

R RESIDENTE

@bestiarestaurante

@lazz_ramos

@sigmafoodservice

residente.mx
#foodculturemty

Especial
Carnes,
excelentes cortes

Sigma Foodservice
Carne Argentina
como debe ser





ROSTICCIANA




Costillas de cerdo marinadas por 48 horas, cocinadas al grill y terminadas al horno de leña, acompañadas con papas trufadas y parmesano.



Cucina Regionale Toscana

Dirección: Av. San Francisco num 130
Col. Lomas de San Francisco.

**Reservaciones
al 8119675522**

 [ilgallonero](#)  [@nero.gallo](#)  +52 81 1241 3975

Horario de atención

Lunes a Miércoles

1:00pm - 10:30pm

Jueves a Sábado

1:00pm - 12:00am

Domingo

1:00pm - 10:00pm



Descarga Nuestro Menú

12 años
contigo
y tu familia



Pan GABRIEL

Tu Dulce Compañía



*Consulta promociones

Libre de gluten, huevo, leche y azúcar

 pangabrielmx

 @pangabrielmx

 Pan Gabriel

**Contry · Chipinque · Anahuac · Valle
Valle Alto · Forum · Cumbres · Saltillo**



VIGAR

— LA —
TRADICIÓN
DEL NORTE



VISÍTANOS EN NUESTRAS CARNICERÍAS DE SAN PEDRO



VIGAR

CARNICERÍA VALLE

Río Pánuco 453, esq. Av. Gomez Morin
Col. Del Valle,
San Pedro Garza García, N.L. 66220
Tel. 81-8335-9979



VIGAR

CARNICERÍA LOMAS

Av. Roberto Garza Sada 123-B,
Col. Colinas de la Sierra Madre,
San Pedro Garza García, N.L. 66280
Tel. 81-2719-8032

Una marca de

Sigma
foodservice



WWW.VIGAR.MX



VIGAR DIVISIÓN CARNICERÍAS



PARQUE ARBOLEDA 3ER PISO, AV. DEL ROBLE 660, W-304
VALLE DEL CAMPESTRE, SAN PEDRO GARZA GARCIA, N.L.

T. 812 723 0764 / 812 723 0766
@BESTIARESTaurante



BESTIA
BRASA ARGENTINA





BETTER GET A CINNAPACK



SUCURSALES
GALERIAS VALLE ORIENTE
PLAZA CUMBRES
PLAZA CITADEL

 CINNABONMONTERREY

 @CINNABON.MTY



Portada

FOTOGRAFÍA Y POSTPRODUCCIÓN
Bob Zamudio
@zamudiophoto
TALENTO EN PORTADA
@sigmafoodservice
@lazz_ramos
IMPRESIÓN
Grafotec

Directorio

FUNDADOR
José Antonio Chaurand
DIRECTOR
Juan Carlos López

DIRECTOR COMERCIAL
Eduardo Pinto
CUENTAS ESPECIALES
Viridiana González

GERENTE COMERCIAL
Diana Salazar

VENTAS Y MARKETING
Abisai L. Berlanga
Karla Salinas
Moisés Azuaje
Martha Gutiérrez
Samanta Santos

RELACIONES PÚBLICAS
Cristina Dávalos

DIRECTORA DE CONTENIDO Y REDACCIÓN
Alehz Alanís

DISEÑO
Leslie Estrello
Valeria Martínez

WEB MASTER
Robin Sánchez

FOTOGRAFÍA
Mikel Rendón

DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN
Dan García
ADMINISTRACIÓN
Joana López
RECURSOS HUMANOS
Asael Sánchez
DISTRIBUCIÓN
Carlos Gómez

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

RESIDENTE CULTURA CULINARIA (AÑO 7, No. 93, MAY - JUN 2023)
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

15

#foodculturemty

De moda, Desayunos, Valor por tu dinero, Munch, Postre, Snack, Ingredientes, Pick up, Night, Producto Local, Perfiles

56

En portada

Especial: Carnes, excelentes cortes

75

Bebidas

Mixología, Cerveza, Vino y Café

84

Charla entre amigos

Por: Carlos Zapata



GARZA SADA, T. 81 2710 7214 SANTIAGO, T. 81 2451 4519
f @MIAITALIAMX i @MIA.ITALIA 8124034323

Nomenclatura



Increíble



Comfort Food



Monterrey



Escobedo



Novedad



Genuino



Monterrey Poniente



Apodaca



Cool



Favorito Residente



Monterrey Sur



Guadalupe



Innovador



Charla entre amigos



San Pedro



Desayunos



Icónico



Night



San Nicolás



Favorito



Valor por tu dinero



Antojo



Santa Catarina



Aniversario



De dieta



Clásicos

ENAMORADOS DE MONTERREY

Te confesamos que hace mucho tiempo queríamos estar aquí junto a ti.



FELICIDADES

Al leer esta revista, te conviertes en **ganador** de un **10% de descuento** en el total de tu cuenta dentro de nuestros restaurantes en Monterrey.

Reclama tu descuento durante el mes de agosto del año 2023. Para redimirlo menciona la revista "Residente" antes de ordenar.

Búscanos en: Plaza Antica y Plaza Fiesta San Agustín

CIUDAD MADERAS
TERRENOS PREMIUM

INVIERTE EN MÉRIDA Ó CANCÚN

Somos una empresa con **más de 37 años de experiencia** en el ramo inmobiliario en los cuales hemos desarrollado proyectos que se distinguen por su diseño, calidad, valor y plusvalía. Actualmente contamos con desarrollos en los estados de **Querétaro, Guanajuato, Jalisco, San Luis Potosí Quintana Roo y Yucatán.**

Generamos mejores estilos de vida basados en la atención al cliente, innovación, garantía de plusvalía, planes de pagos accesibles y seguridad de inversión en todos nuestros proyectos, siendo al día de hoy **creadores de ciudades.**

Ciudad Maderas Privada Península es un desarrollo creado para vivir con todas las comodidades y calidad de vida en un espacio moderno en armonía con la belleza natural de los paisajes que lo rodean.

☎ 55 3900 4613



MÁS INFORMACIÓN

ciudadmaderas.com

15

De moda
Desayunos
Valor por tu dinero
Munch
Postre
Snack
Ingredientes
Pick up
Night
Producto Local
Líder de Proyecto
Chef

#foodculturemtty



De Moda

Back Resto Bar

El lugar ideal para que sea todo, menos algo tranquilo. Visítalos y prueba su menú de propuesta restaurant - bar y disfruta de su excelente ambiente. DJ, botana, drinks, y una excelente ubicación: Carretera Nacional S/N, junto a la Presa La Boca, en Santiago, Nuevo León, de jueves a domingo a partir de las 5:00 pm.

@backrestobar



Facebook icon Instagram icon @parrilla111
Reservaciones
811 652 5376



♦ PARRILLA111 ♦

Av. Gonzalitos #111,
Col. Leones
Lunes a domingo
8:00 pm a 11:00 pm



Desayunos

Compostela

Huevos Altamira
Huevos benedictinos
Omelette el secreto del chef

@compostela.santiago1



merenderotino1957
www.merenderotino.mx

Santiago - Cumbres - Contry - La Pista

TRADICIÓN NORESTENSE DESDE 1957



Valor por tu dinero

El Gran Invernadero

Aguja de rib eye
Diezmillo en caña
Tabla de filete
Orden de cabrito

@elgraninvernaderomty



EL GRAN SABOR TRADICIONAL DE NUEVO LEÓN



FLAUTAS DE CABRITO

Av. Morones Prieto #2808
Col. Del Carmen, Monterrey,
N.L. 64710
Tel. 81 81 43 03 69 y 70
☎ 811 631 72 99
f Gran Invernadero
📷 elgraninvernaderomty



Valor por tu dinero

Posh Sushi

Croquetas de salmón
Tiradito nikkei
Éxodo

@poshsushimty



Los Arbolitos
de Cajeme

@losarbolitosdecajememty



MUNCH

Munch
La Playita

Tostada de ceviche de pescado
Flautas
Tacos gobernador

@laplayita1962

STELLA  ARTOIS®

EN MÉXICO EL PLAN QUE MÁS SE CANCELA ES LA CENA. HASTA HOY.

FRIENDS DELIVERY



FRIENDSDELIVERY.COM

TODO CON MEDIDA





MUNCH

Munch

Vancouver Wings

Boneless en buffalo ranch
 Alitas en salsa Vancouver
 Papas Vancouver
 Toronto Burger

@vancouverwingsmt



LOS TACOS

PARRILLADA

/lostacosparrillada
 @lostacosparrillada
 @lostacosparrillada

NO HAY AMOR MAS SINCERO, QUE EL AMOR POR LOS TACOS

CONTRY
 Av. Garza Sada #1805 Col.
 Contry, Monterrey.

ROMULO GARZA
 Av. Rómulo Garza #1224 Col. Hacienda
 Los Morales, San Nicolás de los Garza.

CARRETERA NACIONAL
 Próximamente.

CUMBRES
 Av. Paseo de los Leones #130
 Col. Cumbres Elite, Monterrey.

ESCOBEDO
 Av. Benito Juárez #401 Col.
 La encomienda, Gral. Escobedo.





YUM

Postre

La Pastería 77

Carlotta cake
The Matilda cake
Brownie clásico con nieve
Smoothie mango fuego
Frappe mocha

@lapasteria77



**CELEBRA NUESTRO
ANIVERSARIO**

**3x2
LITROS**



18, 19 Y 20 DE AGOSTO

PROMOCIÓN VÁLIDA 18, 19 Y 20 DE AGOSTO DE 2023. APLICA EN SUCURSALES DE MONTERREY Y SU ÁREA METROPOLITANA (EXCEPTO PLAZAS OUTLET), ALLENDE, MONTEMORELOS, LINARES, SALTILLO (EN VENUSTIANO CARRANZA, SORIANA MIRASIERRA Y HEB SALTILLO), MONCLOVA, MONCLOVA FRONTERA Y PIEDRAS NEGRAS. SUJETO A DISPONIBILIDAD DE SABORES, HASTA AGOTAR EXISTENCIAS.



YUM

Snack

The Elote Co

Elote box
Elote cup
Elote entero

@theelote.co

¿ESTÁN LISTOS?
AGOSTO
2023



evoluzione

PUNTO CENTRAL

400, Av. de la Industria 300, 66270 San Pedro Garza García, N.L.



Ingredientes

Lu Burger

Hamburguesa Monterrey

- Pan artesanal con ajonjolí
- Carne de la casa
- Queso Monterrey
- Aros de cebolla
- Champiñones
- Lechuga
- Tomate

@luburger_



TAQUIZA MARTINS

POR SOLO:
\$90

VIERNES A DOMINGO*



Martins Restaurantes

www.martins.com.mx



811 999 7964

*Aplican restricciones.



Pick up

Chilabike

Verde
Rojo
Mixto

@chilabike.mty



DESAYUNO - BRUNCH COMIDA MEXICANA



SUCURSALES

SAN JERÓNIMO
AV. ANILLO PERIFÉRICO 1604 - LOCAL 33,
SAN JERÓNIMO, 64634, MONTERREY, N.L.
TEL. 811 356 66 39

AVANTA GARDENS
AV. JOSÉ VASCONCELOS 755, DEL VALLE
LOCAL 017-018, 66220, SAN PEDRO GARZA GARCÍA, N.L.
TEL. 818 335 73 35

El Chilaquero
 @elchilaquero



Night

Ribs San Jemo

Brisket ahumado (12 hrs)
Pulled pork sandwich
Costillas BBQ de cerdo
Pollo ahumado
Elotes amarillos asados
Papitas enchiladas

@ribs.sanjemo



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

MISMOS PRECIOS QUE SUCURSAL

☎ 811 098 53 62 PICK UP Y DELIVERY

📞 811 999 98 66 CATERING

Taco! tote.



Producto Local

En esta edición te presentamos tres marcas súper naturales, sin conservadores y que además son riquísimas opciones para acompañar tu menú y el antojo. Opciones muy saludables y que están al alcance de tu mano.

¡Consume, apoya y recomienda a los negocios locales!

- @jamaicasamaica
- @organicosmonterrey
- @taim.hummus.mx



el flotante

Sucursal El Flotante Villa

Juárez 504, Santiago,
Santiago, N.L., 67310



Sucursal Presa La Boca

Antigua Carretera Nacional 257,
San Javier, Santiago, N.L., 67300

Líder de proyecto

Jesús Alberto Villegas

¿Cómo nace la idea de iniciar tu proyecto?

Mis amigos y yo habíamos trabajado en otros proyectos con anterioridad, pero nada era propio, y queríamos hacer algo donde nosotros definiríamos las reglas. Phantasma empezó bajo la idea de "Si pudiéramos hacer cualquier cosa, ¿qué haríamos?".

¿Qué ha sido lo más complicado hasta ahora?

Somos cuatro socios y amigos que vemos el mundo de diferente manera y valoramos de distinta forma las cosas. Estar en la misma frecuencia es complicado, hemos tenido muchas discusiones, pero al mismo tiempo gracias a esto logramos resolver rápido cualquier situación y nos complementamos.

¿En qué te basas para idear los platillos de tu menú?

El primer borrador de nuestro menú fue en colaboración con mi hermano que es chef y estuvo diciéndonos que debería de ir y que no, fue de mucho aprendizaje el proceso. Además de escuchar a nuestros clientes, cuando hacemos pruebas les pedimos su opinión y son estos detalles los que hacen que muchos regresen.

¿Cuál es el valor agregado de tu marca?

Aplicamos día con día la frase: "Renovarse o morir", es un cambio constante, hay cosas en nuestro menú que son fijas, otras van y vienen. Hay personas que seguidamente piden "lo de siempre" pero la mayoría llega preguntando "¿Qué tienen de nuevo?".

@cafephantasma

Menú

de temporada



Santos Degollado 770 sur Obispado, Monterrey. Tel. (811)9696621

f el lindero monterrey @ el_lindero

DISPONIBLES DE VIERNES A DOMINGO

Nopal Borracho Relleno de Chapulines - Crema Conde - Pork Belly en Mole Verde - Buñuelos Rústicos



Chef

Andrés Martínez

¿Cuál es tu ciudad de origen?
Tampico, Tamaulipas

¿Cómo nació tu interés por la cocina?
Desde niño me encantaba la comida de mi bisabuela y su sazón único e incomparable me inspiró a cocinar.

¿Cuál es tu ingrediente insignia?
El comino, para mí, le aporta un toque especial y diferente a cada platillo.

¿Qué es lo que más destaca de la cultura culinaria en México?
La base. La gastronomía mexicana está compuesta por ingredientes que cuentan una historia, como el maíz y el chile, que son esenciales en nuestros platillos y datan la época prehispánica. Otros ingredientes importantes son el arroz, los frijoles, el tomate, la cebolla, el nopal, la calabaza y el cacao.

@andres_martinez89_



¡COMPARTE LA MESA AQUÍ!

SUC. SANTIAGO

SUC. VALLE

SUC. LAS AMÉRICAS

SUC. LA RIOJA

MARISCOS NO DISPONIBLES

PRÓXIMAMENTE

  @LOSTOREADOSDELALAMO



45

Líder en automatización de procesos escolares



En esta edición, **Residente** te brinda una comida de ensueño a cuatro tiempos para que te deleites visualmente y puedas conocer algunos platillos de las propuestas culinarias que puedes encontrar en nuestros alrededores. ¡Buen provecho!

The Dream Meal



#foodculturemty

Sopa de poro y papa

Botero Rest-Bar

Como segundo plato, una deliciosa sopa de poro, laurel y papa confitada en mantequilla; de fondo, pollo especiado con sal y pimienta. Te va a encantar. Ideal para abrir paso a nuestro plato fuerte.



LO MÁS RICO DEL PACÍFICO ESTA EN EL TORITO

MIÉRCOLES DE CHEVE 3 X 1

Reservación ☎ 8136041167

Sucursales Tec - Valle - Linda Vista - @ eltoritosin




Joy of Fig


Ommani

Equilibradamente fresca, nutritiva y deliciosa, así es esta ensalada compuesta de lechuga, higo, fresa, betabel, jamón serrano, queso de cabra, nuez cristalizada y vinagreta de berries balsámicas. Sin duda una excelente alternativa para abrir el apetito.



 [SenorLatino](#)

www.senorlatino.com

 [senorlatino](#)



¡La Tradición de Comer como en Casa!

#foodculturemty

Chamorro con adobo especial

Los Rieles

Es el turno del plato fuerte: un chamorro con adobo especial, que resalta por su sabor tradicional. Sin duda, degustarlo nos hará recordar por qué la cocina norestense ha llegado al punto de reconocimiento actual.



Mr. **Pampas** DO BRASIL
ENSALADAS & CORTES



VALLE

GARZA SADA

CITADEL

#foodculturemty

Pastel de vainilla con blueberries y pistaches

Que Flan

Para cerrar este menú, un apetecible pastel que te va a enamorar con su suave y delicioso bizcocho de vainilla. Elaborado con harina de almendra, leche de coco y endulzado con monk fruit, betún buttercream, queso crema, blueberries y pistaches para decorar. Definitivamente vas a pedir otra rebanada.



📍 Morelos 112, Centro,
67310 Santiago, N.L.

☎ 81 24 51 43 11
📷 casa_abuela

»TU CÓMPLICE SABE
DE NEGOCIOS«



@SigmaFoodservice

JUNTOS CREAMOS EXPERIENCIAS
CULINARIAS MEMORABLES A TRAVÉS
DE NUESTROS MÁS DE 2 MIL PRODUCTOS

- RES
- CARNES FRÍAS
- QUESOS
- MANTEQUILLAS
Y MARGARINAS
- PESCADOS
Y MARISCOS
- AVE Y CERDO
- ABARROTES
- PRODUCTOS
DE ESPECIALIDAD
- ¡Y MUCHO MÁS!



Compra tus productos en línea:
www.sigmafoodservice.com

- Disponibilidad 24 / 7.
- Fácil de usar en cualquier dispositivo.
- Visualización digital del catálogo de productos.
- Inventario en tiempo real.

Argentina es el 6º productor mundial de carne bovina y desde el 2018, las exportadoras de dicho país, producen más de medio millón de toneladas.

@bestiarestaurante

@lazz_ramos

@sigmafoodservice

En portada



Carne Argentina como debe ser

La carne argentina es conocida como una de las mejores carnes del mundo, y en México, tiene una gran influencia debido a los restaurantes de parrillas que existen dentro de las propuestas de nuestro sector gastronómico, por eso, *Sigma Foodservice*, ofrece calidad y el auténtico sabor en sus cortes argentinos. Hoy en día es la primera marca en el país, importando productos con tradición e identidad culinaria de Argentina.

Para que esto suceda, se trabaja con proveedores de ganado bovino que desde Argentina, le otorgan un método de crianza especial a las reses, libre de pastoreo y una alimentación apegada a su naturaleza; obteniendo como resultado, productos de calidad superior que conservan su esencia, es así como llega una selección exclusiva de cortes a *Sigma Foodservice*, donde encontrarás: bife ancho, bife angosto, tapa de cuadril, colita de cuadril, entraña, bife de lomo y corazón de cuadril, para que tus creaciones gastronómicas posean el sabor de Argentina como debe ser.

Desde la Pampa

Los expertos recomiendan que estos cortes se preparen bajo cocciones lentas y homogéneas para mantener su esencia, ya que son provenientes de razas británicas, criadas en la Pampa, Argentina, hablamos de carne producida por conocedores y apasionados por lo que hacen y cada pieza se distingue por su alta jugosidad, suavidad y sabor.

La búsqueda constante de *Sigma Foodservice* por hacer las cosas bien, nos recompensa en cada bocado, con el verdadero sabor de Argentina y sus siglos de tradición.

Sin duda *Sigma Foodservice* continúa haciendo historia y en la búsqueda de mejora para sus clientes surge esta línea, que es un referente gastronómico en toda la extensión de la palabra, prueba sus cortes y en cada bocado tendrás un pedacito de la Pampa y calidad garantizada.

“La gastronomía mexicana es una de las más reconocidas a nivel mundial y tiene grandes chefs en el extranjero, llevando la cocina mexicana a otros países.”



Entrevista

Lázaro Ramos

Chef originario de Tampico Tamaulipas, jaibo de corazón, apasionado de la cocina y enamorado de mi familia. Formó parte de Grupo Kampai como Chef Ejecutivo de Bestia Brasa Argentina, Nirvana y próximamente Gagootz.

Redacción: Alehkz Alanís
Fotografía: Bob Zamudio

¿Cómo supiste que te querías dedicar a la cocina?

Va a sonar el típico cliché jajaja, pero a mi mamá siempre le ha gustado mucho cocinar y es una excelente cocinera, me gustaba mucho ayudarle para las cenas de fin de año, navidad etc y de ahí fue naciendo mi amor a la comida y comer rico.

Si no te hubieras dedicado a la cocina, ¿Qué camino hubieras tomado?

La verdad me cuesta trabajo verme en otra profesión, siempre fue muy claro para mí querer dedicarme a esto.

Cuéntanos un poco de tu día a día como chef en Bestia Brasa Argentina.

Desde temprano coordino con almacén algún detalle con proveedores, después llegó al restaurante a medio día, reviso con el encargado del abre algún inconveniente, se prueban salsas y que las áreas estén listas para iniciar servicio. A las 4 se hace cambio de turno y se empieza a checar los pedidos del día siguiente. Y nos alistamos para la cena. En resumen pero no hay un día igual, es lo padre de esta profesión cada día es distinto, tiene sus retos.

¿Qué es lo más importante en un platillo?

El cuidado y amor con el que se elabora, no importa qué platillo sea. Cuidar los pequeños detalles es lo que hace la diferencia.

¿Cómo te imaginas el futuro de la gastronomía en México?

Creo hoy en día ya es una de las más reconocidas a nivel mundial. Con grandes chefs mexicanos en el extranjero y en el país. Y va a seguir así con más exponentes llevando la gastronomía mexicana a otros países.

¿Qué consejo le darías a alguien que quiere dedicarse a la cocina o que está empezando?

La constancia y disciplina es lo más importante, como toda profesión va a haber días muy difíciles, pero no rendirse.

¿Cuál es el platillo más representativo de la gastronomía regional montañesa? ¿Por qué?

La carne asada jajaja, si creo que el tema del asador es juntar amigos, familia, no importa que corte de carne o proteína. Lo que se genera al prender el asador es algo muy especial.

Instagram: @lazz_ramos
Instagram Bestia: @bestiarestaurante



9 Fuegos

Picana Certified Angus Beef
Verduras a la parrilla

@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



SPG

AREAL



La Torrada

Costilla del tío Guillo
Coliflor frita
Carpaccio de betabel
amarillo

@latorradamy

Palax 58 AÑOS DE TRADICIÓN



@palax_restaurante

· Madero · Obispado · Anáhuac · Garza Sada · Cumbres · Guadalupe · Nave 01
· Rinconada · Carr. Nacional · Cadereyta



Los Hidalgos

Ensalada de betabel
Chicharrón de elote
Elotes baby
Papa Idaho gratin
Tomahawk

@loshidalgos

LA ESENCIA DEL NORTE *en Lázaro Cárdenas*



SABOR
DEL NORTE

LOS
HIDALGOS
EST. 2010

📍 LÁZARO CÁRDENAS | T. 81 2633 8315

📍 GÓMEZ MORÍN | T. 81 1213 1537

f LOSHIDALGOS

📷 /LOSHIDALGOS

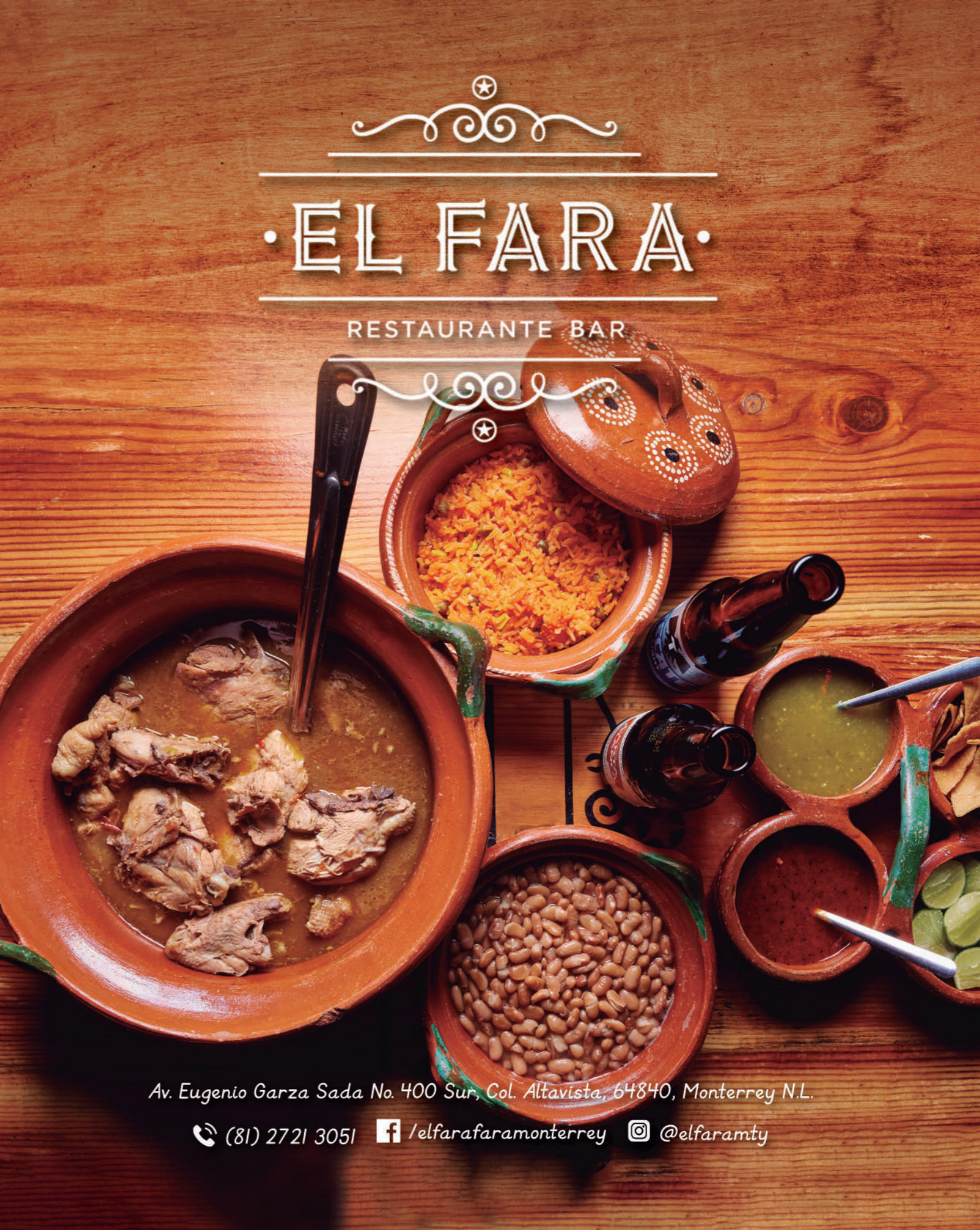


El Fara
Parrilla familiar
Tbone
Aguja norteña
@elfaramty



EL FARA

RESTAURANTE BAR



Av. Eugenio Garza Sada No. 400 Sur, Col. Altavista, 64840, Monterrey N.L.

(81) 2721 3051 /elfarafaramonterrey @elfaramty



Los Legendarios

Ribeye a las brasas
 Aguja norte a las brasas
 Arrachera a las brasas
 Frijoles con veneno
 Mollejas asadas
 Guacamole

@los_legendariosmtty



Ordena desde
 DiDi Food
 Uber eats

LOCACIONES

¡Síguenos en nuestras redes!

[los_legendariosrestauran](#)
[@los_legendariosmtty](#)
[loslegendarios.mx](#)

Rangel Frías
 81 8373 2232
 81 3085.9636

[LosLegendariosmtty](#)

Rómulo Garza
 81 2211 7404

[LosLegendariosRomuloGarza](#)

Universidad
 81 2473 6735
 81 1695.8554

[LosLegendariosUniversidad](#)

Paseo de los Leones
 81 8381 3775
 81 3574.7482

[LosLegendariosPaseo deLosLeones](#)

Fleteros
 81 2318 0444
 81 1680.7304

[Loslegendariosfleteros](#)



MTY SUR
4REAL

La Doña del Sur

Tacos de filete
Pulpo zarandeado
Tacos gobernador
Coliflor frita

@ladonadelsur

ACOLONIA

PAY DE PLÁTANO



RSVP

81 1359 4039

Bosques del Valle #110 Col. Bosques del Valle, CP 66250
San Pedro Garza García Nuevo León, México.



APO  AREAL

El Jonuco

Jilotes a las brasas
Santiago Nuevo León
Agujas de Rib Eye
Salsa tatemada con
tuétano

@eljonucomx



📍 PADRE MIER #970, COL. CENTRO, MONTERREY, N.L.
☎ 81 1990 1592 / 81 1968 0055 📷 CASAPADREMIER 📺 CASA PADRE MIER



CASA
PADRE
MIER



#PATIOLIVEMUSIC
CALENDARIO DE
NOCHES DE EXPERIENCIAS

Conociendo a MusicVox

¿Qué es MusicVox?

Una agrupación formada por músicos regionmontanos y cantante mexicana/alemana, con más de 13 años, que consta de remakes de canciones que marcaron la historia de la música, en un estilo acústico con un toque muy nuestro. Integrado por Ingrid Kees (voz), Juan P. Yáñez, Gerardo Alvarado (bajo eléctrico), José Luis González "Maras" (percusión y batería) y Luis Valdés en las guitarras y dirección musical.

¿Cuáles son los géneros que definen a Musicvox?

Somos multifacéticos; para nosotros es muy enriquecedor poder transformar y comunicar un tema de un determinado artista y/o compositor a nuestro público. Nos gusta integrar a nuestra audiencia, nos basamos en su perfil y edad. Jugamos con melodías conocidas y variaciones para hacer la experiencia dinámica y memorable.

¿Dónde podemos escuchar a MusicVox?

Actualmente pueden encontrarlos cada miércoles en el Restaurante Mar del Zur a partir de las 8:30 pm, en Plaza O2 sobre Vasconcelos, San Pedro Garza García.

¿Cuál es la proyección de MusicVox en el futuro?

Seguir compartiendo nuestra música más allá de las barreras geográficas, como lo hemos hecho hasta ahora en presentaciones nacionales e internacionales. Hemos tenido la oportunidad de presentarnos en Ciudad de México, San Miguel de Allende, Cancún, Los Cabos, entre otros, además de Estados Unidos y Países Bajos.

¡Ven a escucharnos, te esperamos!



75

Mixología
Cerveza
Vino
Café

Bebidas



Musicvoxlive



@musicvoxlive



8120396300



musicvox@live.com

Mixología

“MIDNIGHTS x @ELMIXOLOGO”

Por: Sergio Villarreal

@elmixologo



LAVENDER HAZE

Moow Chill Seltzer Blueberry-
Lavender + CBD
Ashwaganda & Cranberry
Infused Bears
Moroccan Mint x Tea Forté
Cannabis Sativa

MAROON

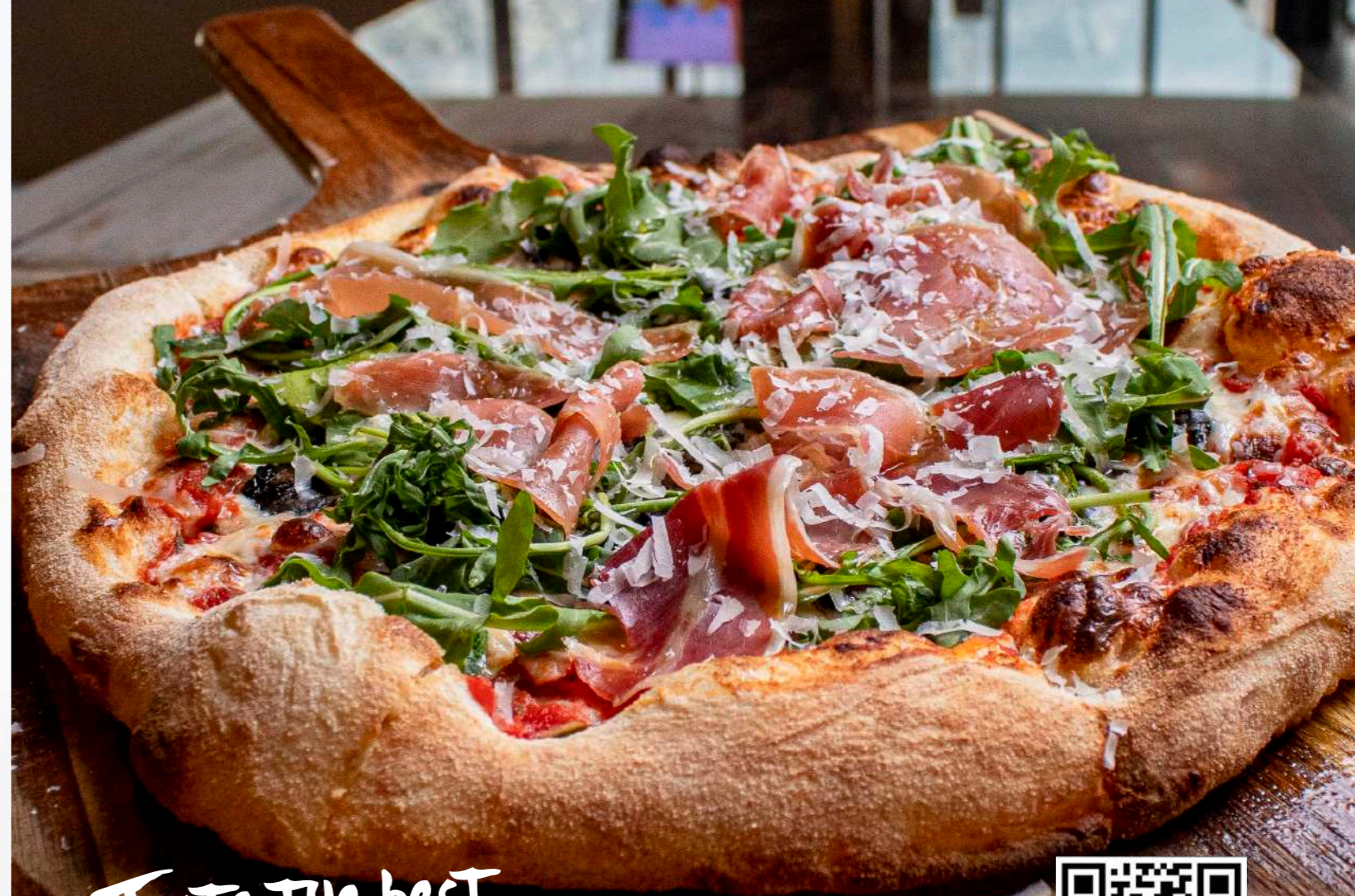
Código 1530 Tequila Rosa
Palmar Spritz Hard Seltzer Passion Fruit
Bears
Green Mango Peach x Tea Forté
Albizzia

KARMA

Mezcal 33 Joven
Neatreat Kombucha Ginger Bears
Orchid Vanilla x Tea Forté
Snow Lotus

THE OVEN

P I Z Z A T T O



Taste the best
Neapolitan
Pizzas in Town



@theovenpizzatto

Sucursales

📍 Vía Cordillera Valle Poniente

📍 Plaza Auriga SPGG

Cerveza

A DISFRUTAR CON TU CARNITA ASADA

Por: Memo Martínez

@hudson15edg

MINERVA ITA

Minerva ITA. Una cerveza reposada en barricas de tequila de rica sensación de seda en paladar con aromas frescos a lúpulo y suaves toques a roble en retrogusto, el maridaje perfecto son los empalmes con queso chihuahua y carne asada y salsa borracha.

SPECTRA PRINCIPIA

Inspirada en los distintos rangos del espectro electromagnético, nuestra cerveza combina la intensa frecuencia frutal de los lúpulos americanos con el suave cuerpo dorado de una American IPA. Ideal para personas que buscan un sabor que oscile entre lo cítrico y lo tropical, esta cerveza esconde mucho más de lo que pueden llegar a percibir tus sentidos.

GOOSE ISLAND ALE

Espuma de color marrón claro, poco persistente. De cuerpo medio, con un sabor en el que el amargor del lúpulo se compensa con la levadura y el dulzor de las maltas. Un final ligeramente amargo muy lupulado y con su elevada graduación alcohólica bien integrada, lo que le hace ser una cerveza fácil de beber seco.

LAGUNITAS IPA

Una cerveza Indian Pale Ale muy especial. Un poco de cebada Caramel Malt proporciona la riqueza que suaviza el sonido de los lúpulos, incluidos Cascade, Centennial, Chinook y un toque de lúpulo "C" honorífico, Simcoe una de mis favoritas con short rib y tacos de T-bone.

JABALÍ HELLESBOCK

Cerveza de color claro, aroma dulce proveniente de la malta. Amargor persistente que le aporta carácter y disimula las notas florales, cítricas, y ligeramente especiadas.



La reina del taco con más de 4 décadas conquistando paladares



Virgilio C. Guerra No. 140-A Sta. Catarina

☎ 81 8336 3292

📱 /Cesars.tacos

Vino

Cosas increíbles pueden salir de nuestro garaje

Por: Anahí Ojeda

@anahiojeda.somm

@madera5mx

MADERA 5

Sauvignon blanc y adornos de Chardonnay, aportan a nuestro vino blanco, frutalidad tropical con toques cítricos y notas herbales, demostrando juventud con una acidez fresca y vivaz. De apariencia limpia y brillante hacen de este vino el ideal para una tarde de verano.

¿Qué tal este atrevido Sangiovese hecho vino rosado? Con un color salmón, aromas a frutos rojos y maracuyá, siguiendo su atrevimiento con notas a bugambilias y violetas; vino ágil, vivo y de gran retrogusto, ideal para personalidades atrevidas y de buen gusto.

Tempranillo y Cabernet, una mezcla que a la mayoría encanta. Este vino con añejamiento de 12 meses en roble francés y americano se vuelve ideal para los amantes de la parrilla. Con gran intensidad desde la vista y una nariz cargada de higos, canela, cuero y tabaco. ¡Te encantará!

De grandes amistades, nacen grandes ideas y si sumamos conocimiento y experiencia el resultado puede ser algo increíble como este blend de Cabernet con Sangiovese, que pese a su añejamiento de 12 meses conserva sus notas florales, sumando compotas de frutos rojos y un toque de esa pimienta característica del primer varietal. Vale la pena darle su espacio para abrir y disfrutar de su evolución aromática.

México siempre presume de sus Nebbiolos hechos en Baja California y ¿cómo no hacerlo? Este Nebbiolo se pavonea de su complejidad y elegancia, aromas de frutos negros, especias y cacao, vino balanceado de larga permanencia, ideal para moles o cortes de carnes a las brasas.



- 🍷 TAMALES GOURMET
- 🍷 TAMALES TRADICIONALES
- 🍷 TAMALES DULCES
- 🍷 TAMALES BORRACHOS
- 🍷 TAMALES OAXAQUEÑOS

📍 Juárez - Contry - Cumbres - Apodaca - La Misión - La Herradura - San Nicolás
📞 8131365412 🌐 tamaleteresita.com 📷 @tamaleteresita

Café

Verano, “Amor & Café”

@amorycafe.com.mx

Espresso tonic: Bebida a base de agua tónica mezclada con espresso de sutiles notas de caramelo y chocolate amargo, acompañada de una rodaja de naranja, protagonista rescatada en la elaboración del orange cold brew y romero fresco.

Elizabeth shining: Jalea de fresa con un toque de limón, acompañada de trocitos de fresa natural y complementada con agua mineral shining que da como resultado una bebida refrescante, ideal para el calor.

Amor & café matcha: Matcha culinario con un balance perfecto, acompañado de deliciosa strawberry milk y para decorar, blueberry. Una bebida cremosa y de sabor sutil para este verano.



OH MY YOG!

ICE TREAT FACTORY

Fresh & Healthy

Mango Frappé

Mango Frappé
+ Chamoy



Self-Serve · Pints To-go · Frozen Cakes · Drinks

TORRE CUBIK · PLAZA OMNIA · PLAZA FÓRUM

@ohmyyogmx

contacto@ohmyyogmx.com

Charla entre amigos

FOODIE GURU

Carlos Zapata

@foodie_guru_mx

Carne asada + cheve + música = amigos y familia

La loción #1 de nosotros los regios, humito coquetón con sabor a corte de carne; envuelto siempre de risas, fútbol, llanto, reconciliaciones, negocios y navidades.

Hoy toca hablar de la carne y qué mejor artículo para que crucemos las piernas en la mecedora de metal con el porta cheve y nos acordemos de aquel corte que en los 70's se pedía al carnicero como "carne para asar" sin tanto show como lo es ahora. Sazonado con sal y limón y una cerveza oscura de aquellos ayeres en donde no existía la cheve light.

Les platico del hoy y sus cortes fanfarrones de pulgada empacados al vacío y con una lupa para detectar el marmoleo y con la billetera casi sangrando por la abrochada que nos acomodan con el precio actual. Pero hablemos del ayer cuando se comía carne de agostadero y no de engorda y con orgullo el viejo grito de "Del rancho al gancho", durita, pero con un sabor muy especial por aquellos nopales con los que alimentaban el ganado, hasta la piel se pone chinita, verdad de Dios.

Hoy en día y de igual manera la carne sigue siendo el bocado perfecto para reír, bailar y celebrar, acomodándole acordes nortños con una bironga bien helada y su zapateado o bien paleteando con aquel asador con pantalla y USB con su respectivo maridaje del vino tinto a la elección y unarolita de los Claxons.

Esto es Monterrey y nuestros cortes de carne, los cuales desde que los colgábamos en el tendedero para que se oreara y agarrara mejor sabor, hasta el proceso de añejamiento del día de hoy, es y seguirá siendo nuestro icono gastronómico más envidiable en el mundo entero.

¿Aventamos unos pellejos o qué?

Salud y buen provecho

Suena de fondo "Belleza de cantina" de los Cardenales de Nuevo León.



THE NEW

MEATS

8 DE AGOSTO





Lúpulo ▲ Mochomos ▼



CATERING

INDUSTRIAL

EJECUTIVO

SOCIAL



ASADO DE BODA

BODAS XV AÑOS ANIVERSARIOS CONVENCIONES REUNIONES

S&M CATERING



f Trompo Tacos Mty

ig trompo_tacos_monterrey

tr trompotacosmty



Neuquen ▲

ChePebeta ▼

ElJonuco ▲

Cuerno ▼





La Barbara ▲

La Jaibita ▼



La Divinata ▲

Sultana ▼





Indio Azteca ▲

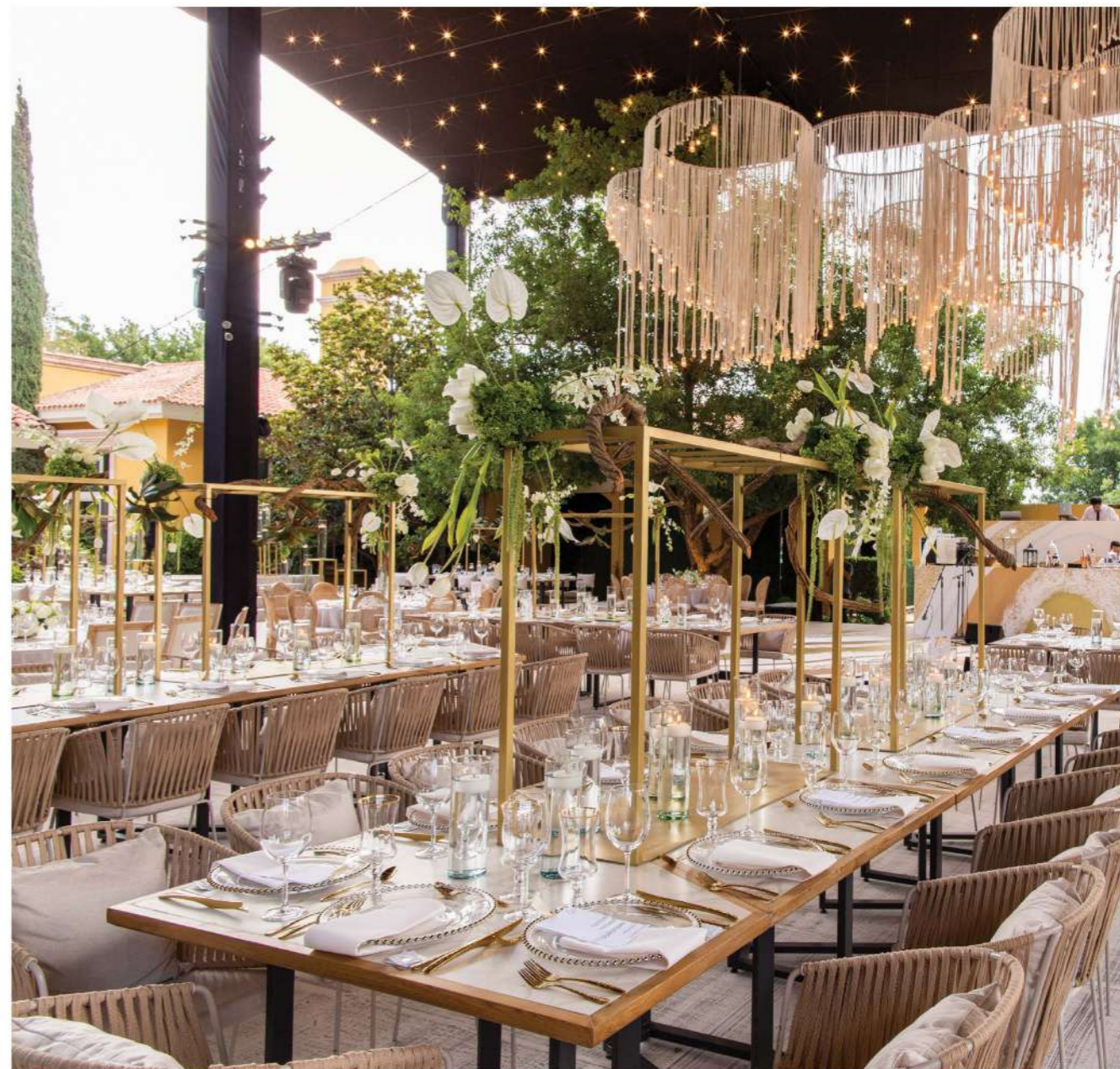
Parrillada Cumbres ▼



PUNTO A/II

MOBILIARIO | DISEÑO FLORAL | COORDINACIÓN

Contamos con mobiliario de la más alta calidad, diseñado y fabricado para todo tipo de evento



Diseñamos y creamos el mejor ambiente, materializando todas tus ideas; somos expertos en la organización, decoración y producción de tu evento.

LITOGRAFICA



Residente
Restaurant®
Books

Platillos icónicos de Nuevo León

Historia culinaria que pasó del hogar



¡Ya disponible volumen V!

Pídalo al teléfono: (81) 8044 9800
o en www.residente.mx

Costo \$250

Envío gratuito a partir de 2 ejemplares
@residentemty | residentemx

BOTANERO
LA DOÑA
DEL SUR



EL MEJOR SABOR

Y EL MEJOR AMBIENTE



QUADRA TOWERS, CARR. NACIONAL 5002, VILLAS LA RIOJA, MTY, N.L.
TEL.: 81 1359 7795

LA TORRADA

LEÑA HORNOS CAVA



CHILE EN NOGADA DE COSTILLA DEL TÍO GUILLO

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

WWW.LATORRADA.MX