



@viridianavel

Así de cerca

de tu desayuno recién hecho. 

Tim Hortons



DRIVE
THRU 

Tim's
DELIVERY

Ordena en tu sucursal más cercana.

www.timhortons.com.mx



Portada

FOTOGRAFÍA Y POSTPRODUCCIÓN
Carlos Rodríguez Garrido
@caroga

PRODUCCIÓN
Alina Rivera

TALENTO:
Viridiana Velázquez
@viridianavel

VESTUARIO:
Merci Couture
@mercicouture_

MAQUILLAJE:
Contour Salón de belleza
@contour.mx

Contenido

7

#foodculturemty

Novedades, Desayunos, De moda, Valor por tu dinero, Ingredientes, Munch, Producto local, Pick Up/Para llevar

33

En portada

Gastronomía japonesa en Monterrey: ayer y hoy

53

Bebidas

Vino, Cerveza, Mixología, Té

59

Perfiles

Chef, Foodie

Directorio

FUNDADOR
José Antonio Chaurand

DIRECTOR DE OPERACIONES
Juan Carlos López

GERENTE COMERCIAL
Carlos Rodríguez Walle

VENTAS Y MARKETING
Eduardo Pinto
Viridiana González
César González
Diana Salazar
Rogelio Medina
Mauricio Hernández
Alicia Nava
Gerardo Puentes

DIRECTORA DE CONTENIDO
Atziri Espinosa

FOTOGRAFÍA Y DIRECCIÓN DE ARTE
Mikel Rendón
Israel Albornoz
CONCEPTO CREATIVO
Gerardo Ortiz
DISEÑO
Lizeth Molina
WEB MASTER
Manuel Martínez

DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN
Dan García
RECURSOS HUMANOS
Paulina Aguirre
ADMINISTRACIÓN
Joana López
DISTRIBUCIÓN
Carlos Gómez
Antonio Rodríguez

CONTACTO
contacto@residente.mx
+52 (81) 8044 9800
www.residente.mx
facebook | residentemx
instagram | @residentemty

RESIDENTE CULTURA CULINARIA (AÑO 6, No. 66, FEBRERO - MARZO 2021) ES UNA PUBLICACIÓN DE PLATAFORMA GM, S.A. DE C.V. NO. DE CERTIFICADO DE RESERVA OTORGADO POR EL INSTITUTO NACIONAL DEL DERECHO DE AUTOR: 04-2012-052213373400-101. NO. DE CERTIFICADO DE LICITUD DE CONTENIDO: 15587. IMPRESO Y DISTRIBUIDO POR DOCUMENTA CONSULTORES. LOS TEXTOS AQUÍ PUBLICADOS SON EN SU TOTALIDAD RESPONSABILIDAD DE SU AUTOR. CIRCULACIÓN AUDITADA POR SEGOB @ 2017.

LA COLONIA



HECHO EN CASA



TIRADITO DE TOTOABA

☎ 81.2351.2450

☎ 81.1359.4039
81.1359.4110

📍 Av. Bosques del Valle 110,
Col. Bosques del Valle,
San Pedro Garza García

Nomenclatura



Increíble



Comfort Food



Monterrey



Escobedo



Novedad



Genuino



Monterrey Poniente



Apodaca



Cool



Favorito Residente



Monterrey Sur



Guadalupe



Innovador



Munchies



San Pedro



Desayunos



Icónico



After hours



San Nicolás



Favorito



Valor por tu dinero



Antojo



Santa Catarina



Tendencia



Ideal en dieta



Pick up/para llevar



7



LT

**LIMPIEZA
TOTAL**

**OLVIDATE
DEL ENCIERRO
Y DEL FRÍO**
**PREGUNTA POR
PROMOCIÓN
AL CONTRATAR**

SANITIZACIÓN
CON NEBULIZACIÓN EN FRÍO
PRODUCTOS CERTIFICADOS POR LA EPA

LIMPIEZA A PROFUNDIDAD
CASA • OFICINA • AUTOMÓVIL

✉ ventas@limpiezatotal.com.mx

📷 [LIMPIEZATOTALOFICIAL](#)

www.limpiezatotal.com.mx

📞 **81 1790.8287 Y 81 1277.4690**

Novedades
Desayunos
De moda
Valor por tu dinero
Ingredientes
Munch
Producto local
Pick Up / Para llevar

#foodculturemtty



NEW

Novedades

Restaurante Save

Oswaldo González
Chef Verónica Herrera

Save es un restaurante de mariscos que llegó a la ciudad para compartir con los regiomontanos platillos tradicionales de Playa Las Glorias, ubicada en Guasave, Sinaloa, ciudad costera de la cual se deriva su nombre. Su materia prima proviene de las aguas del Mar de Cortés, por lo que ésta promete frescura y excelente sazón. Lo anterior, además de su vista panorámica, son elementos que invitan a visitarlo.

@saverestaurant



¿Sabías que el consumidor está dispuesto a manejar hasta 51.40 minutos para llegar a su restaurante favorito? Pues qué mejor que hacerlo en la comodidad y lujo de tu nueva CRV Touring 2021 de Honda.

☎ 8116000717

🌐 hondatec.com.mx

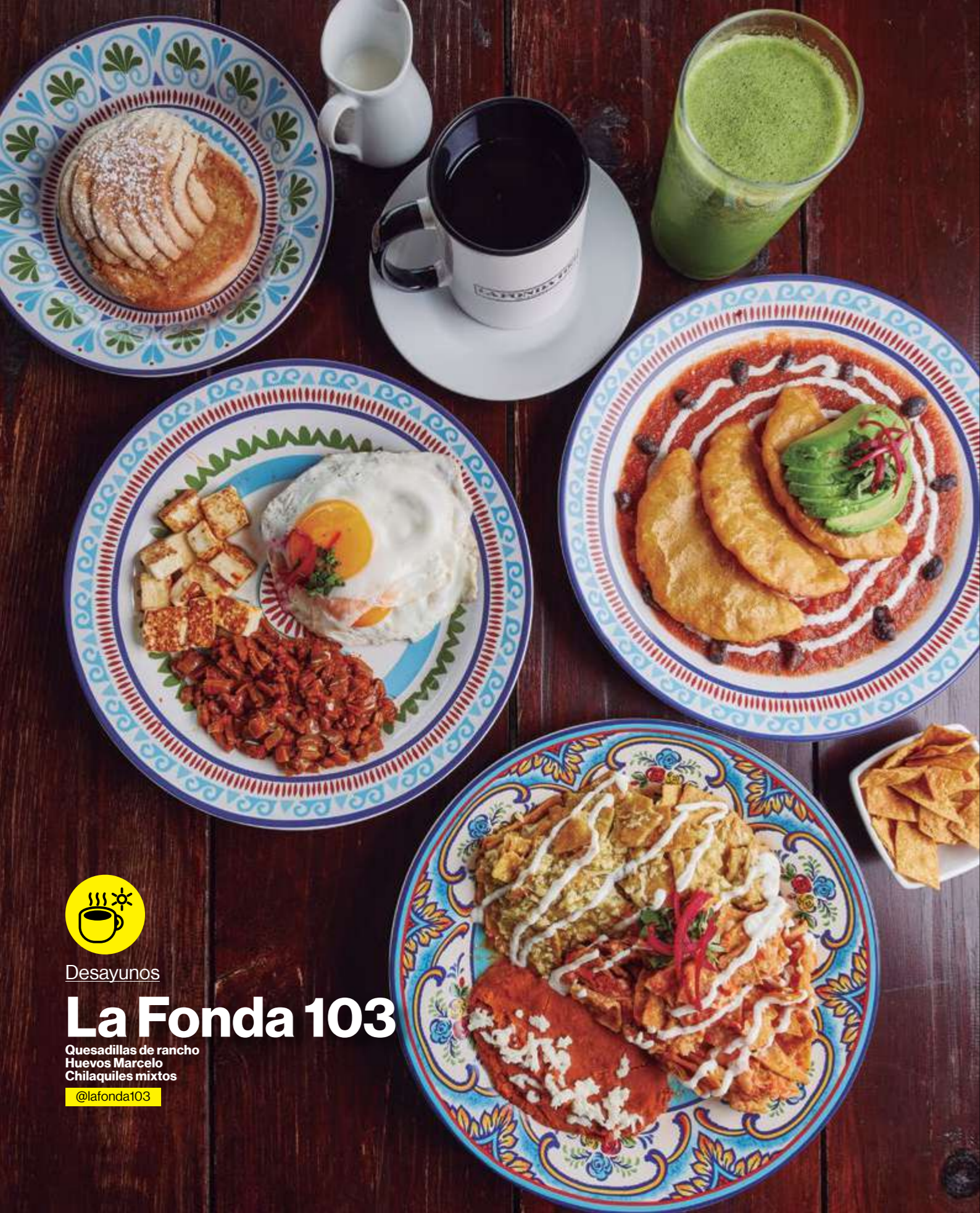
📍 **Unidad Valle Oriente**
Av. Lázaro Cárdenas 1804
Jardín de las Torres, Monterrey

📍 **Unidad Cumbres**
Paseo de los Leones 3256
Bosques de las Cumbres, Monterrey

📍 **Unidad Tec**
Av. Eugenio Garza Sada 2415
Tecnológico, Monterrey

GRUPO TEC





Desayunos

La Fonda 103

Quesadillas de rancho
Huevos Marcelo
Chilaquiles mixtos

@lafonda103



Desayunos

Montecoyote

Long black
Coyotito
Berry bowl

@montecoyote



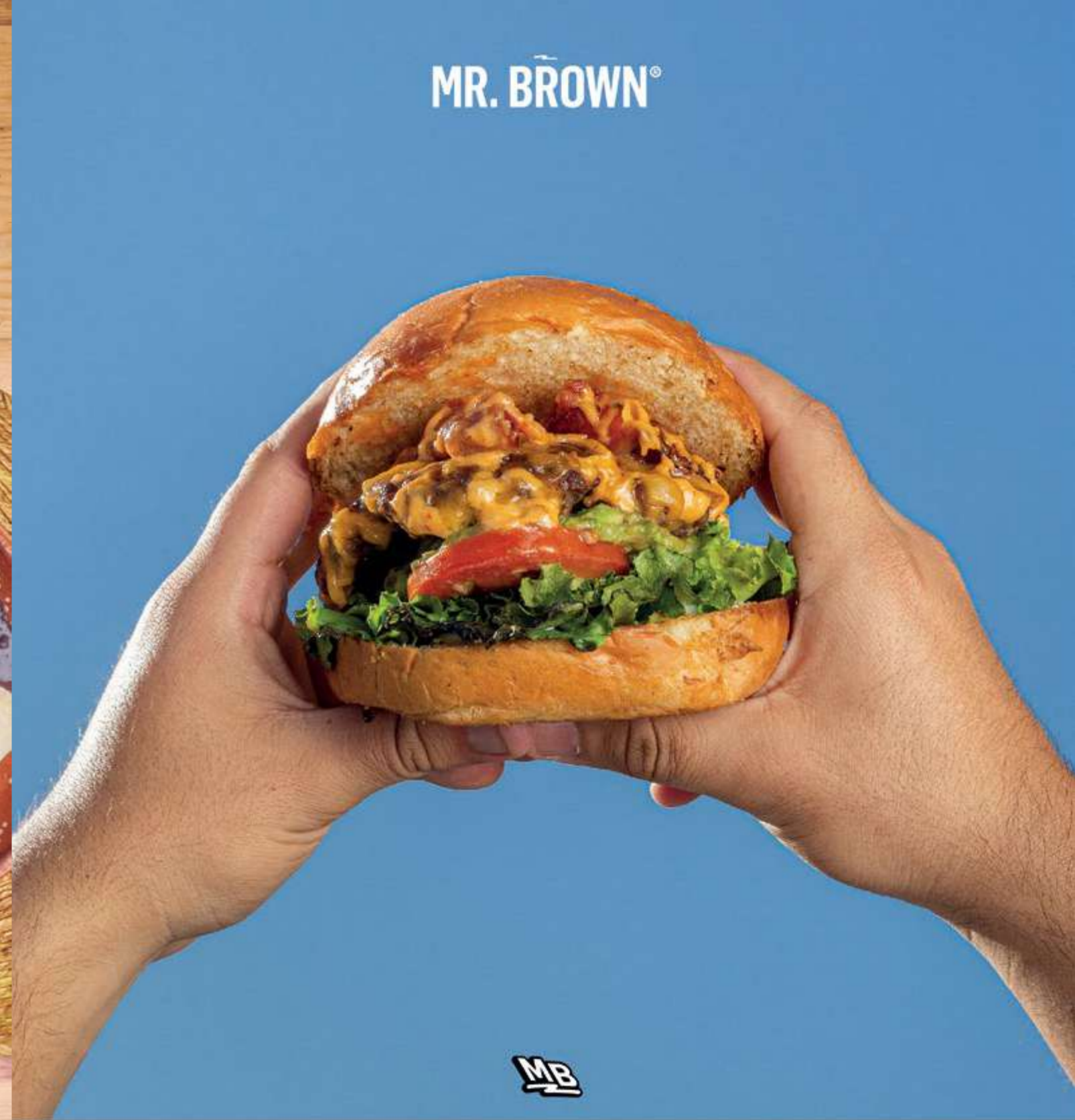
Desayunos

Cuitoles Cocina - Huasteca

Enchiladas huastecas con carne enchilada
Cecina a la mexicana
Migada tampiqueña

@cuitolescocina_huasteca

MR. BROWN®



We know how to make
**MUCHO
RICO**

SAN JERÓNIMO	LINDA VISTA	CUMBRES	PASEO TEC 2	SAN NICOLÁS	SAN PEDRO
T. 01 8335 3383 / 01 2141 1097	T. 01 2556 0409	T. 01 1306 5411	T. 01 2230 6162	T. 01 2315 0533	T. 01 3427 9440

¡SÍGUENOS Y TAGGEANOS EN TUS HISTORIAS!

Facebook @MRBROWNMTY Instagram @MRBROWNMEXICO



YUM

De Moda

La Petite Bretonne

Su amplia variedad de crepas al estilo parisino, su ambiente lounge y la presencia del Cerro de la Silla que alcanza a apreciarse desde su terraza, han convertido a este lugar en uno ideal para asistir con tu pareja, en un plan romántico, o con tus amigos, para una conversación amena y tranquila.

@lapetitebretonne_

SONORA PRIME



Meat OUR PRIME EXPERIENCE

METROPOLITAN CENTER / PUNTO VALLE SAN PEDRO
81 9688 7144 · 81 1409 7723

PICK AND GO Y **Uber Eats**

SONORAPRIME.COM.MX

  @SONORAPRIME



Valor por tu dinero

La Barca de Don Toño

Camarones al aguachile \$195
Camarón al coco \$195
Huachinango rebozado al ajillo camarones y pulpo \$320

FB/LaBarcadeDonTonoOficial



LaBarcadeDonTonoOficial

81.2459.1506 / 81.2459.3059

Benito Juárez Oriente #1702,
Col. Exposición, Guadalupe.



Ingredientes

Torta de chicharrón en salsa verde

Almacén 42

- Chicharrón Ramos
- Salsa verde
- Aguacate
- Queso panela
- Crema ácida
- Pan Benell
- Chips de papa
- Sal
- Pimienta

@almacen42



Munch

Chez

Campechana
Tacos Tlaquepaque
Tacos de bistec

@cheztg



Producto local

El Refectorio

Marca regiomontana nacida hace cuatro años, que se distingue por elaborar productos libres de conservadores químicos añadidos, los cuales buscan saborizar, complementar y enaltecer las creaciones gastronómicas de quienes los utilizan. Entre los elementos incluidos en su catálogo están: aderezo de ajo, chimichurri, semillas adobadas, pesto y salsa macha.

@elrefectorio

SERVICIO A DOMICILIO
8300.0725
8300.1723

LOS PIONEROS
RESTAURANTE

ORDENE, PASE Y RECOJA
SIN BAJAR DEL AUTO

📍 Paseo de los Leones #2205
Cumbres 2° sector
📱 Restaurantelospioneros
🌐 www.pioneros.com.mx

La experiencia hace la diferencia.



36 años
Cocinando para usted

ANTOJITOS

Enchiladas
Flautas
Menudo
Pozole
Tlalpeño
Tacos dorados
Enchiladas suizas
Enchiladas poblanas
Entomatadas

CARNE POR KILO

Top Sirloin
Arrachera
Rib Eye
Alambre

(con cebolla y 1 litro de charros, 25 tortillas de maíz y salsas)

AL MEDIO DÍA

Pollo en mole
Asado de puerco
Milanesa
Chile relleno
Guisado del día
Caldo de res

PAPAS ASADAS

Sencilla
Con Sirloin
Con arrachera
Con pastor
Con champiñón
Con Pollo
Mixta
Mixta con arrachera

DELICIOSOS PLATILLOS DE CUARESMA



23



Pick up/Para llevar

Chuc Chuc

Cochinita pibil
Relleno negro
Tamales de cochinita

@chucchuc.mx

Selección de
platos en
cuatro tiempos,
los cuales al
unirlos forman la
comida soñada.

The Dream Meal



[#foodculturemty](#)

Ensalada Mandala

Shiva Station

Iniciamos con una combinación de lechuga italiana, garbanzo, tomate, cilantro, cebolla morada, aguacate y un aliño de aceite de oliva y hierbas italianas, ingredientes que dan vida a la Ensalada Mandala, un platillo cuyo nombre nace gracias a los colores y sabores de sus elementos que conforman una armonía, como los mandalas hindúes.



[#foodculturenty](#)

Empanadas y jocoque

[Comida Árabe by Flory Marcos](#)

Una de las entradas más populares entre los menús de cocina árabe que se encuentran en nuestra ciudad son las empanadas de carne con acompañamiento de jocoque. Las que aquí presentamos son unas de nuestras favoritas, por su sustancioso y exquisito relleno, además del estado crujiente de su masa.

#foodculturemty

Sushi Boat

Yama-to

Naveguemos, ahora, hacia el selecto mundo de la gastronomía japonesa a través de un Sushi Boat, que es uno de los platillos de mayor distinción del icónico restaurante Yama-to. Esta 'embarcación' de nigiris está tripulada por frescas piezas de callo de almeja, camarón, cangrejo, salmón y atún. Resulta ideal para compartir.




 **YAMA-TO**





Chirashi Sushi

TEC
8359 0013

Valle
8356 8861

 /YamatoTec

 /YamatoValle1

 /Yamato.Mty



[#foodculturenty](#)

Mostachón con fresas

[Los Pasteles de Laura](#)

Un cierre soñado para este menú de cuatro tiempos lo representa este mostachón con fresas cuya mezcla de texturas suaves y crujientes, además de sabores dulces y agrídulces, te dejarán deseoso de probar más de una rebanada.



@viridianavel

En portada



Gastronomía japonesa en Monterrey: ayer y hoy

Los precursores: Egresados de la Generación Meiji-En

La historia de la cocina japonesa en Nuevo León ve sus inicios en la década de los 80, cuando se establece en Monterrey el restaurante Meiji-En, también conocido como Jardín Meiji o Meiji-Eng, bajo el liderazgo de Ryuzo (o Rogelio) Sakamoto. Aquí se dieron los primeros coqueteos hacia los comensales regiomontanos de una propuesta gastronómica a la que no estaban acostumbrados. El recibimiento fue bueno, pero aún no lo suficientemente contundente como para desencadenar una oleada de nuevos restaurantes de cocina nipona en la ciudad.

Sin embargo, el deseo de continuar exponiendo la tradición culinaria japonesa prevaleció y varios de los cocineros que formaron parte del equipo inicial de Meiji-En, emprendieron sus propios espacios gastronómicos en los años sucesivos. Uno de ellos fue Shizue Yamauchi, quien en 1995 abrió el ahora desaparecido Mundo de Matsuri en Vasconcelos, en el municipio de San Pedro. Yamauchi fue, también, una de las primeras en ubicarse dentro de las tiendas Soriana con un carrito de sushi.

Otro ejemplo es el de Toshihisa Ohtsuka, quien terminó su ciclo en Meiji para abrir Kadan, en Paseo de los Leones, en Monterrey. El restaurante, antes llamado Kamakura, cerró de igual forma.

Pero, sin lugar a dudas, de aquellos graduados de la escuela de Sakamoto, los que tuvieron más éxito son los chefs y socios de Yama-to, Tenpu Sushi Ka-Poo y Yamasan, y prueba de ello es que sus restaurantes siguen vigentes.

Yama-to fue inaugurado en 1992 por Haru Kairiku, con los esposos Paulina González y Armando Borda. Kairiku, cuñado de González, fue socio del Meiji y posteriormente transformó un restaurante de la zona Tec en el primer Yama-to. El segundo, en Centrito, fue casa de la familia González.

También a principios de los 90, inició a operar Tenpu Sushi Ka-

Poo. Yoshi Koganei empezó aquí como empleado, luego de salirse del restaurante de Sakamoto, y se convirtió en propietario y chef principal cuando el Tenpu se cambió a Centrito y posteriormente a la plaza de Gómez Morín y Alfonso Reyes, donde hoy se encuentra.

Dos décadas después se estableció el Yamasan de Shinichiro Nagata, lugar que tiene la fama de ser el primero del área metropolitana en especializarse en ramen.

Situación actual: gran variedad para todos los gustos

Para contar el número de restaurantes de gastronomía japonesa en Monterrey, antes solo se requerían los dedos de dos manos, ahora son necesarias muchas más.

Y es que hasta el año pasado sumaban más de 100 marcas restauranteras especializadas en dicho tipo de comida, con casi 180 sucursales distribuidas en toda la ciudad. Lo cual habla de que el paladar de los regios ahora es mucho más abierto a probar distintas propuestas culinarias.

Este boom empezó a vivirse a partir de los 2000's y promete continuar o al menos mantenerse. Dentro la variedad de restaurantes de comida japonesa se encuentran aquellos enfocados en el apego estricto a los ingredientes y preparaciones tradicionales de la cocina nipona, como Ryoshi, Hotaru, Hanaichi, Hattori Hanzo, Sushi Kado, Tenpu y Yama-to, hasta los que también incluyen en sus menús platillos con insumos tropicalizados, como Nikkori, El Guayabo, The Sushi Boys, Koto, entre muchos otros.

De esta manera, se ha procurado satisfacer los gustos de las personas que prefieren la experiencia de probar los makis, temakis, sashimis, nigiris, como se sirven en el denominado País del Sol Naciente, es decir, con los peces e insumos que suelen emplearse en tal nación. Pero también, se han creado menús para aquellos que optan, por ejemplo, por rollos con ingredientes como el pollo, la carne de res y el chile.

Viridiana Velázquez:

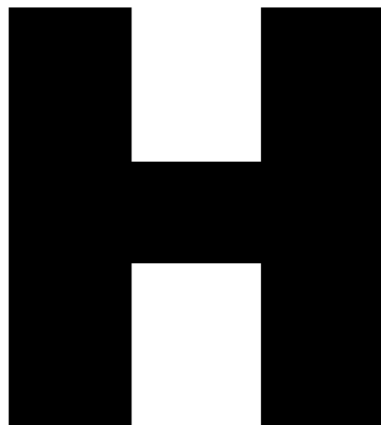
**En tu felicidad, tú eres el bowl
y el bienestar físico, emocional
y mental los ingredientes principales.**

De esta forma nos respondió la conductora y productora monclovese, Viridiana Velázquez, cuando le pedimos que nos planteara un modo de representar a la felicidad a través de un platillo. Y estamos totalmente de acuerdo con ella, pues justo ese equilibrio es el que nos permite disfrutar de la vida. Sobre este tema, además de sus gustos en cuanto a comida japonesa y de sus actuales proyectos, platicamos con Viri, nuestra invitada especial para esta edición de Residente.

Redacción: Atziri Espinosa
Fotografía: Carlos Rodríguez "Caroga"



Entrevista



hablar con Viri Velázquez es un deleite, pues la misma buena vibra y sencillez que transmite a través de la televisión y de sus múltiples proyectos en las redes sociales, son las que irradia cuando se conversa con ella, frente a frente.

Es por lo anterior que, cuando iniciamos la entrevista, no tuvo problema al declararse una persona “de buen diente que no sigue dietas”, pero que sí procura tener una alimentación balanceada que le permita mantenerse saludable y feliz.

En tal sentido, la comunicadora con casi dos décadas de presencia en los medios (pues inició su trayectoria desde los 17 años), nos comentó que la cocina japonesa se ha convertido en una de sus favoritas, precisamente por la posibilidad que ésta ofrece de disfrutar de ingredientes saludables y, sobre todo, de un sabor excepcional.

Los sabores intensos de los denominados ‘frutos del mar’, de los cuales Viri se considera fanática, son los que acercaron a la también vlogger a la gastronomía nipona, siendo el salmón, camarón y atún los que disfruta más, de manera que es común que pida makis, sashimis, tostaditas o pokes que contengan esos ingredientes.

Y cuando dichos insumos se fusionan con elementos dulces como el mango o el tamarindo, la conductora y productora de televisión experimenta una sensación gustativa extraordinaria.

“Me encanta la combinación de lo salado-dulce, entonces siempre trato de ir hacia estos rollos que tienen sabores dulces, tamarindo, mango, esa fusión de sabores hace una explosión deliciosa en mi paladar”, nos indicó Viri, quien se dice apasionada de los menús de restaurantes como P.F. Chang’s o Nikkori.

Asimismo, respecto a la cocina nipona, la influencer con más de 777 mil seguidores en Instagram nos compartió que se siente atraída por sus platillos ya que tiene un gran respeto por las tradiciones culinarias de las distintas culturas del mundo, de modo que siempre está dispuesta a probar los sabores diversos que las caracterizan.

Un equilibrio en todos los sentidos de la vida

Para Viri Velázquez, quien es orgullosa mamá de dos pequeños y esposa de un hombre a quien ama, es de suma relevancia buscar el equilibrio no solo en la comida sino también en todos los sentidos de la vida. Es por ello que al plantearle el reto de representar a la felicidad a través de un platillo, ella nos dijo lo siguiente:

“Es muy importante ponerte a ti en primer plano, o sea, tú eres el bowl, entonces ahí tú vas a contener el bienestar físico, emocional, mental, porque a partir de esta estabilidad, de este equilibrio en ti, viene todo lo demás, todo lo positivo”, comentó la creadora de vlogs en YouTube como “Esto es vida” y “Mi cocinita con Luciana” y co-creadora junto con su esposo Irving Tomato de “La Cosecha de los Moritos”.

“Es muy importante ponerte a ti en primer plano, o sea, tú eres el bowl, entonces ahí tú vas a contener el bienestar físico, emocional, mental, porque a partir de este equilibrio en ti, viene todo lo demás, todo lo positivo”.

Vivir en amor es otro de los ingredientes clave para la felicidad, según Viri. “También es muy importante la energía y todas estas vibras, siempre vivir en amor. O sea, podemos pasar por situaciones difíciles, negativas, que a lo mejor nos tumban, pero si esto lo transformas a vivirlo en amor, dejando a un lado todo el miedo, todas estas emociones que nos pueden opacar, yo creo que siempre es mucho más fácil tener esta actitud de darle el giro positivo”.

Mi Cocinita con Luciana: tiempo de calidad y diversión en familia

El 2020 implicó grandes cambios para la vida de Viri. En primer lugar, porque dio a luz a un nuevo miembro de su familia, su hijo Mariano, y en segundo, porque decidió tomarse una pausa en los medios de comunicación para pasar mayor tiempo con sus retoños y su marido, y también para emprender proyectos personales.

Uno de estos proyectos es el vlog de “Mi Cocinita con Luciana”, un programa en el que prepara con su hija de 3 años recetas sencillas y divertidas invitando a sus seguidores a replicarlas, también en compañía de sus familias.

“Luciana siempre quiere hacer todo, si me ve cocinar me dice ‘yo te ayudo’, quiere estar ahí metida, quiere participar, quiere aprender”, entonces, aprovechando esta iniciativa por parte de la pequeña, a Viri le pareció una buena idea realizar dicho programa juntas.

“Esto es vida” es otros de sus proyectos digitales, y en éste, la conductora originaria de Monclova, Coahuila, se ha dedicado a profundizar, con ayuda de expertos, en temas que actualmente nos aquejan a muchos como la manera de sobrellevar la ansiedad, el duelo, el encierro, o bien, sobre las formas de experimentar una vida más saludable, de modo integral.

SPG

ICON



Tenpu Sushi Ka-Poo

Chirashi sushi
Tempura normal
Chawan mushi

@SushiKaPooTenpu

Tenpu Sushi Ka-Poo es un ícono en nuestra ciudad. Es uno de los primeros restaurantes de gastronomía japonesa que se establecieron en la capital regional y se ha considerado por muchos como uno de los mejores establecimientos de dicha especialidad en la región. La figura que lo llevó al lugar que hoy ocupa es la del cocinero (así se consideraba él) Yoshi Koganei, originario de la prefectura japonesa de Chiba, quien por muchos años lideró a Tenpu hasta su fallecimiento en el 2019. Su fuerte personalidad, su comunicación franca, sin reservas, su eterna defensa por el respeto a los ingredientes tradicionales de la cocina asiática, su visión mística acerca de la vida, pero sobre todo su excelente sazón, son características que siempre lo distinguieron. Si bien Yoshi ya no está entre nosotros, su legado aún se vive y disfruta a través de los platillos de este restaurante ubicado en San Pedro.



Hotaru

Sashimi 7 variedades
Sashimi Akami Osaka
Nigiris

@hotarumty

“En Hotaru la comida es más formal y muy estricta, la apariencia y el atractivo visual son fundamentales, el objetivo es lograr una armonía que proyecte la naturaleza del pescado y el arroz, todo esto dentro de una bella presentación”. De esta forma sintetiza el restaurante japonés Hotaru la experiencia gastronómica que se vive al interior de su establecimiento ubicado en las inmediaciones del exclusivo complejo habitacional-comercial llamado Highpark, en el municipio de San Pedro. Y la verdad es que tal descripción no puede ser más acertada, pues el apego a los ingredientes, las formas de preparación y los sazones tradicionales de la cocina nipona, aunado a la estética impecable de sus platillos, son características que en efecto distinguen a la propuesta culinaria de este restaurante que nació en Nuevo León en el 2017, bajo el liderazgo del experimentado chef mexicano Alejandro Pérez. Acerca de sus ingredientes sobresale que estos se tratan bajo el estilo culinario conocido como Edomae y que provienen no solo de México sino también de países como Japón, Nueva Zelanda, Islandia, Escocia, Rusia, Alaska y Canadá.



Sakana

Korean Fried Chicken Bowl
Spicy Salmon
Dragon Roll

@sakana.mx



Sushi Kado

Nigiris
Toshi maki
Kaisen barashirashi don

@kadoyamty

MTY

SPG

SNN

ESC

GPE

APO

STA



Nikkori

Japanese Pan de Mariscos
Rock and Roll Shrimps
Rainbow Roll

@nikkori_sushi

Nikkori es otro de los precursores de la cocina nipona en Nuevo León. Su primera sucursal inició operaciones en el año 1993, en San Pedro Garza García, ofreciendo los servicios de sushi bar en salón, así como el servicio a domicilio. A partir de entonces, este restaurante que ahora conforma un grupo de seis marcas especializadas en distintas propuestas culinarias, ha logrado extenderse junto con sus marcas hermanas, no solo a través de nuestro estado sino también a otras 12 entidades de la República Mexicana. Rollos, yakimeshis, sashimis, temakis, nigiris, pokes, sopas y pastas son algunas de las clasificaciones de comida que encuentras en su menú, muchas de ellas con los ingredientes tradicionales empleados en la gastronomía japonesa y otras con insumos más de nuestra región, pues ellos no están peleados con el hecho de tropicalizar platillos icónicos del denominado 'País del Sol NVaciente'.

MTY

SPG



Thai Thai

Ensalada de papaya verde
Khao soi
Pollo con albahaca (huevo
opcional)

@thaithaimx



ARLECCHINO

CUCINA SPETTACOLARE

LA MEJOR EXPERIENCIA GASTRONÓMICA

FUNDIDORA

Adolfo Prieto #2108, Obrera, Monterrey N.L.

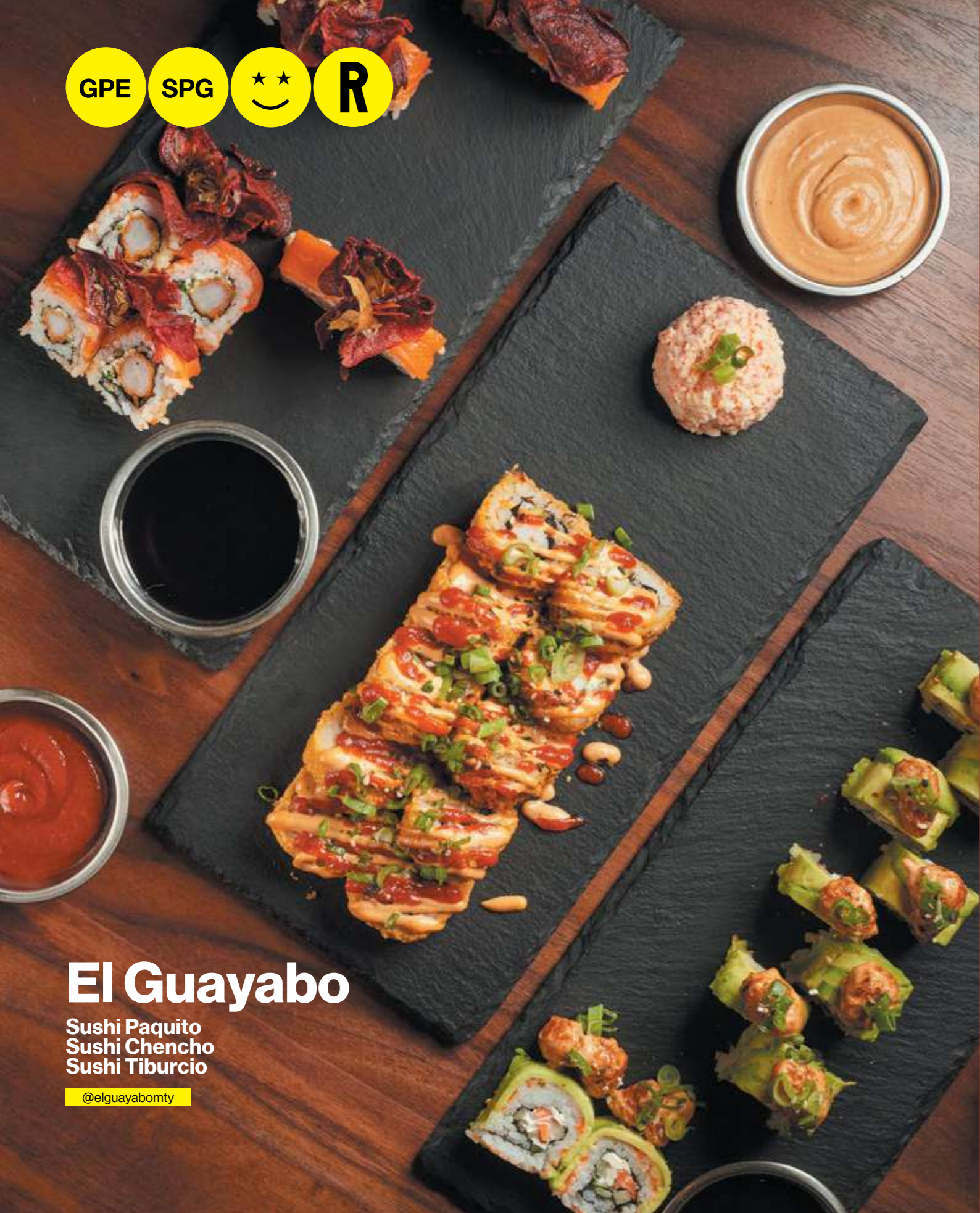
81 8343-4034 / www.ristorantearlecchino.com

LAS AMÉRICAS

Juan Carlos Onetti #101-L7, Rincón del Contry, Gpe. N.L.

81 1934-8024 y 22 / www.arlecchino.mx

f @ arlecchino.mx

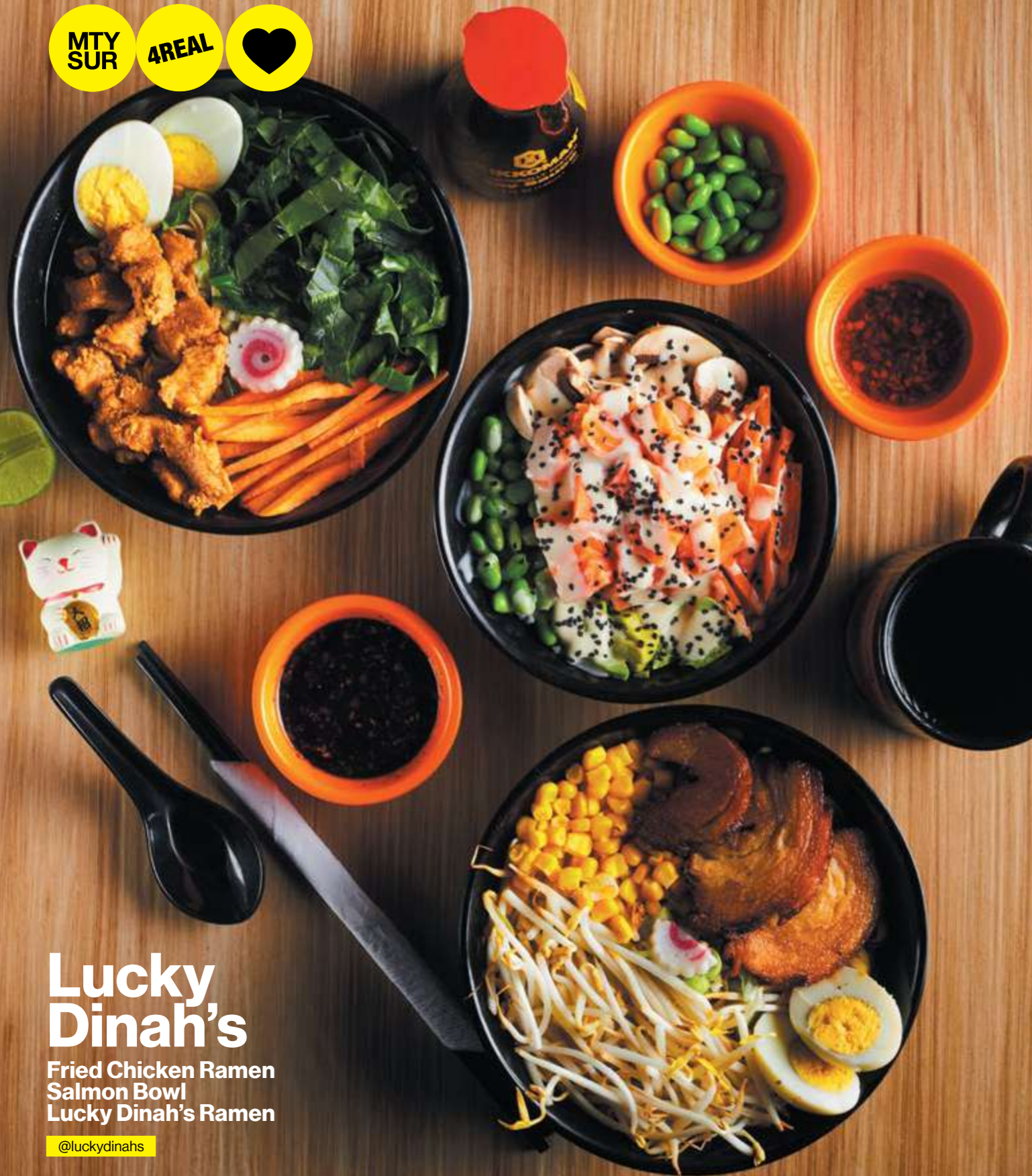


El Guayabo

Sushi Paquito
Sushi Chencho
Sushi Tiburcio

@elguayabomty

Quienes conocen a este restaurante que nació hace más de cinco años en Guadalupe, saben que decir El Guayabo equivale a pensar en “Fast bastard”, su platillo insignia, aquel que ha enamorado a los comensales con su arroz frito salteado y acompañado de mieles de camarón, verduras, tocino, huevo y chispas de rabo de cebolla. Ellos, sin embargo, también son testigos de que su menú de fusión oriental-mexa tiene otros manjares como tacos, chimichangas, tostadas, chanco ribs, molcajetes y sushis. En sushis son imperdibles los llamados “Chencho” y “Paquito”. El primero es frito y lleva aguacate, queso crema y camarón por dentro, mientras que por fuera tiene furikake y pasta tampico, aderezado con salsa sriracha. El segundo, por su parte, es frío y se compone de queso crema, camarón frito y cilantro, por dentro; afuera trae masago y salmón fresco bañado en salsa dulce de camarón. Se acompaña, asimismo, de pétalos de betabel y flake. Sin duda, ampliamente recomendados.



Lucky Dinah's

Fried Chicken Ramen
Salmon Bowl
Lucky Dinah's Ramen

@luckydinahs

Ellos son del sur de Monterrey, cerquita de esa institución educativa de nivel superior que todos conocemos. Su propuesta de cocina es fresca, saludable y de enaltecimiento a los ingredientes y sazón de la gastronomía japonesa y hawaiana. Comenzaron a deleitarnos a finales del 2018 y desde entonces, pese a ser relativamente nuevos en el escenario de los restaurantes orientales en la entidad, se han consolidado ya en el gusto de los regiomontanos. Uno de sus platillos más solicitados es el "Fried Chicken Ramen", que consiste en caldo de pollo con soya, fideo delgado, pollo frito, zanahoria, espinacas, cebollín y naruto. En su carta cuentan también con otras opciones predeterminadas de ramen, además de poke bowls y distintas entradas, aunque, de igual manera, puedes crear tus propios ramen y poke bowls con los ingrediente de tu preferencia. Si eres vegano, qué crees, aquí encuentras diferentes alternativas para ti.



The Sushi Boys

Torre de camarón roca
Tuna hot
Salmón crunch
Bebida de la casa:
Limonada con fresa

@thesushiboysmex

53

Vino
Cerveza
Mixología
Té

Bebidas

Vino

Ideales para la gastronomía japonesa

Por: David Zambrano

@davidsommelier

Samas (Italia):

Elegante como una dama, este vino elaborado a base de Vermentino y Chardonnay es delicado y sutil, perfumado, floral, con notas cítricas; es un vino que irá muy bien con rollos delicados, o sashimis a base de pescados blancos, simplemente extraordinario.

Precio: \$ 449.

Emilio Moro El Zarzal (España):

Probablemente no tan conocida en nuestro país, sin embargo, la Godello es una uva que está causando furor en el mundo del vino, su elegancia, estructura y versatilidad refleja un parecido a la Chardonnay, sin embargo, hay que probarla para descubrir sus grandes virtudes.

Precio: \$529.

Hito Rosado (España):

Con carácter y personalidad, como todo español, Tempranillo 100% de Ribera del Duero, su frescura y cuerpo lo hacen ideal para rollos con un poco más de potencia; atún y salmón pueden ser elementos ideales para acompañar a este vino.

Precio: \$259.

Triennes Rosé (Francia):

Provence, Francia; quizás la región más "trending" en el mundo del vino rosado hoy día, porque produce vinos frescos, con una sutileza de seda y un equilibrio entre fruta, acidez y alcohol milimétrico. Es un vino muy versátil que irá bien con camarones, ceviche de pulpo, inclusive preparaciones especiadas.

Precio: \$479.

Louis Latour Morgon (Francia):

Beaujolais y su uva Gamay; cerezas, frambuesas y fresas con una frescura dinámica, son las características de estos vinos. Morgon es un Cru, un vino con mayor intensidad, con notas a especias secas. Aquí tenemos a alguien más complejo para preparaciones atrevidas como un tartar de Toro o Gyozas de Wagyu, ¡ufff!

Precio: \$439.



VINOTECA

DALE A TU PALADAR

UN SABOR DE PRIMAVERA



Encuentra tus productos favoritos aquí



VINOTECA MTY | T: (81) 8173 5000

CALZADA DUENDES | ROBERTO G. SADA | PLAZA FIESTA SAN AGUSTÍN
EUGENIO G. SADA | CUMBRES LEONES | GÓMEZ MORÍN 404 | ANÁHUAC
CUMBRES ELITE | VILLA MONTAÑA | SIERRA AZUL | VALLE ALTO | COLORINES
SAN JERÓNIMO | GARZA LAGÜERA | PLAZA OMNIA | HUMBERTO LOBO

/vinoteca.mexico @vinoteca_mexico www.vinoteca.com

Marca Registrada. Licenciada a favor de Vinoteca México SA de CV.
Imágenes meramente ilustrativas. Evita el exceso.

EL CONSUMO ABUSIVO DEL ALCOHOL PUEDE PRODUCIR ADICIONES Y GRAVES PROBLEMAS DE SALUD

Amor en contraste

Por: Pedro López

Algo que nos encanta del maridaje con cerveza es la complejidad con la que se puede jugar con sabores y contrastes. En esta ocasión les traemos cinco opciones de cervezas lupuladas las cuales te recomendamos con sushis, sashimis, teppanyakis y más.

@cervzarrey



Bonita / Huerca

Con 5.5 grados de alcohol y 50 unidades de amargor, Cerveza Huerca nos presenta una gran IPA Americana, su amargor es agradable y su retrogusto lupulado nos hace pensar en un ramen de chashu.

Piedra Lisa / Colima

Con 4.5 grados de alcohol y 40 unidades de amargor, Cervecería Colima nos muestra cómo hacer una buena session IPA, refrescante pero compleja; es ideal para acompañar un sashimi de salmón o chu-toro.

Super Lupe / Hercules

Con 6.1 grados de alcohol y 70 unidades de amargor, sin duda es la IPA más fuerte de la lista, su amargor es pronunciado y balanceado, el lúpulo simcoe da notas cítricas que nos llevan a pensar en unos camarones tempura.

Mexican IPA / Rrëy

Con 5.5 grados de alcohol y 45 unidades de amargor, la Mexicana IPA de Cervecería Rrëy nos ofrece una IPA refrescante y frutal, excelente para los que apenas se están aventurando a probar el estilo. En definitiva le va excelente a un bbq coreando acompañado de un buen kimchi.

Tuna Turner / Wendlandt

Con 4 grados de alcohol y 30 unidades de amargor, Cervecería Wendlandt nos tiene la cerveza más ligera de la lista, con notas herbales y un agradable retrogusto cítrico; podemos recomendar esta Tuna Turner con cualquier platillo de atún fresco.

RUDIS x @ELMIXOLOGO

Por: Sergio Villarreal

@elmixologo

NUDEL:

Kronenbourg Blanc 1664
Félix Schorle Guayaba
Hebras de Guayaba Liofilizada
Cristal de Valencia
Bitters de Etrog x @ELMIXOLOGO

TE:

MATRACA Gin Artesanal
PARASOL Lima Yucateca
Curtido de Mano de Buddha
Cristal de Meyer
Té Negro Ikebana x @World Of Tea
Bitters de Azafrán x @ELMIXOLOGO

KONO:

The Macallan 12YO Double Cask Lunar Year
HELIX Hard Seltzer Toronja
Cono de Arroz + Amchur & Baobab
Amarena Mash x @ELMIXOLOGO

Salut,
@ELMIXOLOGO



Té

Té]mpo

Por: Arturo Báez Estrada

@tempocoffeehouse

Té verde con arándanos morados.

Si buscas la bebida ideal para disfrutar sushi, sin duda alguna nuestro té verde frío es la opción indicada. Un equilibrio perfecto entre el suave dulzor de los arándanos, lo cítrico del yuzu y las hojas verdes de nuestro té, nos proponen una bebida refrescante con efecto astringente que armonizan cada bocado y potencializan la experiencia.

Té de manzanilla con miel y polvo de rosas.

Si combinas jengibre, naranja, miel, rosas, manzanilla y uno que otro ingrediente secreto, no puedes obtener un mejor resultado que esta bebida. De sensaciones frescas, puras e intensas, en Tempo Coffee House puedes pedir este delicioso té como la perfecta opción de acompañamiento para tus platillos de origen japonés.

Cold brew tónico.

El prominente ritual de Tempo Coffee House vuelve con sus más de 20 horas de infusión en frío que dan como resultado nuestro incomparable cold brew, pero... por si eso fuera poco, ahora lo traemos acompañado de la ligereza cítrica del agua tónica, proyectando una bebida equilibrada, de carácter y sabores bien definidos.



59

Chef
Foodie

Perfiles

Chef

Remy Garibay

Ciudad de Origen
Colima, Col.

Lugar donde estudiaste o cómo aprendiste a cocinar
Culinario de Monterrey.

Ingredientes con el que te identificas
Pimienta negra fresca.

Platillo favorito
Paella valenciana.

Restaurante favorito de Monterrey
Restaurante El Gaucho.

Tu mayor éxito como cocinero
Dejar una escuela en cada uno de los cocineros que formaron parte de mi vida.

Platillos en la foto: Burger House
Hamburguesa doble con trozos de pollo y salsa de la casa
Costilla ahumada y bbq rústico
Papas cerdas

@burge_house_

@chefremygaribay



Foodie

Cynthia Kinef



Ciudad de Origen
Monterrey, N.L.

Profesión
Lic. Administración Gastronómica.

Ciudad a la que viajas o viajarías a comer
En México, Ensenada, B.C., realmente amo la cocina del mar. Y en el extranjero mi sueño es conocer Italia y sus sabores.

Platillo o comida que podrías comer toda tu vida
El arroz con leche que me preparaba mi abuelita paterna (Q.D.E.P.).

Platillo que jamás comerías
Soy muy abierta para experimentar nuevos sabores, incluso sabores extremos, pero jamás probaría el "Balut", huevo de pato fertilizado con su embrión dentro que se cuece como un huevo cocido.

Primer restaurante que te viene a la mente:
Colmillo

Platillos en la foto: La Mía Pizza Cumbres
Pizza de espinacas con queso de cabra
Lasaña
Tiramisú

@lamiapizzacumbres

@welcometomymouth



Opinión

De mi amor por el sushi, aunque con un inicio un poco accidentado

Por Loren Cervantes
@soyloren

Hello darlings, ¿cómo están? Quiero empezar este artículo contándoles una anécdota. Hace muchos años, cuando yo estaba en prepa (o sea, hace muchos muchos años) nos gustaba ir a cenar al único restaurante de sushi que se encontraba por San Pedro. Yo creo que fue el primer restaurante de sushi tradicional en todo Monterrey y pues en ese entonces era la novedad. Nunca había probado el sushi en mi vida y la primera vez fue todo una experiencia. El local pequeño y acogedor con decoración oriental japonesa. Nos sentamos y nos atendió el dueño, que era japonés. Recuerdo que nos llevó el menú y estaba súper corto, nada que ver con los que hay ahorita. Les recuerdo que era la primera vez que pedía sushi, así que pedí el más normal para mí con camarones, pepino, arroz y alga. Que me lo van llevando y ¡qué cosa tan más espectacular y perfecta, fue amor a primera vista! Aparte, la novedad de conocer esa cultura y esos sabores tan diferentes y desconocidos. Ahí viene lo bueno de la historia. El wasabi, ¿saben qué es? Bueno yo no sabía qué era y punto. Venía a un lado del sushi y pues yo como soy súper tragona y me gustan todos los aderezos y así, pues que le voy embarrando sin moderación el wasabi a un pedazo. No, bueno, ¡casi me muero! ¡Se me descongestionaron los pulmones! Literal, lloré del dolor, jajaja. No quise volver a saber más de ese ingrediente, lo tenía vetado pero ya hicimos las paces. Ahí fue el momento en donde aprendí y empecé a tener curiosidad y respetar los ingredientes o platos ajenos a nuestra cultura.

Hace años no teníamos tanta variedad de restaurantes, eran uno que otro y di que te fue bien. La mayoría eran tipo restaurantes de parrilladas, ta-

cos, tortas, etc. Desde hace unos años para acá hemos tenido la dicha de ver cómo ha crecido la diversidad de restaurantes de diferentes culturas. Podemos encontrar desde curry, gyros, franceses, italianos, etc. etc. Regresando al tema de los restaurantes de sushi, hoy hay demasiadas opciones entre restaurantes tradicionales y unos más comerciales.

Lo que últimamente me ha llamado la atención es que hay diversas preparaciones con los componentes del sushi. Los chefs o propietarios de restaurantes de sushi han dado vuelo a su imaginación. Empezamos con los sushis empanizados, luego siguieron con los que estaban rellenos de carne asada y trompo. Como decimos, mexicanizamos los platillos. Después los típicos poke bowls, que viene siendo lo mismo que un rollo pero en plato. De ahí seguimos con el sushi que no tiene arroz, sino que usan la coliflor como sustituto, este lo llaman keto. Adaptan el platillo por el tipo de régimen alimenticio de la persona que no puede consumir gluten.

Lo más reciente en tendencias del sushi, que se me antoja probar demasiado, son las hamburguesas o los tacos. No sé por qué se me antoja tanto, ya que los ingredientes son muy similares al sushi normal. Será la novedad de probarlo en otra presentación. Los panes están formados por arroz que lo presionan y que le dan forma del bun de hamburguesa. Después, en una parte del "pan" de arroz, le agregan sashimi de atún o de salmón, con aderezo, tampico, aguacate, queso crema; pueden ponerle verduras tempura, etc. Luego lo tapan con el otro "pan" de arroz y le ponen ajonjolí negro. Tengo muchas ganas de agarrar así la hamburguesa de sushi y dippearla en salsa de soya y darle una mordidota. Cómo es que un platillo tan tradicional como el sushi puede ser transformado en diferentes estilos y, sin embargo, sigue siendo el sushi al que la mayoría amamos. Les mando un beso, ¡bye!

Punto

U

Tu **punto** de encuentro.
Las **mejores historias** de la UANL
en **un solo lugar**.

puntuouanl.mx

KEY Nan-O-Germ

Elimina el 99.99% de hongos, virus y bacterias
con hasta **72 horas de protección***

*Científicamente probado

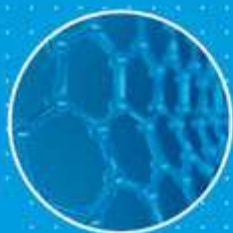
EFFECTIVIDAD VS. Virus SARS COV-2.
Prueba realizada bajo la norma ASTM E1052-20

EFFECTIVIDAD ANTIMICROBIANA.
Prueba realizada bajo la norma NMX-BB-SCFI-1999

Ideal para:



Restaurantes



Ya que cuenta con
desinfectante de amplio
espectro germicida con
nanotecnología

Fácil de usar:



Atomización



Aspersión



Nebulización



Con paño
de limpieza



KEY

Solicita más información a:
hola@key.com.mx o al teléfono (81) 1498.9474

www.key.com.mx

[f](#) [i](#) Key Química

[in](#) Key Química S.A. de C.V.