



@munchieslabs

@usmef_mexico

residente.mx
#foodculturemty

Especial:
Los mejores cortes
de carne de la región

American Pure Pork:
Carne con altos
estándares de calidad



MONTERREY | JUL - AGO 2021



Capricciosas®

La más
ligera

PARA ESTA TEMPORADA

CAPRICCIOSAS.COM





LOS RIELES
DECE 1998

LOS RIELES
DECE 1998



Bienvenidos



- PRÓXIMA APERTURA -
18.AGO.2021 1:00 PM

GRAL. PABLO GONZÁLEZ GARZA 250, CHEPEVERA, 64030 MONTERREY, N.L.



Portada

DIRECCIÓN CREATIVA
marcomaschuy
@marcomaschuy

PRODUCCIÓN
Chuy Villarreal
Yuliana Sánchez

FOTOGRAFÍA Y POSTPRODUCCIÓN
Marco Reynosa

TALENTO EN PORTADA
Martín Rodríguez
@munchieslabs

Contenido

9

#foodculturemty

Novedades, Desayunos, De moda, Munch, Pick up, Valor por tu dinero, Snack, Ingredientes, Producto local, The Dream Meal

47

En portada

Especial: Los mejores cortes de carne de la región

67

Bebidas

Cerveza, Mixología, Vino, Café

75

Perfiles

Ícono, Docente

Directorio

FUNDADOR
José Antonio Chaurand

DIRECTOR DE OPERACIONES
Juan Carlos López

GERENTE COMERCIAL
Carlos Rodríguez Walle

VENTAS Y MARKETING
Eduardo Pinto
Viridiana González
Mauricio Hernández
Alicia Nava
Gerardo Puentes
Diana Salazar
César González
Rogelio Medina
Erick Robledo
Rafael Cervantes
Ángel Balandrano

DIRECTORA DE CONTENIDO
Atziri Espinosa

FOTOGRAFÍA Y DIRECCIÓN DE ARTE
Mikel Rendón
Jorge Aguilar

DISEÑO
Lizeth Molina
WEB MASTER
Manuel Martínez

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

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

RESIDENTE CULTURA CULINARIA (AÑO 5, No. 69, MAYO - JUNIO 2021) 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 SECOB @ 2017.



COSTILLAR AL HORNO



Centro

Diego de Montemayor 507 Sur
Detrás del Museo de Historia Mexicana
Monterrey • Nuevo León • México
81.8040.2278

Valle

Av. Ricardo Margain 102-A
Colonia Santa Engracia
SPGG • Nuevo León • México
81.8004.1919

Linda Vista

Av. Miguel Alemán 4443
Entre Constituyentes y Linda Vista
Guadalupe • Nuevo León • México
81.8334.8044

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



Zona culinaria



11 GENERACIONES
1 AUTO ICÓNICO

Honda
CIVIC 2022
DRIVING WEEKEND



Escanea
este código



8116000717

hondatec.com.mx/Civic2022-Driving

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

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

Unidad Tec
Av. Eugenio Garza Sada 2415
Tecnológico, Monterrey

Punto

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

puntou.uanl.mx

Novedades
Desayunos
De moda
Munch
Pick up
Valor por tu dinero
Snack
Ingredientes
Producto local

#foodculturemtty



NEW

Novedades

Arbeza Beer Garden

Armando Astorga, Luis Valdez y Jonathan Zurita


Un lugar en donde querrás estar por largas horas, así es Arbeza Beer Garden. Y es que sus instalaciones al aire libre, con ambiente relajado, buena música (muchas veces en vivo), cerveza artesanal y comida bien llenadora te atraparán en el lugar por mucho tiempo. Están localizados en el centro de Monterrey y resulta ideal para ir con tus amigos o tus compañeros en plan de after office.

@arbeza.beerandco

ARBEZA
beer&co



 [arbeza.beerandco](https://www.instagram.com/arbeza.beerandco)

 [Arbeza - Beer&co](https://www.facebook.com/Arbeza-Beer&co)

 **Av. Miguel Hidalgo #1548
Centro de Monterrey, N.L.**

¡Síguenos en Instagram!





NEW

Novedades

TAQUERIA El sazón de Puebla Taquería

Juan Carlos González

Ubicado al poniente de Monterrey, este lugar surge con el fin de compartir con los regios distintos manjares distintivos de la gastronomía de Puebla, siendo el ingrediente estrella la carnita al pastor preparada con la original receta poblana. De esta manera, dentro de sus platillos encuentras taquitos, tortas, fajitas, antojitos, quesadillas y diferentes especialidades, con carne al pastor y de otras variedades.

@elsazondepuebla_taqueria



A LA TALLA



A LA VERACRUZANA

PRUEBA NUESTRA VARIEDAD DE FILETES SALSEADOS

A LA MEXICANA · A LA TALLA · A LA VERACRUZANA · AL MANGO
A LA DIABLA · REBOSADO DE NOPALITOS · AL PIQUIN



A LA DIABLA



REBOSADO DE NOPALITOS



AL MANGO



AL PIQUIN

LaBarcadeDonTonoOficial

81.2459.1506 / 81.2459.3059

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



Desayunos

Cuarto Creciente

Hot cakes de manzana caramelizada con queso crema de canela
French toast caramelizado con queso crema
Chilaquiles rojos con chicharrón

@cuartocrecientemx

Facebook: Café Chac
Instagram: @chacafe



Rio Mississippi 194
entre Rio Grijalva
y Rio Tamazuchale,
Col. Del Valle, San Pedro

Disfruta de nuestro café de especialidad

de Calidad Europea

con 8 certificaciones



Espresso



Café de Olla
Latte Especial



Chemex en
las rocas



Café orgánico
certificado



De moda

Hamburguesita Mi Amor

Esta joven pero ya icónica hamburguesería de estilo urbano tiene una nueva casa en el sur de la ciudad, que al igual que el resto de sus casas hermanas, se ha ganado la preferencia de los chavos y no tan chavos de la ciudad. Su ambientación neón, sus burgers súper golosas y sus malteadas de ensueño prevalecen, así que son garantía.

@hamburguesitamiamor



ATERRIZANDO EN 3...2...1



PLAZA XO

3ER PISO CALZADA SAN PEDRO 202

¡TE ESPERAMOS!

CONOCE NUESTRAS SUCURSALES:

SAN PEDRO, CONTRY, CORTIJO, UNIVERSIDAD CUMBRES,
CUMBRES 1 TO GO, LINDA VISTA, ESCOBEDO, APODACA, KUNE



De moda

El Ricas Coctelería

Es una coctelería regiomontana situada en el corazón de la ciudad, en donde podemos disfrutar de una variedad de mariscos frescos preparados con el toque y estilo de los sabores de Monterrey. Su menú se compone de cocteles, tostadas, ceviches y aguachiles, además de diferentes bebidas como clamatos con su receta especial, y micheladas.

@cocteleria_elricas



"EL RICAS"

COCTELERÍA

COCTELES & COCTELOTES

VARIEDAD DE AGUACHILES

EL CHEF Daniel Robleda

MARISCOS ESTILO MONTERREY

cocteleria_elricas El Ricas Coctelería cocteleriaelricas

Calle Aramberri 112, Centro, 64000 Monterrey, N.L.



De moda

Taquería La Mexicana

Además de sus taquitos mañaneros que a lo largo de más de siete décadas se han consolidado como unos de los favoritos de los regiomontanos, las instalaciones de La Mexicana también representan uno de los principales atractivos para asistir a sus sucursales. Y es que al estar en cualquiera de ellas, en efecto celebras la mexicanidad a través de los colores vivos de sus respectivas decoraciones, perfectas para que te tomes fotos y las subas a tus redes sociales.

@taqueria_lamexicana



NUESTRAS SUCURSALES

Contry

Cambres

Centro

Universidad

San Pedro

Linda Vista

Chapultepec

Santa
Catarina

SERVICIO A DOMICILIO

8183407175

UBER
eats

Rappi

DiDi Food



MUNCH

Munch

D'eli Time

Chilaquiles verdes con pollo
Omelet favorito
Tacos de arrachera

@delitime.mx



¿TERRAZA O INTERIOR?

¡te esperamos!



HORARIO: LUNES A SÁBADO DE 09:00 A 22:00 HRS. | DOMINGO 10:00 A 20:00 HRS.
DIRECCIÓN: HIDALGO 1415, COLONIA OBISPAO, MONTERREY N.L. | TORRE CITICA LOCAL 04 PB. | TELEFONO: 81 2003 9430

NO-GENOS





MUNCH

Munch

Sushiya

Ramen tradicional shoyu
Teriyaki tuna
Camarones roca
Dumpling

@sushiyacocinafusion



MUNCH

Munch

Tacos Nicho

Tacos al pastor
Pirata azteca
Tacos de carne asada

@tacosnicho



BURRITO HOUSE

BURRITOS & TACOS

- BARBACOA
- MACHACADO CON HUEVO
- CHICHARRÓN EN SALSA
- DESHEBRADA
- CARNITA EN SALSA VERDE
- ASADO DE JAMAICA
- PICADILLO
- COCHINITA PIBIL
- PAPA ROJA
- CHAMPIÑONES
- FRIJOLES
- NOPALITOS

CHILAQUILES, GORDITAS Y MÁS

NUEVAS INSTALACIONES

PLAZA CRISTAL VASCONCELOS 101
SEGUNDO PISO

8122 35 4081 / 8122 35 4082

@pixburrito

Uber Eats Reppi DiDiFood



Valor por tu dinero

Barra 22

Parrillada de camarones \$740
 Molcajete Barra 22 \$240
 Aguachile arrollador \$175

@barra22mx



PA' LOS PLEBES CARNÍVOROS



☎ |81| 33-93-02-20
 f barra22monterrey
 📷 barra22mx

Molcajete El Quelite

Tec

Anáhuac

La Presa

Barrio Antiguo

Filósofos #101, Tecnológica,
 64700 Monterrey, NL.

Ramón López Velarde 101, Anáhuac,
 66450 San Nicolás de los Garza, NL.

Próximamente

Próximamente



Disfruta
la experiencia
de nuestra
terrazza única



BIFE Ancho
RESTAURANTE ASADOR

MÚSICA EN VIVO
de jueves a sábado
de 9:00 p.m. a 11:45 p.m.



**DESAYUNA
CON NOSOTROS**
de 8:00 a.m.
a 12:00 p.m.

Horario de lunes a sábado de 8:00 a.m. a 12:00 a.m.,
y domingos de 8:00 a.m. a 8:00 p.m.
*Se aplican restricciones
Gómez Morín 1105, L 112, Col. Carrizalejo, Plaza GM3
Tel. 81 2089 0351, 52 y 53 | www.bifeancho.com.mx

Ordena por
81.1916.1855



Punta Sur

SEASON SEAFOOD & GRILL

Punta Sur
@puntasurmt
Reservaciones
(81) 24725451 (52)
Servicio a domicilio
Rappi, Uber eats, Didi Foods



YUM

Snack

La Tabla Bien

- Chips de jamón serrano
- Jamón serrano
- Chorizo español
- Chorizo sarta
- Lomo canadiense
- Salami maduro
- Queso manchego semicurado
- Queso Swiss Valley
- Queso de cabra
- Queso cheddar
- Queso Monterey Jack
- Queso crema con coco
- Queso crema con chispas de chocolate
- Empanaditas (jamón y queso)
- Ate con chile y cardamomo
- Uva
- Zarzamora
- Cerezas
- Fresas
- Blueberries
- Pretzel con chocolate
- Fresas con chocolate
- Aceitunas
- Pan dorado con finas hierbas

@latablabien



SANTIAGO
 Abasolo 101, Santiago, 67300
 Santiago, N.L.

 laspalomasdesantiago



YUM

Ingredientes

Pastel Chocolate Stout

Banana Bakery

- | | |
|---------------|-------------|
| Huevo | Queso brie |
| Harina | Higos |
| Cocoa | Mantequilla |
| Crema ácida | Pistache |
| Cerveza Stout | Azúcar |

@bananabakery

antoferiasantarosa.com
#EXPERTOSENTUANTOJO

Diseño de María geos@me.com



¡EN VERDAD SE ANTOJA!



Nomás
PORQUE SE NOS
Antojó.

f ANTOJERIA SANTA ROSA
@ANTOJERIASANTAROSA



TE ESPERAMOS EN NUESTRAS DOS SUCURSALES
APODACA TEL. 81 8232 5451
LAS PUENTES TEL. 81 2676 9903



Producto local

Panadería El Nuevo Nopal

Esta panadería regiomontana se caracteriza por su ambiente acogedor y atención familiar. Pan dulce tradicional, pan salado, pasteles, bebidas calientes y frías, son algunos de los elementos que pueden encontrarse en ella. Su variedad de donas y empanadas son, sin duda, unas de las favoritas de sus comensales. Cuentan con servicio directo en sus sucursales además de ofrecer sus productos para eventos, hoteles y restaurantes. Para mayores informes, marca a su teléfono 81 1682 7772.

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



Rappi ^{UBER} eats DiDiFood

PEDIR DIRECTO ES MÁS BARATO

 HUAJUCO GRILL
 @HUAJUCOGRILL

  Manejamos terminal al pedir con nuestro servicio a domicilio, ¡solicítala!

VALLE

Av. Alfonso Reyes #400 L-17
Fracc. Rincón del Valle
San Pedro, N.L.
☎ 81-8336-5670 | 📍 81-2759-7560
Servicio a domicilio

LA RIOJA

Carretera Nacional #5000 L-C213
Fracc. La Rioja Plaza Paseo la Rioja
Monterrey, N.L.
☎ 81-1246-2322 y 24 | 📍 81-2759-4000
Servicio a domicilio



Destaca estudiante de FIME como uno de los mejores ingenieros del mundo

En 2015 ganó el Premio a la Mejor Tesis de Licenciatura de la UANL, en 2019 recibió el Marcelo Lippmann Award que entrega la Geothermal Resources Council (GRC) y ahora fue premiado por la American Society of Civil Engineers.

Actualmente Omar Rodríguez Villarreal estudia el doctorado en Ingeniería en Materiales en la FIME en doble titulación con el Institut Supérieur Aquitain du Bâtiment et des Travaux Publics (ISA-BTP) de la Université de Pau et des Pays de l'Adour (UPPA), en Francia.

En este premio participan estudiantes de maestría, doctorado y posdoctorantes, así como investigadores de universidades de todo el mundo. Este año se presentaron 665 en proyectos de investigación provenientes de 28 países.

La premiación ocurrió durante la Engineering Mechanics Institute Conference 2021 and Probabilistic Mechanics & Reliability Conference 2021 (EMI 2021/PMC 2021), que este año se celebró de forma online por la pandemia.

El póster científico con el que ganó Omar, es también el primer paper de su investigación doctoral y que lleva por título: "Estimation of Fracture Energy from Hydraulic Fracture Tests on Mortar and Rocks at Geothermal Reservoir Temperatures".

39

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

The Dream Meal

#foodculturemty

Avotoast

Juicesmart

El aguacate de por sí es un ingrediente que nos enamora con su sabor, ahora verlo en una presentación tan bella nos hace caer redonditos ante él, al doble. Fresco y acompañado de otros elementos como tomate cherry, cilantro, cebolla, pepitas, queso y pan tostado, lo hace cien por ciento irresistible y lo convierte en un excelente inicio de un menú soñado.



#foodculturemty

Muslitos de pollo con salsa habanera

Baptist 401

Tal vez resultes ligeramente enchilado, pero valdrá la pena. Y es que esta entrada de muslitos de pollo con papas galeana, bañados con salsa habanera limón, te convencerán de que quizá quieras más de una porción. Si así lo deseas, no te detengas, la puedes pedir (nosotros también lo haríamos), pero recuerda que faltan otros dos deliciosos platillos por probar.



#foodculturenty

Paella mixta

Paellas Sotomayor

Llegó la hora de uno de los favoritos de la gastronomía española: la paella. La que presentamos enseguida, que es una interpretación de la tradicional adaptada al gusto de los regios, se compone de muslo de pollo, costilla de cerdo, almeja, camarón, chistorra y tocino, además de verduras como ejote, marrón verde y marrón rojo. Lleva también el distintivo azafrán que se obtiene de importación. Es simplemente una delicia.



#foodculturenty

Macarons

Makan

Crujientes por fuera y blanditos por dentro, hechos con la distintiva masa a base de polvo de almendras, azúcar y claras de huevo, así son estos macarons que proponemos como postre de este festín culinario. La gran variedad de sabores como cajeta con nuez, alemán, Nutella, coco, chocolate y frutos rojos, al igual que su hermosa y colorida presentación, harán que los devores al instante.



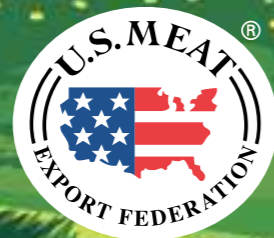


Disfruta lo natural

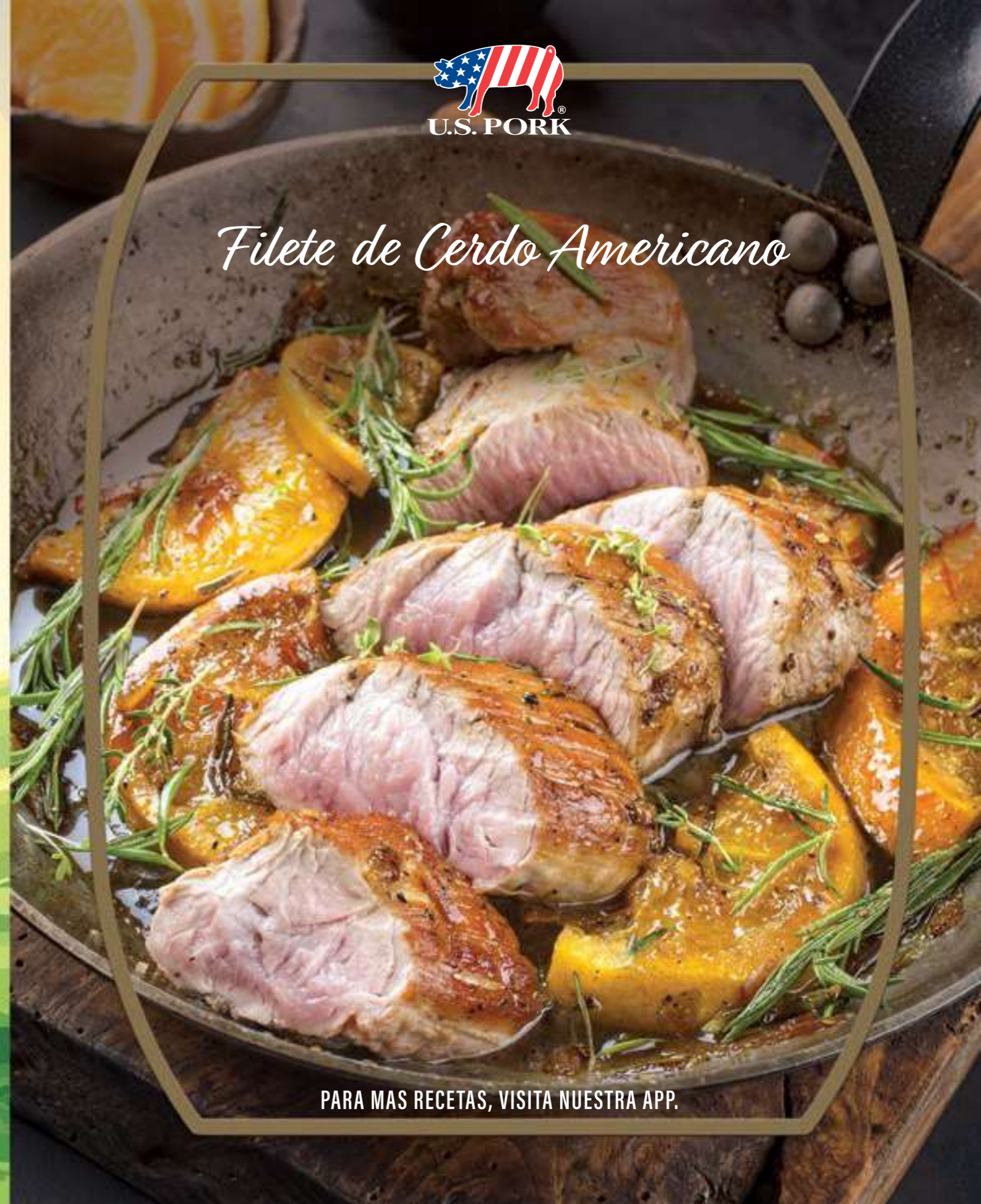
Carne fresca de origen y crianza en EE.UU.

Sin sodio añadido,

libre de ablandadores y conservadores.



Filete de Cerdo Americano



PARA MAS RECETAS, VISITA NUESTRA APP.



En portada



American Pure Pork: Carne con altos estándares de calidad

Al pasar de las décadas, hemos escuchado diferentes leyendas urbanas donde la carne de cerdo es "satanizada" al afirmar que procede de algún lugar en malas condiciones de higiene, o donde los animales comen desperdicios; también pensamos que al consumirla junto con algún tratamiento médico nos causará daño, o que subiremos de peso al comerla regularmente.

Lo cierto es que, la carne de cerdo americana, es una de las proteínas más saludables y de mayor calidad, debido a que la industria porcícola de los Estados Unidos ha perfeccionado sus métodos para producir carne roja de la más alta calidad, a través de la aplicación de programas donde se inspeccionan todas las medidas de higiene correspondientes y donde se vigilan las buenas prácticas ganaderas y de agricultura (PQA: Pork Quality Assurance®).

También cuentan con protocolos de bioseguridad y certificaciones avaladas por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés), que aseguran un excelente producto cárnico.

Con el fin de llevar estos productos de calidad a las familias mexicanas, nace el programa American Pure Pork en México. Es importante

destruir todos los mitos sobre esta proteína y brindarle confianza a los consumidores de que la carne de cerdo americana es 100% natural, sin sodio añadido, libre de ablandadores y conservadores.

Conoce algunas de las bondades de la carne de cerdo

- La carne de cerdo no engorda más que cualquier otra carne, siempre debes consumirla en proporciones adecuadas.
- El cerdo cuenta con cortes magros, como lo son la pierna, el lomo y el filete.
- Aporta grasas saludables, conocidas como insaturadas, que nos ayudan a mantener los niveles de colesterol bajos.
- La carne de cerdo no sólo se usa en guisados, su versatilidad es amplia; al horno, parrilla, plancha, freidora de aire y en cocción lenta es una opción saludable.
- Podemos preparar chuletas y embutidos a través de diferentes tipos de cocción.
- Al ser una carne segura y de calidad, se recomienda consumirla en término medio (63-66°C al centro) o tres cuartos (66-71°C al centro)

Hasta el día de hoy, podrás encontrar productos American Pure Pork en tiendas Costco, identificados con una etiqueta en la parte frontal, con la cual U.S. MEAT México garantiza su origen y calidad.



Sonora Prime

Porter House
Zetas al Jospé
Guacamole
Esquites

@sonoraprime

SONORA[®] PRIME

STEAK CLUB



THE LUXURY

Of Meat

BLACK ANGUS USDA PRIME

METROPOLITAN CENTER 81 9688 7144 / PUNTO VALLE - SAN PEDRO G.G. - N.L 81 1409 7723

SONORAPRIME.COM.MX

Instagram Facebook @SONORAPRIME

MTY SUR
YUM
😊😊

Butcher's Steak Joint

Rib eye mar y tierra

@butcherssteakjoint


BUTCHER'S
Steak Joint

#LASCOSASBIENHECHAS

COLIFLOR ESPECIAL

HORARIOS
Martes - viernes 5:00 pm a 12:00 am
Sábado 2:00 pm a 12:00 am
Domingo 1:00 pm a 8:00 pm

@butcherssteakpoint
Butcher's Steak Point
Reservaciones
☎ 81 8280 8102
Carretera Nacional km 249,
Santa Rosalía Boca Palma, Santiago

SPG YUM 



La Colonia

Tomahawk
Jugo de carne y salsa
cortada de piquín

@lacoloniasanpedro


La COLONIA


HECHO EN CASA



TOMAHAWK

 81.2351.2450

 81.1359.4039
81.1359.4110

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

APO



4REAL

El Jonuco

Jilotes a las brasas
Santiago Nuevo León
Agujas de rib eye
Salsa tatemada con
tuétano

@eljonucomx

EL JONUUCO

Agujas de rancho

Mariano Abasolo 102-A
CoL Centro, Apodaca

@eljonucomx

elljonucomx

8132608870

eljonuco.com.mx

APO

MTY
PTE

ICON

Los Fresnos

Cowboy 800 gramos

@restaurantelosfresnos

LOS FRESNOS

RESTAURANTE

AEROPUERTO - APODACA - CUMBRES



LOS LEGENDARIOS
CARNES AL CARBÓN

Los Legendarios

Chicharrón de rib eye
Rib eye

@los_legendariosmt

loslegendarios.mx
los_legendariosmt

LOCACIONES

¡Síguenos en nuestro TikTok!
los_legendariosrestaurant

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

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

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

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



Romería

Arrachera regia

@romeria_mx



PROGRAMA DE
IMPULSO A FRANQUICIAS
MEXICANAS

SEXTA EDICIÓN



**KANECK
LLAMOSAS**
CEO DE RFB

El Programa que Cambiará tu Vida y la de tu Marca

Descubre el Método Para Seguir Creciendo en Pandemia

- Crece el Valor de tu Marca
- Gana Territorio Físico y Digital
- Domina en tu Segmento de Mercado
- Posiciona tu Marca en los Nuevos Consumidores
- Optimiza tu Modelo de Negocio y Escala
- Desarrolla Nuevos Canales Comerciales y Alianzas
- Separte del Selecto Grupo de #FranquiciasProfesionales y #Multisucursales que siguen creciendo

Conoce más:

www.rfb.org.mx/PIMF



Franchise & Business
Accelerator
The Franchise Business Experts

● www.rfb.org.mx

☎ (81) 1889 0656

@@rfb_mx

f/RestaurantFranchiseBrokers/



Parrilla 111

Rib Eye Angus
Frijoles refritos con
veneno

@parrilla111



nuevefuegos

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

APO

4REAL



Sensação

Ensalada de la casa
Picanha de res
Pan de queijo
Espárragos de la casa
envueltos en jamón
serrano
Plátano frito
Caipirinha

@sensacaomy

PARRILLADA
CUMBRES
Cocina Artesanal Nordestina



Cristobal Guerra #700, Cumbres 5º sector
(sobre Paseo de los Leones)
Tel. 81.8310.3519 & 81.4040.7457
81.2884.5101

Parrillada Cumbres

@restaurantparrillada

67

LITOGRAFICA

Cerveza
Mixología
Vino
Café

Bebidas

Pecados carnales

Por: Luis Héctor Valdez

La carnita con cerveza es una alianza ganadora, un triunfo culinario. Si comes bien y comes rico, debes beber de la misma manera. La carne es mañosa para maridar bien; si propones una cerveza que no da el ancho, termina sabiendo a agua. Y definitivamente no queremos eso, así que aquí hay unos buenos tips para evitar llegar a ese pecado.

@luishvaldezz



4 Elementos Düsseldorf Altbier

Nuevamente proponemos este cervézón de nuestros amigos de 4 Elementos. Su impresión a caramelo y a corteza de pan también le van muy bien a la carne cuando se cocina como Roast Beef. No te olvides acompañarla con sus verduras cocidas (como zanahoria y papa) para que su amargor te dé la experiencia de una comida completa, saciadora y nutritiva ¿por qué no?

Rrëy Mexican IPA

Esta chulada de cerveza tiene un aroma cítrico y frutal muy particular debido a su cuidadosa selección de lúpulos Centennial y Mosaic. Un rib eye no le viene nada mal, sobre todo si te gustaría agregarle un sabor cítrico sin ponerle directamente limón. Si te gusta la idea prueba en Del Barril unos taquitos de rib eye, no te vas a arrepentir.

Albur La Avenida

Albur nos presenta en su cerveza sabores torrefactos que podrían acompañar bien otros sabores torrefactos directos del rojo vivo del asador. Un bistec, unas costillas... En fin, si eres de esas personas que no les gusta la sangre oscura de su carne, escoge esta cerveza con un corte que esté más pa' allá que acá (hablando de cocimiento). No te preocupes, la cerveza también tiene notas muy agradables de caramelo que acompañarán de maravilla a tu carne.

Principia Oatmeal Stout

Si bien La Avenida tiene sabores torrefactos, esta chulada de cerveza de Principia los trae un poco más amplificadas. ¿Misma recomendación? Podría ser, pero también queda muy bien con cortes a término medio o ¾ sobre todo si tienen algo de grasa. Considera New York, rib eye o inclusive una arrachera. Las notas tostadas de esta cerveza se acoplarán con el saborcito que deja el carbón mientras que también ayudarán a cortar la grasa de la carne para seguir comiendo a gusto.

Fausto Shooting Hops

Shooting Hops es una muy refrescante American Pale Ale. Es una cerveza muy versátil y "de batalla" para consumirla mientras comes algo rico. El lúpulo es estrella aquí: sus aromas y sabores te ayudan a acompañar la carne; su amargor corta la grasa y te prepara para el siguiente bocado. ¿Y qué más? No se te olvide echar algo de verduras al asador (cebollita, tomate, pimientos) para que agarren sabor.

#Pulpa x @elmixologo

Por: Sergio Villarreal

@elmixologo

Cherry Bombe.

Tequila General Gorostieta Joven
ROCAMINA Toronja Gasificada
Jengibre Molido McCormick
Capulines x City Market
Tintura de Lima Japonesa x @elmixologo

Matraca Red.

MATRACA GIN Mexicano Artesanal
Félix Schorle Guayaba Michoacán
Emulsión de Jamaica x FRESHON
Betabel Liofilizado x Frutas Lio
Miel de Agave con Sumac y Plata Comestible x Thessal

Wyoming Mudslide.

Wyoming Whiskey Small Batch Bourbon Double Cask
Dr. Pepper Classic 23
Mermelada de Castaña con Vainilla x Bonne Maman
Cáscara Honey x Café Manto Niebla
Chocolate 73% Cacao Comalcalco con Granos de Café x
Cuna de Piedra

Salut,

@ELMIXOLOGO



Vino

Festín de carne y vino

Por: Julio Grinberg

@juliogrinberg

Románico - Tinta del Toro (España):

Los responsables del famoso Numanthia, inician hoy una nueva aventura con la bodega Teso La Monja. Su Románico es color púrpura, brillante y de movimiento medio denso. Aroma de fruta roja con popurrí de flores secas y especias. Al paladar es mentolado, con anises y frutas para refrescar, buena estructura tánica y recuerdo pleno. Quedaría perfecto con una buena arrachera grillada y papas al ajillo. **Precio: \$399.**

Cielo Eclipse - Mezcla bordelosa (México):

Con el cincel mágico del enólogo Jesús Rivera, Bodegas El Cielo propone esta maravilla de blend, vino joven, suave, de potencia media, mucha nobleza. En nariz despliega fragancia frutal, entre cerezas silvestres, concentrado de grosella y especias negras. Al paladar posee una cálida impresión, de peso medio welter y un exacto aporte de barrica. Pruébalo con un diezmillito marinado y puré de camote. **Precio: \$385.**

Esteco - Malbec (Argentina):

De las bodegas más respetadas del norte de Argentina, ha logrado controlar el temperamento de la uva por el impacto solar de ésta y sus viñedos a 1800 msnm. Oscuro y denso a la vista, aromas de ciruelas negras secas, arándanos y chocolate oscuro. Paladar fortalecido por sus taninos gruesos, cedro caramelizado, café y fruta silvestres. Lo recomiendo con un Tomahawk con mantequilla de romero y ajo. **Precio: \$599.**

Le Difese de Tenuta de San Guido - CS-Sangiovesse (Italia):

Tenuta de San Guido comparte el protagonismo del Cab al anfitrión toscano Sangiovesse. A la vista es de capa media y atractiva. Aromáticamente muestra mineralidad con frutas rojizas frescas, algo de gises y especias dulces. Al paladar evidencia su talante de know how, estructura delicada pero sólida, dimensional. Con él probaría unos tacos de pork belly ahumados. **Precio: \$669.**

Beringer Knight Valley - Cabernet Sauvignon (USA)

Una de las bodegas más antiguas de California, Knight Valley. Representa a un vino sofisticado y permanente. Se trata de un Cab consistente, aromas a especias ahumadas, arándano azul y ciruelas negras, con un aire de grafito. Al paladar destaca su fibra tánica y la extracción gustativa, gracias a los suelos volcánicos y rocosos del valle. Va con un rib eye con salsa de tuétanos y vegetales grillados. **Precio: \$1099.**



Todo verano tiene su historia,
la de este año comienza en

VINOTECA.



Deleita tu paladar con las mejores
etiquetas de nuestra cava.

Encuentra tus
productos favoritos aquí



VINOTECA MTY | T. (81) 8173 5000

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

Vinoteca.mx | @vinoteca_mexico | www.vinoteca.com

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

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

Café

Alquimia con sabor a café

Por: Rodolfo Reyes

@alchemycoffeelab

Diamante Brew: Café filtrado preparado con nuestra cafetera diamante. Utilizando nuestra selección única de café que combina grano de Nayarit y Guerrero (ambos con beneficio natural) que da como resultado un café con gran dulzor y notas de sabor a caramelo, cajeta y fresa, con una acidez media y cuerpo ligero. Una experiencia imperdible para quienes disfrutan de un buen café.

Espresso Phoenix Down: Para abrir el apetito o bien de sobremesa, te recomendamos probar nuestro Espresso Phoenix Down que consiste en un shot de café acompañado de leche condensada en la superficie y un toque de leche evaporada servido en un matraz de 50ml.

Alchemy Latte Matcha: Bebida ideal y refrescante para disfrutar con una base de matcha (hojas finamente molidas de algunas plantas de té verde) endulzadas con un toque de vainilla, mezclada con leche y un espresso doble de café.



PANADERIA 
Angelly

75

Docente
Ícono
Foodie

Perfiles

Docente

Patria O. Roccatti

¿Cuál es tu ciudad de origen?
Monterrey, N.L.

Nombre de la institución educativa que presides
Centro de Estudios Culinarios Roccatti

¿Cuándo inicia operaciones tu institución educativa?
En 1997.

¿Cuál es el principal objetivo de tu institución educativa?
Hacer de las artes culinarias y de la gastronomía una fuente de trabajo, riqueza, pasión y unión familiar y social.

¿Cuál es la mayor satisfacción que has tenido como líder de tu institución?
Ver el éxito que tienen mis egresados.

¿Cuál es el consejo más valioso que brindas a tus alumnos?
Que busquen ser felices y ganarse la vida haciendo lo que les gusta.

@patciaroccatti



Ícono

Catalina Garza

¿Cuál es tu ciudad de origen?
Monterrey

¿Cómo descubriste que te apasiona cocinar?
Cuando era pequeña son los momentos que más disfrutaba, estar en la cocina a lado de mi madre y fue gracias a ella que inicié mi gusto por la repostería.

¿Cuál es tu pastel insignia?
La rosca con chocolate.

¿Qué pastel es el que más disfrutas hacer?
Uff todos, pero si debo elegir serían aquellos de boda y xv años por la magia de esa fecha tan importante.

¿Cuál es el logro más significativo dentro de tu trayectoria?
Que la mayor parte de los regios conocen mis productos o han escuchado de Caty Pastelería.

¿Hay algo que te falte hacer, profesionalmente?
Nunca se termina de aprender y crecer, sin embargo estoy satisfecha con lo que se ha logrado.

Como líder de un negocio gastronómico, ¿qué consejo das a quienes están por emprender en esa área?
Que todos los inicios son difíciles, pero cuando hay pasión y perseverancia se logra el éxito.

@catypasteleria



47

Acompañándolos,
siempre, en sus eventos,
más especiales.

¡Muchas gracias!



Encuentra una sucursal cerca de ti

 pasteleriacaty.com

Horario

Lun - Sab de 8:00 AM a 9:00 PM | Domingos de 9:00 AM a 7:00 PM

 @catypasteleria

 @pasteleriacaty

 @catypasteleria

 8196898990

Monks of Munch



¿Cuáles son sus nombres?
Germán Fajardo y Diego Andrade.

¿Cuál es su ciudad de origen?
Los dos somos de Monterrey, Nuevo León.

¿A qué se dedican cuando no son foodies?
Germán: Cuando no estoy pensando en comida me gusta hacer ejercicio, leer y estar en la naturaleza.
Diego: Aparte de las comida me dedico a la música, soy Dj/Productor y he tenido la oportunidad de presentarme en diferentes escenarios en el mundo.

@monksfomunch

¿Cuál es el platillo o comida que podrían comer toda su vida?

Germán: Las hamburguesas. La variedad de tipos y la infinidad de combinaciones las hacen un platillo único.
Diego: Definitivamente los tacos, me encanta probar diferentes taquerías y disfruto mucho la versatilidad que tienen al poder experimentar con salsas, cebolla, chiles, etc.

¿Cuál es el platillo que jamás probarían?

Creemos que cualquier cosa vale la pena probarlo por lo menos una vez. No nos cerraremos a experiencias nuevas.

¿Cuál es el último restaurante en NL que más les sorprendió positivamente? ¿Por qué?

Germán: El restaurante Marduk en la Colonia Obispado. Siempre da gusto encontrar conceptos de gran calidad y valor agregado.
Diego: Colmillo, tanto la comida como el conocimiento y cariño del staff hacia su menú se me hizo excepcional.

REDES-CUBRE EL ARTE DE LA COCINA



Galerie Des Sens
CUISINE D'ART



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

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



By Chef: John Bertrand



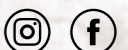
SENSIRA
RESORT & SPA . RIVIERA MAYA

Sensitive Experience Resorts

OPERATED BY:
Arriva
Hospitality Group

A MEMBER OF
LH
THE LEADING HOTELS OF THE WORLD

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



GalerieDesSens


@rafamercado.photo

LA TORRADA

LEÑA HORNO CAVA



COSTILLA DEL TÍO GUILLO

LÁZARO CÁRDENAS 2500 SPGG RSVP - 81 8262 · 7150 📞 81 8259 · 9853 •  OpenTable

WWW.LATORRADA.MX



**Siempre
hay
más
por
...**



compartir



pro Sazón
CARNES FRÍAS

