

@clementecas

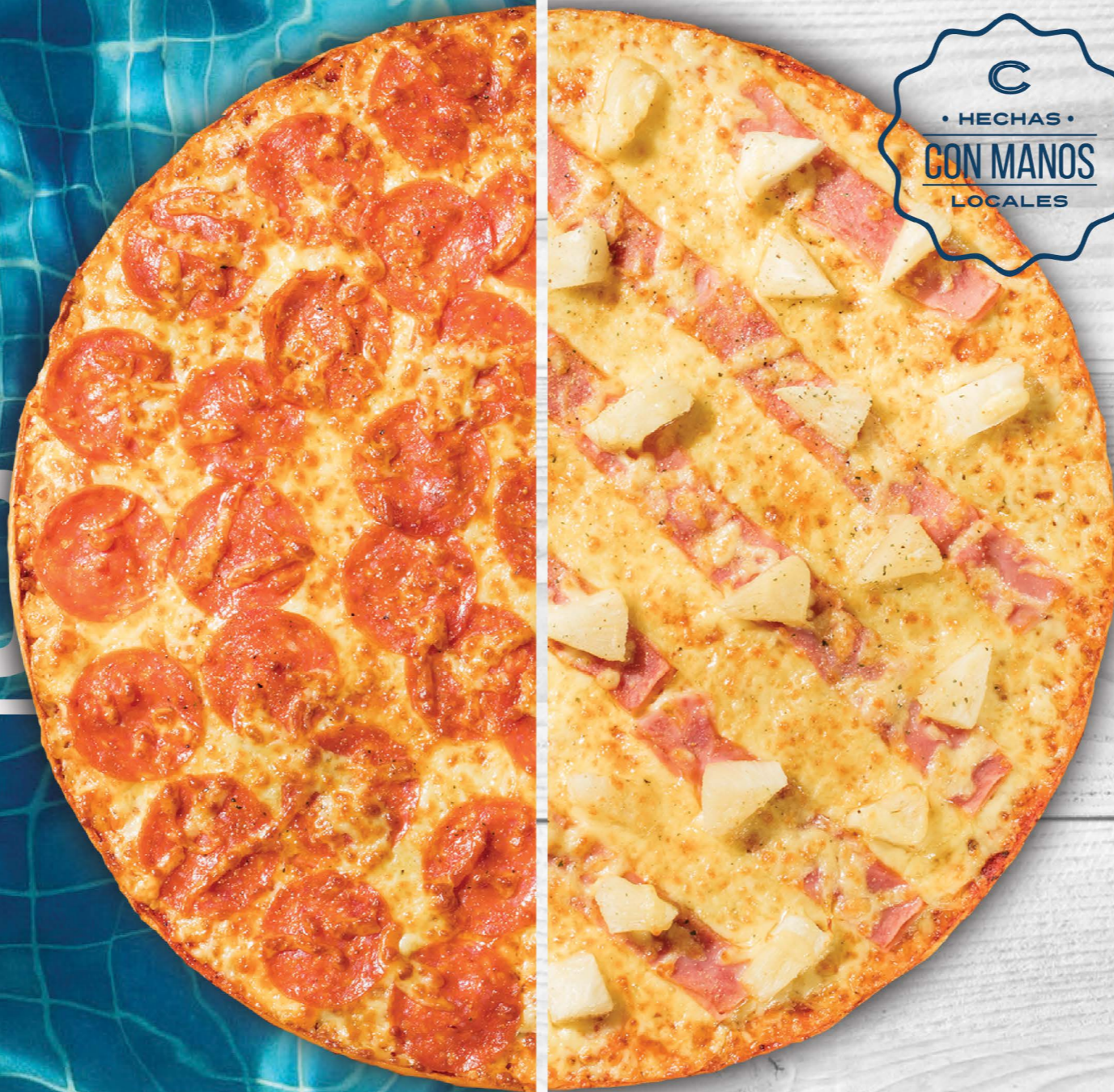
@lasalitas_oficial



Capricciosas®

HAZ TU VERANO LIGERO

CAPRICCIOSAS.COM



DISFRUTA TU VERANO,
SIN REMORDIMIENTOS.

ORDENA EN:

[CAPRICCIOSAS.COM](https://www.capricciosas.com)

PICK UP EN SUCURSAL

RAPPI



Portada

DIRECCIÓN CREATIVA
marcomaschuy
@marcomaschuy
PRODUCCIÓN
Chuy Villarreal
Yuliana Sánchez
FOTOGRAFÍA Y POSTPRODUCCIÓN
Marco Reynosa
MAKEUP ARTIST
Contour Salón de Belleza
TALENTO:
Clemente Castillo
@clementecas

Directorio

FUNDADOR
José Antonio Chaurand

DIRECTOR DE OPERACIONES
Juan Carlos López
DIRECTOR EDITORIAL
Israel Alborno

GERENTE COMERCIAL
Carlos Rodríguez Walle
CONSULTORÍA COMERCIAL
Eduardo Pinto
Rubí Cazares
Victoria Olvera
Susana Silva
Jorge Barba
Manuel Trejo

RELACIONES PÚBLICAS
Rocío Gómez

JEFA DE REDACCIÓN
Atziri Espinosa
COORDINACIÓN DIGITAL
Yoyce Gutiérrez

FOTOGRAFÍA Y DIRECCIÓN DE ARTE
Mikel Rendón
CONCEPTO CREATIVO
Gerardo Ortiz

DISEÑO
Cinthia Benítez
Fedro Ceballos
WEB MASTER
Manuel Martínez

DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN
Dan García
RECURSOS HUMANOS
Paulina Aguirre
ADMINISTRACIÓN
Yamileth Bucio
DISTRIBUCIÓN
Carlos Gómez
Antonio Rodríguez

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

RESIDENTE CULTURA CULINARIA (AÑO 5, No. 59, JULIO 2020) 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: 04-2012-052213373400-101. 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.

Contenido

7 #foodculturemty
Novedades, Desayunos, De dieta, Para llevar, Precio, Ingredientes, Munch, Snack, Producto local

28 En portada
Especial: El sabor regio del pollo

51 Bebidas
Vino, café, cerveza, té, mixología

59 Perfiles
Chef

Little ROME!

Pizza

SUCURSALES

★ Nuevo León

★ Mérida

★ Querétaro

★ Nuevo Laredo

★ Saltillo

★ Jalisco

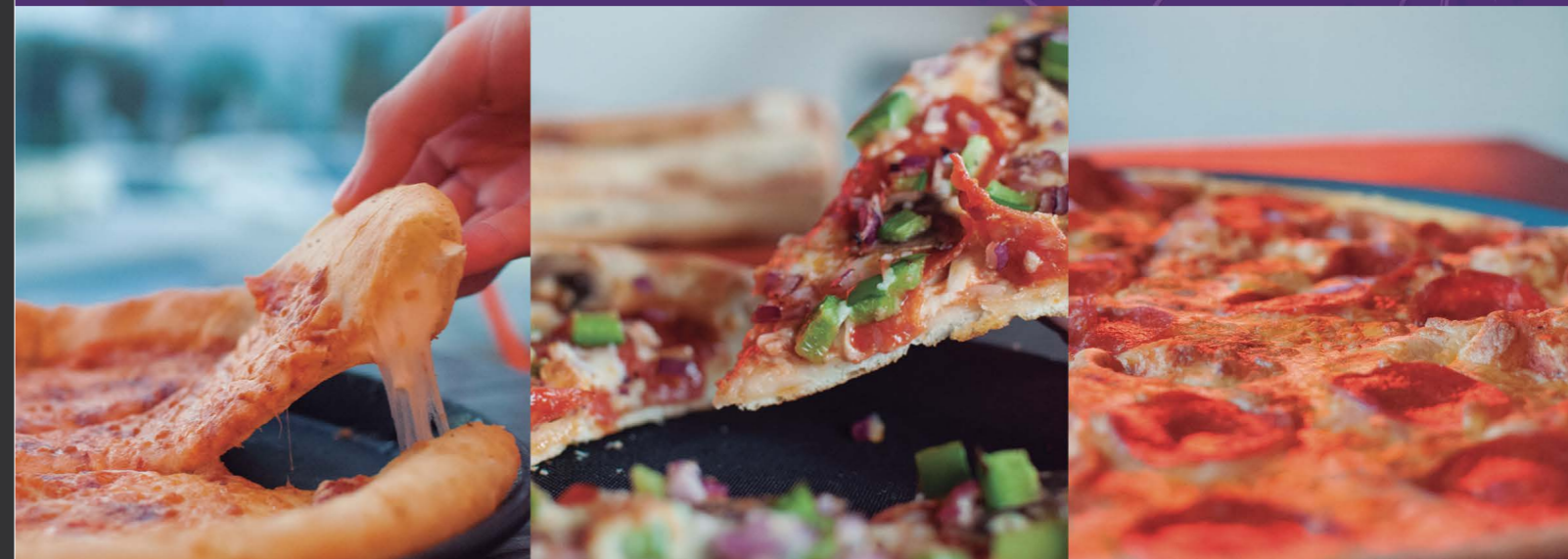
Franquicias Disponibles



Raul Juarez Mtz

Oficina: 81 7770 0107
Cel: 81 8689 1145

www.littleromepizza.com



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



Vale lo que cuesta



Antojo



Santa Catarina



Tendencia



Ideal en dieta



Pick up/para llevar

SONORA GRILL PRIME



DISCULPA LA DEMORA,
LLEVA TIEMPO MEJORAR LA EXPERIENCIA

#AVIVAMOSLASBRASAS

SAN PEDRO • PICK'N GO 81 9688 7144

sggroup.com.mx



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



Novedades
Desayunos
De dieta
Pick up para llevar
Precio
Ingredientes
Munch
Snack
Producto local

#foodculturemty



NEW

Novedades

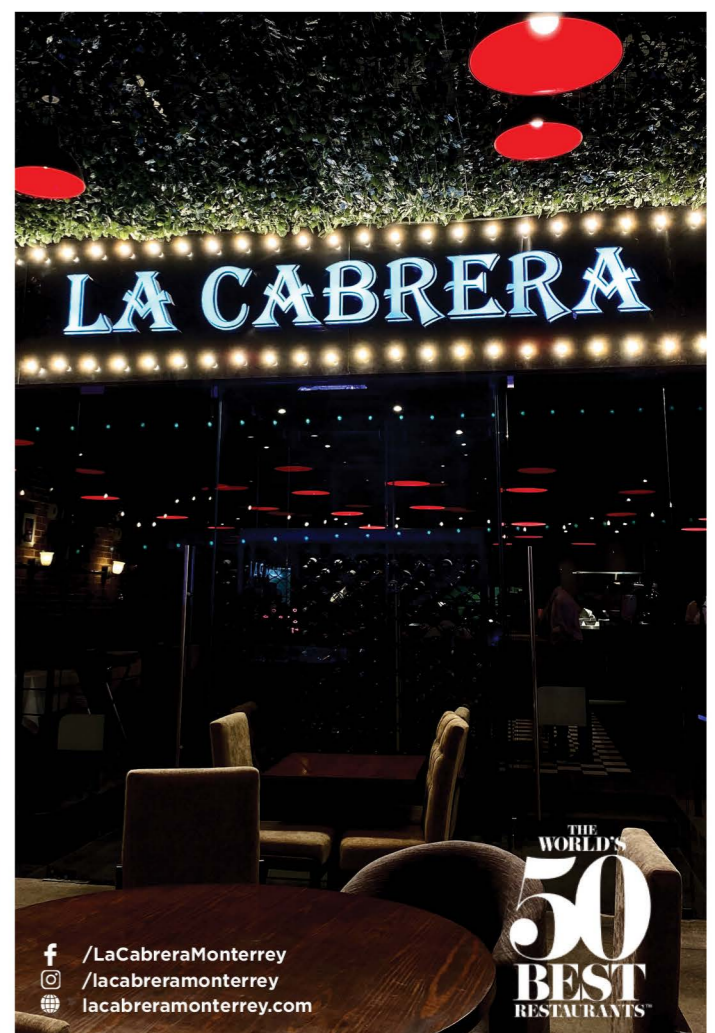
La Cabrera

Llega a Monterrey el exitoso concepto de parrilla argentina de la mano del chef Gastón Riveira, uno de los cocineros más representativos del país sureño. La Cabrera ha estado durante tres años consecutivos entre los "50 Best", lista que destaca a los mejores restaurantes de Latinoamérica.

@lacabreramonterrey



Take away ☎ 81.8178.0837 | Búscanos en:



f /LaCabreraMonterrey
 i /lacabreramonterrey
 lacabreramonterrey.com

THE WORLD'S
50
 BEST
 RESTAURANTS

La Cabrera es una casa de carnes que respeta la tradición y la esencia de la familia argentina, rindiendo un orgulloso tributo a la cultura culinaria del Río de la Plata. Todo el recorrido que vivencian quienes la visitan, desde que llegan hasta que se van, está pensado para despertar sus sentidos, donde los aromas y sabores del lugar ofrecen una experiencia gastronómica única e inigualable. En La Cabrera se disfruta la mejor carne argentina, excelentes vinos y una selección de guarniciones, especialmente elaboradas para cada plato y servidas en pequeñas cazuelas. No se trata de una parrilla más, sino de una parrilla de culto, donde los porteños se sienten identificados y los extranjeros se sorprenden de vivir una experiencia única. Cada año, La Cabrera revalida su lugar como uno de los mejores restaurantes de América Latina, y su creador, el cocinero Gastón Rivera, ha logrado exportar el espíritu del lugar, con presencia en otros países: Bolivia, Chile, Filipinas, México, Paraguay, Perú, así como también en el interior del país -tal el caso de San Salvador de Jujuy-, basado en sus tres pilares fundamentales: menú, ambiente y servicio de excelencia. De todo esto se trata La Cabrera. Los esperamos para vivirlo juntos

Disfruta deliciosos platos para paladares exigentes en la parrilla argentina más premiada

📍 Plaza Calzada 401, tercer piso. ☎ 1768.8717/18



LA CABRERA
 by gastón riveira cocinero
 Una parrilla de culto, pero bien porteña



Desayunos

Café Cacao

Rol de canela con Chocolate
Tostado de Burrata
Tostado de Salmón

@cafecacao_tostadores

Tenemos
servicio de
Pick&Go



CAFÉ CACAO

TOSTADORES Y BARRA DE ESPECIALIDAD

📍 Av. del Estado 203-A, Monterrey, NL.

📷 @cafecacao_tostadores

📘 cafecacao.tostadores

🌐 www.cafecacao.mx

Búscanos en





Desayunos

Tasty Restaurant

Acai bowl
Sweet toast
Avocado toast

@tasty.monterrey



De dieta

Bravo Pizza

Pizza cochinita pibil
Pizza funghi
Ensalada de betabel

@bravopizamx



Pick up/para llevar

Pound

Diablo doble
Original doble
Malteada con pastel de tres leches
Aros de cebolla

@pound.mx



" THE BEST BURGERS ~~IN TOWN~~ " *in the world*

TELÉFONOS: 811.047.8584 // 812.282.3909

POUND (SUCURSAL)

AV. MANUEL GOMEZ MORÍN 900,
CARRIZALEJO,
66259 SAN PEDRO G. G., NL.

POUND RÍO AMAZONAS (DELIVERY)

RÍO AMAZONAS 21A, DEL VALLE,
66269, SAN PEDRO G. G., N.L.

POUND CUMBRES (DELIVERY)

AV. PASEO DE LOS LEONES 1305,
64390 MONTERREY, NL.

POUND VALLE ORIENTE (DELIVERY)

CALLE PASEO MARÍA ELENA 903,
AMPLIACIÓN VALLE DEL MIRADOR,
66260 SAN PEDRO G. G., N.L.



Valor por tu dinero

Sr. Bigotes

Pizza Mediterránea \$210
 Berenjenas empanizadas \$125
 Chamorro napolitano \$195

FB: [senorbigotes.cocina.rustica](https://www.facebook.com/senorbigotes.cocina.rustica)



¡TENEMOS NUEVOS HORARIO!

<p>COMEDOR ABIERTO</p> <p>LUNES A VIERNES</p> <p>12:00 PM A 10:00 PM</p>	<p>SOLO PICK & GO O A DOMICILIO</p> <p>SÁBADOS Y DOMINGOS</p> <p>12:00 PM A 10:00 PM</p>
---	---

SAN JERÓNIMO T. 8335 3383 / 2141 1097 LINDA VISTA T. 2556 0409 CUMBRES T. 1306 5411 GARZA SADA T. 1234 0450 SAN NICOLÁS T. 2315 0533 *¡nuevo!* SAN PEDRO T. 3427 9440

MR. BROWN®
 @MRBROWNTY @MRBROWNMEXICO

LLAMA, RECOGE O PIDE A DOMICILIO

O PIDE POR PLATAFORMAS DIGITALES



YUM

Ingredientes

Torta de chilaquil

Yami Bagels & Tortas

- | | |
|---------------|---------------------|
| Pan Margarita | Chilaquiles verdes |
| Cebolla | Frijoles con veneno |
| Aguacate | Queso |
| Crema | Chicharrón |
| Mantequilla | de la Ramos |

@yami_bagelstortas



MUNCH

Munch

Jac&Ray

La tradicional
La regia
La de pierna

@jacandraymex



YUM

Snack

Tegy Chocolates

Bombón de maracuyá
Frutos rojos
Coco al mezcal
Café veracruzano

Cookies and cream
Trufa de pistache
Tequila azul
Brownie Tegy

Donita de arroz inflado
Cookies and cream
Tortugas Tegy

@tegychocolates



YUM

Snack

Pan de Pan

Cochito
Guava pocket
Rol de canela
Galette

Alfajor
Galleta de avena
Choconutela
Chocochips

@pandepanmx

23



Producto local

La Canasta Blanca

Este proyecto surge como propuesta para brindar opciones de alimentos saludables y deliciosos. Elaborados artesanalmente con insumos 100% orgánicos y naturales (sin conservadores, ni saborizantes, ni colorantes). Entre sus productos destaca el The Greek Yogurt, y Queso Quark. Ambos fabricados con leche orgánica.

@canastablanca

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

The Dream Meal

#foodculturemtty

Ensalada Saint-Tropez

Mon Paris

Con crujiente de jamón serrano, pera, almendras caramelizadas y gorgonzola aderezada con cremoso de limón.



#foodculturemtty

Rancherito tenders

Burgers

Un buen comienzo, con papas a la francesa bañadas en elote y queso velveeta, los tenders de pollo están empanizados en rancheritos con salsa chipotle.



#foodculturemty

Pollo en dos moles

La Catarina

Uno de los platillos más emblemáticos del restaurante, consiste de medio pollo deshuesado con mole rojo y negro, traídos directamente desde Oaxaca.



#foodculturemty

Pan de Elote

El Lindero

Cocido en el mismo sartén de acero vaciado, no contiene harinas ni gluten. Bañado en salsa de cajeta y nueces picadas. Un manjar.





@Jumbo_mx

@lasalitas_oficial

En portada



Las Alitas: 25 años de sabor

Recuerdos deliciosos

La comida reconfortante o "Comfort Food", proporciona un valor nostálgico o sentimental a alguien, por esta razón, los mejores recuerdos de nuestra vida, en su mayoría están rodeados de comida, dicho de otro modo la memoria del gusto tiende a ser la más fuerte de las memorias asociativas, es por eso que los sabores, texturas y aromas nos ayudan en segundos a recordar esos momentos que todos atesoramos en nuestro subconsciente.

Durante 25 años, Las Alitas, como restaurante pionero en la ciudad de Monterrey y en toda la república, ha sido copartícipe de esos momentos únicos que van desde los martesitos con amigos, los viernes de quincena en pareja hasta los fines de semana con nuestras familias. El sabor de sus alitas y boneless, como también de sus Hamburguesas, sándwiches al carbón, así como sus bebidas, en un ambiente relajado, son elementos que al unirse forman una experiencia inigualable.

Regresan los pioneros

Dada la contingencia del Covid 19, Las Alitas están en un proceso de retorno a la actividad regular de manera progresiva, para lo cual están asegurando la misma experiencia que han disfrutado sus invitados desde siempre y como siempre, adaptada a esta

nueva realidad que se vive en el mundo. Con espacios seguros y que cumplen con los más altos estándares de higiene y sanitización. En este regreso, la marca ha inaugurado su nueva sucursal Centro Cuauhtémoc, ubicada en el mero centro de la ciudad, y ésta tanto como Arcadia, forman parte de su nuevo modelo de experiencia, con un diseño de interior renovado, cocinas abiertas, siempre con el sabor característico al carbón.

¿Alitas gratis? ¡jalo!

La marca Las Alitas está de fiesta, no solo por su 25 aniversario sino porque el próximo 29 de julio, es del Día Internacional de La Alita, es por eso que durante ese día estarán dando alitas gratis a las primeras 50 personas que visiten cada una de las sucursales en todo el país. Es por ello que la invitación es a unirse en esta celebración con los verdaderos pioneros del sabor estilo búfalo, no solo en Nuevo León, sino en toda la república.

Sigamos disfrutando del sabor de Las Alitas, una marca orgullosamente mexicana, que al día de hoy cuenta con más de 70 sucursales en las principales ciudades del país, y están continuamente en renovación y transformación, con miras de crecimiento y siempre con un sólo objetivo en mente: generar encuentros sensacionales.

**LA NUEVA
EXPERIENCIA**



JULIO 2020

**CONÓCELA EN: CENTRO CUAUHTÉMOC
AV. MIGUEL HIDALGO #330**

#JulioEsDeLasAlitas

#25AñosDeSabor

**¡TODO EL DÍA,
TODOS LOS DÍAS!**

**BONELESS
PERSONALES**

DESDE

\$79



BONELESS MANÍA

Ubica tu sucursal más cercana en [lasalitas.com](https://www.lasalitas.com)

Aplica precio especial en platillo Boneless Personales 1 platillo por \$79, 2 platillos por \$139 y 3 platillos por \$199. Válido todo el día de lunes a domingo. Promoción para consumo en restaurante, no aplica en servicio a domicilio ni para llevar. Válido en sucursales de Nuevo León, CDMX, Estado de México, Hidalgo, Sinaloa y Jalisco. No aplica con otros cupones o descuentos. Vigencia del 18 de Mayo al 31 de Octubre de 2020 o hasta agotar existencias.



Entrevista

Clemente Castillo

de regreso al Restaurant

El músico regiomontano y vocalista de la banda Jumbo, comparte con nosotros sus proyectos, sus gustos y pasiones relacionadas a la música, la comida y su aporte a la gastronomía mexicana.

Redacción: Israel Albornoz
Fotografía: Marco Reynosa



Entrevista

P

or más de 20 años, ha formado parte de una de las bandas de rock más importantes de México, por sus sencillos, por la calidad de sus composiciones y por los retos que se han planteado como grupo. Jumbo cuenta con 8 discos de estudio, además de dos nominaciones a los Premios Grammy latinos, se han presentado por todo el continente americano y una sólida legión de seguidores de distintas generaciones los siguen hasta hoy.

Muchas canciones, infinidad de conciertos, colaboraciones, composiciones y acordes forman parte de la vida de Clemente Castillo; melodía y poesía también están presentes en su primer disco solista “Eureka”, publicado en 2015, el cual cuenta con colaboraciones de luminarias de la música regiomontana como Celso Piña, Pato Machete, Chetes, entre otros.

Inicios en un ambiente musical

Clemente recuerda con claridad que a sus siete años inició su pasión por la música, en un comienzo motivado por la música que escuchaban sus padres pero también los discos de sus hermanos. “La música en casa era de contrastes, podrías estar escuchando Raphael, José José, Nelson Ned con mis padres y luego con mis hermanos; The Police, Led Zeppelin, Billy Joel, de ahí a empezar a tener mucho interés y afición por la música. A raíz de ese acceso a discos y a campamentos de verano en Estados Unidos, se me abrió la puerta a convertirme en melómano, a querer cantar y aprenderme canciones”, añadió.

Un dato curioso de este compositor regiomontano fue la capacidad a muy temprana edad de memorizar letras de artistas del momento, esto a mediados de los años 80’s, lo cual ayudó a potenciar su capacidad poética al momento de escribir sus

primeras canciones. Al respecto comentó que, “de adolescente compraba las revista llamada Song Hits, y me aprendía canciones de R.E.M, Tears for Fears, Elton John, todas estas letras estaban llenas de poesía y metáforas, lo cual, Inconscientemente, al componer canciones, traía toda esa información y pues, en ese momento decía que mis canciones debían tener un juego, una melodía, una historia que contar para cautivar a la persona quien estuviese escuchando. Desde siempre quise que mis canciones fueran interesantes”, comentó.

El Restaurant de todos

Clásicos del rock mexicano como Siento Qué, Fotografía, Aquí, son sencillos que se extraen del primer disco de Jumbo, publicado en 1999. Para ese entonces, el éxito no había llegado para el grupo. Clemente reflexiona sobre esa época y el resultado de esa primera placa discográfica. No teníamos idea de absolutamente nada de lo que ocurriría con nuestro primer disco. Nos dedicamos a hacer el mejor álbum posible, que pudiésemos lograr con las mejores canciones que habíamos compuesto. La verdad, nunca tuvimos idea de que Restaurant fuese a conectar tan bien con tanta gente.

A pesar del éxito de su primer álbum, Clemente junto a sus compañeros de grupo siempre han tenido la convicción de renovarse constantemente con cada trabajo discográfico, con cada canción, con cada paso de la banda. Si Restaurant se grabara el día de hoy, sería un trabajo distinto al que hicimos hace 20 años, incluso si tuviésemos la misma edad, sería un disco distinto. “Nuestros discos los hacemos en base a la realización musical y no al éxito, lo cual no está mal. Recuerdo que para nuestro segundo trabajo DD y Ponle Play nos aferramos a que fuese distinto al Restaurant y el Tele Parque, que fuese distinto a los otros dos anteriores”, añadió el cantante.

Foodie Castillo: “como por placer”

Clemente nos comenta que su pasión por la comida data desde muy niño, incluso nos comparte historias que le comenta su madre de cuando era niño. “Dice mi mamá que yo estaba parado sobre un especie de taconcito que tenía mi abuela en la cocina de su casa en Miguel Alemán, Tamaulipas. Allí llegaba, según mi madre, y me paraba allí en la mesa donde ella trabajaba junto a sus hermanas y vecinas. Me parecía impresionante ver a cuatro o cinco mujeres trabajando coordinadas haciendo tortillas, y cocinando un cabrito, me dedicaba a ver todo el proceso de la preparación de la comida que iba a suceder seis horas más tarde. De allí viene mi afición por la comida”.

Añade que disfruta mucho los paseos culinarios en otros países, recuerda cuando estuvo de luna de miel ir a recovecos y a lo más callejero de Singapur o Hong Kong, comer en sitios random, hasta lo más sofisticado o más “high rated” de esas ciudades. “En toda la gama de sabores y variedades, siempre el propósito y la genialidad radica en que hay que probar de todo”, comenta.

Sus favoritos en Monterrey

Con relación a los restaurantes favoritos del cantante en Monterrey, destacan la sucursal de Madero de La Nacional. “la que yo conocía cuando recién abrieron. Para mí el ambiente de cantina en ese lugar me gusta mucho”

Asimismo se declara fan de los pescados y mariscos, a lo cual señala qué: “mi comida favorita es el marisco crudo, la podría comer todos los días. Me gusta mucho ir a Ensenada y Los Mochis a comer, también me gusta mucho Yamato, por el pescado que sirven y el sashimi”

“Me gusta también muchísimo Ali Baba. El kippe crudo, hojas de parra, todo es delicioso allí. Me gusta mucho la cocina de Marc Aceves. Lo he seguido durante mucho tiempo. Lo admiro y lo quiero mucho”, añade

Tacos preferidos

Clemente destaca que la comida que más disfruta del día es el desayuno, por lo cual le pedimos su recomendación de sus mejores tacos mañaneros para comenzar el día con buen pie: “Para mí el mejor taco mañanero, pero por mucho, lo encuentras en Tacos Milo en el Uro y Tacos El Güero, en La Herradura. Allí te sirven un taco grotesco de doble tortilla de maíz recién hecha con una costilla entera con todo y hueso, la carne se deshace de lo suave que está, además está sazonada con un adobo delicioso, esto en Tacos El Güero. En Tacos Milo, siempre mi primer taco es de lengua con un poquito de sesos, el siguiente de cachete y el último de ojo con mixta. Para mí la barbacoa de cabeza de Tacos Milo y de El Güero son una pasada”.

Soundeli

Como melómano a tiempo completo y especialista en crear ambientes a través de sonidos, Clemente Castillo, encontró un nicho de mercado y de aporte a la gastronomía dando los toques musicales de salas de restaurantes, a lo cual comenta: “He colaborado con chefs y restauranteros en la sonorización de sus espacios. Entre ellos destacan, Felipe Chapa, y los chef Enrique Olvera, Guillermo González Beristáin y Marc Aceves.

“Actualmente el proyecto ha avanzado muchísimo luego de la llegada de mi socio Ángel Céspedes al proyecto, aprovechando también todos los contactos y relación que tenemos con otros colegas músicos. Nos dedicamos a elaborar conceptos musicales para festivales de gastronomía y vino. Pensamos en la idea desde cero y vamos elaborando la propuesta musical de eventos”.

Clemente Castillo se encuentra dándole forma a lo que sería su segundo álbum como solista y al unísono está trabajando en el noveno disco de estudio de la banda Jumbo, asimismo comparte de manera periódica varias playlist en su usuario de Spotify, producto de curaduría extensa de música que a través de los años de trabajo ha logrado recolectar.

APO

ESC

GPE

MTY

SNN

SPG

STA

ICON

4REAL



APO



Pollo Loco

Pollo asado
Sopa de coditos

@elpollocomx



Súper Pollito

Súper salchichas
Pollo chiltepin
Súper arroz
Súper coditos

@superpollitmx

APO ESC GPE MTY SPG YUM



Las Aliadas

Kilo de alitas
Papas bañadas
Elotes

@lasaliadas



NUEVA SUCURSAL

PLAZA KUNE

Av. Puerta De Hierro
64364, Monterrey, N.L.

Servicio **Pick & Go**
hasta la puerta de tu carro

Encuentra nuestro menú
en tu App favorita



Cortijo
☎ 8110230442
2315.0263

Cumbres
☎ 8134.058519
1306.5513

Molino
☎ 8110.155219
10.885.839

Escobedo
☎ 81196.47985
2723.1144

Universidad
☎ 8125.162938
2559.1024

Contry
☎ 8119.647978
8103.9583
6 1739.1491

Linda Vista
☎ 8134.058511
8379.5882

San Pedro
☎ 8134.058517
2558.0144
6 2558.0145



MTY

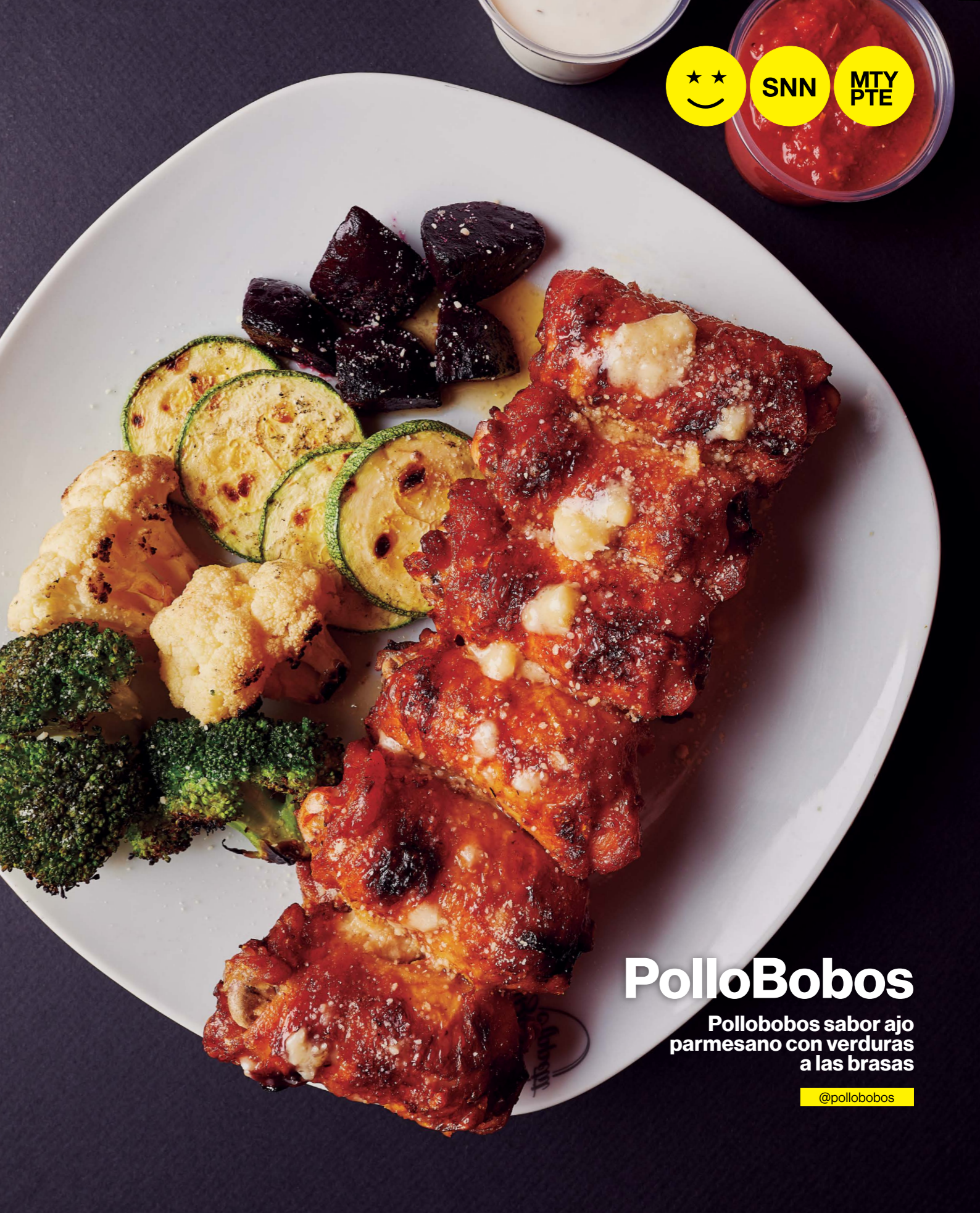
SPG



Pico Rosa

Alitas agrdulces
Boneless en zanahoria
habanero
Hamburguesa pico rosa

@picorosa1



SNN

MTY
PTE

PolloBobos

Pollobobos sabor ajo
parmesano con verduras
a las brasas

@pollobobos

MTY

MTY
PTE

GPE

SNN



Wingman

Papa mamalona
Alitas

@wingmanmt

Tres teorías sobre las alitas Búfalo.

La primera sugiere que éstas fueron creadas por Teresa Bellissimo, propietaria del restaurante Anchor Bar ubicado en la ciudad de Búfalo en el estado de New York, en el año 1964. Por otro lado, John Young también se proclama como autor de este platillo en el año 1960 en su local llamado John Young's Wings 'n Things, ahí asegura que creó la salsa para cubrir las alitas. Con la diferencia que él las servía enteras y no como Teresa. El distribuidor de alitas local de la ciudad aseguró que para la época ambos restaurantes habían comenzado a pedir grandes cantidades de alitas pero carece de un registro de quién fue el primero que comenzó a comprarlas.



Buffalo's Hot Wings

Aros de cebolla
Sampler de alitas
Vaqueras

@buffaloshw

El Fogoncito®



Pídenos también por:



/Fogoncitovalle

Tamazunchale No. 108 Col. Del Valle,
San Pedro Garza García, N.L.

Servicio a domicilio: 8335.1138



Buffalo Bros

Dedos de queso
Alitas y boneless
Muslos a la parrilla

@buffalobrosmt

YA ABRIMOS!!

SOBRE CARRETERA NACIONAL KM 287

Santitos

Mercado Popular



COME, RÍE Y BEBE QUE LA VIDA ES BREVE

📷 SANTITOS MERCADO POPULAR 📺

APO ESC GPE MTY SNN SPG STA ICON YUM



Pollo Matón

Pollo a la parrilla y al ataúd
Variedad de salsas y complementos

@elpollomatonoficial



Residente
Restaurant®
Books

Platillos icónicos de Nuevo León

Historia culinaria que pasó del hogar al restaurant



Volumen I

Pídelo al teléfono: (81) 8044 9800

Costo \$250

Envío gratuito a partir de 2 ejemplares
residente.mx | @residentemty | residentemx



Las mejores aguas frescas para tu negocio

www.vebia.mx

/aguasvebia /aguas.vebia Tel: 82 14 76 99

51

Vino
Café
Cerveza
Té
Mixología

Bebidas

Café

Recargar energías

Por: Brenda Siller

@cafetierralibre

Capuchino Cacahuete: Preparado con espresso y nuestra cremosa leche de cacahuete, la taza perfecta para pasar la tarde.

Matcha Espresso: Contiene matcha puro con leche y espresso, nosotros le pusimos leche de almendra casera pero puede llevar la leche de tu elección.

Banana Latte: Preparado con leche, plátano, un toque de canela y doble espresso, la combinación perfecta para recargar energía.



Cerveza

Para Comfort Food

Por: Juan Sánchez

Comfort Food. O como le decimos por acá, carnita asada para el alma. Los humanos somos seres de costumbres y nos hemos acostumbrado a la comodidad de poder pedir platillos de sabores familiares cuando se nos antoja, gracias a la plétora de proveedores locales de mariscos, barbacoa, alitas, pizza o tacos. Para todos ellos, tenemos las siguientes recomendaciones de cerveza.

@latabernamx



Minerva - Lager Light

De cuerpo ligero, pero de un notable sabor cítrico y herbal, ideal para combinar con el ceviche de tu local preferido de mariscos. Los sabores de pescado fresco, cilantro y limón en tu tostada, son el complemento ideal para esta rubia. Y con sólo 85 calorías, ni te preocupes al pedir la segunda.



Principia - Summer Ale

El verano ya está aquí. Además de una buena cerveza, los días largos y soleados son quizá el mejor remedio para la depresión del encierro forzado. Summer Ale es una hoppy blonde ale, diseñada precisamente para alegrarte el día. Te recomendamos pedir un pollo a las brasas estilo Sinaloa, armarte un taco con esa deliciosa salsa verde y sonreírle a la vida.



Fausto - American Breakfast

Esta medallera Red Ale de Fausto, fácil de tomar, maltosa pero con un ligero regusto amargo es de nuestras favoritas para tomar cuando mamá hace asado o pastel de carne en casa. El sabor de esa carne horneada o cocida por horas en salsa roja es, desde nuestro punto de vista, el maridaje perfecto para una red ale como esta.



Huerca - Bonita

Alitas y boneless con salsa buffalo, uno de los platillos más comunes en casi cualquier sports bar, que incluso hay decenas de restaurantes dedicados principalmente a ellas. La salsa picosa, ácida y untuosa con la que se envuelven esta en el espectro opuesto de una Session IPA americana, con sus sabores amargos y resinosos. Sin embargo es esta contraposición de sabores, que hace que combinen tan bien.



Karlsbrau - Bock

Bock es una cerveza de fermentación lager, de sabores a cereal tostado y pan, pero seca en el regusto. Especial para combinar con un jugoso corte de carne, o ya bien picada, en un taco con cebollita asada y salsa molcajeteadas.

Té

Llegó el verano

Por: THEA Tea House

@theateahouse

Green Chamoy.

Té verde con limón y chamoy con stevia, ¡excelente refresher!!

Carpe Frappe.

Rooibos de fresa y almendras dulces con un toque de vainilla, ideal para este calor.

Earl Grey Royale.

Té negro helado con cítricos, ¡mejor imposible!



Mixología

“Notam X @elmixologo”

Por: Sergio Villarreal

@elmixologo

PLUMEN:

Respiro de agave con acentos cítricos.
TEQUILA GENERAL GOROSTIETA JOVEN
Pitahaya x Frutas LIO
Dom Pérignon Vintage 2006 x SUGARFINA
Two Minute Lime Juice
PARASOL Ginger Brew

RESPI:

Explosión carmesí de untuosidad.
MEZCAL AMORES LOGIA SIERRA NEGRA
Fentimans Rose Lemonade
Tierra de Maqui
Sal de Chapulín-Jengibre x Compañía de Sales
Dip Natural PULPIKA Deshidratada

LAVA:

Pangea continental de contraste astringente.
WYOMING WHISKEY SMALL BATCH BOURBON
WHISKEY
Tierra de Kaffir
Betabel x Frutas LIO
Félix Schorle de Mandarina Colima

Salut,
SR-V®






AM *Galo* PM
KITCHEN

59

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 

Chef

Perfiles

Chef

Cristian Garza Ornelas

Ciudad de origen
Monterrey, N.L.

¿Dónde estudiaste?
Empíricamente, mi Padre me enseñó las bases de la cocina gourmet y postres y mi Madre la cocina Norestense

¿Con cuál ingrediente te identificas?
Comino

Platillo favorito que te gusta comer
Cortadillo de res y Carne Asada

Restaurante favorito
El Gaucho

Tu mayor éxito como cocinera
Mi variedad de postres, principalmente el pastel de Plátano

Platillos
Mostachon de mango
Pastel de chocolate amargo
Pastel de zanahoria y avena
Mostachon de fresa
Pastel de plátano y avena
Galletas de avena y frutos secos

@cristian_garzafit



Opinión

Servicio a domicilio y Pick and Go.

Por: Valentina Salazar

La fuerza de tu restaurante a través de una campaña de servicio a domicilio y Pick and Go.

Tener un servicio a domicilio exitoso en tu restaurante no es solo estar en las famosas aplicaciones que prestan el servicio. Va mucho más allá. Va de la mano de aplicar estrategias bien definidas en la comunicación digital, medibles y con retorno de la inversión y tener una lupa en cada detalle en las redes sociales. En esta oportunidad te comparto 14 puntos para aplicar en este momento en marketing digital:

- 1.- Facebook, una portada que identifique que tu restaurante tiene activado servicio a domicilio.
- 2.- En el contenido que generas para tus redes sociales para ofrecer venta/producto, toma en cuenta que tiene que ser muy visual: impulsar servicio a domicilio con imágenes de situaciones reales de la vida diaria.

Recomiendo usar la App Foodie: Es una aplicación para tomar fotos llamativas con el celular que posee filtros para usarlos en cada tipo de comida, desde desayuno, cortes de carne, frutas, café, etc.

El tema de la fotografía en el marketing gastronómico es esencial y, más que compartir fotos de tus platillos o la típica imagen de tu platillo con una moto para demostrar que ofreces el servicio a domicilio y pick and go, en este punto te recomiendo para destacar compartir momentos y acciones reales. La vivencia real de este tipo de servicio ayudará a conectar con tu público.

Ejemplos:

- Escena tipo Home Office: Tu comida al lado de una laptop y libro o agenda de trabajo.
- Escena de cómo recibe el usuario la comida en su casa.
- Escena de la comida en el comedor de la casa.
- Escena de tu producto en la bolsa o en el empaque en que la entregas, en el momento que sale de tu restaurante.
- Escena de tu comida siendo consumida dentro del carro.

3.- Colocar toda la información actualizada en la página: teléfono, web y forma de comprar a domicilio debido a los cambios de horario que se han originado con la nueva normalidad.

4.- Historias en Instagram usando el Sticker de pide comida, donde se enlaza con aplicaciones de servicio a domicilio.

5.- Menú en PDF en nuestra página de Facebook.

6.- Menú digital para compartirlo por mensaje y en formato QR.

7.- Imágenes individuales de las promociones que tenemos para impulsar la venta de un producto en específico.

8.- Compartir imagen de cuando tenemos listos varios pedidos (social proof).

9.- Cada mes podemos mencionar y dar las gracias a la cantidad total de personas que compraron nuestros platillos y la cantidad de familias que están involucradas en el restaurante y que viven de estas ventas.

10.- Nuestro empaque debe tener un concepto visual atractivo o alguna imagen, calcomanía o sticker que le quede al cliente y que pueda colocar en el refrigerador.

11.- Si nuestro servicio a domicilio es propio, compartir fotos de las personas que llevan la comida con su uniforme y también un poco de su historia personal.

12.- Cada pedido puede tener una tarjetita de agradecimiento firmada por el dueño o por el equipo de trabajo.

13.- Si llegamos a la cantidad de venta de un platillo, por ejemplo la hamburguesa número 2000, podemos obsequiarle a la persona que compró y tiene ese número una camiseta con el número y logo del restaurante. Algo bonito y llamativo que se pueda poner, o un delantal para cocinar en casa.

14.- Compartir un mapa mental de todas las personas involucradas para ese platillo, por ejemplo los cocineros y los proveedores del restaurante. Compartir el círculo virtuoso que se realiza al comprar un platillo.

Como dice el dicho: "Lo fácil de hacer también es fácil de no hacer". Revisa cada uno y aplica los que no tienes.

Valentina Salazar, especialista en Marketing Gastronómico.

Instagram: valentinasalazarmx

Facebook: Valentina Salazar Marketing Gastronómico.

Spotify: Valentina Salazar #MarketingGastronómico.



100% HORNEADAS

TODOEMPANADAS.COM.MX

f TODOEMPANADAS @ TODOEMPANADASOFICIAL

SERVICIO A DOMICILIO Ó ENCUÉTRANOS EN:





Residente
Restaurant®
Books

Platillos icónicos de Nuevo León

Historia culinaria que pasó del hogar al restaurant



Volumen II

Pídalo al teléfono: (81) 8044 9800

Costo \$250

Envío gratuito a partir de 2 ejemplares
residente.mx | residentemty | residentemx



Biotecnólogo de la UANL desarrolla vacuna comestible contra el COVID-19

Daniel Garza García, biotecnólogo egresado de la FCB-UANL, y un grupo de investigadores trabajan en el desarrollo de una vacuna contra el COVID-19 y su expresión en plantas de tomate transgénico.

¿Te imaginas poder vacunarte contra el COVID-19 con solo ingerir súper tomates? Sí, con tomates.

Se trata de una innovadora estrategia aplicando la vacunología inversa donde interviene la ingeniería genética computacional y agrotransformación que busca modificar genéticamente las plantas de tomates para que puedan expresar la vacuna contra el SARS CoV-2. Este avance científico representa años de estudio en biotecnología moderna.

Por sus cualidades este desarrollo quizá sea único entre los 120 desarrollos de vacuna contra el SARS CoV-2 que, refiere la OMS, compiten en una carrera contra el tiempo y que al 22 de mayo 10 de ellos ya son candidatos en fase clínica y 114 en fase preclínica.

La planta de tomate permite obtener altos niveles de expresión de la proteína recombinante para ser expresada en la especie andina *Solanum lycopersicum*, como vacuna comestible y como caso exitoso de agricultura molecular.

Utilizando herramientas bioinformáticas en las secuencias genómicas y proteómicas de SARS-CoV-2, la investigación que lidera el egresado de la UANL, Daniel Garza García, se centró en identificar epítomos (porción de una macromolécula que reconoce el sistema inmune) como candidatos vacunales.

Esta proteína recombinante estimula una respuesta inmune de manera más eficiente, en comparación con las vacunas que utilizan virus, al reducir el riesgo de reversión de la patogenicidad. Esto permite, además, utilizarla en pacientes inmunodeprimidos.

puntuo.uanl.mx





nuevefuegos



PREMIO AL MÉRITO
RESTAURANTERO



Nueve Fuegos

Trébol Park

Lázaro Cárdenas 2424 L19

San Pedro Garza García

Tel. (81) 2317 4050 y 51

www.9fuegos.com

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