



# R RESIDENTE

@Benshots

@Capricciosapizza

**residente.mx**  
#foodculturemtty

**Especial**  
En el Norte también  
hay pizzas

Capricciosas:  
más que un  
capricho





**MARKETPRIME**

## **CALIDAD Y FRESCURA SUPERIORES EN CADA MARCA**

---

**Sin importar la marca que elijas,  
te garantizamos suavidad, frescura y  
sabor en cada uno de nuestros cortes**

---

Entre diversos factores, lo que determina el sabor y la suavidad de la carne de manera contundente es su marmoleo.

Esta cualidad, es decir, la grasa intramuscular del corte, aporta suavidad, jugosidad, sabor y textura; y está relacionada directamente a tres factores: genética del animal, días de engorda y calidad de su alimento.

A simple vista se puede distinguir por las delgadas líneas blancas que se ubican dentro del corte.

En H-E-B estamos comprometidos con ofrecer lo mejor y más variado todo el año; por eso, en nuestro departamento de carnes encuentras tres marcas en las que el marmoleo va de abundante a moderado: Prime 1, Certified Angus Beef y Supreme. Todas con el sello que nos caracteriza: carne 100% fresca desde su origen, sin congelación y cortada al día.

### **Prime 1**

---

- Ganado Wagyu cruzado con Black Angus
- Crianza Nacional
- + 200 días de engorde

### **Certified Angus Beef**

---

- Ganado Black Angus certificado
- Crianza y origen U.S.A
- Marca y certificación reconocidas mundialmente
- + 180 días de engorde

### **Supreme**

---

- Ganado de origen europeo
- Crianza nacional
- + 160 días de engorde

IDENTIFÍCALAS POR SU  
NIVEL DE MARMOLEO



Nuestro máximo  
nivel de marmoleo  
**MARMOLEO ABUNDANTE**



Imitada, pero  
jamás igualada  
**MARMOLEO MEDIO - ALTO**



La mejor calidad  
en carne nacional  
**MARMOLEO MODERADO**



# 「Mereces」 un platillo 「Único」

*Naturalmente* **PAVO**

**DOS FAMILIAS**

*Dosfamilias.mx*



## INGREDIENTES

250 GR DE CARNE MOLIDA DE PAVO DOS FAMILIAS  
 HUEVOS  
 200 GR DE PAN MOLIDO  
 1 DIENTE DE AJO  
 PEREJIL  
 SAL Y PIMIENTA  
 1 CEBOLLA  
 1/2 CUCHARADA DE AZUCAR MORENA  
 1 CHILE CHIPOTLE

## PREPARACIÓN

CORTA LA CEBOLLA EN RODAJAS, SALTÉALAS EN UN SARTÉN CON ACEITE A FUEGO MEDIO, AÑADE EL AZUCAR Y EL CHILE CHIPOTLE PICADO Y REMUEVE CONSTANTEMENTE HASTA QUE LA CEBOLLA SE SUAVICE. RESERVA.

EN UN BOWL, AÑADE LA CARNE MOLIDA DE PAVO, LOS HUEVOS, PAN, AJO Y PEREJIL PICADOS, SAL Y PIMIENTA. MEZCLA CON LAS MANOS HASTA QUE SE INTEGREN POR COMPLETO.

DIVIDE LA CARNE EN 4 PORCIONES IGUALES Y FORMA LAS HAMBURGUESAS UNA A UNA CON LAS MANOS.

COLOCA LAS HAMBURGUESAS EN UN SARTÉN ANTIADHERENTE A FUEGO MEDIO DURANTE 4 MINUTOS POR CADA LADO.

PARA MONTAR, INICIA CON LA BASE DEL BOLLO, ÚNTALE MAYONESA, AGREGA UNA HOJA DE LECHUGA, LA HAMBURGUESA, QUESO, PEPINILLOS, LA CEBOLLA CARAMELIZADA, MOSTAZA Y KETCHUP. CUBRE CON LA TAPA DEL BOLLO. ACOMPAÑA CON AROS DE CEBOLLA.



**MOLIDA**

Una porción de 100 g aporta:

Grasa Saturada 18 kcal	Grasa Total 54 kcal	Alcarne Total 0 kcal	Sal 65 mg	Energía 152 kcal	Energía por onza 760 kcal
0%	14%	0%	3%		

% de los valores diarios

3 porciones por onza



*Naturalmente*  
**PAVO**  
 DOS FAMILIAS

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Servicio de 500g (17.6 oz) / Porción por onza 17.6		
Calorías (energía)		
Porcentaje	35 g	14%
Grasa total	4 g	8%
Grasa saturada	1 g	2%
Sal	85 mg	1%
Carbónhidrato (azúcar)	4 g	8%
Fibra dietética	0 g	0%
Proteína	6 g	12%

REGIÓN DE MÉXICO  
 ELABORADO POR TIF NO. 242, PRODUCTORA DE BOCADOS  
 CARIBIDOS S.A. DE C.V., CARRETERA MONTERREY-SANTA ROSA  
 2041, APOACA, NUEVO LEÓN, MÉXICO, C.P. 89600.  
 Tel: 48 11 8198-9600.  
 PARA PRODUCCIÓN DE BOCADOS CARIBIDOS S.A. DE C.V.  
 AVENIDA DEL ESTADO ORIENTE #1419, MONTERREY, NUEVO  
 LEÓN, MÉXICO, C.P. 84800.

**CONT. NETO 500 g**  
**DOSFAMILIAS.MX**

INGREDIENTES: 100% CARNE DE PAVO

Conservar en refrigeración (0°C a 5°C).  
 Consumir inmediatamente após su compra.  
 Consumir de inmediato, almacenar en la nevera.  
 Evitar su oxidación y contaminación en el ambiente.





## Portada

DIRECCIÓN CREATIVA  
**marcomaschuy**  
@marcomaschuy

PRODUCCIÓN  
**Chuy Villarreal**

FOTOGRAFÍA Y POSTPRODUCCIÓN  
**Marco Reynosa**

STYLING  
**Jorge Vives**

MAKEUP ARTIST  
**Contour Salón de Belleza**

MODELO  
**Héctor de la Hoya @Benshorts**

## Contenido

9

### #foodculturemty

Novedades, De moda, De dieta, After-hours, Munch, Precio, Snack, Producto local, Ingredientes, Zona, The dream meal.

51

### En portada

Especial: En el norte también hay pizzas

77

### Bebidas

Cerveza, vino, mixología, café.

85

### Opinión

89

### Perfiles

Chef, foodie, ícono.

## Directorio

FUNDADOR

**José Antonio Chaurand**

DIRECTOR DE OPERACIONES

**Juan Carlos López**

CONSEJO CONSULTIVO

**Bárbara Carrillo**

**Priscilla Carrillo**

**Bárbara Chávez**

**María Teresa González**

**Juan Carlos López**

**Aldo Roccatti**

**Carlos Rodríguez Walle**

**Rodrigo Rivera Río**

CONCEPTO CREATIVO

**Gerardo Ortiz**

DIRECTOR EDITORIAL

**Israel Alborno**

FOTOGRAFÍA

**Mikel Rendón**

DIRECCIÓN DE ARTE

**Sara Cárdenas**

REDACCIÓN Y CORRECCIÓN

**Atziri Espinosa**

DISEÑO

**Silvia Cenicerós**

WEB MASTER

**Manuel Martínez**

GERENTE COMERCIAL

**Carlos Rodríguez Walle**

CHIEF OF THE STAFF

**Erika Guajardo**

VENTAS

**Alida Marin**

**Ana Paola Peralta**

**Eliana Leal**

**Gabriel Morales**

**Raúl Dibella**

**Rubí Cazares**

**Victoria Olvera**

COORDINADOR DE DISTRIBUCIÓN

**Luis Silva**

DISTRIBUCIÓN

**Antonio Rodríguez**

**Carlos A. Gómez**

CONTACTO

[contacto@residente.mx](mailto:contacto@residente.mx)

+52 (81) 8044 9800

[www.residente.mx](http://www.residente.mx)

facebook | residentemx

instagram | @residentemty

Fé de erratas. En nuestra pasada edición número 45, abril 2019, aparece en la página 85 una foto que no corresponde con la opinión de la sommelier de té Claudia Aguilera de Hindie Tea.

RESIDENTE CULTURA CULINARIA (AÑO 4, No. 48, JULIO 2019) ES UNA PUBLICACIÓN DE PLATAFORMA GLOBALMEDIA, S.A. DE C.V. EJE EXTERIOR #10, LOCAL 21, VIA 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.

# SIBAU



BRUNO OTEIZA



PARQUE ARBOLEDA

Av. Roble 860. Valle del Campestre, San Pedro Garza García

@sibaumx

f sibaumx



OpenTable



27-19-95-95

# Nomenclatura



Increíble



Comfort Food



Monterrey



Escobedo



Novedad



Genuino



Monterrey Poniente



Apodaca



Cool



Favorito Residente



Monterrey Sur



Guadalupe



Innovador



Munchies



San Pedro



Saltillo



Ícónico



After hours



San Nicolás



Favorito



Vale lo que cuesta



Antojo



Santa Catarina



Tendencia



Ideal en dieta



Zona culinaria



Panem  
BAKERY & BOUTIQUE

f ig panem.bakery w panem.mx

· PASEO ALMENARES · PARK POINT CUMBRES · SENDERO ESCOBEDO · PATIO LINCOLN  
· ESFERA · SENDERO LA FÉ · PATIO SALTILLO · PASEO TEC · ARCADIA



**NORESTE  
GRILL®**

**Carnes & Salsas**

**Inventa tu  
SALSA**



Novedades  
De moda  
De dieta  
After-hours  
Munch  
Precio  
Snack  
Producto local  
Ingredientes  
Zona

**#foodculturemt**

**9**



**NEW**

Novedades

# Burgers

Benjamín Galván

Karla Martínez

Paulo Villarreal

Directo al grano. Sencillos en su nombre y en su menú pero imponentes en su concepto. Ofrecen cheese burgers tradicionales que buscan cautivar paladares regios.

@burgersmx\_

# LA CENTRAL<sup>®</sup>

— SAN PEDRO — COCINA & BAR



*It's a Must!*

**SAN PEDRO • LOS CABOS**

**RSVP 1356 0883 (84) (85)**

**CHROMA RICARDO MARGAÍN 315, SPGG**

  LACENTRALSP •  OpenTable<sup>®</sup>



**NEW**

Novedades

# Kurimi

Jorge Martínez

Andrés Martínez

Rodrigo Martínez

Influenciados por la cultura pop japonesa, ofrecen postres fríos y calientes, café, sweet smoothies y su Taiyaki Ice Cream. El diseño de sus espacios busca crear interacción con sus clientes.

@kurimi.mx



nuevefuegos



**Nueve Fuegos**  
Trébol Park  
Lázaro Cárdenas 2424 L19  
San Pedro Garza García  
Tel. (81) 2317 4050 y 51  
[www.9fuegos.com](http://www.9fuegos.com)  
f/9fuegos

We ♥ Brisket

NEW

Novedades

# Humo & Fuego

Enrique Grajeda

Luis Manzo

La cocina del sur de Estados Unidos sigue afianzándose en Monterrey, pues ya se encuentran opciones en las principales zonas de la ciudad. La oferta de Humo & Fuego se fundamenta en brisket, short rib y mac & cheese.



@humofuegomx





EXPECT THE BEST IN EVERY VISIT,  
CHOOSE GREATNESS.

THE  
CAPITAL®  
G · R · I · L · L · E

Av. Roble No. 660, Col. Valle del Campestre,  
San Pedro Garza García, C. P. 66265,  
Parque Arboleda Local W-109.  
Tels: (81) 8335 1266 (81) 8335 1104  
[www.thecapitalgrille.com.mx](http://www.thecapitalgrille.com.mx)

@TheCapitalGrilleMx  The\_Capital\_Grille-Mexico 

@capitalgrillemx  @CapitalGrilleMx 



De moda

# L'Héritage

Influenciados por la gastronomía francesa, desde su llegada a la ciudad han marcado pauta y han cautivado a los comensales locales. Su menú cambia de manera continua.

@lheritagesp



CUISINE FRANÇAISE  
**LE COEUR**  
EST  2017

**NOVOTEL**  
HOTELS & RESORTS

**BISTRO  
MONSIEUR**

ARTS DE LA TABLE  
**L'HÉRITAGE**  
SAINT-PIERRE

**BARDOT**  
COOKING SIMPLE  
FRANÇAISE

1° EDICIÓN | FESTIVAL GASTRONÓMICO FRANCÉS



# SIGUE LA RUTA DE LA GASTRONOMÍA FRANCESA

DEL 14 AL 28 DE JULIO



 CÁMARA DE COMERCIO  
FRANCO MEXICANA



  
Pernod Ricard  
*Créateurs de convivialité*



  
BADOIT



LIGHT

De dieta

# Chuga

Komorebi  
Chicken pesto  
Habibi

@eatchuga

# THE ORIGINAL GRILLED WINGS



 /BUFFALOSHOTWINGS  
 /BUFFALOSHW



**bhw**<sup>®</sup>



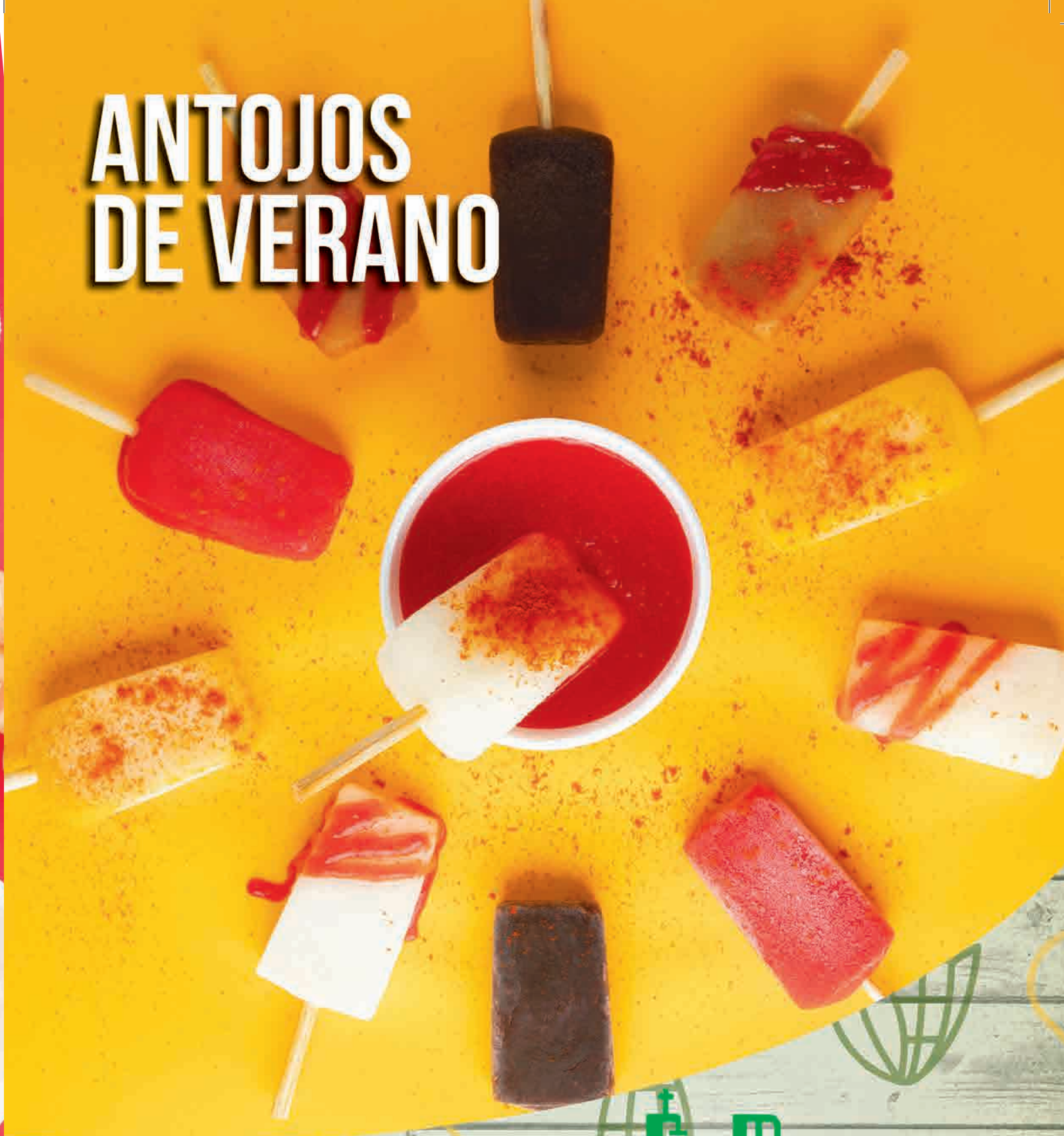
After-hours

# JochoMan

Salchicha Oscar Mayer  
Salchicha polaca de pavo  
Salchicha de pavo para asar

@jochoman

# ANTOJOS DE VERANO



[WWW.ELOTESLAPURISIMA.COM.MX](http://WWW.ELOTESLAPURISIMA.COM.MX)

[f/LA PURISIMA PALETERIA Y NEVERIA](https://www.facebook.com/LA.PURISIMA.PALETERIA.Y.NEVERIA)

[i/ELOTESLAPURISIMA](https://www.instagram.com/ELOTESLAPURISIMA)

**LA PURISIMA**



**MUNCH**

Munch

# Taquería Juárez

El Rey de la Juárez  
Orden de tacos guisos surtidos  
Orden de flautas

@taqueria\_juarez

# NUESTRA ANTOJERÍA DE TODA LA VIDA

Amor, pasión y trabajo. Es la receta de una tradición que se celebra en cada mesa y en cada platillo desde 1946.

Nuestra antojería, una gran familia, que generación tras generación comparte con orgullo el sabor de una tradición hecha a base de constancia y el gusto de servir a nuestros clientes con productos de la mejor

calidad, sabor e higiene. Nuestro objetivo es seguir siendo la antojería que te hace feliz, estando más cerca de ti con nuestras sucursales y buscando estar siempre en el gusto de nuestros clientes.

Nuestro antojo es que vengas a celebrar con nosotros hoy y siempre en Taquería Juárez.





**MUNCH**

Munch

# El Lindero

Bocoles: queso asadero con chorizo, barbacoa y huevo verde  
Enchiladas Huastecas con cecina  
Estrujadas verdes con chorizo guisado y huevo estrellado arriba

@el\_lindero



S

MR. BROWN®

# NEW MENU



@MRBROWNMEXICO @MRBROWNMEX

#SAMPLERMUCHORICO

SAN JERONIMO - 2141 1097 / GARZA SADA - 1234 0450 / CUMBRES - 1306 5411 / SAN NICOLÁS - 2315 0533 / LINDA VISTA - 2556 0409



Precio

# Cenacolo

- Filete al Marsala \$690
- Los Sombreros Verdes \$280
- Ensalada Valentina \$275
- Bebidas:
  - Spritzer \$210
  - Applejack \$150

@cenacolo.official

# CREPE DE PARIS

## LA SAVEUR FRANÇAISE

TRADITIONNELLE

Croque Madame



**San Jerónimo:**  
Plaza Platino  
Avenida Anillo Periférico 1300  
Colinas de San Jerónimo, Mty  
Tel: 8143-9190

**Valle:**  
Plaza Las Palmas  
Avenida Gómez Morín 911  
Colonia Del Valle, San Pedro  
Tel: 2091-5030

**Pueblo Serena:**  
Plaza Pueblo Serena  
Carretera Nacional 500  
La Rioja, Mty  
Tel: 2473-9060

**Cumbres:**  
Plaza Vía Puerta  
de Hierro  
Avenida Leones 9002  
PRÓXIMAMENTE



Producto local

# El Refectorio

Comenzaron hace dos años en una carne asada, por petición de sus amigos, decidieron emprender y crear una marca. Ofrecen aderezos, salsas picantes, chimichurri, pesto, chiles de mesa macerados y crujientes, mayonesas saborizadas, vinagretas y condimentos en general.

@elrefectorio



# LAC

Licenciatura en  
Administración Culinaria

# LAG

Licenciatura en  
Gastronomía y Administración Operativa

# TAC

Técnico en  
Artes Culinarias, Chef.

## HAZ DE TU PASIÓN, UNA PROFESIÓN

— INSCRIPCIONES ABIERTAS  
INICIO DE TETRAESTRIMESTRE:  
SEPTIEMBRE 9, 2019.

20 de Noviembre 855, esquina con Hidalgo  
Col. Obispado, Monterrey, Nuevo León, Mx.  
T. 83.401.401 [www.icmac.edu.mx](http://www.icmac.edu.mx)    



**YUM** **SPG**

Snack

# Pastelería Angelly

Pasteles  
de nieve:  
Oreo  
Mango  
Napolitano

@angelly.pasteleria





# ¡YA ABRIMOS!

## SUCURSAL CENTRO



### Sucursal Centro:

Escobedo #520 Sur, Esquina con Juan Ignacio Ramón, Centro Mty, N.L.  
Teléfono: (81) 3143 9290

*¡Si Señor!*  
¡La Tradición de Comer como en Casa!

### • Suc. Valle

Río Mississippi 105-C, Col. Del Valle,  
San Pedro, Garza García, N.L.  
Tel: (81) 1937 1020

### • Suc. Micrópolis

Av. Eugenio Garza Sada 3820 Sur,  
Local 7, Col. Contry, Monterrey, N.L.  
Tel: (81) 2316 7100

### • Suc. Cumbres

Av. Paseo de los Leones 2305,  
Col. Cumbres 2do. Sector, Mty. N.L.  
Tel: (81) 2089 3311

### • Suc. Carretera Nacional

Carretera Nacional, Km 267 No.1100  
Local 1, Encino, Monterrey, N.L.  
Tel: (81) 1358 3535

### • Suc. Tec

Campus Tecnológico  
Av. Eugenio G. Sada, 2501  
Monterrey, Nuevo León

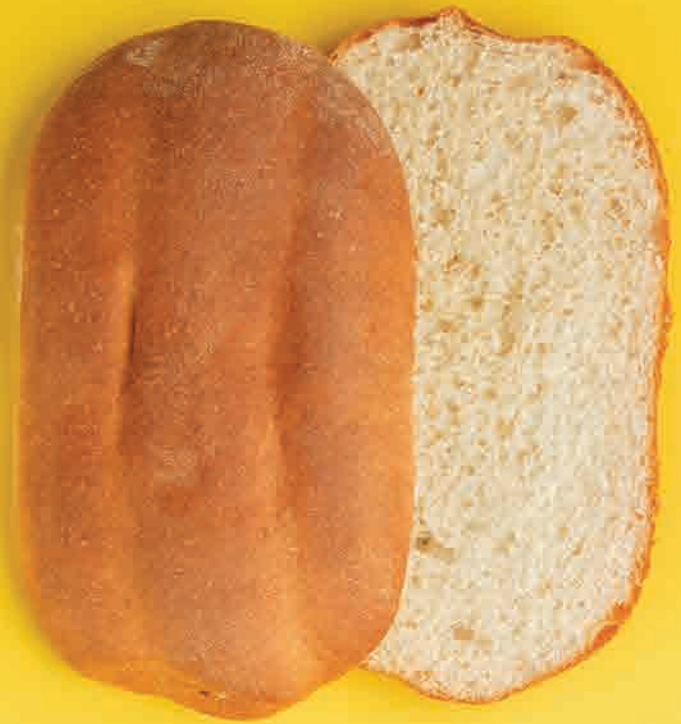
### • Horarios:

7:00 am a 4:00 pm  
f SeñorLatino

### Próximamente:

**SUCURSAL  
HOSPITAL SAN JOSÉ**

[www.senorlatino.com](http://www.senorlatino.com)  
[info@senorlatino.com](mailto:info@senorlatino.com)



**YUM**

Ingredientes

# Tortas Bernal

Torta Original

@tortasbernal

Pierna de puerco  
Lechuga  
Pan  
Tomate  
Aguacate  
Chile serrano  
Zanahoria  
Crema





*Fonda*  
Chef  
Piper

**Fonda Chef Piper**

Libertad 323 Centro de San Pedro

Entre Hidalgo y Corregidora

Ablerto al público de

Martes a Domingo de 8:00 am a 4:00 pm

**EVENTOS**

privados especializados

de 10 a 16 personas

Variedad de menús a elegir

Desde 5 hasta 8 tiempos

✉ [fondachefpiper@gmail.com](mailto:fondachefpiper@gmail.com)

📷 [@fondachefpiper](https://www.instagram.com/fondachefpiper)

🌐 [www.fondachefpiper.business.site](http://www.fondachefpiper.business.site)

📍 Fonda Chef Piper

☎ 1356 5411



Ingredientes

# Revolución Verde

Quesadilla Mexicana

@revolucionverdemy

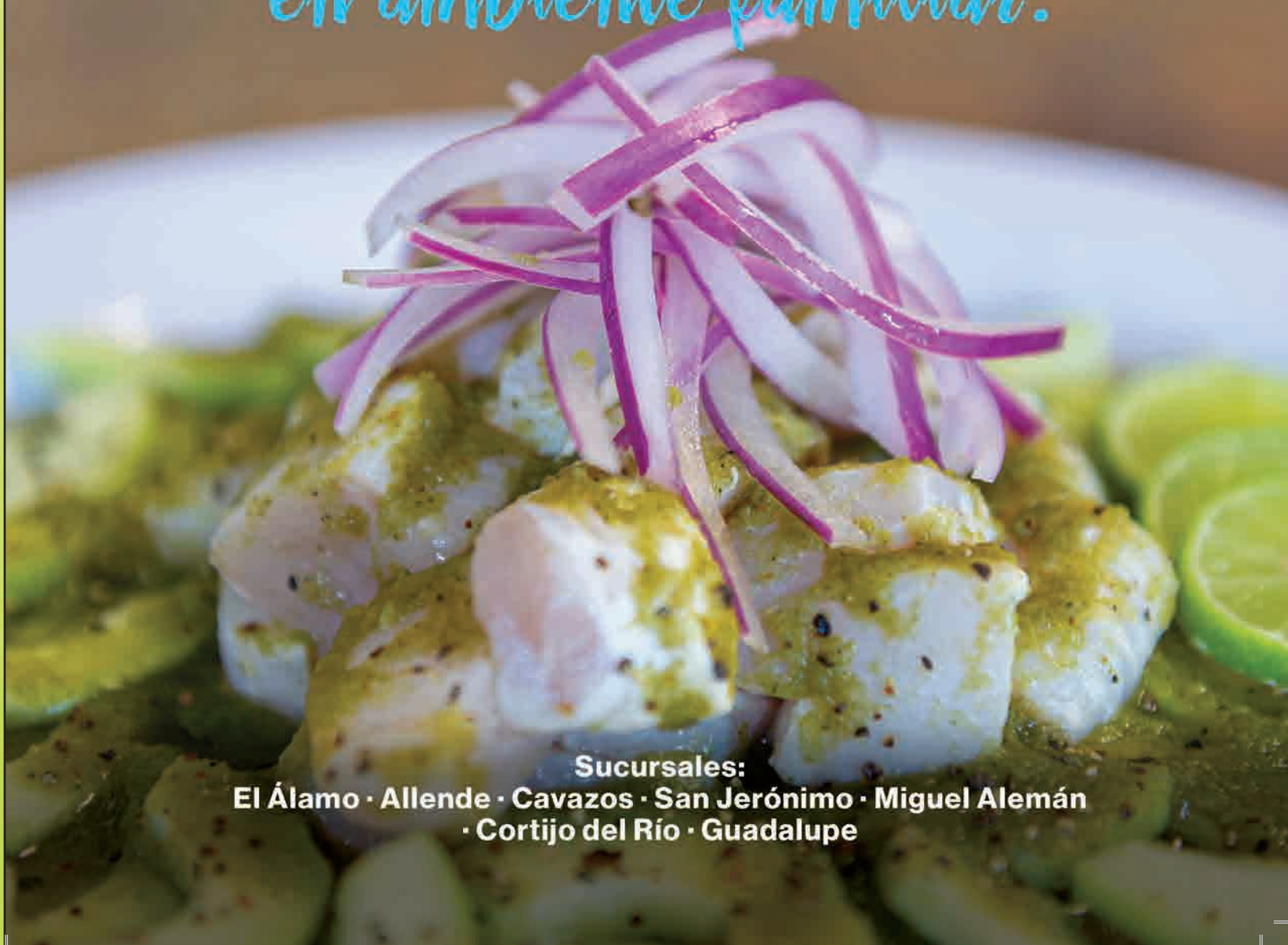
Tortilla de maíz  
Queso de tapioca  
Flor de calabaza  
Trompo de soya  
Bistec de soya  
Cebolla  
Cilantro  
Maiz





*Mariscos*  
**Don Arturo**

*¡Sabor de verano  
en ambiente familiar!*



**Sucursales:**

**El Álamo · Allende · Cavazos · San Jerónimo · Miguel Alemán  
· Cortijo del Río · Guadalupe**



**ZONE**  
**4REAL**

Vista Hermosa. Monterrey

# Pan Salchicha & Co

Famous dog  
Un perro loco  
Spicy chicken  
Bebida:  
Limonada de pepino

@panysalchichacompany

LÍNEA  
**SIGNATURE**  
BY McDONALD'S

**BARBECUE**  
CRISPY ONION

CLUB  
HOUSE



NUEVA  
CHIPOTLE  
RANCH



Disfruta la nueva Chipotle Ranch a partir del 12 de Septiembre.  
Me encanta™ 2018 McDonald's. Los logotipos de los Arcos Dorados y McDonald's son marca propiedad de McDonald's Corporation y sus afiliadas.



Vista Hermosa. Monterrey

# The Nada

Hamburguesa Burguesa  
Jean Paul Sartre  
Lasagna Terranova

@thenadacafe

THE FOOD BOX®

HAMBURGUESAS *de verdad*

# STANLEY BURGER



## SUCURSALES

0152  
SAN JERÓNIMO

02MP  
MICRÓPOLIS

02NH  
TANARAH

04H  
NATIVA

05VA  
VALLE ALTO

06A  
ALMENARES

07A  
TEC DE MONTERREY

PÍDELO POR *Rappi*

FOLLOW US [f](#) [@](#) [t](#)



**ZONE** **AREAL**

Vista Hermosa. Monterrey

# Tacos Lara

Frijol  
Papa  
Chicharrón

@tacoslaraoficial



 **SUSHI  
FACTORY**  
*fabricando tu antojo*

Esfera Fashion Hall, Local R-103.

**CULIACÁN - GUADALAJARA - MORELIA - TEPIC - LA PAZ - TIJUANA - MONTERREY - CDMX**



AM *Galó* PM  
KITCHEN



*Breakfast, lunch & dinner*

Torre EMA, Vía Cordillera, Valle Poniente Tel. 1972.9696

Mar-Jue 8am - 12am Vie-Sab 8am - 2am Dom 9am - 11pm

Follow us [ww.galokitchen.com](http://ww.galokitchen.com)



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

# The dream meal

# 43

#foodculturemtty

# Tamal de Centollo

Marduk

La conexión de la cocina de Ensenada con la del sur de México. La experimentación constante con sabores y texturas de toda la república, marcan tendencias en Monterrey. Una manera distinta de presentar un cangrejo que incluye adobos del estado de Nayarit.





EN HONRA A



**MARDUK**<sup>®</sup>

- DEGUSTACIÓN, TRAGOS Y ARTE -

PADRE MIER NO. 1320, COL. OBISPADO, MONTERREY  
LUNES A JUEVES 1 PM A 1 AM  
VIERNES Y SÁBADO 1PM A 2 AM  
DOMINGO 1PM A 11PM  
RSVP: 13399637

 @enhonoramarduk  
 / Marduk



#foodculturemty

# Short rib braseado al tequila y vino tinto

Krei Restaurante

La minuciosa selección de sus ingredientes, una cocción a baja temperatura por 16 horas, brindan una suavidad y sabor digno de un restaurante de gran calidad.



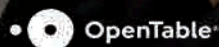


## UN HOMENAJE GASTRONÓMICO A LOS MEJORES PRODUCTOS DE MÉXICO

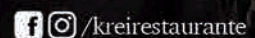
Picaditas de nixtamal crujientes con escamoles, salsa de aguacate y epazote morado.  
Taquitos de lengua de res en vinagreta tibia con ajos encurtidos y tomillo.  
Cochinillo horneado a baja temperatura en hoja de plátano al pibil.

Plaza Trébol Park, Av. Lázaro Cárdenas 2424, Local 1  
Residencial San Agustín, C.P. 66260, San Pedro Garza García, N.L. México

[kreirestaurante.com](http://kreirestaurante.com)



Resrvaciones: (81) 2723-7700 y 01



#foodculturemty

# Ensalada de atún sellado

Barra 22

Ideal para esas personas que cuidan su alimentación 24/7 y no importa que estén compartiendo con amigos en fin de semana. Siempre hay una buena opción de ensaladas.



#foodculturemty

# Piña Colada

El Lingote

Llegó el verano y con él, todo lo refrescante que podamos consumir, nuestro cuerpo bien lo agradecerá. Un postre que evoca la playa y todo lo que ésta incluye.



A close-up photograph of a man with a beard and intense expression, looking directly at the camera while eating a slice of pizza. He is wearing a white t-shirt. The pizza slice is topped with melted cheese, pepperoni, and green leafy vegetables. The background is a plain, light-colored wall.

[@Benshorts](#)

[@Capricciosapizza](#)



# En el Norte también hay Pizza

### @Benshorts: viajes y comida exótica

La pizza es tan importante para la sociedad en general que hasta hay debates sobre cuáles ingredientes debería llevar. Están los puristas, los tradicionalistas o los amantes de la pizza con piña. Este platillo de origen italiano es considerado un manjar y cada país tiene su interpretación propia con sus ingredientes, matices y sabores.

Nápoles, Roma, Nueva York, Chicago, Londres y Buenos Aires, destacan como las ciudades con las mejores pizzas del mundo, no obstante, Monterrey, con el boom gastronómico que vive actualmente, levanta la mano y dice "en el Norte también hay pizzas".

Quién mejor para iniciar este recorrido por las pizzas más representativas de la ciudad que Héctor de la Hoya, @benshorts, el regio que cuenta en su canal de YouTube con casi tres millones de seguidores, dedicándose a viajar por el mundo para probar y degustar los platillos más exóticos.

En su propósito de comer por no más de 100 pesos en cada uno de los lugares a los que va, le ha pasado de todo, pero la mayoría han sido buenas experiencias. "La verdad no me ha ido mal, es mi trabajo y lo disfruto mucho. Recuerdo que un día en Dublín decidí comer sólo donas, me comí seis donas y apenas iba comenzando el día ¡Eso no es de Dios! En Tailandia comí brochetas de carne asada por cuatro pesos, y me enfermé", dice con buen humor el famoso youtuber.

Benshorts comenta de sí mismo que es fan de las pizzas y los taquitos, como bien lo asegura su popular canción "Pizza y taquitos" –porque recordemos que, además de youtuber, es cantante–. También indica que, pese a no ser un purista de la comida, en el caso de las pizzas hay un ingrediente que no acepta: la piña. "A mí me gusta el reto de probar pizzas 'tropicalizadas'. Es decir, si he comido hasta cucarachas, bien podría comer pizzas con pera, pero eso sí, con piña no, la pizza con piña no es de Dios", asegura.

Para fortuna de esta estrella de las redes sociales, su disgusto por la piña en la pizza no es problema porque la variedad que existe en las pizzerías de la ciudad es importante.

Según el Estudio de la Oferta Restaurantera de Nuevo León, realizado

por Residente, un 5.2% de la totalidad de las marcas restauranteras que hacen vida en la ciudad, son de pizzas. Están desde las tradicionales margarita, cuatro estaciones, de pepperoni y de champiñones, hasta las que tienen chicharrón, trompo o boneless de pollo.

### Capricciosas, de Nuevo León para México

Una de las pizzerías más famosas en Monterrey es Capricciosas Pizza Gourmet. Ellos nacieron en el 2005, en la capital regiomontana, con la premisa de cambiar el concepto de comida rápida. ¿De qué manera lo harían? Presentando una opción saludable y de alta calidad en pizzas, las cuales se distinguirían por tener una masa delgada, crujiente y sin orillas, además de ser libres de grasas y con ingredientes delicatessen.

En poco tiempo lograron colocarse en el gusto de los nuevoleonenses, gracias al sabor de sus productos y a la originalidad en la combinación de los ingredientes que en ellos presentan. De aquí se explica que tengan uno de los menús más vastos de la ciudad, en cuanto a pizzas se refiere, con 20 opciones para dar gusto a todos los paladares. De este modo, no solo encuentras la típica pizza de pepperoni o la mexicana sino también la que lleva ostiones, anchoas, queso de cabra y muchos elementos más.

Además, su carta no solo incluye pizzas sino también ensaladas, pastas, alitas y boneless, los cuales complementan a la perfección esas rebanadas de crujiente pan, cubiertas con queso y diversos ingredientes delicatessen que tanto se disfrutan.

Gracias a la gran aceptación de sus clientes, en el 2010 deciden franquiciar su concepto y rápidamente incrementan la cantidad de sucursales, las cuales cubren toda el área metropolitana de Monterrey, fenómeno que también se replica en las ciudades de: Saltillo, Torreón, Cd. Victoria, Ciudad de México, Guadalajara, Puebla y Villahermosa.

Al día de hoy, Capricciosas® Pizza Gourmet cuenta con 24 sucursales y un plan de expansión para llegar a las principales ciudades de la República Mexicana, para así convertirse en la pizza favorita de millones de mexicanos amantes del buen comer.

SPG

MTY  
SUR

MTY  
PTE

ESC

APO

ICON

# Pizzas Capricciosas

**Pizza Camila:** Jamón serrano, queso panela, tomate uva, espinaca, queso crema, crema de vinagre balsámico

@capricciosaspizza

Capricciosas®

ORDENA EN LÍNEA

CAPRICCIOSAS.COM



• Pasta de Jamón

Salsa blanca con  
jamón de pavo.

¡SÍGUENOS!  

PÍDELO POR 

MTY  
SUR



# Mia Italia

Pizza Mia Italia: Arúgula, tomate deshidratado, aceituna negra, champiñones, jamón serrano

@mia.italia





MIA ITALIA



JOSÉ MARÍA MORELOS 104C,  
COL. CENTRO, SANTIAGO, NUEVO LEÓN

T. 2451-4519

 /MIAITALIAMX  
 @MIA.ITALIA



MTY

# Andolini

Pizza Burrata: salsa de tomate,  
carne bolognesa, espinaca, burrata

@andolini\_rest

andolini

MORELOS #1076 COL CENTRO,  
BARRIO ANTIGUO. MONTERREY

 /ANDOLINI REST  
 @ANDOLINI REST



**SIENTE  
LA MAGIA  
DEL SABOR**

MTY  
SUR



4REAL

# Yulia

Muncher Boneless: Pomodoro, queso, boneless, rayada con salsa búfalo y ranch

@medicenyulia

f @ /MEDICENYULIA

¡OYE!  
TENEMOS  
~~DESOS~~  
*pizzas*  
PENDIENTES

CASUAL PIZZA AND DRINKS  
*Yulia*®

TEL: (81) 2167 3000 • PLAZA PASEO TEC. MTY, N.L.



MTY  
PTE



# La Catedral



La Catedral: Pepperoni, salami,  
jamón serrano, salchicha italiana

[@lacatedralitaliana](https://www.instagram.com/lacatedralitaliana)

# LA CATEDRAL

ITALIAN \* MEDITERRANEAN

Av. Paseo de los Leones #9002,  
Local 307 A, Plaza, Vía Puerta de Hierro  
Monterrey  
T. (81) 24 72 93 51

 La Catedral Kitchen & Bar  
 @lacatedralitaliana



MTY  
PTE



# Lola

**Lady white: jamón serrano,  
espárragos blancos, queso crema,  
queso parmesano**

[@pizzadelola](https://www.instagram.com/pizzadelola)

# LOLA

— BRICK OVEN PIZZA —



SERVICIO A DOMICILIO  
81 1339 4450



/LOLA BRICK OVEN PIZZA



@PIZZASDELOLA



PLAZA PARK POINT CUMBRES  
AV. PASEO DE LOS LEONES 99  
COL. CUMBRES ELITE MTY





# Basilio

**Tricolore: salsa de tomates, quesos mixtos, chicharón de la ramos, chorizo, chule, tomate, cebolla**

@basilio.ristoranteitaliano

# Basilio

RISTORANTE ITALIANO

COCINA INFORMAL ITALIANA

UN PEDACITO DE  
ITALIA EN MEXICO

AV. PASEO DE LAS AMÉRICAS 304, COL. VALLE DEL CONTRY GUADALUPE (NUEVO LEÓN)

☎ 23178015 📞 8180856235

📱 /BASILIO RESTAURANTE ITALIANO 📷 @BASILIO.RISTORANTEITALIANO

MTY  
SUR



# Rocket Pizza Co.

Rocket (house special): pepperoni, verduras y aceitunas

@rocket\_pizza\_company

AV. EUGENIO GARZA SADA 6221-3 COL. CORTIJO DEL RIO MONTERREY NL  
TEL: 81031060 Y 83498240



 /ROCKETPIZZACOMPANY

 /ROCKET\_PIZZA\_COMPANY



MTY  
SUR



# La Romanita

Pizza Deli: Arúgula, nuez,  
queso de cabra, jamón serrano,  
arándano deshidratado

@la.romanita



experiencia  
G O U R M E T

**EXPERIENCIA GOURMET GALERÍAS MTY**

Liverpool Galerías Mty

Av. Insurgentes 550, Vista Hermosa, Mty. N.L.

*Horario: 9:00 a 20:30 hrs*



SPG



# Milk Pizzería

Aguacate, Poblano y Pepperoni: chile poblano, pepperoni, mozzarella, salsa de chorizo español, aguacate, queso fresco, chile serrano, cilantro

@milkpizzeria



# HB

Distribuidores de  
calidad en alimentos

Más de 25 años  
en el ramo de  
alimentos para  
el mercado  
institucional



CONTACTO

☎ 01 (81) 8335-3509 ☎ (044) 81-1171-0138

✉ info@hbalimentos.com 🌐 www.hbalimentos.com 📱 /hbalimentos

Atendemos área metropolitana, Laredo, Reynosa, Saltillo y San Luis Potosí.



# Pizzas La Stazione

Piña, jamón, carnes frías, salchicha de hot dog, tocino, salami y jamón, pepperoni, pimiento, chorizo, tocino y cebolla

@pizzaslastazioneoficial





# LA CATARINA.

RESTAURANTE. ARTE MEXICANO Y TEQUILERIA



## Sabores Fieles

DE LA COCINA MEXICANA

Morones Prieto 2525 pte.  
Loma Larga Mty, NL.  
RSVP 8478.7161 / 8345.3357  
eventos@lacatarina.mx

f lacatarinamty @ lacatarinaestaurante www.lacatarina.mx



Banyan Tree Cabo Marqués  
Acapulco, México



Banyan Tree Mayakoba  
Riviera Maya, México



"Cásate en el Santuario para los Sentidos, donde las bodas son impresionantemente exóticas y únicas"



BANYAN TREE



Banyan Tree Cabo Marqués | USA 1.866.550.8656 | MEX 01.800.226.9262 | reservations-cabomarques@banyantree.com  
Banyan Tree Mayakoba | USA 1.877.724.1976 | MEX 01.800.953.0577 | reservations-mayakoba@banyantree.com



banyantree.com



Cerveza  
Café  
Vino  
Té  
Mixología

# Bebidas

77

Cerveza

# Mozzarella y Pomodoro, Pizzas y Cervezas

Por: Eslem Torres

Cervezas cortesía de La Taberna - House of Brews

@eslemtg

4REAL



## Principia - IPA

Un combo sencillo pero ganador, la amargura y su buen nivel de carbonatación cortarán la grasa del pepperoni haciendo que cada bocado sea como el primero. Así mismo el aroma y sabor a lúpulo combina muy bien con este tipo de pizza que virtualmente puedes encontrar en todos lados.

## Freya Rhadiel

Reducción de Vinagre Balsámico con Cerveza Brown Ale. Esto es más una chiflazón personal, una pizza que me gusta mucho su resultado. No voy a describir la pizza porque eso no es lo que hago aquí, pero la recomendación con hidromiel es por la dulzura de esta bebida que balancea la acidez del queso de cabra y lo salado del jamón, pero a la vez combina con la dulzura que le da el beta-bel y la reducción de cerveza.

## Fausto - Good Times

Tanto la pizza como este estilo de cerveza comparten la sencillez de su receta que sólo hace que resalte más cuando encuentras una excepcional. En lo particular la saison de Fausto cumple con todo lo que buscas en el estilo y combina los aromas especiados de esta cerveza con este estilo de pizza, potenciándose entre ellas.

## Fauna - Mala Vida

La pizza menos "clásica" pero tiene tantos años en nuestras vidas que ya no entiendo el odio hacia ella, al menos la tradicional con tocino y pizza. Esta cerveza la recomiendo porque la dulzura embona con la de la fruta y su alta carbonatación ayuda a limpiar lo grasoso del tocino.

## Insurgente Juan Cordero

Ante la duda, más queso. Y estos se llevan muy bien con las notas ligeramente maltosas de esta cerveza pero empujarán aún más el sabor a lúpulo tropical que tiene esta cerveza, un excelente combo sencillo, sin pretensiones.



Café

# Summer Coffee

Por: Alejandro Escovar

@guayoyocafemx

**Long Cold Coffee:**

Rica mezcla de café filtrado sobre hielos, un toque de leche cremosa con tres granitos de café bañados con sambuca.

**Cold Brew:**

Ideal de temporada, concentrado de Cold Brew sobre buena porción de hielos para dar balance y frescura.

**Café Freddo:**

Para quienes degustan de un buen espresso pero con altas temperaturas una opción refrescante. Espresso doble sobre base de hielos con un ligero toque de azucar mascabado.



Vino



# Vinos pizzeros

Por: José Castrillo

@lacastellanamty

**Gabbiano Promessa Italia:** es un vino blanco elaborado con la variedad Pinot Grigio. La pizza vegetariana tiende a tener un sabor muy neutro y poco ácido, por lo que va muy bien con un este vino blanco. **Precio \$248.00**

**Podere Montepulciano D' Abruzzo Italia:** Si eres de las personas a las que les gustan las pizzas suaves, que llevan solo jamón de York, queso y piña, pegan bien con vinos jóvenes, que tengan una buena acidez y frutalidad; este vino acompaña con este tipo de pizzas. **Precio \$ 193.00**

**Castello di Gabbiano Chianti Classico Italia:** Elaborado con variedad de uva Sangiovese. Aromas de cereza roja, fresas, con apuntes de menta, marida con pizzas fuertes elaboradas a base de carnes como chorizo, pepperoni y jamón serrano; este tipo de pizzas exigen ser maridadas con vinos tintos con cuerpo y crianza. **Precio \$385.00**

**Casisano Rosso di Montalcino Italia:** Tiene un complejo bouquet con matices afrutados de cerezas, ciruelas y pequeñas bayas silvestres, armónico, seco y equilibrado, con gran acidez, persistencia agradable; va con pizzas que lleven queso, carnes blancas y rojas, especiadas con sabores intensos. **Precio \$ 579.00**

**Barone Ricasoli Brolio Chiani Classico, Italia.** Vino D.O.C.G. es un vino elaborado con variedades de uvas; Sangiovese, Canaiolo Nero y Malvasia del Chianti. Se recomienda para pizzas artesanales al horno, que lleven quesos como ricota y mozzarella, condimentadas con orégano y finas hierbas y variedad de carnes con sabor graso. **Precio \$ 641.00**



UN VIAJE POR EL MUNDO  
DESDE TU COPA

# VÍVETE LO

#Momento  
VINOTECA®



MONTERREY / TORREÓN / SALTILLO / CDMX / QUERÉTARO / ACAPULCO / CULIACÁN /  
LOS CABOS / PUERTO VALLARTA / CANCÚN

f /vinoteca.mexico

@vinoteca\_mexico

@vinoteca\_mexico

www.vinoteca.com



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

Evita el exceso Vinoteca es una marca registrada

Mixología



# Lingua Franca x Licuraduría

Por: Sergio Villarreal

@dadjchaco

## CASEUS

Tequila Herradura Ultra  
Clear Milk Punch x Villa De Patos MX  
SIROP de Tomate San Marzano + Albahaca by  
Licuraduría x SR-V®

## ROSSO

Champagne Taittinger Brut NV  
Tinttura de Bálsamico de Modena  
SIROP de Micu 1906 + Morlacco by  
Licuraduría x SR-V®  
Nubem Bleuet + Agar-Agar

## NIGREOS

Amazonian Gin Company  
Casa del Agua Gasificada  
Néctar de Agave + Roiboos de Mango TESIS  
by Licuraduría x SR-V®  
Crosthini de Mango Kent  
Miele di Sulla Nera

Salut,  
SR-V®





Té

# Maridajes perfectos para pizzas

Por: Claudia Aguilera, sommelier de té

@hindietea

## Buena Vista

Té verde Bliss Hindie  
Ron blanco  
Agua tónica  
Limonas  
Azúcar mascabada  
Hierbabuena

## Célia

Té verde Viaje a la Primavera Hindie  
Ron blanco  
Agua tónica  
Limonas  
Azúcar mascabada  
Hierbabuena

## Chan Chan

Té blanco Satín Hindie  
Ron blanco  
Agua tónica  
Limonas  
Azúcar mascabada  
Hierbabuena



# Opinión

## Comer, beber y amar...

Por: Loren Cervantes

No sé si solamente sea yo la que siente esto, pero hace unos años sentía que el día me rendía mucho y podía hacer mil cosas. Ahora siento que las horas se pasan rapidísimo y cuando menos lo piensa uno ya pasaron semanas y no pudimos disfrutar de nada.

Últimamente ando a la carrera como loca desquiciada. Y no me alcanzan las horas al día para poder acabar todo lo que tengo que hacer, desde el trabajo hasta los compromisos de mis hijos, etc., etc. Quisiera que el día tuviera más horas. Llegué a un momento en el que ni la hora de la comida disfrutaba porque tenía tantas cosas que hacer que me atragantaba para acabar rápido. Uno de mis hijos, con solo 6 años, fue el que me abrió los ojos y me recordó lo la importancia de ponerle pausa a la vida. Me dijo: mami siéntate con nosotros a comer tranquila, nunca te sientas. En ese momento me cayó el veinte. Siempre me ha gustado disfrutar la comida y más con personas a las que amo.

Aunque uno tenga mil cosas que hacer, hay que ponerle pausa a la vida y darse el tiempo de disfrutar con amigos, familia, o hasta con uno mismo. Una de mis pasiones es la gastronomía, ahí es donde me encanta darme tiempo para consentir a mis seres queridos y a mí misma. Créanme cuando les digo que yo hago ejercicio para poder comer sin mortificarme. He cedido ante el

placer de disfrutar la comida. Yo tuve un momento difícil en mi vida y volví a nacer con la gastronomía. De una necesidad, recurrí a mi pasión y de esa pasión pude hacer un negocio. También con esa pasión por la gastronomía consiento a las personas que amo en esta vida.

Plasmar mi personalidad en los platillos que preparo y poder compartirlos con mi gente, no tiene precio. Esa interacción entre un grupo de amigos y familia que sea relajado e informal, hace que todo lo demás desaparezca. Una plática rica y sincera, es lo que se busca. Nos merecemos ese tiempo de calidad para disfrutar con las personas que valen la pena. A fin de cuentas nos llevamos las experiencias y no lo material.

Aparte de la comida, una buena bebida también es importante. Casar los sabores de un platillo con una bebida y cuando los pruebas juntos hacen una explosión de sabores en tu boca, no tiene comparación. Hacen el maridaje perfecto. Los sabores te transmiten y hasta te hacen viajar en el tiempo. Te hacen recordar momentos, lugares y personas.

Con esas tres palabras: comer, beber y amar; vivo mi vida. Disfrutar cada una por sí sola en mi vida diaria es un placer, ahora imagínate cuando juntas las tres en un solo momento, se vive una experiencia deliciosa, única e irrepetible. Compartir la comida y la bebida con personas que amas hacen de la vida una historia para recordar después.

Por eso hay que respetar la vida, disfrutarla, poner en pausa, respirar, reír y comenzar de nuevo. No olvidar lo pequeños que somos ante la inmensidad del mundo.

## Amor indio

Por: Diana Cover

Desde que entré a este restaurante supe que estaba en un lugar diferente: PIQUINA. Éste llega con una propuesta original que todos estábamos esperando, reinventa la cocina mexicana casual, integrando y mezclando ingredientes y recetas tanto del sur, centro y norte de México.

Al llegar me sentí en la CDMX, es decir, en un ambiente muy mexicano y fino, remontándome un poco a la época de oro, de esos lugares en donde se respira nostalgia. Encontré fotografías de "La Doña" y del legendario Pedro Infante. Y así, cómo no sentir el amor indio de México. El contexto perfecto para deleitarse en un manjar gastronómico nacional.

Al momento que te sientas en las hermosas sillas tapizadas de imágenes de Frida Kahlo, te reciben con una tostada gigante de harina, muy estilo norteño, con la P de Piquina que provoca y seduce. Esa palabra me recuerda a la célebre frase "chiquita pero picosa" y aunque el recinto es amplio le cedo el adjetivo de picoso en el sentido de personalidad, el nombre dice bastante del lugar.

En el menú encontrarás desde antojitos mexicanos hasta platillos bien elaborados, como les decía en un principio, recetas originales pero reinventadas logrando conservar los sabores tradicionales pero con un punch diferente.

Algunos de los platillos que más me han gustado son: el chile poblano relleno de chicharrón prensado envuelto en pasta kataifi, dándole un twist

griego y que rompe un poco los esquemas; al igual que los tlacoyos de maíz con un topping de carne asada, los cuales logran fusionar el sur con el norte de México. Un platillo emblemático de Piquina es el short rib en salsa de chiles, para paladares más refinados. Y para los no tan carnívoros se encuentran alternativas como pulpo al grill o salmón en una cama de esquites.

Tampoco podría venir a Piquina sin probar de nuevo el pastel velvet, incluso este pastel es una buena razón para venir a merendar a este lugar, aunque el pan de elote también está espectacular.

Respecto al menú de bebidas hay bastante variedad, presentan una nueva alternativa en mixología que va complementado con una amplia gama, sobretodo de buenos vinos mexicanos, para lograr un maridaje perfecto con los diversos sabores de los platillos del país. Y sin dejar de lado la cerveza artesanal que tanto auge está causando actualmente; también ofrece alternativas regionales.

El ambiente es muy agradable, entre semana es ideal para comidas de negocios, encontrarás ejecutivos y empresarios en un mood más empresarial; mientras que a partir del jueves el tono sube un poco a una atmósfera más de restaurant-bar, en donde hay jóvenes con drinks en las mesas y de fondo música "cool", especialmente en la terraza, la cual tenemos que aprovechar en el verano.

Piquina es un lugar que todos tenemos que conocer, y por si fuera poco, hay una barra súper coqueta, estilo taquería pero con diseño moderno, así puedes llegar a taquear tarde después de ir al cine o al teatro a un lugar cómodo y de buen servicio. No dejes de conocer, está en Monte Rocallosos frente a Plaza Fiesta San Agustín

# Alar'd



DECORACIÓN DE EVENTOS Y MOBILIARIO

CONTACTO 81 1262 1950 mueblesallard@hotmail.com

[f](#) /ALAR'D [i](#) /EVENTOS\_ALARD



# XBOX PIZZABAR

PUNTO CENTRAL L-12.

AV. INDUSTRIA 300 COL. VEREDALTA S.P.G.G

# U

ESTAMOS LISTOS  
PARA EL MAÑANA



**UANL**  
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

**#SOMOSUNI**

TRABAJAR · TRANSFORMAR · TRASCENDER

Chef  
Foodie

**Perfiles**

**89**

Chef

# Ángel Martín

Noreste Grill



**Ciudad de origen**  
CDMX

**¿Dónde estudiaste o quién te enseñó a cocinar?**  
Mónica Patiño

**¿Con cuáles ingredientes te identificas?**  
Queso, carne de res y romero

**Comida favorita**  
Comida mexicana

**¿Tu mayor éxito como cocinero?**  
Innovación y pasión

**Platillos:**  
Acostadito de Arrachera  
Carnitas estilo Michoacán  
New York con tuétano flameado al tequila

@norestegrill



Chef

# Mariana Bahena

Cenas Amarillas

**Ciudad de Origen**  
Monterrey, NL.

**¿Quién te enseñó a cocinar?**  
Mis seres queridos y la curiosidad

**Con cuál ingrediente te identificas**  
Frutas y eneldo

**Platillo favorito**  
No podría escoger, pero el arroz con aguacate de la abuela

**Restaurantes Favoritos en Monterrey**  
El Gran Laszlo Loszla y El Manolín

**¿Tu mayor éxito como cocinera?**  
Compartir la mesa con personas buena onda

**Platillos:**  
Ravioli de betabel con ricotta  
Ensalada de melón con hierbabuena  
Sandía con albahaca

@cenasamarillas





Foodie

# Morenito de Fuego



**Ciudad de origen**  
Monterrey N.L.

**Profesión**  
Músico

**Ciudad de México a la que viajas o viajarías a comer**  
A San Luis Potosí por unas enchiladas, unos frijolitos negros y una cafecito de olla

**Ciudad del mundo a la que viajas o viajarías a comer**  
Nueva York por unos exquisitos pancakes en el Buby's del bonito barrio de Tribeca

**Platillo o comida que podrías comer toda tu vida**  
Arroz con mole o pastel de chocolate con merengue del que hace mi mamá

**Platillo o comida que jamás comerías**  
¡Nopales! No me exilien de México

**Platillos Mostrados:**  
**@CarnesRamos**  
Chicharrón  
Pierna de pollo horneada  
Costilla de cerdo horneadaW

@Morenitodefuego



# BEYOND BUSINESS



## Encuentra con nosotros el ambiente ideal para tu éxito.

IZA Business Centers es un referente de clase mundial en la creación del ambiente de negocios que impulsa e inspira al éxito. Diseñados para satisfacer todas tus necesidades, nuestros espacios cuentan con las facilidades y el personal calificado que te permite alcanzar tus metas.

**Más de 25 años y 30 ubicaciones en el país nos respaldan.**

**Llega más lejos.**



Monterrey  
(81) 8000 0000

Ciudad de México  
(55) 8000 8000

Guadalajara  
(33) 8000 0000

Querétaro  
(442) 800 0000

Tijuana  
(664) 615 8000



[izabc.com.mx](http://izabc.com.mx)

# ¡ ANUNCIATE ! Miles ya quieren conocer te



Mas de 50 años en el ámbito radiofónico, con programación única y diferente en la radio hablada, adecuada a la comunidad regiomontana dinámica, productiva y competitiva, que requiere estar al tanto del acontecer local, nacional e internacional, con información útil y oportuna.

Coloca tus productos y servicios en la plataforma más rentable, LA RADIO DIGITAL



INFORMES: 81 20 22 9283

Privada Rhin 647 Colonia Mirador, Monterrey, N.L. Mx 64000  
fgamez@gpomass.com.mx

EN VIVO:  
Roku  
Amazon Fire  
Apple TV  
Android TV



# Monte de Reyes

## Una bebida fresca de cuerpo ligero

Las cervezas de confección artesanal viven un importante boom en la actualidad gracias a la iniciativa de jóvenes emprendedores que han deseado presentar alternativas distintas a las convencionales.

Los creadores de la cerveza Monte de Reyes son un buen ejemplo dentro de este grupo de entusiastas que buscan dejar su propia huella en el mundo de las bebidas. Todo ello se ha logrado elaborando una cerveza de dorado intenso que utiliza ingredientes esenciales como agua, malta de cebada, lúpulo y levadura para crear una bebida fresca de cuerpo ligero.

Monte de Reyes, cuyo nombre hace honor al talento regiomontano, se distingue además por ser balanceada entre sus notas

amargas y dulces, elementos que la hacen ideal para tomarla sola o con maridajes de platillos frescos y de sabores en baja intensidad.

Asimismo, esta cerveza ha retomado el concepto ultra, lo que significa que presenta bajos niveles de carbohidratos y calorías, características que incrementan su atractivo entre los consumidores, principalmente para aquellos que cuidan su línea.

Monte de Reyes nació entre amigos y carnes asadas en la ciudad de San Nicolás de los Garza y su propósito es seguir siendo parte esencial de las reuniones entre las personas unidas por los lazos de la amistad.

---

La verdadera  
experiencia  
**ULTRA**

---

90 Calorías | 2.5 Carbs.  
**100% REGIA**



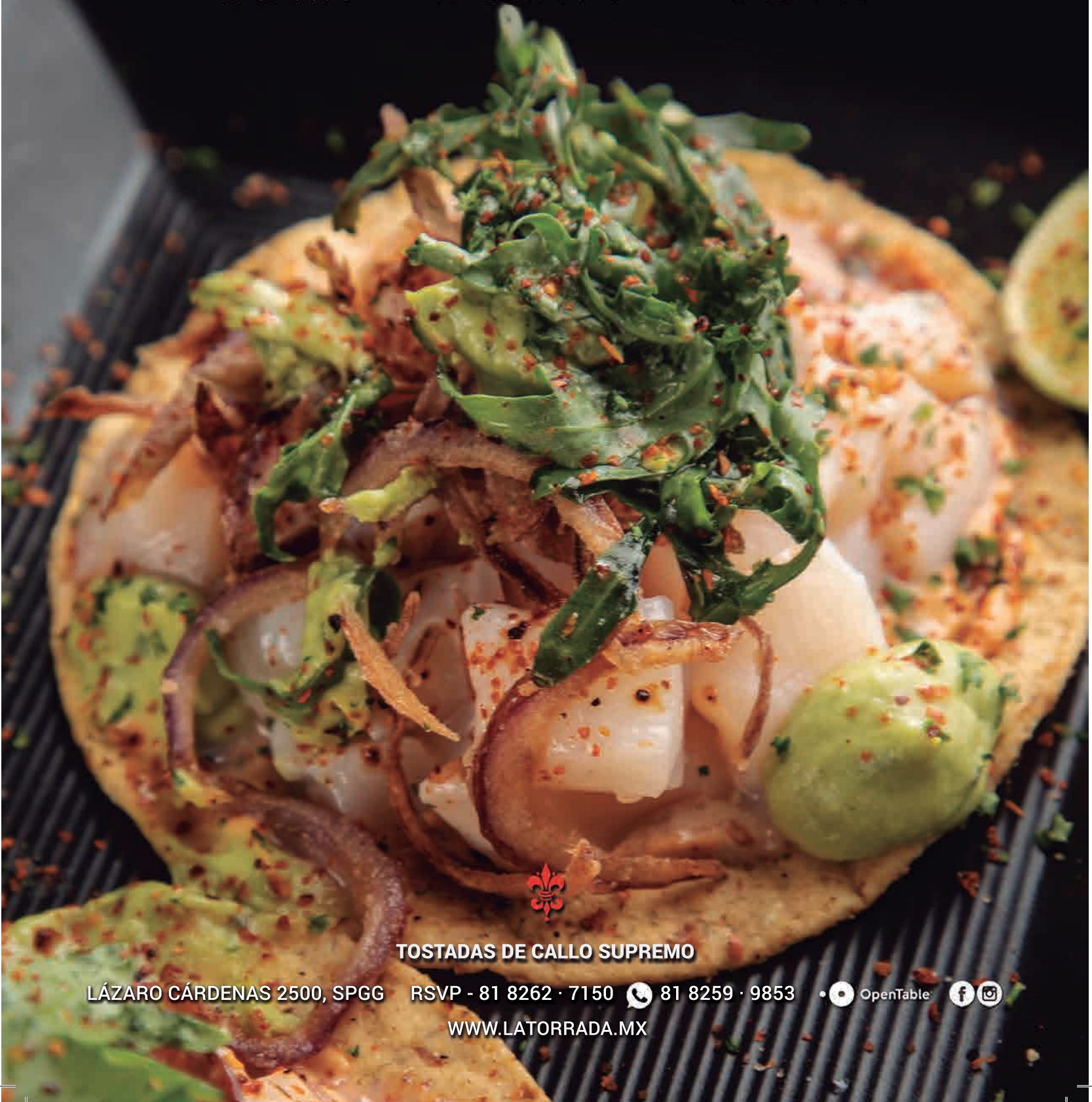
EVITA EL EXCESO



[www.montedereyes.com](http://www.montedereyes.com)

# LA TORRADA

LEÑA HORNO CAVA



TOSTADAS DE CALLO SUPREMO

LÁZARO CÁRDENAS 2500, SPGG    RSVP - 81 8262 · 7150    81 8259 · 9853

OpenTable    f    i

WWW.LATORRADA.MX