

@pangabrielmx



• GRUP PASTA •

CUCINA  ITALIANA

# CANTINETTA

*de il Duomo*

[Arboleda] : Segundo Piso



[cantinetta.arboleda](https://www.instagram.com/cantinetta.arboleda)



81 2871 6571

CUCINA  ITALIANA

# CANTINETTA

*de il Duomo*

◆ PIZZA MORTADELLA ◆



• GRUP PASTA •

[Arboleda] : Segundo Piso

 [cantinetta.arboleda](https://www.instagram.com/cantinetta.arboleda)

BOTANERO  
**LA DOÑA**  
DEL SUR

DONDE LOS VERDADEROS AMIGOS  
SE REUNEN.



HAZ TU RESERVACIÓN 811 359 7795

**APROVECHA NUESTROS PAQUETES BOTANEROS**

**20 CERVEZAS + 2 BOTANAS A ESCOGER**

GUACAMOLE - QUESO FUNDIDO - NACHOS - FRIJOLES CON VENENO



BOTANERO  
**LA DOÑA**  
DEL SUR



ADEMAS APROVECHA NUESTRAS  
**TARDES DE CANTINA**

**TODAS LAS CERVEZAS A MITAD DE PRECIO**  
DE MARTES A VIERNES DE 4:00 A 8:30 PM



QUADRA TOWERS, CARR. NACIONAL 5002, VILLAS LA RIOJA, MTY, N.L.



STORE

# LA TIENDA PARA LOS CRACKS DE LA PARRILLA

CARNES, ACCESORIOS, RUBS, MERCH, CATERING, CURSOS Y MÁS!



WWW.GRILLTEAM.COM.MX

WPP: 81 3199 60 50

@GRILLTEAMMTY

MODESTO ARREOLA 1207 OTE, COL. CENTRO, MTY, N.L.

MTY

MEX

# Grill Team

· FOODS ·

PARRILLADAS - TACOS - HAMBURGUESAS  
PAPAS ASADAS - TORTAS Y MÁS...



812 426 60 07

GRILLTEAMFOODS

Av. Calzada Union 1301 Col. Hacienda los Morales



Suc. Soriana Hiper T.81 1306 6728  
Av. Alejandro de Rodas #3102  
L-D 8:30 am a 1:30pm

Suc. San Jerónimo T.81 4058 6056  
Plaza Comercial San Jerónimo Blvd. Rogelio  
Cantú Gómez 201 L-D 8:30 am a 1:30pm

Suc. Leones T.81 8300 3584 / 81 8300 6564  
Av. Paseo de los Leones #2324  
L-D 8:30 am a 1:30pm

Suc. Pedro Infante T.81 1357 9555  
Av. Pedro Infante #800  
L-D 8:30 am a 1:30pm

 /tacosdelacima



# Portada

FOTOGRAFÍA Y POSTPRODUCCIÓN  
**Marco Reynosa**  
@marcomaschuy

TALENTO EN PORTADA  
**Gabriel Torres**,  
fundador y CEO  
de Pan Gabriel

IMPRESIÓN  
**Grafotec**

## Contenido

13

Cultura restaurantera

Desayuno, De Moda, De Noche, Munch, Local, Postre, Perfiles, Light, Pick up.

31

Recomendaciones zonales

48

En portada

Especial: Recorridos Culinarios - Vía Cordillera

50

En portada

top 5 saludables

57

Rostros y platillos icónicos

67

Gastro Destinos

## Directorio

FUNDADOR  
**José Antonio Chaurand**  
DIRECTOR  
**Juan Carlos López**

DIRECTOR COMERCIAL  
**Eduardo Pinto**  
CUENTAS ESPECIALES  
**Viridiana González**

GERENTE COMERCIAL  
**Diana Salazar**

VENTAS Y MARKETING  
**Samanta Santos**  
**Abisai L. Berlanga**  
**Karla Salinas**  
**Moisés Azuaje**  
**Miriam López**  
**Elsa Cera**

DISEÑO  
**Leslie Estrello**  
**Valeria Martínez**  
**Ángela García**

FOTOGRAFÍA  
**Mikel Rendón**  
**Israel Alborno**

DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN  
**Dan García**  
ADMINISTRACIÓN  
**Joana López**  
RECURSOS HUMANOS  
**Asael Sánchez**  
DISTRIBUCIÓN  
**Carlos Gómez**  
**José Carlos González**  
**René Suárez**  
**Omar Medellín**

CONTACTO  
[contacto@residente.mx](mailto:contacto@residente.mx)  
+52 (81) 8044 9800  
[www.residente.mx](http://www.residente.mx)  
facebook | [residentemx](https://www.facebook.com/residentemx)  
instagram | [@residentemty](https://www.instagram.com/residentemty)

RESIDENTE CULTURA CULINARIA (AÑO 8, No. 101, ENE - FEB 2024)  
ES UNA PUBLICACIÓN DE PLATAFORMA GLOBAL MEDIA, 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: 04-2012-052213373400-101.  
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.

DESDE

# LAS PAMPAS

RESTAURANTE PARRILLA

1960



Av. Eugenio Garza Sada No. 2401, Col. Roma  
C.P. 64700, Monterrey N.L., México.



Reserva 81-8358-2127 / 81-8358-2579  
Whatsapp 81-2024-7976

# Nomenclatura



Increíble



Comfort Food



Monterrey



Escobedo



Novedad



Genuino



Monterrey Poniente



Apodaca



Cool



Favorito Residente



Monterrey Sur



Guadalupe



Innovador



Carretera



San Pedro



Desayunos



Icónico



Night



San Nicolás



Favorito



Valor por tu dinero



Antojo



Santa Catarina



Aniversario



Charla entre amigos



Clásicos



Rib eye y papas Steakhouse o verduras de la estación



Nueve Fuegos

TrébolPark  
Lázaro Cárdenas 2424 L19  
San Pedro Garza García  
Tel. (81) 2317 4050 y 51

[www.9fuegos.com](http://www.9fuegos.com)

[f/9fuegos](https://www.facebook.com/9fuegos)

© 8123509131

Descubre nuestro nuevo



# Sunday BRUNCH

Sumérgete en un festín de **jugos frescos, café de alta calidad, frutas, yogur, granola casera y panadería recién horneada.** Además, disfruta de guisos como **menudo y pozole**, junto con nuestro exclusivo **Bar de Pizzas al Horno y platillos al grill desde el asador.**

~ Precio especial de temporada ~

**\$480** Adultos  
**\$290** Niños (7-12 años)  
Menores de 7 gratis.

Únete todos los **DOMINGOS** de **9am a 1:00 pm**  
PARA VIVIR UNA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA INOLVIDABLE

Haz tu Reservación ahora en OpenTable®



## 13. CULTURA RESTAURANTERA



## Platillo del mes

# Ensalada

Con base en las recomendaciones de expertos, te recomendamos cinco ensaladas *inolvidables*.

- 1. Ensalada "EL Gaucho"**  
El Gaucho
- 2. Ensalada Caesar**  
Barbaro
- 3. Ensalada de Cangrejo King Crab**  
Sr. Tanaka
- 4. Insalata Ortolana**  
Il Mentanese
- 5. Ensalada de Higos**  
Pangea



## Restaurante del mes

# Nueve Fuegos

Cinco razones para asistir a Nueve Fuegos durante este mes.

### 1. Servicio de primera

La atención que recibes por parte de todo el equipo es extraordinaria.

### 2. Parrilla de calidad premium

Cuenta con una amplia variedad de cortes finos que se distinguen por su calidad y excelente sazón. En cuanto a carnes, sus joyas son: Ribeye Wagyu, New York Wagyu, Tapa de Ribeye y Top Sirloin Wagyu.

### 3. Gama de vinos selectos

El menú de vinos y bebidas destaca por su diversidad y perfecto maridaje con cada uno de los platillos de su propuesta gastronómica.

### 4. Postres espectaculares

Elegir entre su oferta de postres siempre será difícil porque absolutamente todos valen la pena, así que no te limites y pide más de uno. Entre los favoritos están: Creme Brulee de Dulce de Leche y Molten Chocolat Cake.

### 5. Panorama sensacional

Cuenta con una de las vistas más privilegiadas de San Pedro, pues desde su terraza pueden apreciarse las zonas comerciales y residenciales de mayor lujo.





## Los favoritos de Nuevo León

Con una metodología probada, Residente Restaurant Research realiza desde 2016 una encuesta anual a más de **1,000 consumidores restauranteros** de Nuevo León. Los encuestados se escogen y balancean por municipio, edad y poder de compra. Las encuestas se realizan en lugares específicos y no se incentiva al participante de ninguna forma. Los restaurantes mencionados representan **verdaderamente** nuestros gustos como sociedad y podemos llamarlos **“Los favoritos de Nuevo León”**. Esta información había quedado reservada solo para un selecto grupo de líderes de la industria restaurantera, entregada en presentaciones privadas, sin embargo, a partir de ahora, **las marcas ganadoras** se publicarán en los diferentes medios de comunicación Residente.

## Salir en pareja



### Adultos

Consumidores cuya residencia se ubica en los municipios de Monterrey y San Pedro, su edad fluctúa entre los 36 y 56 años respondiendo a la pregunta, ¿Qué restaurante frecuentas más para una ocasión especial en pareja?

- 1. El Gaucho**  
Cortes de carne
- 2. Sibau**  
Alta cocina internacional
- 3. Señora Tanaka**  
Oriental y cortes finos
- 4. Mar del Zur**  
Cocina fusión mex - thai
- 5. Barbaro**  
Cocina italo- americana



### Jóvenes

Consumidores cuya residencia se ubica en los municipios de Monterrey y San Pedro, su edad fluctúa entre los 24 y 35 años respondiendo a la pregunta, ¿Qué restaurante frecuentas más para una ocasión especial en pareja?

- 1. Campomar**  
Mariscos
- 2. El Gaucho**  
Cortes de carne
- 3. Colmillo**  
Carne y cocina urbana
- 4. Mr. Pampas Do Brasil**  
Espadas brasileñas
- 5. Cuerno**  
Cocina de asador



## Comida saludable en San Pedro para dos personas por menos de \$700

Deleitarse con las opciones gastronómicas que ofrece esta zona, siempre valdrá la pena. En esta ocasión, mi propósito es recomendarles opciones de lugares y platillos saludables ubicados en San Pedro, que resulten accesibles para el bolsillo.

por: Samanta Santos

### 1. Casa Macro. \$545

Sándwich de vegatún	\$195
Bowl Macro	\$195
Esquimal vegano	\$55
Sustituto de café	\$45
Infusión roots	\$55

### 2. Tomata. \$645

Ensalada creamy cilantro	\$225
Pizza funghi	\$300
Agua tropical boost	\$60
Fresh lemonade	\$60

### 3. Juicesmart. \$666

Benedictinos verdes	\$157
Panini Coachella	\$122
Sopa de tomate rostizado	\$102
Banana nut	\$89
Spring green	\$93



\*Los precios fueron obtenidos directamente de los menús oficiales de cada restaurante en la fecha de la publicación de la Revista; Residente no se hace responsable por el aumento de precio de los platillos, lo cual depende de cada restaurante.

# DESAYUNO



# DE MODA



# DE NOCHE



# MUNCH



# LOCAL



# POSTRES



  **Tegy Chocolates**

@tegychocolates

# PERFILES

## ¿En qué proyecto te encuentras trabajando en este momento?

Aprendizaje administrativo y profesional, actualmente me desempeño como Gerente operativo en Buena Semilla.

## ¿Cuál es para ti el pan más representativo de Nuevo León Mty.?

La semita de nuez de Bustamante, porque creo que en eso se basaba la panadería de hace muchos años aquí en el noreste.

## ¿Cuál es tu opinión sobre el crecimiento y la diversificación de la panadería en Nuevo León?

Le hace muy bien en Nuevo León por las nuevas ofertas y competencia que se crea entre las mismas.

## Alexandro Bañuelos.

Líder de producción general de Buena Semilla.

## ¿Cómo iniciaste en el mundo gastronómico?

Yo nací en San Luis Potosí, llegué a Mty en el 2021, justo cuando iniciaba Buena Semilla, empecé con el proyecto ejerciendo mi carrera como panadera y actualmente soy responsable de una línea de producción dentro Buena Semilla.

## ¿Cuál es el pan favorito que te gusta hornear?

El rol de canela, porque me gusta mezclar los ingredientes que usamos para hornear el pan para que su consistencia quede suave.

## ¿Qué pan y bebida recomiendas para el frío en Nuevo León?

Una concha de vainilla acompañada de un chocolate caliente, obvio de nuestra línea de bebidas.

## Bri Nicolas

Líder de producción de pan dulce en Buena Semilla.



  **Buena Semilla**

@buenasemilla\_mty

# LIGHT



# PICK-UP



Cerveza y vino

# Maridaje perfecto para San Valentín



## 1. Cold Smoke Stoch Ale

En general, es una cerveza fácil de beber con un agradable carácter dominado por la malta sin estar sobrecargada de demasiado cuerpo. Tiene aromas moderados de leche chocolatada espumosa, corteza de pan blanco tostado, ahumado y pan de nuez tostada. La cerveza tiene un color marrón oscuro con destellos y una baja cremosa espuma de color beige claro. Disfrútala en pareja.



## 2. Adam From The Wood

Es una cerveza de fermentación alta con refermentación en la botella. De color rubio cobrizo, los aromas más finos y una fuerte amargura transforman a esta bebida en un apagador de sed sin igual, justo como fue creada. La selección de levaduras es la base perfecta para estos aromas y sabores típicos. Todo lo anterior resulta en esta enigmática cerveza, ideal para que brindes con tu significant other.



## 3. Balletto Rosé of Pinot Noir

Con un tono rosado y una sensación jugosa y brillante en boca, este vino se produce en el Valle del Río Ruso y cuesta menos que una docena de rosas, lo que lo convierte en una compra que vale la pena. Combínalo con cualquier cosa, desde tablas de quesos hasta ensaladas y estarás convencido de que el rosado es una bebida adecuada para todas las estaciones y ocasiones, en particular para este San Valentín.



## 4. Anselmo Mendes Tempo

Es un vino blanco cremoso con aromas de piel de naranja, notas cítricas y recuerdos de futos secos. En boca resulta elegante, fino y fresco. Se destigüe también por su acidez viva, taninos ligeros y un final largo, complejo y mineral. Servirlo ligeramente frío y combinarlo con carnes magras o platos de mariscos sería asombroso. Sin duda quedará perfecto para la velada romántica que estás planeando.

Mixología

# “Pyramide” x @elmixologo



FREELIFE Agua Gasificada

KIN Euphorics Dream Light  
Reishi  
Espirulina Azul  
Bitters Cardamomo Verde  
x Cuna de Piedra



KIN Euphorics High Rode  
Nordur Arctic Seasalt  
Zapote Negro  
Bitters Cacao  
x Cuna de Piedra

MOOW Mandarina-Romero  
Rhodiola  
CBD  
Pitahaya



Bermellón Petróleo  
Azúcar Anhidrida  
Inulina de Agave  
Bitters Chile  
Ahumado  
x Cuna de Piedra



# Ven a conocer EL TERCER FRITES ARTOIS DEL MUNDO

## FRITES ARTOIS



FRITES  ARTOIS  
by STELLA ARTOIS

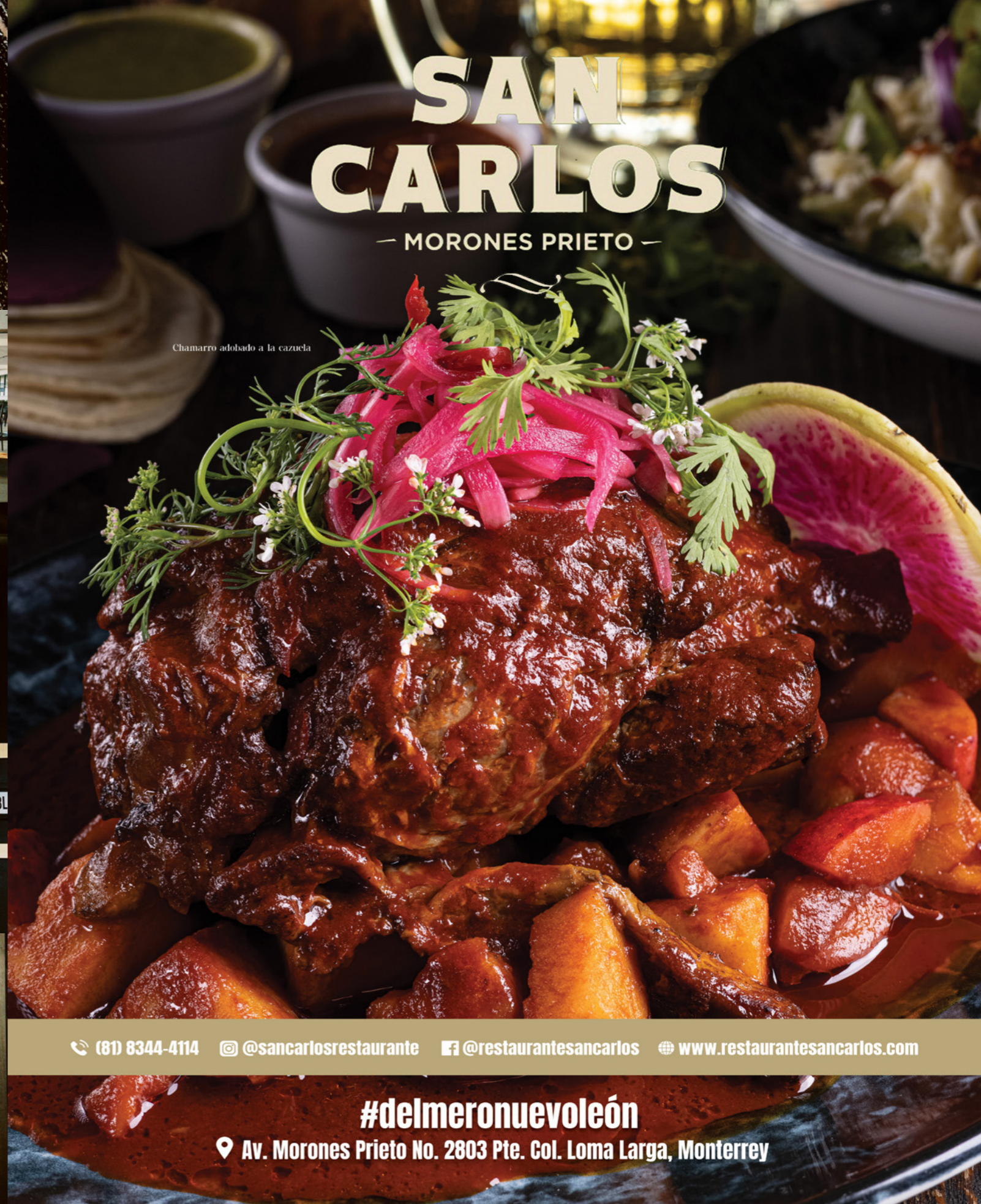
MAIN ENTRANCE

TODO CON MEDIDA



# 31. RECOMENDACIONES ZONALES





# SAN CARLOS

— MORONES PRIETO —

Chamarro adobado a la cazuela

# Brugge

caféhouse  
est.2004



@brugemty  
**Vía Cordillera**  
**Brugge**  
Horario: 9:00 am. - 10:00 pm.  
Tipo de comida: Desayunos  
Especialidad: Paninis & Crepas  
Instagram: @bruggemx



NON-COFFEE  
MALTEADAS  
(NUTELLA, SPECULOOS, OREO, FRUITY PEBBL  
MATCHA LATTE TÉ



(81) 8344-4114 @sancarlosrestaurante @restaurantesancarlos www.restaurantesancarlos.com

## #delmeronuevooleón

Av. Morones Prieto No. 2803 Pte. Col. Loma Larga, Monterrey



Vía Cordillera 

**Tempo**

Horario: 8:00 am. - 9:00 pm.  
 Tipo de comida: Desayunos  
 Especialidad: Café y pan  
 Instagram: @tempocoffeehouse



# Doña Concha

Plaza Monarka Calz. del Valle 245, Del Valle, 66220 SPGG, N.L.  
 ☎ 8186838316    f donaconchamty    @ donaconcha\_



UN AGUITA PAL ALMA



# SABOR SIN RIVAL

BUFFALO RANCH BURGER Y CHIKEN SANDWICH

# \$115

CADA UNO EN COMBO



@brugemty

Vía Cordillera

**YUM**

**Tocumbo**

Horario: 10:00 am. - 10:00 pm.  
 Tipo de comida: Snacks  
 Especialidad: Aguas & Helados  
 Instagram: @tocumbo\_lasaguas



SI TUVISTE UN DIA MALOTE VAMOS POR UN ELOTE



HECHOS CON SALSA BUFFALO **FRANK'S SINCE 1920 RedHot**

\*VÁLIDO DE LUNES A VIERNES. CADA COMBO INCLUYE PAPAS CHICAS (105 GR) Y REFRESCO CHICO (590 ML). VIGENCIA DEL 1 DE ENERO AL 31 DE MARZO DE 2024. NO VÁLIDO CON OTRAS PROMOCIONES U OFERTAS. VÁLIDO SOLO EN SUCURSALES PARTICIPANTES.



@temakita

Via Cordillera LIGHT

## Temakita

**Horario:** 12:00 pm. - 10:00 pm.  
**Tipo de comida:** Japonesa  
**Especialidad:** Pokebowlis  
**Instagram:** @itstemakita



**Martins**



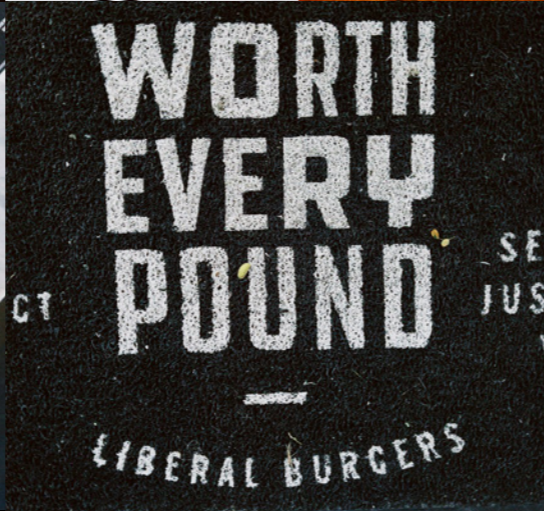
MENÚ

CONTRY • VALLE • UNIVERSIDAD • LINCOLN

Martins Restaurantes | [www.martins.com.mx](http://www.martins.com.mx) | 811 999 7964



[ SUSHI IWA ]



I LIKE THE WAY YOU ROLL.



BURGERS	FRIES
ORIGINAL 160	CLASSIC 70
BACONCHEESE	ANGRY 80
WESTERNBB Q	TRUFFLE 100
DIABLO 175	CHEESE 95
TRUFFLE B	ONIONRINGS
MUSHROOM	SPECIAL 10
FRIEDCHICKEN	+ T
BURGER	OF T E M ONT

@poundmx

**Vía Cordillera**

**MUNCH**

**Pound**

**Horario:** 11:00 am. - 10:00 pm.  
**Tipo de comida:** Hamburguesas tradicionales americanas  
**Especialidad:** Hamburguesas  
**Instagram:** @pound.mx



Visítanos en Plaza Sienna  
 Av. Fundadores 955, Paseo de las Privanzas,  
 64750 Monterrey, N.L

sushi.iwa



Work  
Play  
DETOX  
Repeat



Vía Cordillera LIGHT

# Juicesmart

**Horario:** 8:00 am. - 10:00 pm.  
**Tipo de comida:** Saludable  
**Especialidad:** Ensaladas & Bowls  
**Instagram:** @juicesmart



BREAKFAST, LUNCH & D  
JUICES, COFFEE & SMO  
LUNES A VIERN  
10PM



📍 Vasconcelos 340 pte, Col. Centro de San Pedro, San Pedro Garza García  
📍 Virgilio C. Guerra No. 140-A, Col. La Fama, Santa Catarina  
☎ 8124738365 & 8183363678  
📱 Cesar's Tacos 📷 cesars.tacos



**Pan GABRIEL**

*Tu Dulce Compañía*

**Hecho  
con amor**



SIN HUEVO



SIN GLUTEN




SIN LECHE



SIN AZÚCAR

**Contry • Chipinque • Anáhuac • Valle  
Valle Alto • Fórum • Cumbres • Saltillo**

 pangabrielmx

 @pangabrielmx

 Pan Gabriel



“Hay dos tipos de personas:  
Las que hacen que las cosas ocurran y las que dejan que las cosas ocurran.”

Liderazgo Brain Friendly  
Libro de Juan Carlos Cubeiro

@pangabrielmx

## En Portada

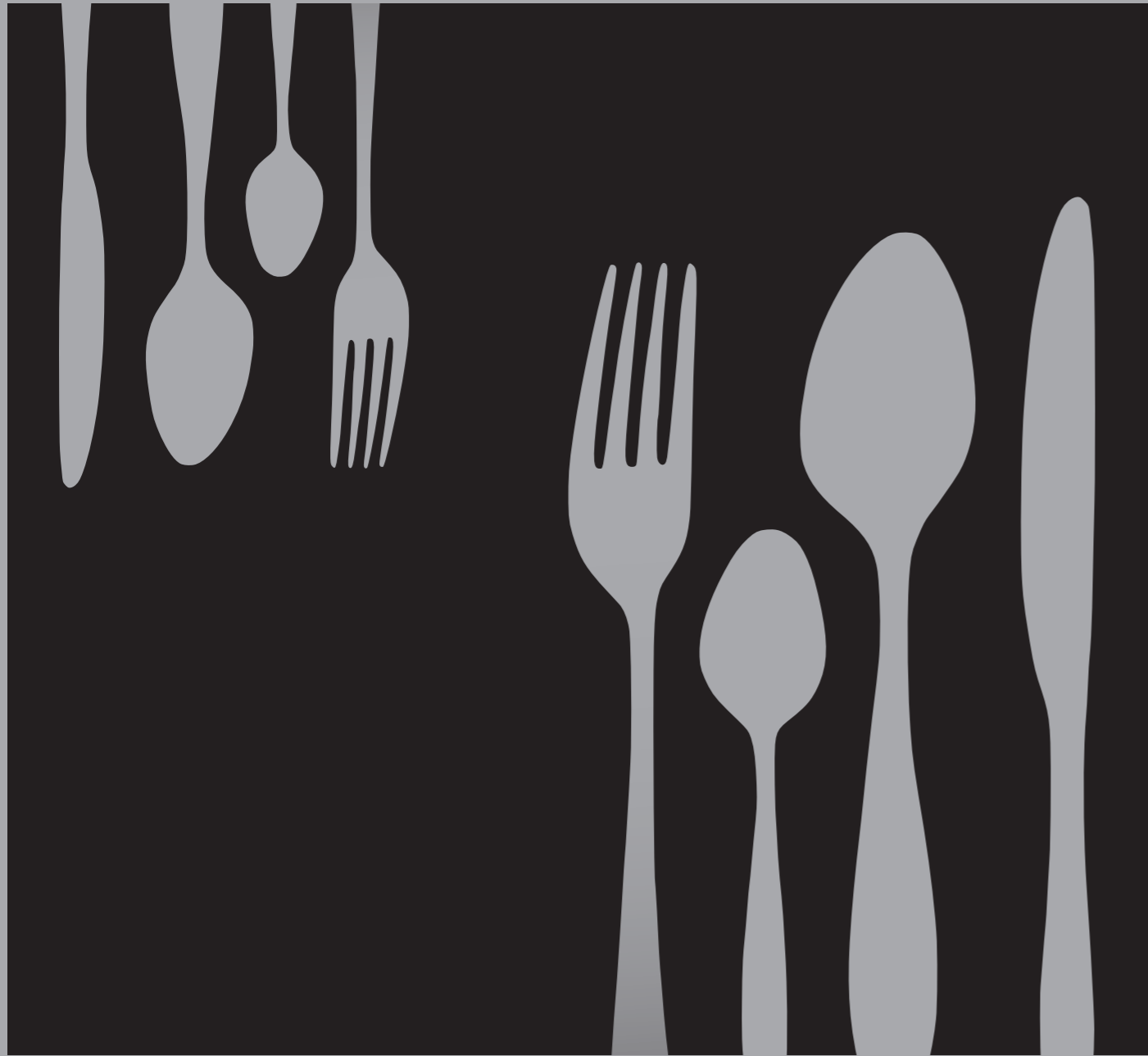
# Pan Gabriel: Liderazgo consciente

**En el día a día, se encuentran** dos clases de personas: las que llevan siempre la iniciativa de sus vidas, tomando sus propias decisiones, y las que prefieren, mejor, que otros las ayuden a conducir las, dejándose llevar por la marea. Quienes dan vida a Pan Gabriel se clasifican como el primer tipo de personas, y por tal motivo, se rigen por una filosofía a la que llaman “brain friendly”. Y es que, ante un mundo de ofertas convencionales, ellos decidieron tomar las riendas a través de la elaboración de nueva propuesta que se enfocaría en desarrollar una panadería orgánica, libre de gluten, huevo, leche y azúcar. En ese sentido, desde sus inicios, la misión de Pan Gabriel ha sido sencilla pero deliciosa: llevar pan blanco y dulce a los hogares, promoviendo una alimentación saludable y mejorando la calidad de vida de quienes necesitan una dieta especial. Y, por supuesto, su meta más anhelada es convertirse en la opción número uno cuando se trata de panadería saludable en México. “Pan Gabriel nació porque queríamos hacer el pan tradicional de una manera más saludable. Desde 2011, hemos estado liderando el camino con productos orgánicos, 100% libres de gluten, veganos y sin azúcar”, comenta su fundador y actual director general, Gabriel Torres. “Después de muchos experimentos y pruebas, encontramos la fórmula perfecta para un pan delicioso y saludable que utiliza ingredientes de la más alta calidad”, agrega el empresario. Al

respecto de los ingredientes clave de su receta, el fundador de esta panadería que en la actualidad está presente en seis estados del país, indica que elaboran su pan principalmente con harina de papa deshidratada y con una combinación de fermentos excepcionales como la linaza y el arroz. De igual forma, Gabriel Torres expresa que su panadería se distingue por su compromiso con la calidad y la tradición, enfocándose en preservar la salud óptima de todos sus clientes. “En resumen, en Pan Gabriel, cada mordisco es nuestra manera de decir: ‘Estamos comprometidos con la calidad, la innovación y tu salud. Estamos trazando nuestro propio camino en el mundo de la panadería, donde la elección consciente y la excelencia se unen para brindarte una experiencia única’”. Pan Gabriel nace hace doce años desde el sueño de hacer pan con conciencia mediante el intercambio de recetas y tips de madres de niños autistas (que no pueden consumir gluten), creando no sólo un pan con conciencia, sino con corazón. El compromiso de Gabriel con sus productos ha trascendido de tal manera que es común que lo detengan en la calle por familias que le piden una fotografía con él, “porque gracias a él pudiste tener pastel de cumpleaños” dicen las mamás de niños con condiciones alimenticias especiales, lo cual hace de Pan Gabriel algo más que un pan saludable, es un pan que hace posible disfrutar y vivir la vida.

Fotografía: Marco Reynosa





# 50. EN PORTADA TOP 5 SALUDABLES

SPG 4REAL 

## Half and Half

Empresa 100% mexicana, su propuesta es crear un espacio donde se combine la experiencia de consumir alimentos saludables y deliciosos y adquirir productos naturales y locales.

[@halfandhalfmx](#)





# Temakita

Especialistas en poke bowls y burritos de sushi. Su idea es inspirar y nutrir para vivir más conscientes, creando salud. Su objetivo es crear una experiencia sustentable y real.

@itstemakita



# Super Salads

Combinan lo nutritivo y saludable con productos naturales, logrando un balance para una sana y completa alimentación. Esto basado en un concepto *fast & casual*.

@supersaladsmx





SPG  LIGHT

# Tomata

Barra saludable con diversos platillos de ingredientes orgánicos en un ambiente casual y familiar.

@tomata.mx



SPG  YUM

# La Bonne

Fundado desde hace más de 30 años, ofrece un variado menú con ensaladas, pastas, tortas y sobre todo sus famosas crepas en un ambiente relajado y familiar.

@labonnemty

Residente  
Restaurant®  
Books

# Platillos icónicos de Nuevo León

Historia culinaria que pasó del hogar al restaurant



¡Ya disponible volumen V!

residentemty | residentemx

**Platillos icónicos de Nuevo León.** Un ícono es la representación gráfica de un objeto ampliamente reconocido, tan reconocido, que incluso al hacer una abstracción de él, cualquiera puede seguir entendiéndolo. La idea de nombrar un platillo como icónico proviene de la intención de Residente de hacer un inventario de aquellos sabores ampliamente reconocidos por los regiomontanos. Presentamos en esta sección algunas muestras de nuestros compendios anuales con el objetivo de darnos una idea de la riqueza gastronómica de Nuevo León. Icónico no significa nuevo ni viejo, no tiene que ver con modas o precios; icónico es en este contexto, aquel platillo que la mayoría conocemos. Los platillos presentados son ofrecidos por una gran variedad de restaurantes, sin embargo, hemos escogido aquellos que, según los expertos, son los principales exponentes. En **Los rostros detrás del sabor** cada platillo se convierte en una narrativa de sabores y cada emprendimiento culinario es un ejemplo de persistencia y perseverancia. Es en este contexto que “Los rostros detrás del sabor”, se propone honrar a los protagonistas de la escena culinaria en Nuevo León. Desde los talentosos Chefs y visionarios Líderes Restauranteros hasta los apasionados Emprendedores, Baristas, Mixólogos, Panaderos, Mezcaleros, y todos aquellos que aportan a nuestro tesoro gastronómico. Dentro de esta sección, descubriremos proyectos con raíces que se remontan a generaciones pasadas y otros que se han unido a la tradición culinaria, enriqueciendo nuestra diversidad.

## 57. ROSTROS Y PLATILLOS ICÓNICOS



Platillos  
icónicos  
de Nuevo León

## Rib eye Mochomos

Mochomos



Los  
rostros  
detrás  
del sabor

## Gabriel Torres

Pan Gabriel



**Platillos  
icónicos**  
de Nuevo León

**Tostada Cabo**  
Cabo Grill



Los  
rostros  
detrás  
del sabor

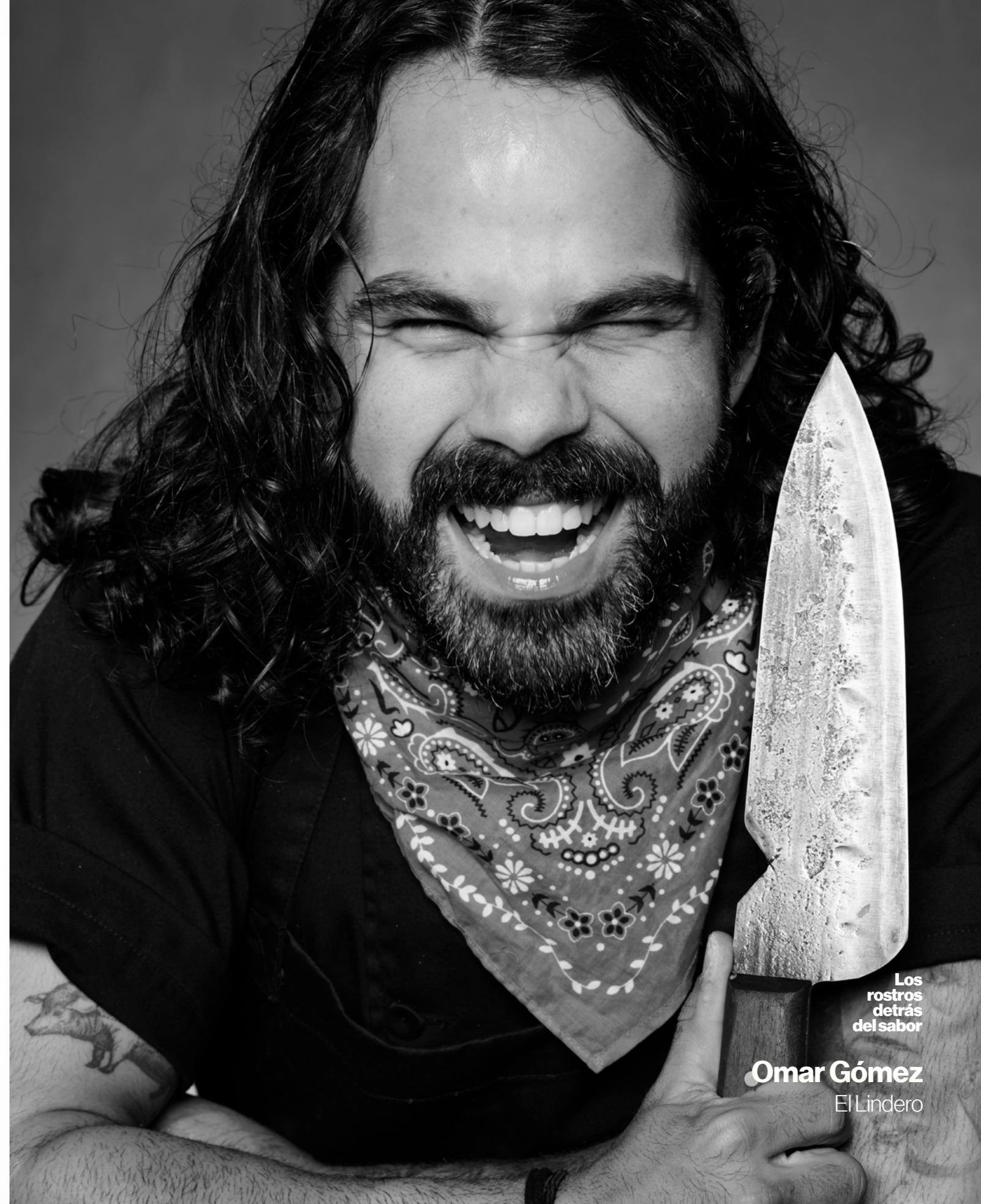
**Rosy Garza**  
Casa Huasteca



**Platillos  
icónicos**  
de Nuevo León

**Rib eye en costra de  
tuétano al piquín**

9 Fuegos



Los  
rostros  
detrás  
del sabor

**Omar Gómez**

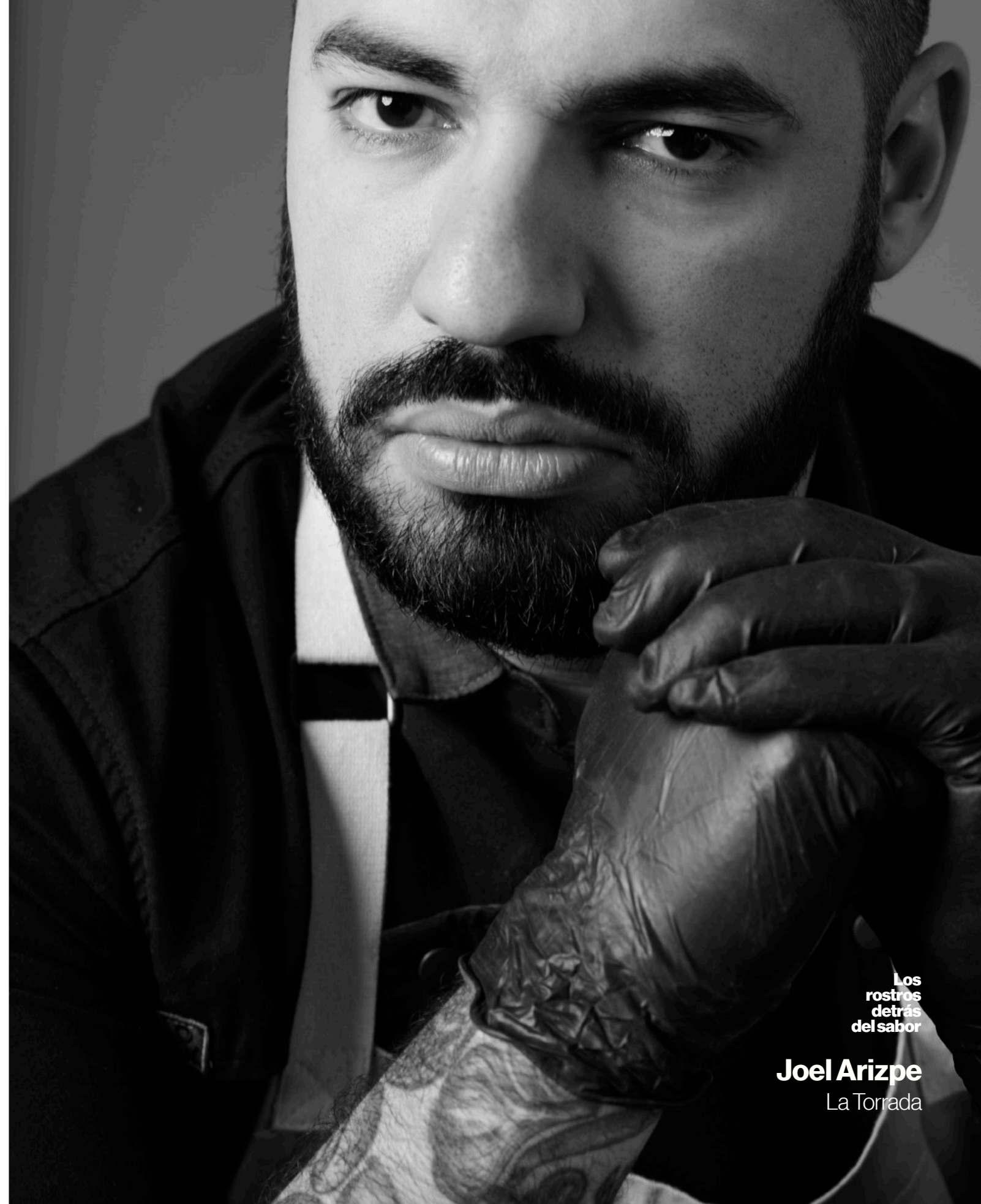
El Lindero



**Platillos  
icónicos**  
de Nuevo León

**Tiradito de cecina**

El Lindero



Los  
rostros  
detrás  
del sabor

**Joel Arizpe**

La Torrada

# Litografía



**67.**  
**GASTRO**  
**DESTINOS**



De viaje: Madrid

Casa Dani

# MADRID



**Casa Dani** es uno de los locales con mayor popularidad en el Mercado de la Paz de la capital española. El renombre se lo ha ganado gracias a que ofrece a los comensales abundantes porciones de croquetas, rabo de toro y tortilla de patata. Este último platillo destaca entre los que se encuentran por la zona porque sus papas se frien en aceite y dicho proceso contribuye a que su sabor original, ligeramente agrio, se conserve. Esto, combinado con la dulzura de la cebolla, le da una sazón espectacular. Otro atractivo importante de este sitio es el costo económico de su comida. Por ejemplo, el menú del día cuesta 15 euros e incluye aperitivo, plato principal, postre y café. Entre las alternativas culinarias de su menú están sopa de lentejas, sopa de tomate andaluza, pescado fresco y chuletas de cerdo.

UBER Rappi

# TACO! tote!



Calz. San Pedro 121 Col. Miravalle, Mty., N.L.

**MISMOS PRECIOS QUE SUCURSAL**

☎ 811 098 53 62 PICK UP Y DELIVERY

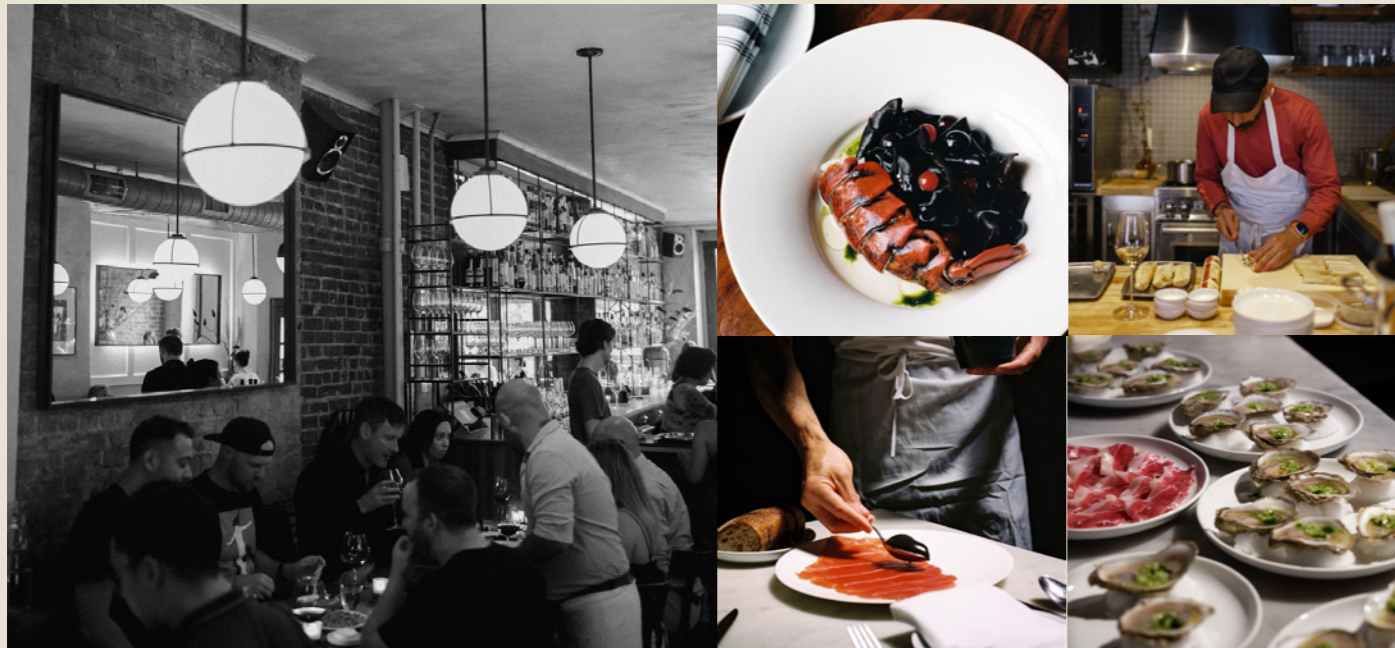
📞 811 999 98 66 CATERING

ICON

De viaje: Nueva York

Estela

# NUEVA YORK



**Un restaurante que** representa el espíritu colorido y cosmopolita de Nueva York. Así es Estela. Se autodenomina como un lugar de cocina moderna americana, y como tal, integra elementos culinarios de distintas latitudes del mundo. Por ello, en su carta pueden verse desde salsas madre francesas y condimentos cantoneses hasta arroz negro valenciano (que es particularmente perfecto) y filete con salsa de taleggio. Gran parte de los platillos retoman los ingredientes e insumos que están en temporada, lo que implica que algunas veces encontrarás opciones como apio nabo y sepia bañada en una salsa beurre blanc, y otras, tendrás alternativas como camarones secos sobre gajos de naranja. Gracias a la calculada medida de sus proporciones y a la manera de presentarlos ante los comensales, todos estos platos se unen de forma cohesiva, garantizando su disfrute fluido y la satisfacción de los paladares más exigentes y especializados.



**LA NUEVA  
TRADICION  
DEL CENTRO  
DE MONTERREY**

**"ELRICAS"**

Aramberri 112, Centro de Monterrey  
frente al Mercado Juárez  
De Lunes a Domingo de 12p.m. a 7p.m.



81 1041 5276



elricascocteleria





## Ramen del Barrio

De viaje: Austin

# AUSTIN



**Encontrar un tesoro** dentro de un sitio inesperado siempre será motivo de júbilo. Eso es lo que significa el hallazgo de un puesto como Ramen Del Barrio, en el cual se fusiona la cocina japonesa con la mexicana. El área donde se sitúa cuenta con todos los distintivos típicos de un food court de centro comercial, sin embargo, su mobiliario de madera pesada y las linternas de papel colgante logran que, al sentarte en su barra, tengas la sensación de estar en una pequeña tienda de ramen en Tokio. Pero fuera de llegar aquí por el ambiente, los comensales acuden al puesto porque desean deleitarse con los innovadores platos mexicano-japoneses. Ejemplos de ellos son el mole tsukemen, de sabor excepcional; el aguachile mazemen, refrescante y de magnífica ejecución; o los tacos de lengua, servidos en una exquisita tortilla de maíz e inspirados en el yakitori carbonizado. Además, los tacos se glasean con dulce de piloncillo. Sin duda, sus combinaciones son inesperadas y gratificantes.



**"VEN A PROBAR NUESTROS DELICIOSOS DESAYUNOS DE 8 AM A 12 PM. \* DISPONIBLES SOLO EN COMEDOR" CAFE REFIL GRATIS EN LOS DESAYUNOS.**

**LaBarcadeDonToñoOficial**  
 81.2459.1506 / 81.2459.3059  
 Benito Juárez Oriente #1702,  
 Col. Exposición, Guadalupe.

La Parada

# SAN MIGUEL



**Un digno embajador** de la gastronomía peruana es el restaurante La Parada. Juanito, el propietario del establecimiento, ha ganado notoriedad gracias a su espectacular ceviche, un platillo que deleita los sentidos a través de mariscos frescos curados en deliciosos jugos cítricos. En el menú también sobresalen “Los Fresquitos”, que consisten en platos costeros presentados en porciones estilo tapas, dándote la oportunidad de probar una diversidad de sabores. Además de las opciones clásicas de esta cocina sudamericana, el lugar ofrece sus propias creaciones culinarias. De tal modo, ya sea que te consideres un fanático del ceviche o estés buscando una aventura gastronómica mediante sazones peruanas, La Parada promete generar en ti una experiencia culinaria por demás memorable.



**Rómulo Garza | Universidad | Rangel Frías | Paseo de los Leones | Fleteros**

SIGUENOS EN INSTAGRAM

@los\_legendariosmt@loslegendarios\_romulogarza@los\_legendarios\_universidad@los\_legendarios\_leones @loslegendarios\_fleteros

PRÓXIMAMENTE: LÁZARO CARDENAS | APODACA



De viaje: Cd. de México

Rosetta

# CD. DE MÉXICO



Con **ubicación dentro** de una casa en la colonia Roma, Rosetta se distingue por ser un hermoso restaurante con un menú de predominancia italiana pero con un toque mexicano. En él puedes encontrar platillos como raviolis rellenos de queso ricotta sobre una salsa cremosa de limón, y tagliatelle con una sutil presencia de chile de árbol. Se recomienda acudir al establecimiento durante la hora del almuerzo, cuando la sala se llena de luz, pues así apreciarás más sus lindas instalaciones. No obstante, si lo que buscas es una noche romántica con tu pareja, cenar en Rosetta sin duda debe encabezar tu lista de preferencias.



**DESAYUNOS, ALMUERZOS,  
COMIDAS Y CENAS**



SUC. SANTIAGO | SUC. VALLE | SUC. LAS AMÉRICAS |

PRÓXIMAMENTE  
SUC. LAS BRISAS

@lostoreadosdelalamo

## Salt - New American Table

# MCALLEN



**Fundado bajo el** principio de ofrecer una mezcla de gastronomía global con abastecimiento local es como nace el restaurante SALT – New American Table. En ese sentido, desde los inicios de su proyecto, los propietarios Larry y Jessica Delgado han buscado brindar a la gente del Valle de Río Grande un sitio en el que puedan deleitarse con comidas de la más alta calidad, elaboradas con productos de la región y sin las restricciones y pretensiones que frecuentemente acompañan a los platillos de esta distinción culinaria. A lo largo de los años, dicha meta continúa inamovible y se ha visto potenciada por el deseo de ofrecer a los comensales sabores deliciosos y cada vez más diversos de la cocina mundial, siempre logrados exclusivamente a través de ingredientes e insumos originarios de dicha zona del estado norteamericano de Texas.

## The Mission Cafe

# SAN DIEGO



**Enseguida se presenta** el lugar ideal para que desayunes si tuviste una gran noche de fiesta con tus amigos en alguno de los bares del área. The Mission Cafe es el nombre de este sitio que se ubica en un edificio de esquina preservado desde la década de 1870. Aquí encuentras clásicos matutinos como tostadas francesas elaboradas con pan de canela casero, además de algunos favoritos del sur de California como burritos y chilaquiles. También ofrecen un excelente café y distintas bebidas especiales, dentro de las cuales se recomienda el “hammerhead”, que combina espresso y café filtrado para que tengas un despertar aún más efectivo. Una vez que vuelvas a la normalidad, acude a The Quartyard para que disfrutes de diversos eventos como música en vivo, patinaje sobre ruedas o clases de yoga.

ENO...



DANIMITA  
n° 0001 / 3-333



CORBARO  
SWISS-ITALIAN RESTAURANT

Reservaciones:  
tel: 81-4089-8213 y 81-4089-8214

Av. Lázaro Cárdenas # 2660-A  
Valle Oriente San Pedro Garza García

81-1538-7870

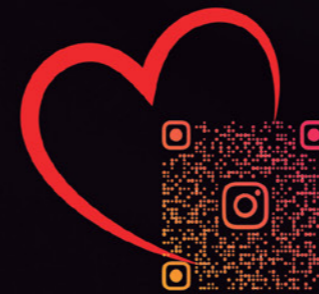
MAPA



Corbaro by Fornera Wine House

...GASTRONOMIA EUROPEA

UN NUEVO CONCEPTO EN LA CIUDAD



CORBARO

SWISS-ITALIAN RESTAURANT

by Fornera Wine House

**kitchen AID**