

R RESIDENTE



@chefarizpe

@sigmafoodservice

@comnor.sf

residente.mx
#foodculturemty

Especial:
Lo mejor de
la Carne

ComNor:
pasión por
el sabor





CASA MADERO

DESDE 1597

*“Celebremos los días difíciles
que nos hicieron mejores.”*

425
AÑOS

CARNICERÍA
TENDER[®]
GROUP



LA CARNICERIA DE LA CIUDAD

VISITANOS EN NUESTRAS SUCURSALES

TENDER CUMBRES

Av. Paseo de los Leones 2259,
Cumbres 2º Sector,
Monterrey, N.L. 64610

TENDER LA PASTORA

Eloy Cavazos # 2003 local L01,
Col. C. Bosques de La Pastora,
Guadalupe, N.L. 67176



81-2745-0230



INSTAGRAM.COM/TENDER.MX



WWW.TENDER.MX

Del Cultivo a tu cocina



  **verselmx**

COME SANAMENTE



30 Aniversario

proSazón
MR
CARNES FRÍAS



  Prosazón  prosazon.com

Conócela, solo en Grupo Tec.



GRUPO TEC

Honda
HR-V TOTALMENTE
NUEVA
2023

SÉ DE LOS PRIMEROS EN CONOCERLA

JUNIO 2022

 8116000717

 hondatec.com.mx

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

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

Unidad Tec
Av. Eugenio Garza Sada 2415
Tecnológico, Monterrey

LAS IMÁGENES SON SÓLO CON FINES ILUSTRATIVOS Y EL PRODUCTO FINAL PODRÁ TENER CAMBIOS EN COLORES O EQUIPAMIENTO.





CARNES
PREMIUM
XO

CARNES
PREMIUM
XO

AT THE BUTCHER

CORTES FRESCOS
¡TODOS LOS DÍAS!



81 1635 6034

SUCURSAL AV. HUMBERTO LOBO 800 COL. DEL VALLE, SPGG.




BARRA 22
#MARISCOS
CHEVE Y CURA

Cada vez más
CERCA DE TI
PRÓXIMAMENTE

Fleteros

Gral. Pablo Gzz Gza #212, Col. Chepevera, Monterrey, N.L.

 (81) 33-93-02-20

 barra22monterrey

 barra22mx

Tec

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

Paseo La Fe

Miguel Alemán #200, 66470
San Nicolás de los Garza, N.L.



Las promociones aplican todos los martes del mes del año. La Docena Compartida aplica para 6 donas Glaseadas Originales® y 6 Donas de su elección. No aplica con otras promociones ni descuentos. Sujeto a disponibilidad o hasta agotar existencias. La promoción de bebidas preparadas aplica para bebidas de cualquier tamaño. No aplica con otras promociones, descuentos ni en productos embotellados. Hasta agotar existencias. No incluye adicionales, extras ni cambio de leche. Se cobrará la bebida del precio más alto. No aplica en sucursales que no cuenten con menú de bebidas. La imagen del producto puede variar.



TODOS LOS
martes
Krispy Kreme®

2X1

PRECIO
ESPECIAL

EN BEBIDAS
PREPARADAS

EN
DOCENA
COMPARTIDA

800 008 0088

APROVECHA Y
PIDE POR WHATSAPP





GRILL SELECTION

— GREAT BEEF —

SELECCIÓN PARA COMPARTIR



LÍNEA DE CORTES DE ALTA
CALIDAD PARA TU NEGOCIO

SuKarne
Foodservice

☎ 800 364 4444

@GRILLSELECTION

🌐 WWW.SUKARNE.COM



Portada

FOTOGRAFÍA Y POSTPRODUCCIÓN

Bob Zamudio
@zamudiophoto

TALENTO

Chef Joel Arizpe
La Torrada

IMPRESIÓN
Grafotec

Contenido

23

#foodculturemt

Novedades, Aniversario, De moda, Desayunos, Valor por tu dinero, Pa'l Postre, Snack, Munch, Pick Up, Producto local, Ingredientes

60

En portada

Especial: Lo mejor de la carne

83

Bebidas

Mixología, Café, Vino

91

Perfiles

Líder de marca, RRPP, Bartender

Directorio

FUNDADOR

José Antonio Chaurand

DIRECTOR DE OPERACIONES

Juan Carlos López

GERENTE COMERCIAL

Eduardo Pinto

CUENTAS ESPECIALES

Viridiana González

VENTAS Y MARKETING

Alicia Nava
Andrés Araiza
Abisaí López
Aleyda Balderas
César González
Diana Salazar
Erick Robledo
Jocelyn Huerta
Karina Cavazos
Marcela Hernández
Orlando Cardona
Gerardo Puentes

DIRECTORA DE CONTENIDO Y REDACCIÓN

Alehz Alanís

FOTOGRAFÍA

Mikel Rendón
Jorge Aguilar

DISEÑO

Beatriz E. Soto

WEB MASTER

Patricio P. Cantú

DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN

Dan García

ADMINISTRACIÓN

Joana López

RECURSOS HUMANOS

Claudia Soto

DISTRIBUCIÓN

Carlos Gómez
Antonio Rodríguez

CONTACTO

contacto@residente.mx

+52 (81) 8044 9800

www.residente.mx

facebook | residentemx

instagram | @residentemty

RESIDENTE CULTURA CULINARIA (AÑO 7, No. 83, JUL-AGO 2022)
ES UNA PUBLICACIÓN DE PLATAFORMA GLOBALMEDIA, S.A. DE
C.V. EJE EXTERIOR #10, LOCAL 21, VÍA CORDILLERA, RESIDENCIAL
VALLE PONIENTE, SANTA CATARINA, NUEVO LEÓN, C.P. 66196.
NO. DE CERTIFICADO DE RESERVA OTORGADO POR EL INSTITUTO
NACIONAL DEL DERECHO DE AUTOR: 04-2012-052213373400-101.
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.



MIA ITALIA
Cucina all Forno di Legna

Facebook: @MIITALIAMX
Instagram: @MIA.ITALIA
Phone: 8124034323



GARZA SADA
GARZA SADA 2850-S, ALTA VISTA, 64840 MTY, N.L.
T. 81 2710 7214

SANTIAGO
MORELOS 104, SANTIAGO, 67300 SANTIAGO, N.L.
T. 81 2451 4519

Nomenclatura



Increíble



Comfort Food



Monterrey



Escobedo



Novedad



Genuino



Monterrey Poniente



Apodaca



Cool



Favorito Residente



Monterrey Sur



Guadalupe



Innovador



Munchies



San Pedro



Desayunos



Icónico



Aniversario



San Nicolás



Favorito



Vale lo que cuesta



Pa'l postre



Santa Catarina



Tendencia



Ideal en dieta



Zona culinaria

LOS HIDALGOS

PARRILLA MEXICANA



RIB EYE

☎ 81 2633 8315

📞 81 8363 2610

LÁZARO CÁRDENAS 2860, SPOG. www.leshidalgos.mx





LA CATARINA.
RESTAURANTE, ARTE MEXICANO Y TEQUILERIA

Temporada 2022



f lacatarinamty / @lacatarinarestante / Morones Prieto 2525 pte, Col. Loma Larga Mty, N.L.
RSVP 81 8478 7161 / 81 8345 3340

23

Novedades
Aniversario
De moda
Desayunos
Valor por tu dinero
Pañ Postre
Snack
Munch
Pick Up
Producto local
Ingredientes

#foodculturemt



NEW

Novedades

La Cantintan

Charly Taffinder

La Cantintan, un lugar que te hará regresar a la época dorada del cine mexicano, tu experiencia aquí será probar los tradicionales platillos mexicanos, acompañados con la mixología especial de la casa, no te pierdas esta satisfactoria experiencia, y visítanos, en Av Manuel Gomez Morin 918, comercial Gómez Morin.
¡Ven y prueba lo mejor de la cocina mexicana hoy! ¡or de la cocina mexicana hoy!

[@lacantintan](#)

weloveburgers

Monterrey



*It's Burger
O'Clock*

Food Station en Auriga San Pedro · Distrito Armida

IG: @WLB_MX

WLB.MX



Aniversario

Doña Tota

En 1952, ¡Hace 70 años!, desde un carretón en Cd. Victoria, Tamaulipas, Doña Carlota Murillo comenzó a vender sus gorditas de guisos con ese sazón que la caracterizaba; 26 años después surgió su primer restaurante y en 1991 llegaron a la Cd. de Monterrey.

Su tradicional receta ha conquistado el paladar y corazón de los mexicanos en diferentes estados del país y Estados Unidos.

Hoy en día se incorpora en su menú una deliciosa variedad de platillos como tortas y chilaquiles preparados con tu guiso favorito y que, por supuesto, tienes que disfrutar.

@donatota_mx

Le aplaudimos al sabor



Síguenos en
Doña Tota Gorditas  Donatota_mx 

70 años
de sazón





Aniversario

Los Gyros

En Los Gyros están de manteles largos ya que, en este mes de agosto, se conmemoran los primeros 30 años de su fundación. Desde 1992 han sido de los favoritos entre los paladares regios y es por eso que no dejan de sorprendernos, como ahora, con cuatro nuevos platillos en su menú disponibles durante todo el mes de su aniversario.

Gyro Supremo
Gyro Black Red
Tacos Gyros
Hamburguesa de Cordero

@losgyros1992



 butchersbgr  Butchers Bgr.

Butcher's

BGR.



SUCURSALES

Centrito (81) 1356 0948
Valle Ote/Contry (81) 1968 2042
Carretera (81) 1359 5418

HORARIOS

Lunes a Domingo de 12:30 a 11:45 pm.



De moda

Me muero de hambre

Me Muero de Hambre es un colectivo de restaurantes ubicado en el corazón del Barrio Antiguo en Monterrey. Cuenta con cuatro cocinas; en la planta baja se encuentra "Estáquearde" donde encontrarás los mejores tacos al pastor de nuestra ciudad, "La Sirena Embarazada" con variedad de platillos de mariscos, "Matarile" con sus deliciosos antojitos mexicanos y "La Divina Pizza" ofreciendo pizzas cocinadas con horno de leña.

Platillos con gran sabor combinado con un ambiente lleno de buen humor mexicano que se complementa con música en vivo y una incomparable vista desde sus balcones.

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

ME
MUERO DE
HAMBRE
BARRIO ANTIGUO

ATÁSCATE MATÍAS, QUE DE ESTO NO HAY TODOS LOS DÍAS



ENCHILADAS "CAPULINA"



TACOS AL PASTOR



PIZZA "RENACIMIENTO"



CEVICHE "EL VATO Y LA MORRA"



ESTAQUEARDE
TANTANDO SE ATARA EL HAMBRE



UN RESTAURANTE, CUATRO
CONCEPTOS Y MUUUUUUUCHO SABOR.

¡VENTE! MORELOS Y MINA, BARRIO ANTIGUO.

@MEMUERODEHAMBREMTY

¡CHECA NUESTRO
MENÚ COMPLETO!



Desayunos

Harina & Oliva

Chilaquiles de Guajillo y Pasilla
Pudin de Croissant
Rol de canela
Bagel de Salmón

@harinayoliva

FUNDIDORA

Adolfo Prieto #2108, Mty
☎ 81 8343-4034
www.ristorantearlecchino.com

LAS AMÉRICAS

Juan Carlos Onetti #101-L7
Rincón del Contry, Gpe. N.L.
☎ 81 1934-8024 y 22
f @arlecchino.mx

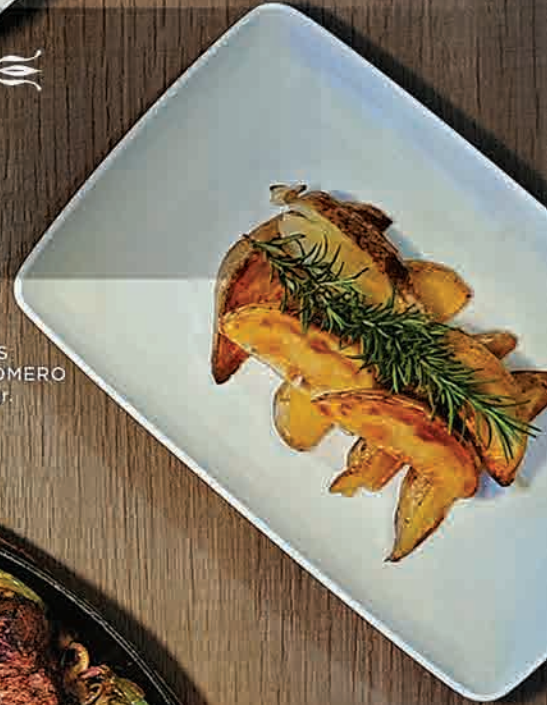


FETTUCCINE
CON FILETE
220 gr.

ARLECCHINO

CUCINA SPETTACOLARE

LA MEJOR EXPERIENCIA
GASTRONÓMICA



PAPAS
AL ROMERO
200 gr.



PICANA
500 gr.



CHULETAS
DE CORDERO
[TEMPORADA]
150 gr.





Valor por tu dinero

Mulligan's

- Babe ruth \$110
- Taco de trompo \$150
- Papas bravas \$90
- Empanaditas de camarón \$130

@mulligansmx

MULLIGAN'S

GOLF, BAR & — RESTAURANT

BASEBALL BAR

BATBOX

20

19



GOLF, BASEBALL, BAR AND RESTAURANT

MULLIGAN'S
T. 81 2317 4913
W. 81 1999 2286

📷 📱 @MULLIGANSMX

BATBOX
T.8117 698461
W. 81 3405 3967

📷 📱 @BATBOXMX

METROPOLITAN CENTER, PISO 2 Y 3
AV. LÁZARO CÁRDENAS 2400, SAN PEDRO GARZA GARCÍA



Valor por tu dinero

La Oveja Negra

Hamburguesa alemana
Chamorro alemán
Krakauer

\$200
\$297
\$199


@laovejanegra_barrioantiguo



CANTARITOS LOS REGIOS

Quesabirria

📍 Carretera Nacional 760, Valle de Santiago, Santiago, N.L.
RSVP81 1079 4299

 /Cantaritos Los Regios  @cantaritoslosregios



YUM

Pa'l postre

Juno Bakery

French lemon tart
Salted Baklava Cheesecake
Carajillo Chocolate Cake

@juno.mty

**Café
del Museo**
COCINA CASUAL



Boneless

Clásica

Brisket

**HAMBURGUESA
+ PAPA S Desde \$99**



MENÚ

Museo de Historia Mexicana

Dr. Coss 445 Sur. Centro, Monterrey, N.L. 81 2033 9898 Ext. 146
Abierto martes y domingo de 10:00 a 20:00 Hrs.
Miércoles a sábado de 10:00 a 18:00 Hrs.



@restauranteCafedelMuseo

Estacionamiento por Diego de Montemayor

YUM

Snack

Menos °C

Bites
Cheesecakes pops: Lemon pie, triple chocolate, oreo, lotus biscoff, tortuga y reese's.

@menoscelsius

JUEVES DE LADIES

1 HORA
DE JUEGO GRATIS
EN BAHÍAS
DE CUATRO
MUJERES O MÁS

TÉRMINOS Y CONDICIONES:
topgolf.com.mx/promociones







2x1
EN BEBIDAS
PARTICIPANTES



TOPGOLF
MONTERREY

¡Ven a divertirte!

@TopgolfMty |    

MUNCH

Munch

Humo Norte

Agapito Treviño con tocino
de finas hierbas
René montante
Riberas del río

@humo_norte





 **Santa Bárbara**
Pozole Tacos and Grill

CHILE EN NOGADA

SERVICIO COMEDOR, PARA LLEVAR Y A DOMICILIO

PLAZA LAS VILLAS

📍 Ave. Eugenio Garza Sada 6115
Col. Villa las Fuentes, Monterrey, NL.

☎ 81 2757 0678 | 81 2557 0679

LAS TORRES

📍 Ave. Lázaro Cárdenas 3820
Col. Las Torres, Monterrey, NL.

☎ 81 8478 7809 | 81 8478 7812



PARA VER NUESTRO MENÚ
escanea con la cámara de tu celular

¡Siguenos!   @santabarbaragrillmx



MUNCH

Munch

Grill Team Foods

Parillada de Rib Eye Calidad Angus
Brisket Burger
Papa Asada Rib Eye / Arrachera
Queso Fundido
Tuétano

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

MTY MEX

Grill Team

· FOODS ·



f @grillteamfoods

BURGERS - BONELESS
ALITAS - PARRILLADAS
TACOS Y MÁS!

Av. Calzada Unión 1301, San Nicolás
Mier. a Lun. | 12 pm a 11 pm



Pick up/Para llevar

La Chilaquería

Chilaquiles dorados en salsa mixta con huevito estrellado

Chilaquiles horneados con pechuga de pollo y aguacate

Chilaquiles lowcarb a base de coliflor con chicharrón en salsa verde y salsa de la casa

@lachilaqueria.mx

CHICK N CHAK

Vasconcelos 200 PTE, SPGG
Martes, Miércoles, Jueves y
Domingo 1:00 pm - 10:00 pm
Viernes - Sabado
1:00 pm - 11:00 pm



Pick N Go | Delivery



f @chicknchak

chicknchak.com



Producto local

Felix Schorle

Schorle es una bebida típica de Alemania que se prepara mezclando jugo de fruta natural y agua mineral con burbujas...Y como Félix valora muchísimo a México, quisieron hacer su propia schorle mexicana, usando frutas de distintas regiones del país.

Tienen 5 sabores de fruta: Maracuyá Veracruz, Mandarina Colima, Frambuesa Jalisco, Guayaba Michoacán y Manzana Chihuahua. ¡Más aguas minerales con o sin burbujas!

@felix_schorle



THE BOX COMPANY-MX

CAJAS, BOLSAS Y MAS...

EN EXPANSIÓN POR MÉXICO
Y ESTADOS UNIDOS



- ✓ FRANQUICIAS NACIONALES
- ✓ FRANQUICIAS INTERNACIONALES



EMPRESA REGIONMONTANA ESPECIALIZADA EN LA FABRICACIÓN
DE EMPAQUES, BOLSAS Y ETIQUETAS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTICIA.



ENVÍOS A TODA LA REPÚBLICA MEXICANA
Y ESTADOS UNIDOS



 theboxcompanymx_  The Box Company
ventas@theboxcompanymx.com

 81-2632-9714 |  81-1490-0495

YUM

Ingredientes

Filete Wellington

The Homeless Wellington

Champiñón
Chaallotte
Ajo
Mantequilla
Tomillo

Sal
Pimienta
Prosciutto
Centro de filete
Hojaldre

@homelesswellington





Del asador
a tu casa!

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

VALLE

AV. ALFONSO REYES #400 L-17
FRACC. RINCÓN DEL VALLE
SAN PEDRO, N.L.

☎ 81-8336-5670
📞 81-2759-7560

  @HUAJUCOGRILL



DiDi Food



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

REDES- CUBRE EL ARTE DE LA COCINA



Galerie Des
Sens
CUISINE D'ART



#rafimerceda.photoc

By Chef
John Bertrand

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.


SENSIRA
RESORT & SPA . RIVIERA MAYA



Sensitive Experience Resorts

OPERATED BY:
Arriva
Hospitality Group

A MEMBER OF

THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®

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



GalerieDesSens

53

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

The Dream Meal

Burger Nation

Tiradito de betabel

Para abrir el apetito delicioso betabel montado en espinaca baby, acompañado de queso de cabra, nuez caramelizada y vinagreta de mostaza. La fusión perfecta para abrir paso al siguiente tiempo.



El Jonuco

Queso de rancho

Para continuar este recorrido tenemos un queso de apodaca con deliciosa salsa macha de chile piquín seco, miel de agave y nopal, con sus respectivas tortillas de maíz recién hechas. ¡Arte para degustar!



Vasconcelos

Tapa de Rib Eye

De plato fuerte nada como una tapa de Rib Eye acompañada de unas deliciosas papas con cilantro y bien sazonadas. ¡Una Delicia!





La Truly

Copa de Red Velvet

Para cerrar un delicioso pastel de red velvet, con suave mousse de queso crema y mousse de chocolate, con trocitos crujientes de galleta Oreo que le dan un toque espectacular. Te va a encantar su sabor y te enamorará en todos los sentidos

ComNor

TOP QUALITY BEEF



Nuestros productos ofrecen un **valor extraordinario** que representa **lo mejor de la industria cárnica**, elaborado con altas exigencias de **calidad y servicio**.



www.sigmafoodservice.com



@Sigmafoodservice
@comnor.sf



/Sigma Foodservice
/ComNor



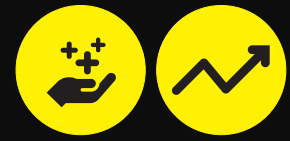
@chefarizpe

@sigmafoodservice

@comnor.sf

EXPERTOS PARA
EXPERTOS DE

*Pasión por
el Labor*



ComNor, pasión por el sabor

ComNor es una marca que nace para cubrir las necesidades de los expertos, apasionados por el sabor, jugosidad y marmoleo. En ComNor podrás encontrar productos añejados en húmedo que te ofrecerán una mayor suavidad. ComNor te ofrece diferentes calidades de cortes basados en la clasificación USDA.

Dentro de las diferentes gamas de producto ComNor te brinda:

ComNor Platinum donde podrás encontrar lo mejor de la marca de una manera muy exclusiva, para los clientes más exigentes un sabor totalmente garantizado, el marmoleo y la finesa del corte es lo que lo distingue.

ComNor Prime dirigida a todos los conocedores de carne que saben de calidad, estos productos clasificados Prime por la USDA son la opción perfecta para ofrecer sin duda una opción inigualable en sabor.

ComNor Choice abarca una gran variedad y selección de cortes para ofrecer en tu restaurante una gama de productos con alta demanda en el mercado.

Existen muchos tipos de consumidores y eso ComNor lo sabe, para ellos se creó ComNor Sonora, una marca nacional que ofrece productos con estándares de exportación y de alto nivel competitivo, para los que buscan calidad a un excelente precio, ideales para todo tipo de platillos.

Así que ya sabes a quien recurrir para tu proyecto restaurantero, ComNor te brinda las mejores opciones.

Para mayor información visita:
www.sigmafoodservice.com

SPG



9 Fuegos

Ribeye CAB
Papas trufa
Papas steakhouse


@9fuegos





nuevefuegos

Cortes finos y Cocina internacional

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

 /9fuegos

 @9fuegos

 8123509131

APO

4REAL



Los Fresnos

Costilla doble carne
al piquín
Frijoles con veneno

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



DISFRUTA
lovac

CON UN EXQUISITO PLATILLO.



PRÓXIMAMENTE
Trebol Park

AEROPUERTO · APODACA · CUMBRES

 /restaurantelosfresnos  @restaurante.losfresnos RSVP : +52 81 2254 5450

www.restaurantelosfresnos.com



Butcher's Steak Joint

Ribeye
Coliflor especial
Betabel

@butcherssteakjoint



Reservaciones

☎ 81 8280 8102

Carretera Nacional km 249,
Santa Rosalía Boca Palma, Santiago

LAS COSAS BIEN HECHAS

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

📷 @butcherssteakjoint 📱 Butcher's Steak Joint

MTY
SUR

4REAL



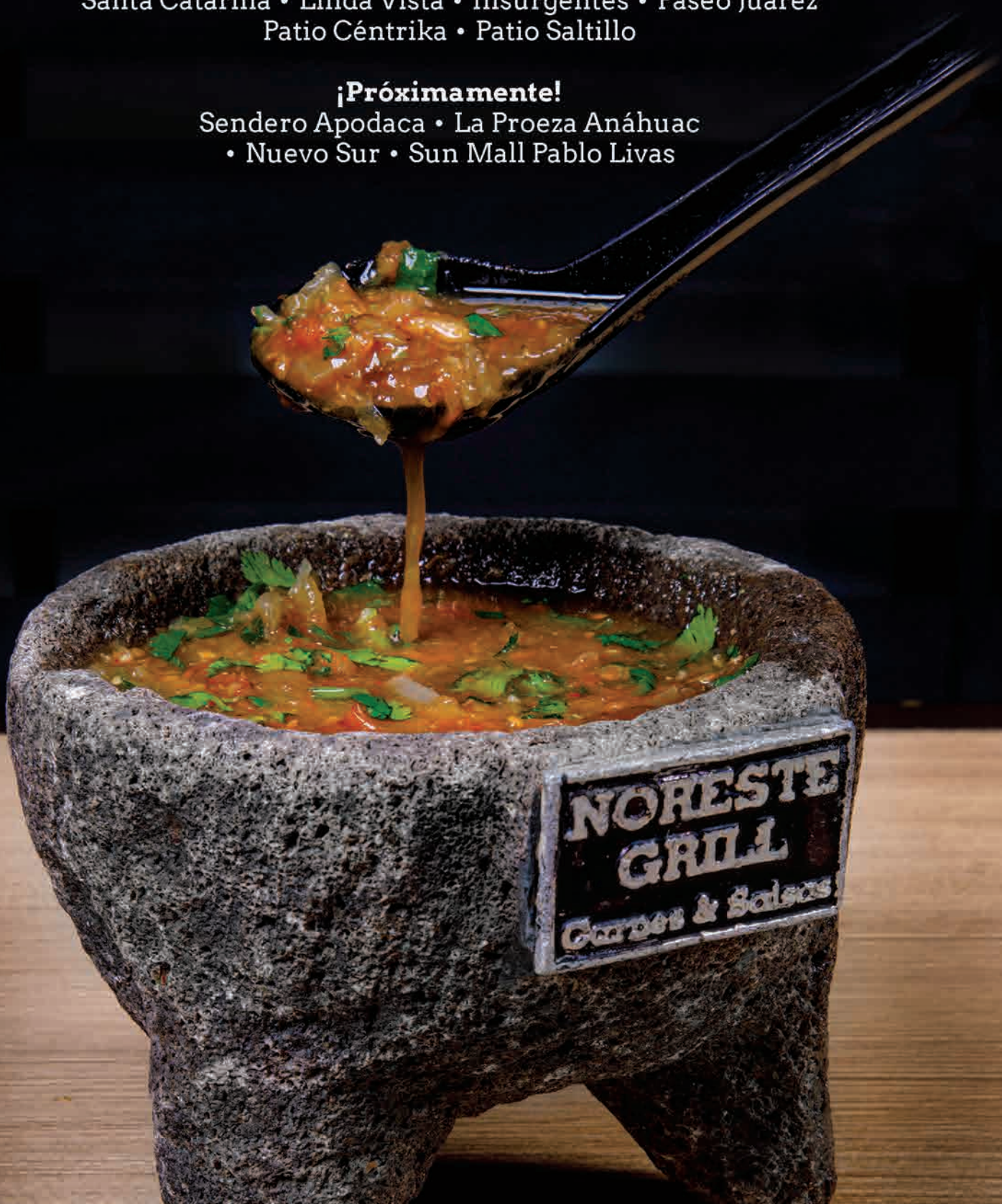
Noreste Grill

New york acompañado de chorizo español
Queso papa horneado en mezcla de quesos con carne asada

@norestegrill

• Patio Lincoln • Sendero Escobedo • Sendero La Fe • Almenares
Park Point Cumbres • Paseo Tec • Arcadia • Paseo La Fe
Santa Catarina • Linda Vista • Insurgentes • Paseo Juárez
Patio Céntrica • Patio Saltillo

¡Próximamente!
Sendero Apodaca • La Proeza Anáhuac
• Nuevo Sur • Sun Mall Pablo Livas





Sonora Prime

Rib eye prime
Verduras a la parrilla
Ensalada arugula y pera

Bebidas:
Clericot Clarificado
Black Mamba
Golden Margarita

[@saverestaurantl](#)

WORLD'S
101
BEST
STEAK
RESTAURANTS



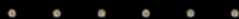
HOLSTEINS®



THE ART
OF
CRAFT

*CAMARONES TIGRE
DE NIGERIA*

HIGH END STEAK PLACE - WHISKY ROOM
ROBATA & JAPANESE INSPIRATION



PRÓXIMAMENTE AV. PALMAS, CDMX

holsteins.com.mx

  / HolsteinsMX



La Torrada

Costilla del tío guillo
Pasta trufada
Espárragos a las brasas

@latorradamty

LA GERTRUBIS

** taqueria popular **



IGNACIO ZARAGOZA SUR
428-B APODACA CENTRO
☎ 81 1181 2842



📷📱 LAGERTRUDISMX



El Güey de Monterrey

Cowboy de 2.5 pulgadas
Cebolla caramelizada
Chile chilaca

[@gueydemonterrey.terrazza.rio](https://www.gueydemonterrey.terrazza.rio)

¡Tu excusa perfecta para venir a Santiago!



Terraza · Río · Cortes de carne de Sonora

General Treviño #207, El Cercado, Santiago, N.L.

Reservaciones & Servicio Pick Up 81 2398 4403



| @gueydemonterrey.terraza.rio

MTY
PTE

4REAL



Los Legendarios

- Ribeye a las brazas
- Aguja norteña a las brazas
- Arrachera a las brazas
- Frijoles con veneno
- Mollejas asadas
- Guacamole

@los_legendariosmt






LOS LEGENDARIOS[®]

CARNES AL CARBÓN

Ordena desde
 DiDi Food
 UBER
eats

LOCACIONES

¡Síguenos en nuestras redes!

 los_legendariosrestauran
 los_legendariosmty
 loslegendarios.mx

Rangel Frías

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



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

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

Paseo de los Leones

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

SPG

4REAL



Bestia Brasa Argentina

Milanesa napolitana con papas
Espárragos en salsa de mostaza
Porterhouse prime

@bestiaestaurante

Thai

FEST

Degusta lo mejor de Tailandia
en el festival gastronómico del año

AGOSTO 27
7 PM



Embajada Real de Tailandia
Ciudad de México



BANYAN TREE
MAYAKOBA



THAI CUISINE



GREY GOOSE
VODKA



CRUSTÁCEOS Y MÁS



GRUPO
PLANNERI



Helki



INSPIRE



LIVEK
FOOD SERVICE



Sigma
foodservice



RLH | PROPERTIES



ciudad
mayakoba
Iviera Mayo, MX



THE RESERVE
at mayakoba



TEQUILA
PATRÓN



VINOTECA

RESERVACIONES | RESERVATIONS: +52 984 138 0041 • FBSERVICE-MAYAKOBA@BANYANTREE.COM

MTY

4REAL



KOD Rustic Deli

Mjöl NIR (Tomahawk)
Krumkake
Macarrones con queso
y tocino

Bebida : hidromiel

@kodmx

COME COMO VIKINGO

KØD

rustic deli



DIRECCIÓN

**Matehuala 108, esq. con
Tulancingo, Monterrey NL.**

TELÉFONO

81 2556 6094

REDES SOCIALES



/kodmx



UANL

Realizamos un uso eficiente del agua ¡Ayúdanos a cuidarla!



Conoce nuestras
acciones



La
excelencia
por principio
la **educación**
como instrumento

83

Mixología
Café
Vino

Bebidas

Mixología

“SPLASH!”

Por: @ELMIXOLOGO

@elmixologo

“CITRUS 33”

MEZCAL 33 Joven
VEUVE CLICQUOT Champagne Brut NV
Cítricos Cristalizados x SUPER MODE
Sal Jengibre-Chapulín x Compañía de Sales
Tiras de Fresa x XILE.CHILE

“HIGOS DE PARRAS”

RGMX SCIELO MX Vino Blanco
TOPO CHICO Mineral
Coldpress de Pepino
Fuyua + Chicozapote
Higo Cristalizado
Bitters de Jengibre-Limón x 18.21 Bitters

“CALIFORNIA PUNCH”

Las Californias Gin Cítrico
FÉLIX SCHORLE Maracuyá Gasificado
PALMAR Spritz Maracuyá
Maracuyá + Pítahaya
Mango Enchilado
Coldpress Immunity de Cúrcuma x JOKR
Jarabe Da Vinci Vainilla x CAFFENIO
Especialidad

Salut,
SR-V®





40% Alc. Vol / CONT. NET. 750 mL

ETERNA LIBERTAD®



JUVEN
100% AGAVE ANGUSTIFOLIA

MEZCAL ARTESANAL

PRODUCIDO POR
MAESTRO MEZCALER

Encuentranos en tu
restaurante favorito y en:



El amor combinado con pasión,
son los elementos principales
para dar vida a **Eterna Libertad**.

Producido en la capital mundial del
Mezcal, Santiago Matatlán Oaxaca.

@mezcaleternalibertad

Café

Café frío para este calor

Por: Café Azúcar Morena

Azúcar Morena nos presenta tres opciones para refrescar este calor de Julio. ¡Disfrútalas!

[@cafeazucarmorena](#)

Coldbrew: No te confundas con café frío como bebida refrescante, porque no se trata solo de eso. Esta bebida se infundiona durante 16 -18 horas buscando el mejor balance entre acidez y dulzor. En Azúcar Morena hemos destinado una mezcla especial traída desde Chiapas y tostada directamente en nuestros talleres con un sutil tueste medio.

Shakerato: Preparado con endulzante de tu elección, el shakerato es el imperdible de esta temporada de calor! Combinamos espresso y leche de avena dentro del shaker buscando la textura perfecta.

Latte frío: Shot de espresso con la mezcla de casa (Coatepec, Tueste Medio) sobre cubos de hielo y leche de tu elección es la combinación perfecta para esta bebida refrescante y de las más pedidas por nuestros clientes!





**Restaurant
Franchise Brokers**
The Restaurant Franchise Experts

10 Razones Para Franquiciar

- ✓ Te han pedido franquicias
- ✓ Deseas incrementar valor de marca
- ✓ Trascender la marca a futuras generaciones
- ✓ Generar mayores ganancias
- ✓ Dominar tu industria y segmento
- ✓ Superar a tu competencia
- ✓ Incrementar tu poder de negociación
- ✓ Crecer de forma sostenible y rentable
- ✓ Profesionalizar tu organización
- ✓ Dejar un patrimonio seguro para tu familia

**Agenda
Sesión
Gratuita**



 **811 889 0656**
www.rfb.org.mx   

Vino

Selección especial

Por: Eduardo Ontiveros

@eduardoontiveros

Conte Grand:

Chateau conte grand blend gran reserva (Argentina) - elegante y peculiar blend nos lleva a conocer la zona de san juan argentina con un vino cosechado a mano que en boca es complejo y equilibrado en el cual encontramos cassis, cereza negra y chocolate que denota sus 18 meses en roble francés más 12 en botellas un vino con taninos suaves que permiten un final largo y elegante - recomendado con tomahawk a la sal.

Precio: \$630.

Enemigo Mio:

Enemigo mio (España) casa rojo nos presenta con su etiqueta que nos obliga a verlo este garnacha 100% es un vino con una historia detrás, al abrir la botella no entrega esos recuerdos en nariz a caramelo tostado y bombón frutal y floral y en boca lo encontramos muy balanceado y una permanencia en boca muy agradable.

Precio: \$800.

Terracroma:

Terracroma (México) una excelente sorpresa nos llevamos con este blend de valle de guadalupe un merlot con tempranillo es un vino joven de buena frutalidad con presencia de frambuesas ciruela recuerdos a madera y vainilla con un ligera permanencia en boca - filete al trapo.

Precio: \$350.

Sericis Monastrell:

Sericis cepas viejas monastrell (España) en españa otra zona a seguir es la denominacion de origen alicante la cual nos entrega este vino 100% monastrell un vino de Color rojo intenso con tonos púrpura. Aroma de intensidad alta, resaltando la fruta muy madura sobre un fondo de roble tostado de gran elegancia. De sabor carnoso, complejo, con paso de boca untuoso, taninos equilibrados y un final torrefacto - Se recomienda con arrachera al grill

Precio: \$390.

3 Raíces:

Tres raíces sauvignon blanc (México) Desde guanajuato tenemos este proyecto familiar de tres raíces con un sauvignon blanc cosechado de forma manual un vino que nos transmite en nariz muchas notas cítricas, frutas como piña y maracuyá y recuerdos a manzanilla vino amable y muy fresco - recomendado con pescados a la parrilla.

Precio: \$450.



¡Wine o'clock!

**BLEND! UN WINE BAR
ÚNICO AL SUR DE LA CIUDAD.**

blend.

wine bar, wine shop & spirits



 [blendwinebar](https://www.instagram.com/blendwinebar)

**Av. La Luz 100,
Pedregal del Vergel,
Monterrey, Nuevo León.**

**Lunes a Jueves 3:00 pm - 12:00 pm
Viernes y Sábado 3:00 pm - 1:30 am
Domingo 3:00 pm - 10:00 pm**

LITOGRAFICA

91

Líder de Marca
RRPP
Bartender

Perfiles

Líder de Marca

Lic. Erfan Elbahra

¿Cuál es tu origen?

De origen Kuwaiti

¿Cómo inició la idea de crear Patriarca?

A mí me decían el "Patriarca", por ser protector y procurador de amistades en las buenas y en las malas. Toda mi vida he tomado café, sin restricciones, haciendo mezclas a mi gusto, buscando disfrutar un buen café, inclusive a veces tomo una taza de café por las noches para relajarme. En esta búsqueda tomé la decisión de crear un mezcla perfecta que a mí, me llenará de placer y de esta necesidad surgió Café Patriarca.

¿Qué es lo que más disfrutas de este proyecto?

Compartir con la gente este placer.

¿Cuál es tu mayor éxito como Líder de Patriarca?

Mi mayor éxito como líder de esta marca es saber que está posicionada y la gente lo compra y lo refieren por gusto y lo disfrutan como yo.

@cafe_patriarca

Cruz María Cantú



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

¿Qué es lo que más disfrutas de manejar Relaciones Públicas?

Me apasiona muchísimo ser un puente entre el cliente (marca) y el consumidor, también fungir como embajadora de la marca o del cliente. Dar a conocer la marca, ver su crecimiento - posicionamiento y aceptación del consumidor, eso es oro puro.

¿Qué proyectos estarás realizando en un futuro?

Vienen muchísimos proyectos grandes; está en puerta la apertura de un restaurante de mariscos para el Sur de la ciudad, un casino que será VIP en SPGG, proyectos con empresas muy importantes, activaciones de marcas, etc.

¿Retos más grandes que te encuentras previo a aperturar una marca nueva o una nueva sucursal?

Ufff esto es la adrenalina y sazón perfecto previo a la ejecución de un evento, me he encontrado con el tema de los permisos de alcohol, permiso del venue, etc y lo más retador y explosivo el cambio de fecha un día antes del evento, siempre hay un aprendizaje en cada proyecto.

@crossmarrie

@cruzcantu.mx

Bartender

Jean Christopher

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

¿Dónde te podemos encontrar haciendo drinks?
Actualmente me pueden encontrar en la barra de Colmillo uno de los mejores restaurantes bar en el norte y centro del país.

¿Qué drink recomiendas para este calor en Nuevo León?
Sin dudar lo un "aperol spritz " es un cóctel aperitivo, versátil, con toques amargos y bastante fresco.

¿Qué es lo que más disfrutas de ser bartender?
Tener la oportunidad de conocer gente que muchas veces llega con expectativa cero a un bar o una barra y terminan con una perspectiva muy positiva sobre la coctelería clásica o nuevas tendencias de la misma.

@christopher_jean



*La mejor calidad
al mejor precio*



SUCURSALES



**VENTA DE MAYOREO Y MENUDEO
DE RES, PUERCO, POLLO**



supercarnesortizz



supercarnesortizz



LA TORRADA

LEÑA HORNOS CAVA



PORTER HOUSE

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

WWW.LATORRADA.MX



BOTERO
REST-BAR

Para el paladar más exigente

—TOMAHAWK AL GRILL

AV. PASEO DE LOS LEONES #9002 PLAZA VÍA PUERTA DE HIERRO

📷 BOTERO_REST_BAR

🍷 BOTERO REST-BAR