



@barra22mx

residente.mx
#foodculturemt

Especial:
Delicias
del mar

Calidad,
sazón y
buen ambiente

78

MONTERREY | FEB - MZO 2022



proSazón
MR
CARNES FRÍAS

**Siempre
hay más por
compartir**



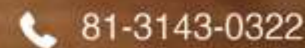
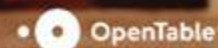
CUA

COCINA ABIERTA

3^{er} Aniversario



Menú degustación + Experiencia de vinos



Belisario Domínguez 2470 L-28, Obisado 64060, Monterrey, N. L.

BOTANERO
LIMÓN
PARRILLADA REGIONAL

Reservaciones

☎ 81 2743 9713
81 2743 9617
📞 81 1531 3862



Encuétranos en
 DiDi Food

Síguenos en
  @botanerolimón

Plaza Las Villas, 2º piso, Av. Eugenio Garza Sada # 6115
Col. Villas Las Fuentes, Monterrey

EL JONUUCO

Auténtica cocina regional

📷 | 📱 eljonucomx
🌐 eljonuco.com.mx

Mariano Abasolo 102-A, Col. Centro, Apodaca
☎ 81 3260 8870

 **PRIME
MARKET**
PRODUCTOS DEL MAR



Productos vivos



Atún aleta azul



Productos asiáticos



Pescados frescos

¡Servicio especializado a restaurantes!

Pedidos e info:  81 2347 3316

¡HAZ TUS PEDIDOS!

  @primemarket.mx

81 3102 5238

 www.primemarket.com.mx

Plaza Conquistadores,

Vasconcelos 1563, L6

San Pedro Garza García.



¡A DARLE
CON AMOR!

GRUPO TEC

PROTEGE TU INVERSIÓN

ADQUIÉRELA YA



TUS
NEUMÁTICOS
están protegidos

COBERTURA DE LLANTAS

CONTRÁTALA AL 81 1600 0717

Plan 4000*

2 eventos por año



Neumáticos
por evento



Hasta **\$4,000**
por neumático



Colocación
del neumático
repuesto **sin costo**



Atención en
toda la **República**
Mexicana



Instalación del
neumático en menos
de **40** **minutos****



Procesos **rápidos**
y sencillos

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



Portada

FOTOGRAFÍA Y POSTPRODUCCIÓN
Alan Flores
@alanflorestudio

TALENTO EN PORTADA
BARRA22
@barra22mx

Contenido

17

#foodculturemty

Novedades, De moda, Desayunos, De dieta, Valor por tu dinero, Munch, Pa'l postre, Pick Up, Snack, Producto local, The dream meal.

53

En portada

Calidad, sazón y buen ambiente

69

Bebidas

Cerveza, café, vino, mixología

75

Perfiles

Chef, Sommelier

Directorio

FUNDADOR
José Antonio Chaurand

DIRECTOR DE OPERACIONES
Juan Carlos López

GERENTE COMERCIAL
Eduardo Pinto

VENTAS Y MARKETING
Viridiana González
Mauricio Hernández
Alicia Nava
Gerardo Puentes
Carmen Perales
Diana Salazar
César González
Erick Robledo
Ángel Balandrano
Jocelyn Huerta
Karina Cavazos

DIRECTORA DE CONTENIDO
Alehz Alanís

FOTOGRAFÍA Y DIRECCIÓN DE ARTE
Mikel Rendón
DISEÑO
Lizeth Molina
Beatriz Soto
WEB MASTER
Manuel Martínez

DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN
Dan García
ADMINISTRACIÓN
Joana López
DISTRIBUCIÓN
Carlos Gómez
Antonio Rodríguez

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

RESIDENTE RESTAURANT MAGAZINE (AÑO 6, No. 78, FEBRERO - MARZO 2022) ES UNA PUBLICACIÓN DE PLATAFORMA GLOBALMEDIA, S.A. DE C.V. EJE EXTERIOR #10, LOCAL 21, VÍA CORDILLERA, RESIDENCIAL VALLE PONIENTE, SANTA CATARINA, NUEVO LEÓN, C.P. 66196. NO. DE CERTIFICADO DE RESERVA OTORGADO POR EL INSTITUTO NACIONAL DEL DERECHO DE AUTOR: 04-2012-05213373400-101. NO. DE CERTIFICADO DE LICITUD DE CONTENIDO: 15587. IMPRESO POR LITOGRAFÍA MATAMOROS. LOS TEXTOS AQUÍ PUBLICADOS SON EN SU TOTALIDAD RESPONSABILIDAD DE SU AUTOR. CIRCULACIÓN AUDITADA POR SEGOB @ 2019.

SONORA PRIME

HIGH QUALITY FROM

The Sea

OSTIONES BLUE POINT

PLAZA METROPOLITAN CENTER, AV. LÁZARO CÁRDENAS No. 2400, MONTERREY, TEL: (819) 688 7144
CENTRO COMERCIAL PUNTO VALLE, RÍO MISSOURI No. 555, SAN PEDRO G.G; TEL: 81 1409 7723

SONORAPRIME.COM.MX

Instagram Facebook @SONORAPRIME

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



En carretera



SERVICIO A DOMICILIO
Y PARA LLEVAR

81 2423 5736
81 3574 9837



@barbacoadonrico.mty
Ave. Humberto Lobo L-453,
Col. del Valle, SPGG, NL.

ÚNETE
AL GRUPO DE

**FRANQUICIAS &
MULTISUCURSALES
PROFESIONALES**

INSCRIPCIONES ABIERTAS

B 8118.89.06.56



PROGRAMA DE
IMPULSO A FRANQUICIAS
MEXICANAS



17

Novedades
De moda
Desayunos
De dieta
Valor por tu dinero
Munch
Pañ postre
Pick Up
Snack
Producto local

¡Celebramos la 7a Edición!



www.rfb.org.mx

#foodculturemtty

HARINA & OLIVA



NEW

Novedades

HARINA & OLIVA

Stephanie Aguilar Flores y
María José Flores de la Sierra

HARINA & OLIVA, es una panadería moderna, en donde se busca ofrecer productos "homemade" de calidad y delicioso sabor, buscando plasmar nuestros recuerdos y antojos en nuestros panes, con un toque único y especial que los vuelve un auténtico manjar en tu paladar.

@harinayoliva

LOS FRESNOS RESTAURANTE



AEROPUERTO · APODACA · CUMBRES

[/restaurantelosfresnos](#)

[@restaurante.losfresnos](#)

RSVP : +52 81 2254 5450

www.restaurantelosfresnos.com



De moda

HELLOMATINA

BRUNCH ALL DAY

El lugar perfecto para ir a brunchear con tus amigxs si existe y es MATINA.

Además de tener la comida más deliciosa tenemos spots demasiado cools para que puedas tomarte fotos increíbles.

Para nosotros BRUNCH significa tener un momento para ti y para disfrutar, poder comer tu platillo favorito a la hora que tu quieras, waffles por la tarde, why not?

[@hellomatina](#)

Pizza Studio

EVOLUZIONE



TEL. 81 1098 8026 | WHATSAPP. 81 3255 5994 | [@PIZZASTUDIO.MX](#)



Desayunos

Maria's Roots

Chilaquiles Los Pochos
Hotcakes
María Linares

@mariasroots





GUADALUPES



Mercado Local,
Punto Valle,
San Pedro Garza García,
Nuevo León

¡Auténtica gastronomía
de Jalisco
y algo más!

  @GuadalupesRestaurante

Juan Zuazua 225,
Centro Histórico,
Santiago,
Nuevo León





Desayunos

**El lugar
de Max**

Huevos rancheros
Buffet de almuerzos

@lugardemax1987

Suc. Azteca

Suc. Miguel Alemán

Suc. Concordia




EN

PLAZA ÁURIGA APERTURA 29 DE ABRIL

Queremos contarte nuestra historia

 El lugar de Max

 @lugardemax1987

 max_torres91



LIGHT

De dieta

Fittruck

Chilaquiles verdes con huevo y pollo
Molletes sencillos
Waffles con crema de almendra, fresa y miel
Golden latte

@fittruckmexico



NUEVO MENU

PEDIDOS A DOMICILIO
RESERVACIONES Y PICK UP **8119675522**

Av. San Francisco 130.
Lomas de San Francisco. Monterrey.

Instagram | @nero.gallo
Facebook | Ill Gallo Nero



Valor por tu dinero

Montejo Home Grill

Rancheros
Mini \$108 Regular \$172 Grande \$253
Coliflor a la parrilla gratinada \$170
Parrillada Montejo
1kg \$480 1/2kg \$255

@montejohomegrill

HOME

MONTEJO

GRILL

COMO EN EL RANCHO



PICKUP

Av. José Vasconcelos 106A,
Tampiquito, SPGG.



Ordena en PIDE DIRECTO y consume
al mejor precio.

@MONTEJOHOMEGRILL

Disponible en
Rappi DiDiFood Uber Eats SHOPNET.



MUNCH

Munch

The Original Famous Fries

Bbq Chicken burger
Chicken burger
Spicy deluxe burger

@famous.fries



loslegendarios.mx
los_legendariosmt

SUCURSALES

¡Síguenos en nuestro TikTok!
los_legendariosrestauran

Rangel Frías
Av. Raúl Rangel Frías #470,
Burócratas del Estado,
Monterrey
81 8373.2232 / 81 8373.1363
81 8371.4590 / 8129.4482
81 3085.9636
@LosLegendariosmt
DiDi Food

Rómulo Garza
Av. Rómulo Garza #1116, Hacienda
Los Morales 3er Sector, San Nicolás
81 2528.9828 / 81 2233.3371
81 2528.6622
81 2211.7404
@LosLegendariosRomuloGarza
DiDi Food Rappi

Universidad
Av.Universidad #1009-A,
Centro de San Nicolás
81 2473.6735 / 81 2182.1207
81 2230.7996 / 81 2261.8241
81 1695.8554
@LosLegendariosUniversidad
DiDi Food

Paseo de los Leones
Av. Paseo de los Leones
#1900, Cumbres Madeira
2o. sector, Monterrey
81 838.13775 / 81 2955.8440
81 3574.7482
@LosLegendariosPaseo
deLosLeones



YUM

Pa postre

Kapriccio Alemán

Pastel de vainilla relleno de mermelada con frutos rojos
Pastel de chocolate con betún de mantequilla
Cupcakes de terciopelo rojo con betún de mantequilla y frutos rojos

@kapriccio_aleman



YUM

Snack

Green Protein Bar

Donas hechas a base de proteína con cobertura de cacao y topping saludables.

@green.proteinbar



Pick up/Para llevar

Chino Latino

Shrimp roll
Pad thai
Arroz frito

@chinolatinomx



¡YA ABRIMOS EN PASEO TEC!



ALAKRAN



PASEO TEC 2 LOCAL #16 Av. Eugenio Garza Sada 2410, Tecnológico, 64700 Monterrey, N.L.

@ELJARRITOMX

@ELJARRITO



Producto local

Tanto Mucho

La tarea del día a día es conectar el campo y la ciudad con tazas de café que reflejen la grandeza que tiene México en su gente, desde el caficultor al sembrar un cafeto hasta quien cada mañana prepara una porción para despertar y lograr sus objetivos o influenciar de manera positiva a quienes le rodean. Van más allá de sólo proveer café, tienen TANTO por compartir el conocimiento y pasión con que hacen realidad este proyecto. Detrás de cada taza siempre hay MUCHO que contar para traernos los mejores granos de café, 100% mexicanos.

@tantomucho



Snack

Amor & Café

Chilaquiles
Cheesecake
Muffin vainilla y nuez
Waffle chocolate con nieve vainilla

Latte
Latte en las rocas

@amorycafe.com.mx



Producto local

3 Cordero

3 Cordero, 3 Palabras: ARTESANAL-ADICTIVOS-APASIONADOS. Es una marca inspirada en los principios de la gastronomía artesanal mexicana; una familia de emprendedores, con productos 100% hechos con amor. En el nicho de mercado Premium, 3 Cordero realiza productos que satisfacen necesidades del buen comer y beber, antojos enfocados en la atención del retail y atendiendo el mercado empresarial con paquetes hechos a la medida para toda ocasión.

@3cordero



Venta al público y por mayor

DALE UN ESTILO ESPECIAL A TUS PLATILLOS
Ingredientes y productos premium para la cocina.



THESSAL
WWW.THESSAL.MX



81 2413 1631

/ThessalMx

@thessalmx

Galerie Des
Sens
CUISINE D'ART

REDES- CUBRE EL ARTE DE LA COCINA

Disfruta de una de las mejores cocinas en Riviera Maya donde, nuestro Chef John Bertrand estimulará todos tus sentidos, brindándote una experiencia sensorial gastronómica.

Un espacio íntimo y relajado, inspirado en el Museo Louvre (Francia) donde la creatividad y la inspiración cobran vida en las manos de nuestro reconocido Chef, los comensales experimentarán técnicas vanguardistas y ancestrales, así como una mezcla de ingredientes y texturas, dando como resultado una cocina muy personal y decididamente contemporánea, creando un menú de degustación con un selecto y exquisito maridaje para cada pieza a degustar.



By Chef:
John Bertrand



SENSIRA
RESORT & SPA . RIVIERA MAYA

Sensitive Experience Resorts

OPERATED BY
Arriva
Hospitality Group

A MEMBER OF
LH
THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD

RESERVACIONES E INFORMES:
52 (998) 868 5460 ext. 3408 (Concierge), www.sensiraresorts.com

 
GalerieDesSens

41

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

The Dream Meal



Dedos de queso

Wings & Chill

Para arrancar unos muchosos dedos de queso, crujientes en cada mordida, con relleno de mozzarella y acompañada de una deliciosa salsa arrabiata con el sabor de la casa.



Alitas

Las Aliadas

A continuación, unas deliciosas aliadas bañadas en su salsa, que seguramente no te querrás perder, porque una no es suficiente...ni dos...ni tres. ¡Te vas a chupar los dedos!



Cheese burger

Mr Johnny

Para el plato fuerte, tenía que ser una clásica Cheese Burger. Elaborada con carne Rib Eye, queso americano, mayonesa de la casa, lechuga, tomate, pan brioche y papas a la francesa. ¡Deliciosa, munchosa y esponjosa!



Pretzels con cubierta de chocolate

MELIER

Para finalizar nada como la mezcla de sabor dulce + salado entonces, ¿la opción? unos deliciosos pretzels con un ligero toque de chocolate. Su auténtico sabor los vuelve adictivos, ¡No podrás dejar de comerlos!

[81] 33-93-02-20

barra22monterrey

barra22mx



MARISCOS CHEVE Y CURA

Tec

Filósofos #101, Tecnológico,
64700 Monterrey, N.L.

La Presa

Presas La Boca, San Javier,
67317 Santiago, N.L.

Fleteros

La Fe

PRÓXIMAMENTE





En portada



Calidad, sazón y buen ambiente

Los mariscos son de los platillos más apreciados dentro de la diversidad culinaria, esto por sus sabores y la infinidad de exquisitas variantes que se pueden crear, que de solo pensarlo se hace agua la boca.

Entonces si quieres una experiencia completa, donde puedas degustar platillos de alta cocina es en BARRA 22 en sus distintas sucursales, en las cuales encontrarás un ambiente totalmente familiar, música en vivo, calidad de primera en sus productos y servicio, y por supuesto que la mejor cocina del pacífico directo a tu mesa para compartir con amigos, pareja o amigos.

Con sus 5 años de experiencia, BARRA 22 se ha preocupado y ocupado por brindarle al público regiomontano las mejores muestras gastronómicas originarias de Mazatlán, Sinaloa.

Entre lo más solicitado de su menú, se podrán encontrar: tostadas, aguachiles, ostiones, cócteles, molcajetes, sopa de mariscos, camarones empanizados, rellenos, diabla y otras delicias del mar, dando

cátedra de las propuestas gastronómicas con su auténtico sello maza-teco y sin duda garantía para los paladares más exigentes, mismo que se traduce en un extraordinario servicio con productos de primera calidad, avalado por su experiencia y sus comensales.

Más que mariscos, una total experiencia gastronómica

Parte de las muchas cosas que se destacan de BARRA 22, es que van más allá de vender mariscos, te brindan una experiencia que como dice el título, van del mar a tu mesa, porque un buen restaurante debe prestar atención a detalle no solo en sus recetas, productos, el sazón y la frescura; sino también en brindar el mejor ambiente para sus comensales y así lograr la fidelidad y ser siempre los primeros en venir a la mente del público cuando de mariscos se trate.

Entonces si quieres vivir esa experiencia, visítalos en sus distintas sucursales: Tec, Presa de la Boca, Fleteros y Paseo La Fe y sé testigo de la calidad culinaria de los expertos en mariscos de todo Nuevo León, BARRA 22.

SPG

MTY
PTE

MTY
SUR

AREAL



YUM



Mariscos El Gordo

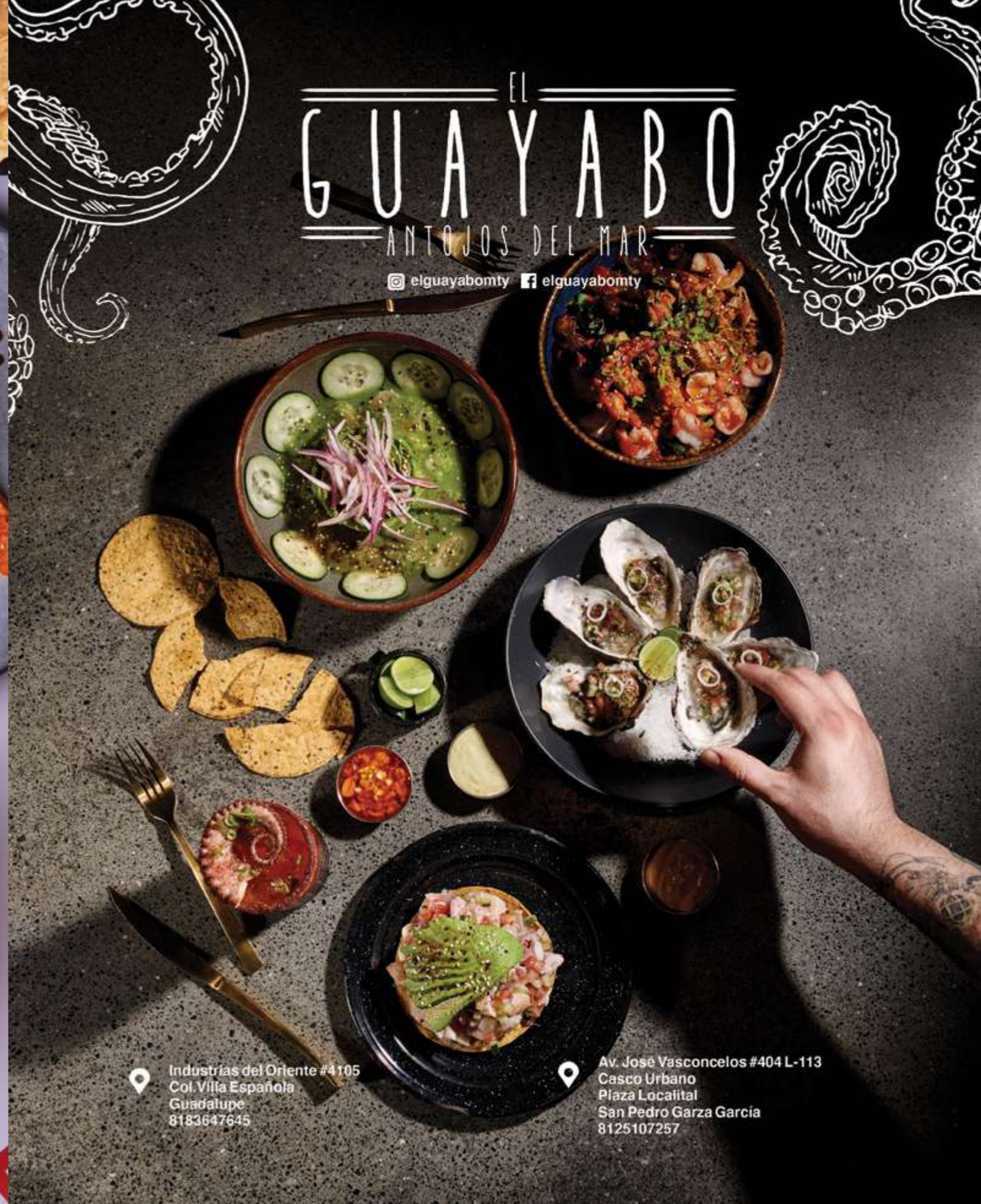
Torre descontrolada
Molcajete de mariscos
Costra perrona

@elgordomariscos

EL GUAYABO

ANTOJOS DEL MAR

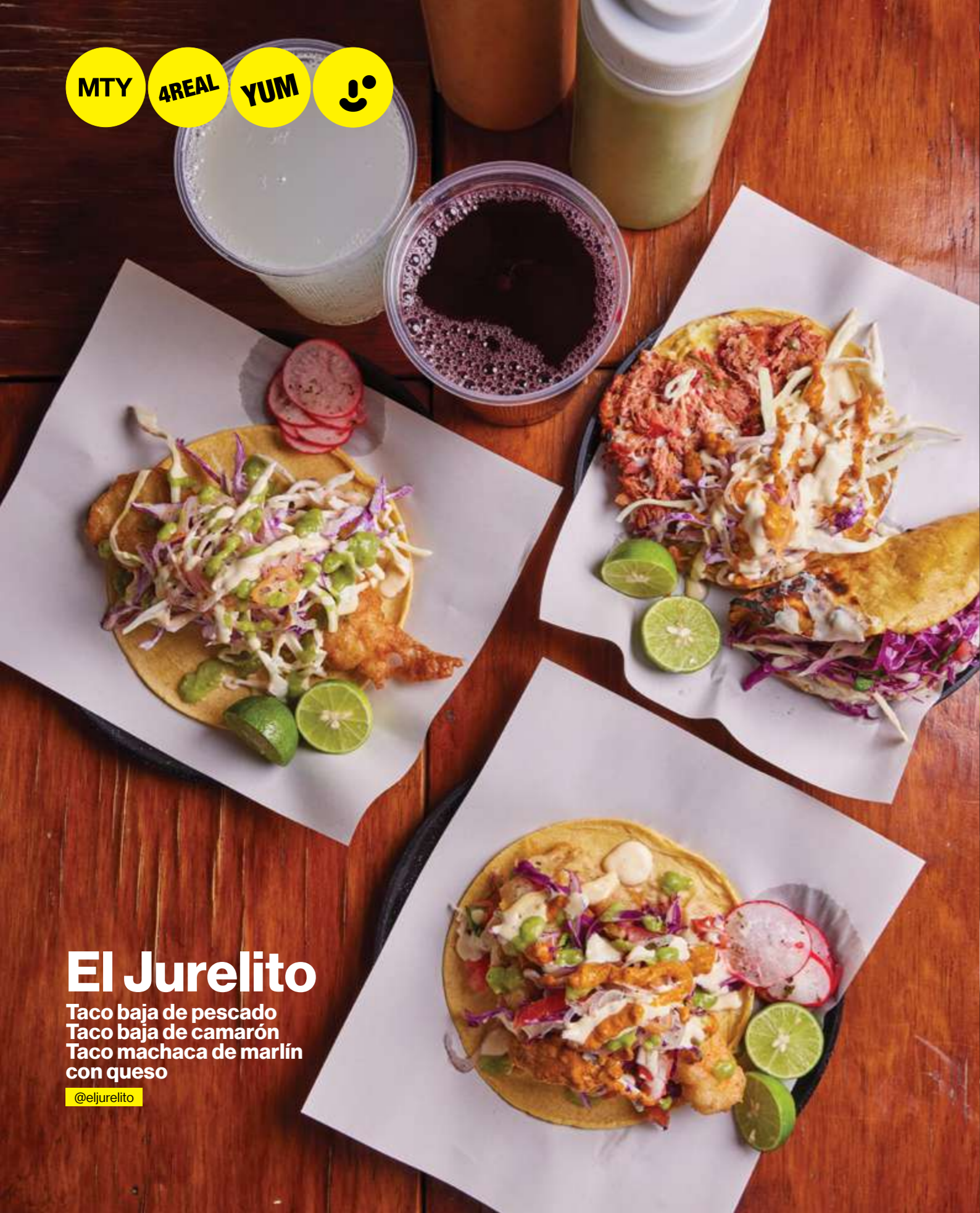
@elguayabomty elguayabomty



Industrias del Oriente #4105
Col. Villa Española
Guadalupe
8183647645

Av. José Vasconcelos #404 L-113
Casco Urbano
Plaza Localital
San Pedro Garza Garcia
8125107257

MTY 4REAL YUM



El Jurelito

Taco baja de pescado
Taco baja de camarón
Taco machaca de marlín
con queso

@eljurelito

RINCÓN SONORENSE

TAQUERÍA

Pick&Go
81 8400 7677

ORDENA 
 
f @rinconsonorens

Carne calidad Prime



ESC

MTY
PTE

AREAL

YUM



Los primos


Salmón a las brasas
Pulpo zarandeado
Brochetas de camarón

@losprimos

Los mejores mariscos de
Monterrey en el mejor ambiente,
cocinando el mar desde 1995



Síguenos y visítanos en

 **Los primos Restaurante**

Monterrey
Pablo A. de la Garza #3000
Col. Moderna, a dos cuadras
de Ruiz Cortines
☎ 81.8351.0808
81.8351.9999

Apodaca
Mariano Escobedo 604-D
entre Aldama y Blvd. Carlos Salinas,
Centro de Apodaca,
☎ 81.8386.2816
81.8386.9245

Express
Av. Gral Mariano Escobedo 340
Col. Las Hadas, Escobedo
Lateral de Carr. a Colombia
y Av. Concordia.
☎ 811405.0729

Escobedo
Plaza Aviana
Av. Juárez #1406
Residencial Aviana
Escobedo, Nuevo León
☎ 8111645444
8113589513

San Nicolás
Plaza Andenes
Avenida Universidad #1250,
San Nicolás de los Garza,
Nuevo León
☎ 8114154702

SNN

MTY
PTE

YUM

AREAL



Ceviches y Aguachiles El Negro

Aguachile especial
Camarones para pelar
Filete al ajillo

@ceviches&aguachileselnegro

¡Escanéame!



¡PROXIMAMENTE!



Ceviche&AguachilesElNegro



Ceviche y Aguachiles El Negro un restaurante 100% ambiente familiar. Se caracteriza por sus platillos estilo Sinaloa con mariscos frescos de excelente calidad y sabor único. Síguelos en sus redes sociales y visítalos en cualquiera de sus 2 sucursales. ¡¡¡Y próximamente en Plaza Qú!!!

Cerro De La Conformidad #100,
Esq. con Cristina Larralde,
Las Puentes 2do Sector, 66460
San Nicolás de los Garza, N.L.

Av. Juan Pablo II #245 L-45
(Anillo Vial Metropolitano),
Plaza Las Puentes, 66460
San Nicolás de los Garza, N.L.



MTY

YUM



4REAL

Coctelería El Ricas

Mojarra frita
Camarones zarandeados
Tostada de callo

@cocteleria_elricas

- Una Regia Tradición -

La Jaibita

RESTAURANTE



Camarones a la diablo

Suc. Centro

C. Julian Villagrán 321, Del Nte.
Monterrey

Suc. Universidad

Av. Universidad, Av. Casa Bella 1170,
San Nicolás de los Garza

Suc. Universidad (Para llevar)

Av. Universidad 1170,
San Nicolás de los Garza
Whapp 811 2907 0846

Suc. Cumbres (Para llevar)

Av. Alejandro de Rodas 5755
Cumbres Colonial, Monterrey
Whapp 81 3607 4386

Suc. Garza Sada (Para llevar)
Próximamente



SPG 4REAL YUM

HERE COMES THE FOOD AND I SAY IT'S AMAZING.

Fiships
Royal Sampler
Fusilli & Shrimps
@allmyfiships



MTY SUR YUM 4REAL

MULIX
Torre de mariscos
Taco gober
Aguachile camarón
@mulix_cocinadelmar

SPG

4REAL



YUM

El Mazatlán Tacos y mariscos

Tostada de ceviche peruano
Tostada de ceviche de sierra
Taco gobernador
Taco de pulpo al ajillo
Taco de camarón capeado
Orden de pajaritos fritos con
salsas negras

@elmazatlansp



TRADICIÓN DESDE 1984

Facebook: lasdeliciasdemy

Instagram: taqueriaslasdelicias

- Santa Cruz
- Exposición (Matriz)
- Santa María
- Pablo Livas (Estadio)
- Churubusco

UNA FUSIÓN DE SABORES



Facebook: LaBarcadeDonTonoOficial
Benito Juárez Ote #1702,
Col. Exposición, Guadalupe.

brooklyn
NEW YORK BRASSERIE



69

Cerveza
Café
Vino
Té
Mixología

Bebidas

Westin Monterrey Valle
Av. Manuel Gómez Morán y Río Missouri, Puntó, Valle, 66220 San Pedro Garza García, N.L.
T: 81-2713 3100 | M: reservaciones.mtywi@hotelesprisma.com
f @brooklyn.nybrasserie

La Baja Regia

Por: Aldo Pantoja

En esta ocasión elegimos 4 cervezas de Ensenada Baja California que traen muy buena calidad en sus procesos y la cerveza regia que llama mucho la atención en su muy temprano lanzamiento en el pasado mes de diciembre.

@hablemosdevidaycerveza



Kimera

Directamente de la costa de Ensenada a 2 cuadras del malecón lugar donde producen esta y otras más cervezas KIMERA OATMEAL STOUT ya tiene en su haber y sus vitrinas medallas ganadoras en su estilo la última fue otorgada en la pasada copa cerveza México 2021 ganando la presea dorada.

45 Grados

Es una cerveza colaboración meta brew con Jonás de plastilina mosh. una lager alemana con mucha consistencia en sus granos y su sutil lupulado floral, rompe los estereotipos regios, ideal para maridar con un ceviche tropical mixto, piña y mango verdura fresca.

Extra Pale Ale V3

De las mejores cervecerías de Baja California y México, llega extra pale ale v3 de cervecería CARDERA con un estilo ya definido muy aceptado por muchos de los consumidores locales y nacionales, esta cervecería a logrado posesionarse en el gusto exigente de la gente, una cerveza bien balanceada y ganadora de medalla de plata en copa cerveza México 2021.

Little Red Chepe

Cerveza también colaborativa con las cervecerías gardenia de chihuahua y Bruer de Ensenada Baja California se unieron para crear un homenaje al tour por ferrocarril en la sierra de chihuahua y su locomotora ya muy conocida EL CHEPE lugar emblemático de México plasmado en una cerveza SESSION RED I.P.A.

Misteriosa I.P.A

También de la ciudad turística gastronómica costera Ensenada Baja California, te invitamos a que pruebes MISTERIOSA I.P.A. AMERICANA. es el clásico estilo americano de una i.p.a. bien elaborada con el carácter lupulado, frutal-herbácea y el balance entre lúpulo, grano y alcohol. De cervecería Doble "c" ganadora mejor cervecería mediana 2017. Es parte de la cultura cervecera local, una comunidad de calidad cervecera.

Café del laboratorio a tu mesa

Por: Abraham Israel Barrientos Salaís

@alchemycoffeelab

Tornado: Uno de nuestros filtrados de café favoritos. Con un elegante diseño, el tornado nos deleita con un café de dulzor prolongado y cuerpo aterciopelado. Preparado con nuestro café variedad Geisha de Xico, Veracruz podrás disfrutar de una taza con notas de caramelo dulce, ideal para relajarte con nosotros.

Mocha Blanco Helado: Una de nuestras más recientes adquisiciones. Nada como disfrutar de un mocha preparado con un espresso doble, hielos, leche y un suave chocolate blanco. El equilibrio perfecto para arrancar tus mañanas.

Dirty Chai: El clásico vainilla chai con un toque de nuestro espresso de Zongolica, Veracruz nos da como resultado una bebida con carácter. Balanceando entre el dulzor característico del chai y la fuerza del café, ideal para la mañana.



Amor a mar

Por: Julio Grinberg

@juliogrinberg

Errazuriz Aconcagua Costa Pinot Noir | Valle de Aconcagua, Chile:

La línea especial de esta bodega histórica, en un escondido valle entre el Aconcagua y el océano Pacífico. Aromas muy intensos, como si olieras a frambuesas, rosas secas, especias merodeando con sutiles ahumadas. El paladar reitera fruta con tabaco y piedras mojadas. Fran estructura, tensión y frescura, taninos sedosos y delicados. Ideal: Salmón Asado y ahumado en tabla de cedro.

Precio: \$759.

Oremus Dry Mandolás Furmint | Tokaj, Hungría:

Dos motivos para volverse locos con este vino, lo hace Vega Sicilia en Hungría y la uva es Furmint. Vista cristalina, pura y luminosa, posee una estética destacable con una consistencia media a cada giro de copa. En nariz se destaca por la disciplina, fineza y elegancia, aromas delicados a flores blancas como jazmines rodeados de lima limón y mineralidad sublime. Ideal: Paella con pulpo y mejillones

Precio: \$559.

Lomita Sauvignon Blanc | Baja California, México:

Preciosa propuesta de Hacienda La Lomita, que nos transmite ese vino blanco que todos debemos de probar en el valle para una tarde perfecta entre amigos y mariscos. Color amarillo claro con gran brillo. Aromas como de césped, heno, durazno blanco, piñas, y verbena. Al paladar encanta su acidez, su vibra oceánica, reitera perfectamente sus aromas gracias a la persistencia constante. Ideal: Mariscada al ajillo.

Precio: \$330.

Vie Vite Rose | Provenza, Francia:

Imaginate un viñedo frente al mar mediterraneo, abundante luz y suelos de cuarzo y fósiles marinos. Ahí nace este vino rosado pálido y elegante. Aromas frescos y delicados a cerezas, fresas, melocotón, uva, albaricoque y grosella negra con notas de especias para crear una sensación satisfactoria en el paladar. Elaborado con Cinsault, Syrah, Garnacha y Cariñena. Ideal: Camarones a la plancha y ensalada de cous cous.

Precio: \$559.

Simonnet Febvre Brut | Chablis, Francia:

Una maravilla que nace en Chablis, este Cremant es sofisticado, con armonía absoluta, de burbuja pequeña que provoca cosquilleo y apetito. Aromas florales, frescos, con pieles de cítricos, y vegetación mojada. Al paladar es provocador, ideal para momentos especiales, con una cocina de empeño y sazón. Ideal: Risotto de Langostino

Precio: \$499.



LA FEMME x @ELMIXOLOGO

Por: Sergio Villarreal

@elmixologo

PALOMA ROSA

Tequila MAESTRO DOBEL Diamante
2PM VERMUT
FELIX Schorle Frambuesa Jalisco
TAJÍN Clásico
Dendrobium Sophia Hidropónica
Piña Deshidratada x OITA FRESH

OJO DE DRAGÓN

Mezcal OJO DE TIGRE Artesanal
Sparkling VERY Pitaya Dragon Fruit
Azúcar Anhidrida de Kokum
Amaranto Silvestre Hidropónico
Bitters de Conchita Azul x @ELMIXOLOGO

EL CIELO

KALMAR Gin de Mar Mate
FEVER-TREE Pink Grapefruit
Hojas de Lavanda Orgánica x TESIS Tea Culture
King Protea Hidropónica
Algodón de Enebro x @ELMIXOLOGO

Salut,
SR-V®



75

LITOGRAFICA

Chef
Foodie

Perfiles

Chef

Hope Segura

¿Cuál es tu ciudad de origen?

Mi origen es en Nayarit aunque viví casi toda mi vida en Ciudad de México y ya algunos años en Monterrey.

¿Cómo descubriste que te apasiona cocinar?

Ver a mis abuelas y tías cocinar y hacer una celebración todos los días alrededor de la comida me hizo relacionar la preparación de alimentos con amor, pasión y alegría.

¿Cuál es tu ingrediente insignia?

Definitivamente el chocolate y las pinturas comestibles.

¿Qué platillo es el que más disfrutas hacer?

Definitivamente todos, no hay nada que no disfrute preparar.

¿Cuál es el logro más significativo dentro de tu trayectoria?

Sin duda alguna el reconocimiento de las personas, a mis creaciones desde amas de casa hasta artistas reconocidos mundialmente, como Gabbana compartiendo mis pasteles en sus redes.

¿Hay algo que te falte hacer, profesionalmente?

Creo que mientras sigas aquí, nunca se terminan los retos, el aprendizaje y la metas y los proyectos que hay por cumplir.

¿Qué te encuentras haciendo actualmente?

Preparando unas sorpresas increíbles, en las que estamos trabajando varias mentes creativas donde vamos a compartir más, mucho más cositas dulces.

@hopeseadura

Sommelier

Anahí Ojeda

¿Cuál es tu ciudad de origen?

Torreón, Coahuila

¿Qué te encuentras haciendo actualmente?

Independiente con catas privadas, catering eventuales y participaciones especiales con el Chef Herrera.

¿Qué es lo que más disfrutas de ser Sommelier & Chef?

Estar rodeada de personas con la misma pasión y respeto por los sabores, texturas, culturas gastronómicas y todo lo que conlleva esta carrera.

¿Dónde estudiaste para cada especialidad?

La licenciatura en gastronomía en: La Universidad Autónoma de Durango y mi certificación como Sommelier en: Escuela española de sommeliers México, además de cursos constantes por que en el tema del vino nunca se deja de aprender.

Como Chef, ¿Con qué ingrediente te identificas?

¿Por qué?

Amo las especias como la canela, pimienta rosa, comino, el jengibre fresco, hierbas de olor como la albahaca, romero y la lavanda.

Por su versatilidad, las puedo usar en comida salada como para postres, además que algunas de ellas me recuerdan a otoño: mi temporada favorita.

¿Qué platillos son los que más te gusta hacer?

En verdad me gusta cuando cocino, independiente que clase de cocina sea. Tengo experiencia en repostería y panadería que son otras ramas de la gastronomía que también tienen su parte linda, pero sin duda disfruto mucho cocinar pensando en la ocasión para la cual se está preparando.

¿Cómo inició tu interés por ser Sommelier?

Quería experimentar sabores fuertes como los presentes en ciertos vinos; empecé tomando vinos muy robustos que en su momento no entendía pero quería prepararme y conocer más para no sólo tomarlos si no también disfrutarlos, mi sorpresa fue que los suaves y afrutados también tienen su encanto. Durante mis cuatro años de carrera estuve de la mano con grandes maestros que no solo me enseñaban, si no que me alentaban a seguir en esto. Un par de años después de graduarme me fui a Ensenada donde tuve la oportunidad de trabajar en una de nuestras grandes vinícolas mexicanas a cargo de la señora True Miller y su gran enólogo Daniel Lonngberg.

¿Qué estilo de cocina prefieres? ¿Por qué?

Si sólo tuviera que elegir una, me inclinaria por la magia de los postres; donde hay postre hay cariño.

Como Sommelier, ¿Cuál es tu recomendación de vino para el día de la mujer?

El que les haga sentir como realmente son: empoderadas, campeonas, luchonas, felices, locas, etc. Porque la mujer es lo mejor que le ha pasado a éste mundo.

Recomendaciones:

- Enate rose cabernet Sauvignon
- Laus rose Syrah y Garnach
- Sarria rose Garnacha y gracias
- Bonos frizzante rose*

@anahioheda.somm

Chef

Cova Nolasco

¿Cuál es tu ciudad de origen?

Orgullosamente originaria de Pachuca de Soto, conocida como la bella airosa.

¿Cómo descubriste que te apasiona cocinar?

Básicamente desde que tengo uso de razón la cocina ha estado presente en mi vida, pues bien, mi papá es chef y de ahí empezó el gusto y la pasión; ya que me encantaba ver la mirada de la gente comiendo lo que mi papá realizaba.

¿Cuál es tu ingrediente insignia?

Es una pregunta difícil de contestar ya que hay muchos ingredientes, no podría escoger solo uno, pero algo es cierto, es que hay un ingrediente que es el más importante y es el amor, algunos de los lectores me entenderán.

¿Qué platillo es el que más disfrutas hacer?

Realmente disfruto hacer cualquier platillo, en verdad, pero disfruto mucho la comida mexicana, todo lo que conlleva realizarla, los olores, el maíz, salsas, mezclas todo eso.

¿Cuál es el logro más significativo dentro de tu trayectoria?

En lo personal, considero que cada lugar en donde he estado y llegado ha sido un logro muy importante en mi trayectoria.

¿Hay algo que te falte hacer profesionalmente?

No podría contestarte algo en este momento porque todo ha sido paso a paso, pero me encantaría en un futuro crear mi propia marca.

¿Qué te encuentras haciendo actualmente?

En este momento soy chef de Casa Padre Mier y me encuentro feliz en este lugar, de mucho crecimiento y aprendizaje.

@chef_covanolasco



Chef

Ricardo Solano

¿Cuál es tu ciudad de origen?

Orgullosamente regiomontano.

¿Cómo descubriste que te apasiona cocinar?

Creí con 2 abuelas super fregonas y mi mamá tiene ese toque casero que me enamora. El sazón y la forma de cómo cocinaban y la delicadeza para preparar la comida, una de ellas tenía un restaurant en el centro de Monterrey y me gustaba ver cómo cocinaba y mi otra abuela tiene un toque súper fregón que me llevó a elegir la carrera de gastronomía.

¿Cuál es tu ingrediente insignia?

La verdad soy fan del ajo y comiño.

¿Qué platillo es el que más disfrutas hacer?

Tengo varios pero en particular me encanta hacer asado de puerco.

¿Cuál es el logro más significativo dentro de tu trayectoria?

La Juana, una marca que al principio sonaba como imposible pero con el apoyo de amigos, familia y sobre todo de la gente supimos construir día a día este proyecto. Sin dejar atrás también que unos de los logros también es haber conocido gente muy destacada e importante en el ramo, que hasta la fecha me han brindado mucho apoyo.

¿Hay algo que te falte hacer profesionalmente?

Me gustaría cocinar en un evento a beneficencia de algo o alguien con grandes amigos y chefs.

Como líder de un negocio gastronómico, ¿qué consejo das a quienes están por emprender en esa área?

Perseverancia, fe, pasión y muchas ganas de hacer lo que te gusta. Día a día lo que te propongas a hacer, cumplirlo y disfrutar el proceso.

@ricky_solano_

@lajuanamty



Antonio Treviño

¿Cuál es tu ciudad de origen?

Criado y alimentado en Guadalupe Nuevo León.

¿Cómo descubriste que te apasiona cocinar?

Mi padre tenía un negocio que ofrecía servicio de comida a diferentes salones de eventos, años más tarde rodeado de esta influencia me convertí en cocinero para después encontrar en la panadería un gran afecto por esta noble profesión y por el buen pan.

¿Cuál es tu ingrediente insignia?

La mantequilla y la canela.

¿Qué pan es el que más disfrutas hacer?

Pan de molde, croissants y donas.

¿Cuál es el logro más significativo dentro de tu trayectoria?

Crear mi propio espacio de trabajo.

¿Hay algo que te falte hacer profesionalmente?

Aprendí de uno de mis maestros en esta profesión, que el pan es un tiempo más en el menú y hay mucho por hacer en este tema, como creador de cursos en este ramo y fundador de una panadería es hacer que la gente aprenda el trabajo y dedicación que se le da al pan.

¿Qué te encuentras haciendo actualmente?

Estoy a cargo de mi negocio, el cual trabaja horneado pan para restaurantes y un espacio de venta al público al sur de Monterrey.

@tony_trevino

@buenasemilla_mty

Deléitate con las Obras de Arte



TÍTULO: SUPREMA
INGREDIENTES: 3
MEDIDAS: GRANDE 12"
*FAMILIAR 16"



TÍTULO: CAPRICHOSA
INGREDIENTES: 5
MEDIDAS: GRANDE 12"
*FAMILIAR 16"



TÍTULO: CAMPIRANA
INGREDIENTES: 5
MEDIDAS: GRANDE 12"
*FAMILIAR 16"



TÍTULO: UMBERTO'S
INGREDIENTES: 5
MEDIDAS: GRANDE 12"
*FAMILIAR 16"



PÍDELAS PARA LLEVAR Y:



* 16" no disponible por limitación de tamaño en apps



BUTCHER'S
Steak Joint

#LASCOSASBIENHECHAS

COLIFLOR ESPECIAL



HORARIOS

Martes - viernes 5:00 pm a 12:00 am

Sábado 2:00 pm a 12:00 am

Domingo 1:00 pm a 8:00 pm

@butcherssteakpoint

Butcher's Steak Point

Reservaciones

81 8280 8102

Carretera Nacional km 249,
Santa Rosalía Boca Palma, Santiago