



@cervezabocanegra

@checogutierrez

Capricciosas®

PIZZA
Hawáiiana
JAMÓN &
PINA

HECHAS
CON MANOS
LOCAS

f @SIGUENOS! PÍDELO POR Rappi



DOS FAMILIAS

¿YA CONOCES LA VARIEDAD DE
MARINADOS DE PAVO DOS FAMILIAS?



TE RETAMOS A PROBARLOS TODOS.
COCINA DIFERENTE CON DOS FAMILIAS.

DOSFAMILIAS.MX

 DOSFAMILIASMEXICO
DE VENTA EN AUTOSERVICIOS.

cocina
dife-
rente



TODO EL SABOR, TODA LA CALIDAD

En toda receta, los ingredientes que se usan y la técnica con la que se emplean determinan la calidad del resultado de la misma. Consideraciones que cuidamos diariamente en todos los platos de nuestro menú en **Meet & Eat, Comfort Food de H-E-B**.

Por ello y para que cada platillo sea rico y que su sabor sea real -sin ningún añadido artificial o sustituto industrial- hemos seleccionado los mejores productos locales, nacionales e internacionales que nos garantizan la más alta calidad y el mejor sabor.

De igual manera, nuestro equipo de cocina en tienda pone en práctica bases culinarias tradicionales para obtener sabores de manera natural; Por ejemplo, para nuestras sopas y cremas partimos de un fondo de pollo natural, hecho como debe ser: con verduras, huesos, carne, especias y agua.

Lo que buscamos es que comas con tranquilidad, no hay cosas escondidas; los ingredientes hablan por sí solos, como los de origen orgánico, incluidos en gran parte de nuestro menú, como en el desayuno, en el que todos los huevos son de esta categoría.

Porque son productos que garantizan un cuidado superior: se conciben en entornos completamente naturales, alejados de pesticidas y fertilizantes artificiales; y además, cuentan con el respaldo de instituciones internacionales o nacionales, según sea su origen.

Los embutidos son otras de las preparaciones que seleccionamos de manera especial. Son recetas elaboradas por un charcutero local, que nos asegura productos provenientes de carne real, sin nitritos, sin goma, sin nada extraño añadido; lo que deriva en alimentos de fácil digestión, como el chorizo, el pastrami, el brisket y el pulled pork de nuestros sándwiches y pizzas.

Y para el paladar carnívoro, la opción del sándwich Philly tiene como ingrediente principal carne de categoría Certified Angus Beef, que dentro de sus bondades destaca el marmoleo (grasa intramuscu-

lar), que al momento de la cocción se deshace, dejando el músculo aireado y suave.

Todo está hecho para que lo disfrutes al momento, con ingredientes de primera calidad y con el sabor que debe ser. ¡Provecho!

**ENCUÉNTRANOS
EN LAS TIENDAS:**

VALLE ORIENTE

CHIPINQUE

SAN PEDRO



**CHILAQUILES VERDES
CON HUEVOS ORGÁNICOS
Y POLLO A LA PARRILLA**

SERVICIO TODO EL DÍA: DESAYUNOS COMIDAS MERIENDAS CENAS

**ENDULZANTES
BAJOS EN CALORÍAS**

**HUEVOS
ORGÁNICOS**

**FRUTAS
& VEGETALES FRESCOS**

**PANES
ESTILO EUROPEO**

**CHARCUTERÍA
ARTESANAL**

**CARNE CATEGORÍA
CERTIFIED ANGUS BEEF**



COSTILLAS DE RES AL VINO TINTO

4
personas

1:30 hrs

INGREDIENTES

1 costillar de res
(costilla de ribeye)
3 dientes de ajo
1 ramita de romero
½ cda de aceite de
oliva
½ barra de mantequilla
1 tza de vino tinto
1 cda de Rub del Norte
SMP
c/n de Sal ahumada
SMP

PROCEDIMIENTO

1. Agregar el aceite de oliva, la mantequilla, el ajo, el romero, el vino tinto, 1 cucharada de Rub del Norte SMP y una pizca de sal ahumada en un sartén caliente y dejar reducir.
2. Limpiar el costillar retirando la membrana de la parte inferior de los huesos y el exceso de grasa.
3. Inyectar la mezcla preparada en el sartén al costillar.
4. Colocar a fuego bajo a 200-300°F o 99-140°C (se recomienda colocar el carbón alrededor del asador y dejar el centro sin fuego) por 1 hora y media aproximadamente o hasta que alcance una temperatura interna de 150°F o 65°C.
5. Retirar del asador y dejar reposar 15 minutos.

Opcional: servir con chimichurri.

UN EVENTO DE



Michelob
ULTRA

8^{VA} EDICIÓN

CAMPEONATO NACIONAL DE PARRILLADA

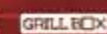
CARNE ASADA, CERVEZA
MÚSICA & FAMILIA

31 DE AGOSTO & 1 DE SEPTIEMBRE

* PARQUE SMP * CARRETERA NACIONAL KM 250, SANTIAGO, N.L.

¡ADQUIERE TUS BOLETOS!

www.grillmasterheb.mx





Portada

DIRECCIÓN CREATIVA
marcomaschuy
@marcomaschuy
PRODUCCIÓN
Chuy Villarreal
FOTOGRAFÍA Y POSTPRODUCCIÓN
Marco Reynosa
STYLING
Jorge Vives
MAKEUP ARTIST
Mónica Patricia
MODELO
Checo Gutiérrez

Contenido

9

#foodculturemty

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

52

En portada

Especial: Sushi en Monterrey

77

Bebidas

Cerveza, vino, mixología, café.

84

Opinión

89

Perfiles

Chef, foodie.

Directorio

FUNDADOR
José Antonio Chaurand
DIRECTOR DE OPERACIONES
Juan Carlos López

CONSEJO CONSULTIVO
Bárbara Carrillo
Priscilla Carrillo
María Teresa González
Juan Carlos López
Aldo Roccati
Carlos Rodríguez Walle

CONCEPTO CREATIVO
Gerardo Ortíz

DIRECTOR EDITORIAL
Israel Alborno

FOTOGRAFÍA
Mikel Rendón
DIRECCIÓN DE ARTE
Sara Cárdenas

REDACCIÓN Y CORRECCIÓN
Atziri Espinosa

DISEÑO
Diego Velázquez

WEB MASTER
Manuel Martínez

VENTAS
Carlos Rodríguez Walle

Gabriel Morales

Erika Guajardo

Raúl Dibella

Rubí Cazares

Eliana Leal

Victoria Olvera

Alida Marín

COORDINADOR DE DISTRIBUCIÓN
Luis Silva

DISTRIBUCIÓN
Antonio Rodríguez

Carlos A. Gómez

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

RESIDENTE CULTURA CULINARIA (AÑO 4, No. 47, JUNIO DE 2019) 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.



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

Nomenclatura



Increíble



Comfort Food



Monterrey



Escobedo



Novedad



Genuino



Monterrey Poniente



Apodaca



Cool



Favorito Residente



Monterrey Sur



Guadalupe



Innovador



Munchies



San Pedro



Saltillo



Icónico



After hours



San Nicolás



Favorito



Vale lo que cuesta



Antojo



Santa Catarina



Tendencia



Ideal en dieta



Zona culinaria

L'Heritage TABLE DU CHEF



Conozca nuestra mesa dentro de la cocina,
reserve con 72 horas de anticipación y nuestro Chef, Cyril Cheminot
creará un menú de 8 a 12 tiempos único para la ocasión.

Bienvenue.



Herencia que alimenta el espíritu

Descúbrenos | @LheritageSP

Río Amazonas 225 ote. Col Del Valle, San Pedro Garza García

Reservaciones: (81)27-23-40-80/ 27-23-40-81

Reservaciones vía mail: info@heritagesaintpierre.com



BIFE ANCHO
RESTAURANTE ASADOR

**ESTE DÍA DEL PADRE
CONSIÉNTELO EN BIFE ANCHO
CON DESAYUNO, COMIDA Y CENA**



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

#foodculturemty

HORARIOS

Lunes a Jueves
7:00am a 1:00am
Viernes y Sábado
7:00am a 2:00am
Domingo
7:00am a 22:30pm

DIRECCIÓN

Avenida Gómez Morin 1105,
Local 112, Plaza GM III,
Col. Carrizalejo, CP 66254
San Pedro Garza García.

TELÉFONOS

+52(81) 2089.0351
+52(81) 2089.0352
+52(81) 2089.0352

El mejor sabor
ahora en Rappi



9

NEW

Novedades

El Rincón De la Chula

Antonio Aceves

Proponer un amplio recorrido por la cocina tradicional mexicana. En su ambientación destaca el arraigo por la música, la pintura y variadas manifestaciones culturales.

@lachula_cocinaybar

FIESTA AMERICANA MONTERREY PABELLON M.



QUÉDATE CON GRANDES MOMENTOS, QUÉDATE CON NOSOTROS
FIESTA AMERICANA ES UN PLACER



HAZ REALIDAD LA BODA DE TUS SUEÑOS CON
FIESTA AMERICANA MONTERREY PABELLON M.

\$1,850 MXN

HABITACIÓN SENCILLA O DOBLE

2 DESAYUNOS
BUFFET PARA LA
HABITACIÓN DE
LOS NOVIOS

UPGRADE DE 3
HABITACIONES A
PISO EJECUTIVO

15% DE
DESCUENTO EN
ALIMENTOS
Y BEBIDAS

TRANSPORTE
PARA 10 PERSONAS
(HOTEL-IGLESIA-
SALÓN-HOTEL)

50% DE DESCUENTO
EN ESPACIOS DENTRO
DEL HOTEL PARA SESIÓN
DE FOTOGRAFÍAS

RESERVA

BANQUETESFAMM@POSADAS.COM · 01 800 504 5000

FIESTAMERICANA.COM/WEDDINGS



Promoción vigente del 1º de mayo al 31 de diciembre de 2019. Tarifa no incluye impuestos. Transportación y puntos a apreciarse aplican con 10 habitaciones pagadas por noche. Vista al cerro de la silla bajo disponibilidad.



Novedades

Krei Restaurante

Francisco Deolarte

Cocina de proximidad, con ingredientes en su estado óptimo y sin haber viajado miles de kilómetros. En su menú está marcada la influencia norestense que evoca a las recetas familiares combinadas con matices y sabores latinoamericanos y europeos. Destaca el buen gusto en su diseño arquitectónico.

@kreirestaurante



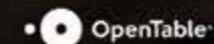
UN HOMENAJE GASTRONÓMICO A LOS MEJORES PRODUCTOS DE MÉXICO

Ven y deleítate con nuestra selección de cortes exclusivos de clase mundial, orgullosamente Sonorenses – asados a la espuma de sal de la Laguna de Cuyutlán o ennegrecidos a los cinco chiles – con la mejor vista de Valle Oriente.



Reservaciones:

+52 (81) 2723-7700 y 01



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

kreirestaurante.com



kreirestaurante



NEW

Novedades

Kale

Noemí Von Nacher, Cynthia González y Mario Romero

Salad bowls y sándwiches saludables pero con toque "munch". Para ellos, el buen comer no tiene que ser aburrido, puede ser delicioso y sin añadir tantas calorías. En todos sus platillos ofrecen opción vegana.

@kalemex



LA CENTRAL
— SAN PEDRO — COCINA & BAR

RSVP 1356 0883 (84) (85)

CHROMA RICARDO MARGAÍN 315, SPGG

LACENTRALSP OpenTable



De moda

Sibau

Cocina de Monterrey mirando al mundo o viceversa. Así define su creador a la propuesta de este espacio culinario con sabor local e influencia internacional.

@sibaumx

SIBAU



BRUNO OTEIZA



PARQUE ARBOLEDA

Av. Roble 660. Valle del Campestre, San Pedro Garza García

@sibaumx

f sibau

• OpenTable

☎ 27-19-9595



LIGHT SPG

De dieta

Casa Madre

Ensalada de moras
Ensalada tahini
Chilaquiles light con huevo

Bebidas
Jugo verde
Toronjada
Cacao power

@casamadremx



¡Sí Señor!

¡La Tradición de Comer como en Casa!



• **Suc. Valle**

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

• **Suc. Micrópolis**

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

• **Suc. Cumbres**

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

• **Suc. Carretera Nacional**

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

• **Suc. Tec**

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

• **Horarios:**

7:00 am a 4:00 pm

SenorLatino

www.senorlatino.com
info@senorlatino.com



After-hours

**Open
Pizza 24/7**

Turkey Bacon Ranch
Alitas Buffalo
Suprema

@LaPizota

SEIS AÑOS SIRVIENDO HAMBURGUESAS DE VERDAD

SAN JERÓNIMO

MICROPOLIS

TANARAH

NATIVA

TEC DE MONTERREY

VALLE ALTO

ALMENARES

NEW

¡ya abrimos!



PÍDELO POR

Rappi

FOLLOW US





MUNCH

Munch

Tito's Alitas Adictivas

Tenders especiales
Papas especiales
Alitas en salsa Tito's y en salsa habanero

@titosalitasadictivas



MIA ITALIA
Cucina all Forno di Legna

JOSÉ MARÍA MORELOS 104C, COLONIA CENTRO, SANTIAGO, NUEVO LEÓN
T. 2451-4519  /MIAITALIAMX  @MIA.ITALIA



Precio

Mr Brown

Deli boneless \$129
Chocolate cake \$90
Pistacho Burger \$149
Street burger \$145


@mrbrownmexico



DON CARBÓN

TE TRANSPORTA

SÚBETE AL TREN DEL SABOR

PLAZA CUMBRES Y PASEO LA FE  DON CARBÓN MONTERREY



ELABORADOS EN HORNO
MIBBRASA



SPG

YUM

Snack

Panadería Angelly

Berlinesa

Cupcake de chocolate

Dona glaseada

Galleta con chispas

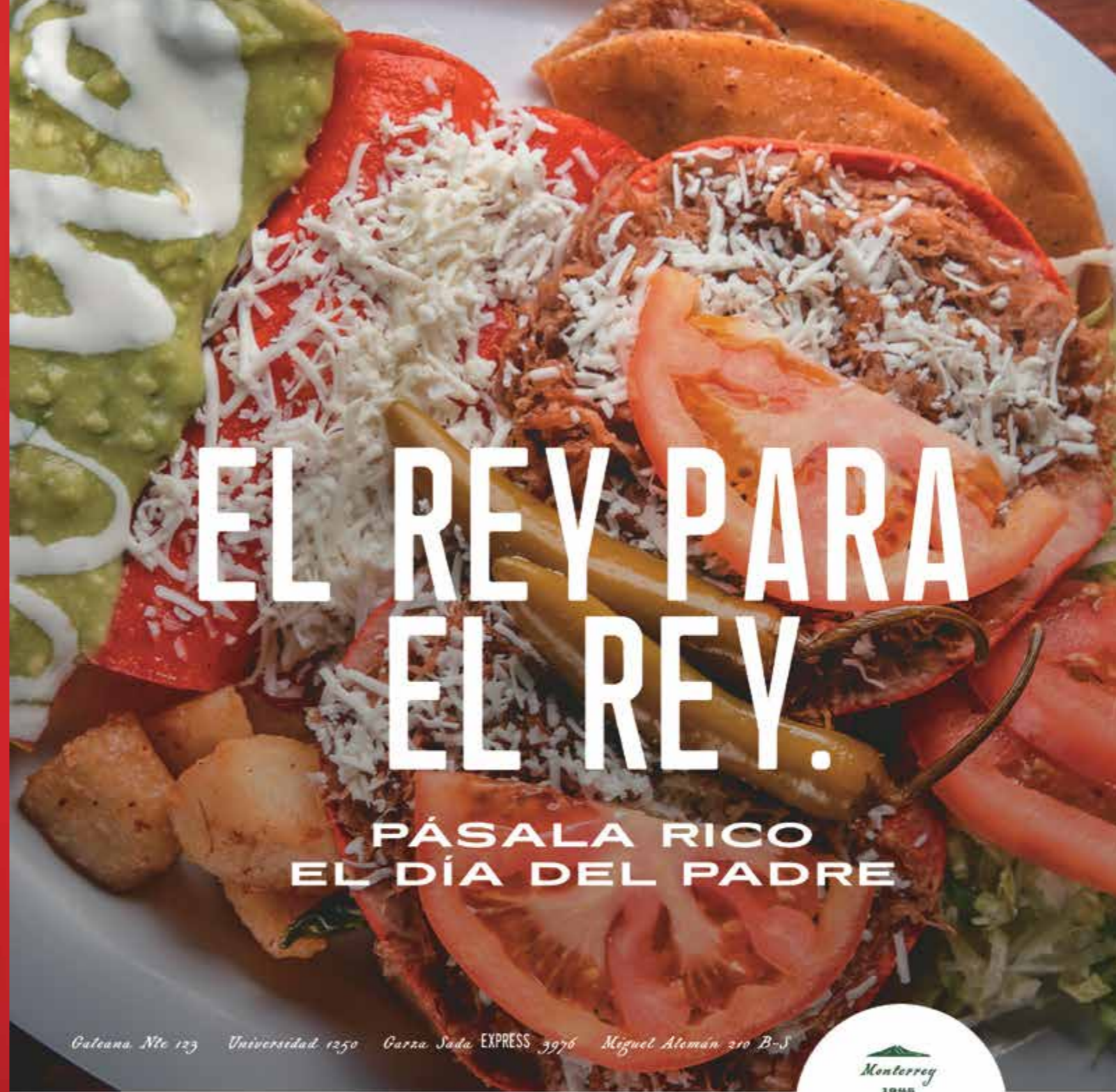
Herradura de piña

Piedra

Dona de chocolate

Concha de vainilla

@angelly.pasteleria



EL REY PARA EL REY.

PÁSALA RICO
EL DÍA DEL PADRE

Caleana Nte 123 Universidad 1250 Carra Sada EXPRESS 3976 Miguel Alemán 210 B-S

Monterrey
1048

Taquería

JUÁREZ

Caleana Nte 123 Centro 6300

NUESTRA ANTOJERÍA

EL REY DE LA JUÁREZ

Nuestro platillo surtido, el consentido de todos
incluye 2 enchiladas, 2 flautas

2 tacos (papadillo, deshebrada o frijoles)

2 tostadas (papadillo, dehebrada o frijoles).



YUM

Snack

Bermellón

- Piña
- Kiwi
- Mango
- Guayaba
- Arándano
- Maracuyá

@bermellonmx

El Fogoncito®



Pídenos también por:



f /Fogoncitovalle

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

Servicio a domicilio: 8335.1138



Producto local

Fuego Néctar

Salsas regiomontanas de confección artesanal que nacen tras una entrañable historia de amor fraternal. Chile japonés, chile morita y chile habanero son sus sabores.

@fuegonectar

Reservaciones:
(81) 9688 7333
www.koli.mx



8:00 P.M. - 12:00 A.M.

MIÉRCOLES A SÁBADO



Fotos por: Hane Garza

TORRE ANA SUR EJE EXTERIOR NO. 10 L-1
COL. VIA CORDILLERA
MONTERREY, N.L., MÉXICO
C.P. 66196

 /kolirest  @koli_rest

MEJOR MENÚ DEGUSTACIÓN DE MÉXICO



Ingredientes

Fonda Chef Piper

Camarones U7 a la mantequilla con toque de pitaya

@fondachefpiper

- Hoja santa
- Tomatillo cherry
- Ajo
- Sal de mar
- Pimienta
- Pitaya en polvo
- Camaron U7
- Mantequilla holandesa

Fonda Chef Piper



Fonda Chef Piper
 Libertad 323 Centro de San Pedro
 Entre Hidalgo y Corregidora
 Abierto al público de
 Martes a Domingo de 8:00 am a 4:00 pm

EVENTOS
 privados especializados
 de 10 a 16 personas
 Variedad de menús a elegir
 Desde 5 hasta 8 tiempos

✉ fondachefpiper@gmail.com
 📷 [@fondachefpiper](https://www.instagram.com/fondachefpiper)
 🌐 www.fondachefpiper.business.site
 📍 Fonda Chef Piper
 ☎ 1356 5411



Ingredientes
Crêpe de Paris
 Gourmet Basquaise

@monparismx

- Crepa
- Tomate
- Sal
- Jamón serrano
- Queso manchego
- Queso de cabra
- Arúgula
- Finas hierbas
- Aceite de oliva
- Piñones

CREPE DE PARIS

LA SAVEUR
FRANÇAISE
 TRADITIONNELLE



Escargots
 Caracoles con matequilla
 de ajo y perejil

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

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

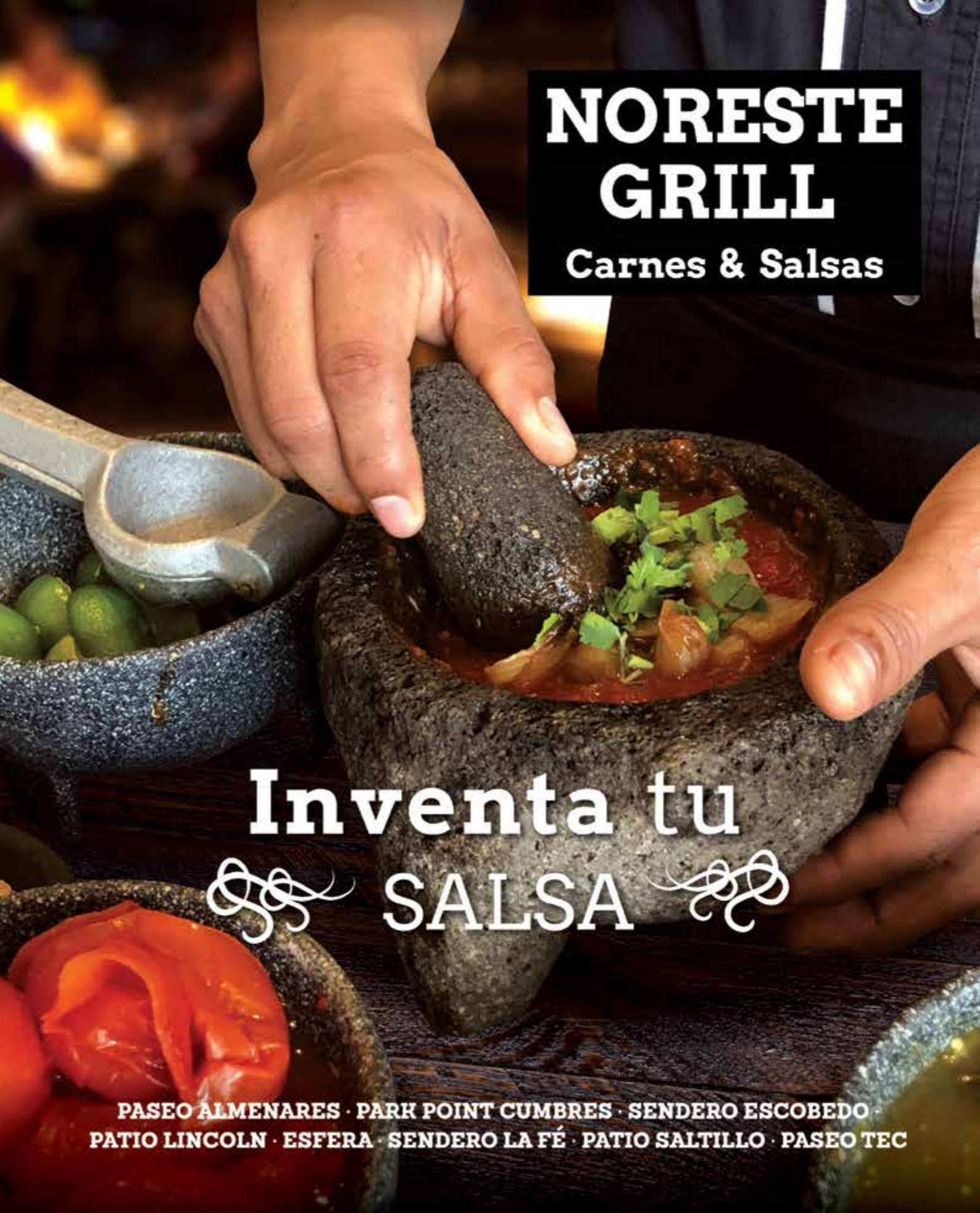
Pueblo Serena:
 Plaza Pueblo Serena
 Carretera Nacional 500
 La Rioja, Mty
 Tel: 2473-9060

Cumbres:
 Plaza Vía Puerta
 de Hierro
 Avenida Leones 9002
 PRÓXIMAMENTE



NORESTE GRILL

Carnes & Salsas



Inventa tu SALSAS

ZONE 4REAL

Paseo Tec. Av Garza Sada.

Noreste Grill

Acostadito de arrachera
Carnitas estilo Michoacán
New York con tuétano flameado
al tequila

@norestegrill

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



Paseo Tec. Av Garza Sada.

Panem

Pizza de serrano
Sopa minestrone
Club sandwich

@Panem.bakery





ZONE

4REAL

Paseo Tec. Av Garza Sada

Oli Oli Poke House

Tostada de atún
Hua bowl
Oli bowl especial

@oliolipoke



Mariscos
Don Arturo

**El mejor
ambiente familiar
para festejar a papá**

Sucursales:

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



MEZCAL DESCARTES

Mezcal Joven Artesanal

El mezcal es uno de los destilados más icónicos de la historia mexicana, elaborado a partir del corazón del maguey. Este destilado es un elemento clave en cualquier barra.

Mi experiencia con "Mezcal Descartes" reafirmó mi teoría de "Dios nos hace y el mezcal nos junta", pues no hay nada más placentero que beber este elixir puro y místico con un tenue sabor ahumado y disfrutar lentamente de cada una de sus notas cítricas y florales. O bien, integrarlo en cocteles frescos y amenos que, con la compañía correcta, harán de tu tarde una tarde perfecta.

-Beto Martínez. Mixólogo.



mezcaldescartes
www.mezcaldescartes.com

**Encuétralo en:
Restaurantes:**

La Torrada, Amalia, Vasconcelos,
Kua - The Cher's Table, Paso del Norte,
El Muelle, The Nada, Metapatio

Puntos de Venta:

El Murcielago Tequilería Boutique,
La Casta del Agave



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

The dream meal

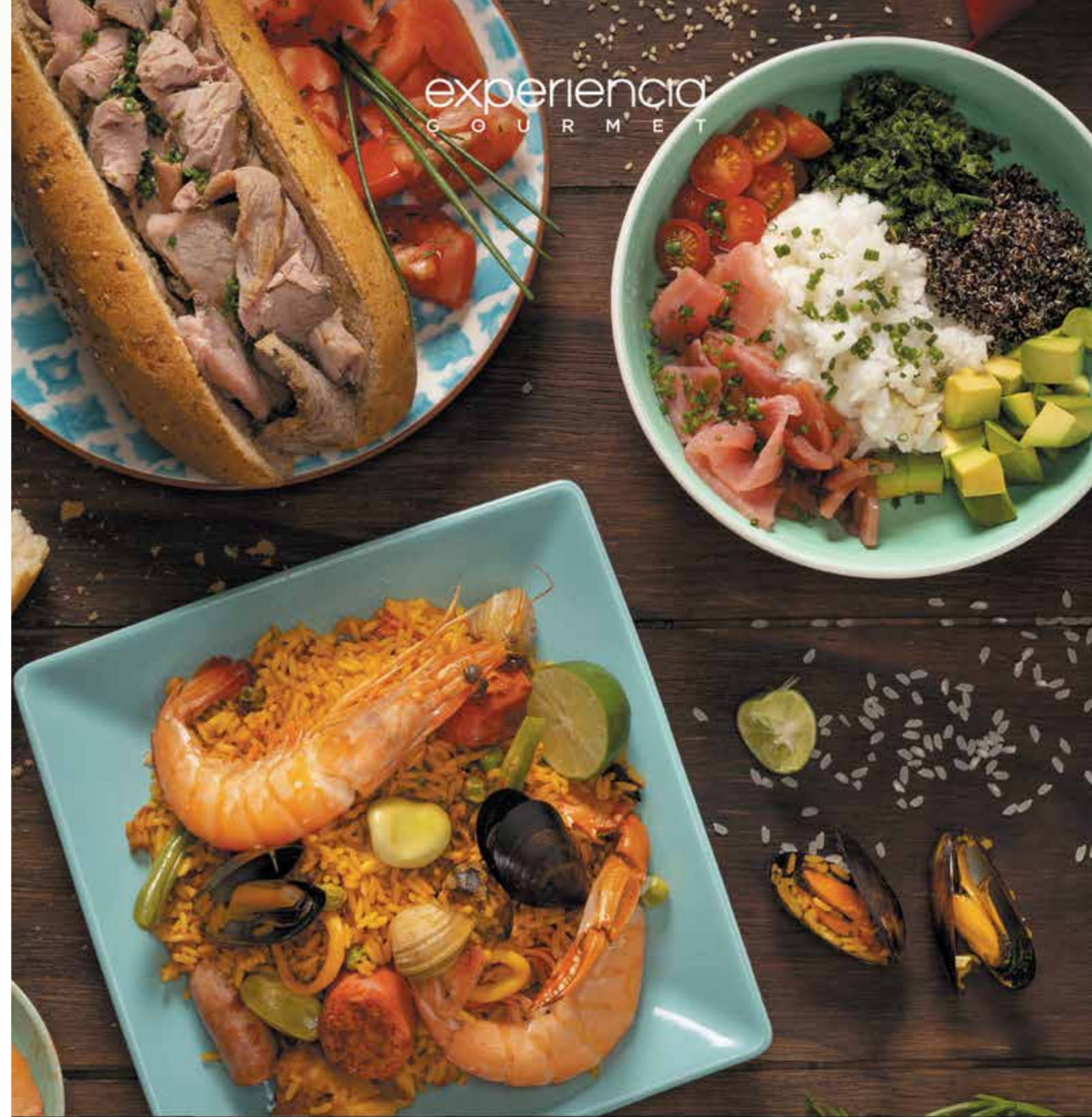
43

#foodculturemty

Ensalada de arándano

Liverpool Experiencia Gourmet

El arándano es considerado por expertos como una súper fruta, con muchas vitaminas y minerales. De las ensaladas más vendidas por esta cadena de tiendas por departamento.



experiencia
G O U R M E T

EXPERIENCIA GOURMET CENTRO
Liverpool Centro
Melchor Ocampo 108, Centro, Mty, N.L.
Horario: 9:00 a 21:00 hrs

EXPERIENCIA GOURMET GALERÍAS MTY
Liverpool Galerías Mty,
Av. Insurgentes 550, Vista Hermosa Mty N.L.
Horario: 9:00 a 20:30 hrs

#foodculturemtty

Hojas de parra

Qatar

La influencia del medio oriente en Monterrey es de larga data y este platillo con el tiempo ha estado afianzándose en el gusto del regiomontano. La hoja de parra es un ingrediente nutritivo con bajas calorías. Sus especias le añaden un sabor característico.



LA CATARINA.
RESTAURANTE, ARTE MEXICANO Y TEQUILERIA



Sabores Fieles

DE LA COCINA MEXICANA

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

f lacatarinamty @ lacatarinarestaurante www.lacatarina.mx

#foodculturemtty

Taco de hongos

Kúa at the Chef's Table

Inspirado en el trabajo del agricultor mexicano y con técnicas de cocción poco tradicionales. Este platillo forma parte los 15 tiempos que conforman el menú degustación de este restaurante.



#foodculturemtty

Red Velvet

La Postrería 77

Desde 1930, muchos se atribuyen la creación de la receta de este pastel, la cual tiende a variar según quien lo prepara. Es uno de los postres más vendidos y reconocidos por los paladares regios.





@cervezabocanegra

@checogutierrez

En portada



Sushi en Monterrey

Bocanegra, una cerveza con sabor a México

México es privilegiado en muchos sentidos, pero quizá una de las principales razones es porque representa el país de mayor extensión litoral en América Latina, lo cual implica, entre otras cosas, que tiene acceso a pescados y mariscos frescos que dan vida a gran cantidad de platillos en nuestro país, tanto a los que distinguen a la gastronomía nacional como a los que tienen influencia de otras cocinas del mundo.

La comida japonesa, caracterizada por sus ingredientes que provienen del mar, es una de esas opciones culinarias existentes en nuestra tierra que se ven beneficiadas por la riqueza oceánica mexicana.

Monterrey, como uno de los puntos gastronómicos más importantes del país, ha desarrollado en los últimos años una amplia diversidad de restaurantes de cocina nipona en donde la variedad y frescura de sus ingredientes, sobre todo la de sus pescados y mariscos, se comprueba día con día. Por ello, al ingerir los nigiris de camarón, callo de hacha, atún o salmón de tu preferencia, los cuales, por cierto, representan el tipo de sushi más común dentro de la comida japonesa, tienes garantía de que su carne será de un pez casi recién capturado de mares mexicanos.

Ahora, si se combinan esos manjares con las bebidas adecuadas, la experiencia al degustarlos es aún mejor. En este sentido, Cerveza Bocanegra es una de esas opciones que acentúan el deleite de ingerir alimentos que contienen los pescados y mariscos de nuestros mares, en particular la dorada de estilo "Wheat".

Bocanegra Wheat, en palabras de Sergio Elias "Checo" Gutiérrez, uno de los socios fundadores de esta cerveza artesanal de creación regiomonterreña, fue concebida justo como un homenaje a las costas de México y a los alimentos que de ellas surgen.

Orígenes de Cerveza Bocanegra

La historia de esta marca inicia en Monterrey, en el 2011, cuando Sergio Gutiérrez y el chef Guillermo González Beristáin, al lado de un amigo en común, desearon experimentar con la elaboración de una cerveza que pudieran regalar a sus amigos y familiares en Navidad, una que fuese confeccionada con especial cuidado y dedicación, con amor.

Tras la buena retroalimentación acerca de sus regalos y enamorándose cada vez más del proceso de hacer dicha bebida, los socios decidieron dar un nuevo paso respecto a la misma, al decidir compartirla con el público en general, en el 2013, año en que Bocanegra nace oficialmente con dos de

sus estilos más representativos, Pilsner y Dunkel Weizen.

En esta nueva etapa decidieron que su principio fundacional fuese el gratificar a las personas por su perseverancia, lo cual permanece hasta hoy. "La cerveza la vemos como un premio y lo que buscábamos premiar con una cerveza era el esfuerzo, entonces Bocanegra es un premio al esfuerzo", afirma Checo Gutiérrez.

Incluso con el nombre de su marca se honra al poeta y dramaturgo potosino Francisco González Bocanegra, autor de los versos del Himno Nacional, quien a su consideración merece el mejor de los reconocimientos por su transcendencia en la historia mexicana.

Una apuesta hacia la calidad

A lo largo de casi una década, Bocanegra ha logrado alcanzar límites nacionales e internacionales, gracias a su trabajo arduo y sus alianzas estratégicas con grandes grupos cerveceros como Anheuser-Busch InBev y su filial Grupo Modelo, transitando así hacia el sueño de sus creadores de convertirla en "la cerveza referente de México en el mundo, porque hoy México se merece una mejor representación".

Para Checo, el punto clave que los ha llevado hasta donde hoy se ubican se encuentra en su apuesta a la calidad, considerando la tendencia actual del consumidor de preferir la degustación de una buena cerveza, por el placer de disfrutar su sazón, que la de una cerveza comercial con un sabor "normal", que no le brinde una sensación extra, aunque ésta sea más económica.

"Hoy puedo decir con datos firmes, que el consumo de volumen está bajando y el consumo de calidad está subiendo, no nada más en cerveza, sino en otro tipo de bebidas también. Y creo que es un tema de mindset, es el mindset consciente, el mindset que busca el detrás de las cosas. Por ejemplo, yo prefiero una copa de vino que me despierte una emoción a tres que me alcancen con lo mismo", asegura Checo.

Tal calidad, entonces, no se mide necesariamente con el precio, que es lo que suele pensarse de manera errónea, sino con la atención al detalle. "Cuidamos muchísimo los detalles, porque creo que quien invierte en ti la oportunidad de tomar una cerveza, de acompañarla con su comida, de con eso pasar su tarde, se merece toda tu atención, en todo momento", concluye Checo.

De esta manera, Bocanegra se presenta ante las personas como una cervecera mexicana que ofrece productos hechos con conciencia, que más allá de satisfacer necesidades básicas, otorgan experiencias.



MTY



Kasumi

Super tuna crunch
Sushi combinación especial
Tempura udon

@kasumi_mx



かすみ

K A S U M I

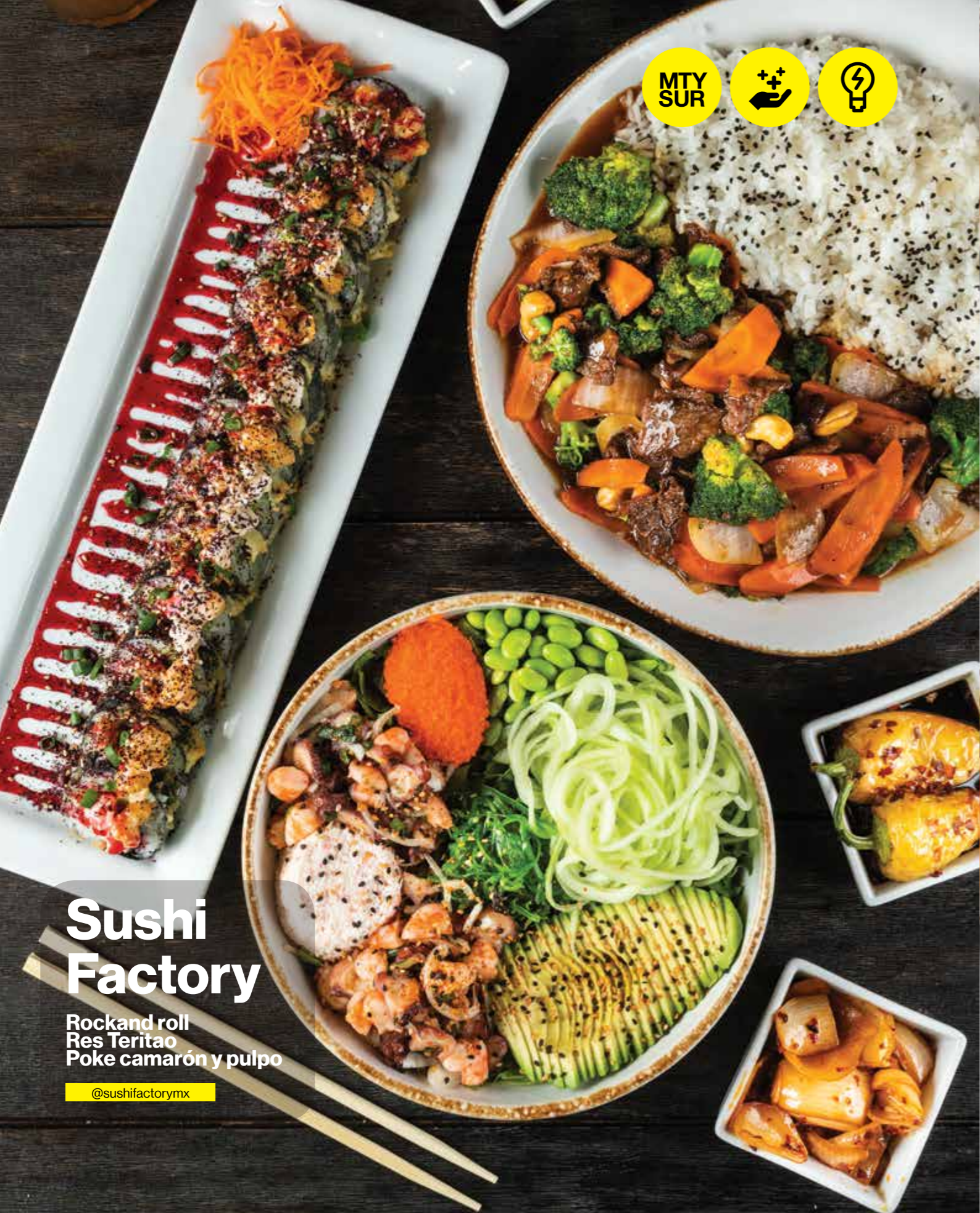


GUSTO JAPONÉS

PROXIMAMENTE.
Kasumi Express:
Calle Río de la Plata #202, L-110,
Col. del Valle, San Pedro Garza García, N.L.

KasumiGustoJapones
 @kasumi_mx

SUCURSAL
Plaza Sienna Ave. Fundadores #955, L-308
Col. Valle del Mirador, Monterrey, N.L.
Tel: 1522.0650 y 2169.3497



MTY
SUR



Sushi Factory

Rock and roll
Res Teritao
Poke camarón y pulpo

@sushifactorymx



 **SUSHI
FACTORY**
fabricando tu antojo

Esfera Fashion Hall, Local R-103.

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



SPG



Hattori Hanzo

Sashimi grueso: atún, hamachi, salmón
Yakimeshi rib eye
Umamaki

@hattorihanzomty



MTY SUR

MTY PTE

MTY

YUM

Koto

Gaby
Rollo de mango
Luis Miguel

@kotomty

SPG

MTY
PTE



Hoku Poke Shop

Salmón spicy
Bowl de atún, mango, piña, wakame, germen de soya y alfalfa
Bowl de camarón, mango, jicama, zanahoria, pepino, edamames

@hokupokeshop

VINOTECA



PRENDE EL ASADOR

REYES DEL

ASADOR

CON VINOTECA

DEL 01 AL 30 DE JUNIO

HABRÁ 2 GRANDES SORTEOS

DESCUBRE CÓMO PARTICIPAR EN GANACONVINOTECA.COM

VINOTECA TORREÓN | T. (871) 717.2338

[/vinoteca.mexico](https://www.facebook.com/vinoteca.mexico) [@vinoteca_mexico](https://www.instagram.com/vinoteca_mexico) [@vinoteca_mexico](https://www.linkedin.com/company/vinoteca_mexico) vinoteca.com

Consulta Aviso de Privacidad y Términos y Condiciones en ganaconvinoteca.com

BLVD. INDEPENDENCIA NO. 1111 OTE. PLAZA SAN ISIDRO
LOCAL 26 COL. GRANJA SAN ISIDRO CP. 27100 |

Imágenes meramente ilustrativas Vinoteca es una marca registrada Evita el exceso
"EL CONSUMO ABUSIVO DEL ALCOHOL PUEDE PRODUCIR ADICCIONES Y GRAVES PROBLEMAS DE SALUD"

SPG

STA

MTY
SUR



Temakita

Hot cheeto burrito
Spicy tuna bowl
Temaki de atún

@itstemakita

Alberto Senties

Tú imagina, nosotros lo creamos.

Canapés • Civiles • Pasarelas • Bodas • Despedidas • Chocolate bar
Catas y Maridajes • Posadas • Chef en casa • Renta de inmobiliario
Renta de mobiliario • Bebidas • Bautizos • Cocteleria • Coffee breaks
Eventos empresariales • Primeras comuniones • Paella on site • Openings
Parrillas Angus • Alta cocina para llevar • Bocadoillos • Seafood bar • Asesorías
gastronómicas • Buffets • Menú vegetariano / vegano • Servicio de meseros.

Instagram Facebook Twitter AlbertoSentiesCatering ventas@albertosenties.com Tel : 81 - 83786768 y 69 SPGG





The Sushi Boys

Mango color
Guacamole roll
Teppanyaki con salchicha-tocino

@thesushiboismex



THE SUSHI BOYS

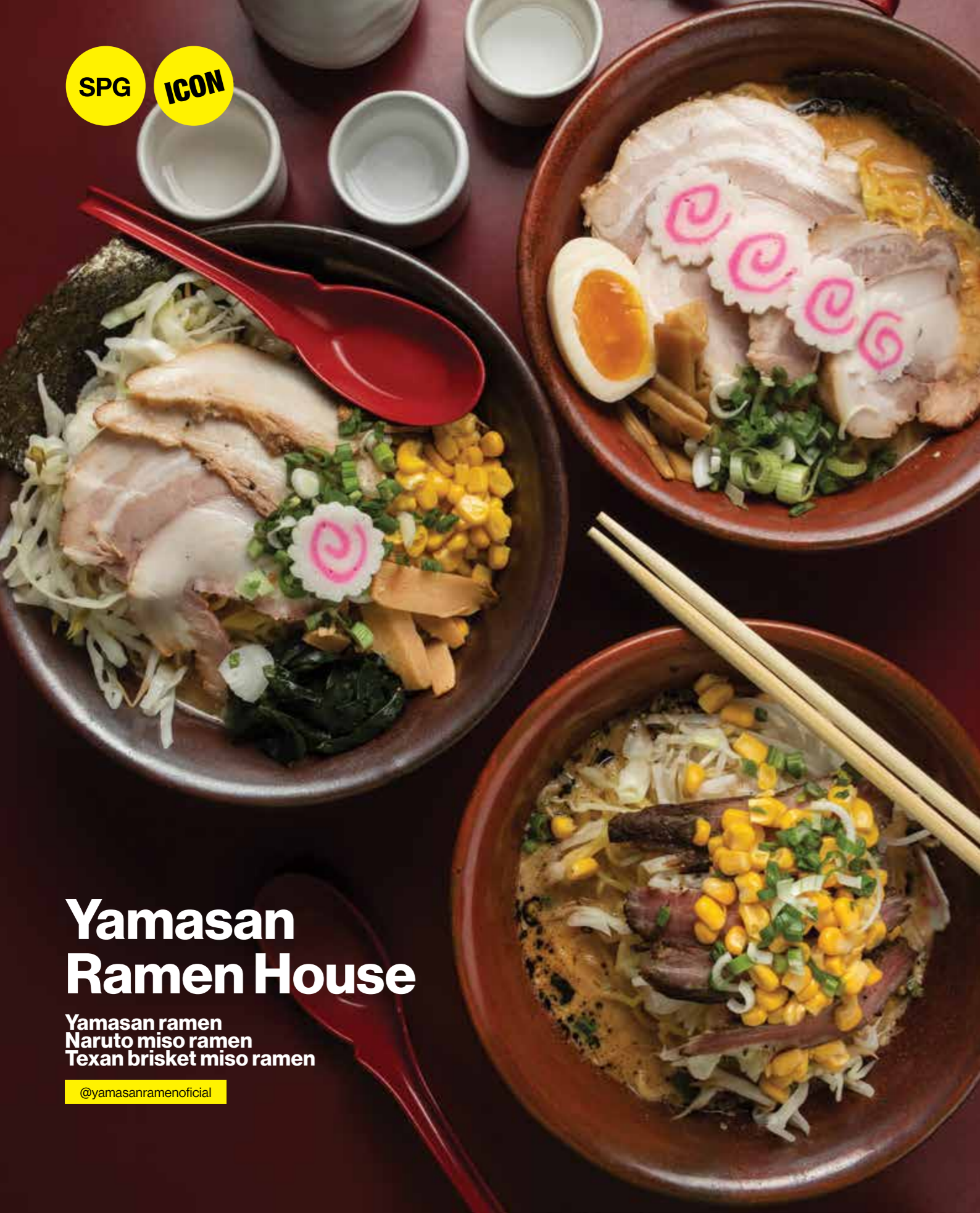


MONTERREY
PASEO TEC 2

thesushiboys

thesushiboismex

SPG ICON



Yamasan Ramen House

Yamasan ramen
Naruto miso ramen
Texan brisket miso ramen

@yamasanramenoficial

SPG



Aloha Sushi Bar & Lounge
Camarón Rock Tempura
Tiradito de salmón
Sakura especial

@sushialoha

SPG

MTY

MTY
SUR

MTY
PTE



oriental
wok

DE LUNES A JUEVES
ROLLOS 2X1
*Aplican restricciones

**Oriental
Grill**

Chipotle Roll
Van Halen Roll
Brochetas Lee Chat

@orientalgrillmx

📍 **WOK GÓMEZ MORÍN**
T. 8335-0170 / 8335-0171 / 8335-0198

📍 **WOK PLAZA MOLINETE**
T. 8679-8338 / 8679-8339

📍 **WOK SANTA CATARINA**
T. 1492-9175 / 1492-9176

📍 **WOK ANÁHUAC**
T. 8376-2520 / 1133-6961

📍 **WOK VALLE ORIENTE**
T. 8486-0484 / 8486-0491

📍 **WOK CONCORDIA**
T. 1550-6261 / 1550-6259

📍 **WOK GALERÍAS MTY**
T. 1352-1498 / 1352-1499

📍 **WOK CUMBRES**
T. 8371-9993 / 8371-9994

📍 **WOK PASEO LA FE**
T. 1454-6002 / 1454-6003

📍 **WOK LINDA VISTA**
T. 2719-9829 / 2719-9828

📍 **WOK PLAZA CUMBRES**
T. 1095-1999 / 1095-0282

📍 **WOK SAN AGUSTÍN**
T. 8363-6392 / 8363-6180

📍 **WOK SATÉLITE**
T. 8103-1031 / 8103-1032

*NO APLICA EN ROLLOS HORNEADOS NI VEGANOS. APLICA EN MONTERREY Y ÁREA METROPOLITANA.
VÁLIDO LUNES A JUEVES EN RESTAURANTE. NO INCLUYE COMPLEMENTO DE ARROZ.
VÁLIDO EN SERVICIO A DOMICILIO, EXCEPTO EN SAN AGUSTÍN. SE COBRA EL PRODUCTO DE MAYOR PRECIO. VIGENCIA DICIEMBRE 2019

www.orientalwok.mx





LA TERRAZA

DEL BOTANERO

TACOS **CERVEZA** MEZCAL ENTRADAS *COSTRAS* **TEQUILA**
ENSALADAS **PESCADO** CHICHARRON CEVICHE
CONVIVENCIA *BOTANA*

PABELLON M

HUMBERTO JIMÉNEZ LÓPEZ 191
CENTRO, 64000 MONTERREY, N.L.
TEL 2127-8888

GIFT FACTORY



"GLOBOS, REGALOS & PARTY SHOP"

ANILLO PERIFÉRICO 712, COLINAS DE SAN JERÓNIMO, MONTERREY, NUEVO LEÓN, MÉXICO

Instagram @GIFTFACTORY1 Facebook @GIFTFACTORYMONTERREY Phone (81) 9688 7293



Los rostros detrás del sabor

Segunda edición

FOTOGRAFÍA DE RETRATO
DE LOS PRINCIPALES
EXONENTES
DE LA GASTRONOMÍA
DE NUEVO LEÓN

POR JUAN RODRIGO LLAGUNO

15 MAYO - 23 DE JUNIO
ENTRADA LIBRE
WWW.RESIDENTE.MX



Vino
Café
Mixología
Cerveza

Bebidas

77

Vino

Para Sushi

Por: José Castrillo

@lacastellanamty

Casta de Vinos (México). Vino elaborado con la variedad de uva garnacha o grenache de origen aragonés; es la segunda variedad más plantada en España. Por su carácter e intensidad, da vinos rosados muy aromáticos, con una agradable frutalidad y una acidez fresca que armoniza con cualquier rollo, ya sea caliente o frío. **Precio \$380.00**

Dr. Loosen (Alemania). Riesling, es la variedad más emblemática de Alemania, viene de la selección de uva silvestre originaria del Rin. Los aromas que encontramos en nariz vienen de la tipicidad de la variedad y su terruño, con aromas protagónicos de melocotón, piña y manzana; se aprecia mandarina sobre notas de flores de manzanilla y miel. Armoniza con platillos especiados, agri dulces y picantes. **Precio \$411.00**

Granza (España). Elaborado con la variedad de uva verdejo, cultivada principalmente en la región del Duero. En nariz nos encontramos con aromas a fruta madura, desde cítricos pasando por frutas tropicales como mango y piña, hasta melocotón maduro. Tiene una buena entrada en boca, una suave untuosidad y un agradable frescor que lo hace placentero y largo al paladar. Va bien con rollos que lleven queso, aguacate, verduras y mariscos. **Precio \$269.00**

René Barbier (España). En la región del Penedés este vino se elabora bajo método tradicional. Las características son: burbuja elegante, una acidez fresca con notas de levadura, frutas como manzana verde, cítricos y con una permanencia agradable en boca. Armonizan con rollos de pollo, salmón, camarón frío o caliente, y pastas cremosas que tengan pollo, res y camarones. **Precio \$218.00**

Hardy's Stamp (Australia). Una bodega con más de 150 años, este vino tiene un ensamble de shiraz-cabernet sauvignon. En especial la uva shiraz se adapta muy bien al terroir, la uva insignia de Australia. En nariz y boca se siente rico y redondeado. Intensos sabores de cerezas jugosas y frutas oscuras con sutiles especias dulces. Armoniza con pasta y verduras, los rollos de pollo, camarón y pescado acompañados con salsa de anguila. **Precio \$182.00**



Ábrete un tempranillo-garnacha fresco, elegante y noble D.O. Navarra de Paco & Lola.

Abre La Castellana.
Charcutería, Vinos y Licores.



Café

Cold Coffee

Por: Alejandro Escovar

@guayoyocafemx

Moccacino frappé

Dulce y amargo leve, combinación perfecta de café y chocolate, sin perder la presencia de ambos, con el toque refrescante del frappé para esta época.

Latte frappé:

Otra opción para la época, consiente a los paladares más dulces y delicados con un leve toque de espresso recién hecho.

Americano en las rocas:

Comenzar el día con café recién hecho y fresco. Sin perder la textura e intensidad de un buen Americano pero con el agregado de frescura y amabilidad de los hielos y un toque de azúcar mascabado.



ALEDA
BY LEGORRETA

CASAS & PLAYA DEL CARMEN DEPARTAMENTOS

3 RECÁMARAS

A 5 MINUTOS
DE PLAYACAR



AMENIDADES

- › Alberca con chapoteadero
- › Área lounge
- › Área de juegos infantiles
- › Áreas verdes recreativas
- › Cancha de Padel

CASAS

Baños 3 1/2
Cocina equipada
Comedor
Sala
Balcón
Roof Garden
Jardín
Cochera techada

PENTHOUSES

Baños 2 1/2
Cocina Equipada
Comedor
Sala
Balcón
Roof Garden
Estacionamiento
Otras

DIAGONAL 85 SUR ENTRE PASEO COPAN Y ARCO VIAL DE COLONIA EJIDAL

+52 1 (984) 218 1887 | info@citricgroup.com | www.citricgroup.com

CITRIC

Mixología

CULTUM x Licuraduría

Por: Sergio Villarreal

@dadjchaco

ALBA

Tequila DELALUZ Blanco
Shochu Yokaichi
Kombucha Spirulina x RGB Pura
Fermentación
Sinensis
Botones de Jazmín TESIS
SIROP de Baobab by Licuraduría x SR-V®

CASU

Jack Daniel's Gentleman Jack Tennessee
Whiskey
Kombucha Piña-Jengibre x RGB Pura
Fermentación
Emulsión de Vinagre Blanco y Tejocote
Rosas Enteras TESIS
SIROP de Maqui by Licuraduría x SR-V®

LIQUET

Mezcal AMORES Cenizo Logia
Casa del Agua Gasificada
Té Matcha TESIS
Jengibre Cristalizado
Sal de Celestún de Compañía de Sales
SIROP de Sauco by Licuraduría x SR-V®

Salut,
SR-V®



Cerveza

Itadakimasu! Sushi + Cerveza

Por: Eslem Torres

Cervezas cortesía de La Taberna - House of Brews

@eslemtg

4REAL



Propaganda Wunder Lager

Una lager muy al estilo Propaganda, con un sabor y aroma a lúpulo tradicional y generoso. También tiene notas florales que se hacen notar con el arroz y especialmente con makis contemporáneos con mayonesa picante, pues la carbonatación de esta cerveza limpiará el paladar de dicho aderezo para disfrutar mejor el siguiente bocado.

Olas Altas Haiku

Una lager con arroz, en colaboración con el sake mexicano NAMI (buenísimo, por cierto). Por sus notas dulces, buscaría un sushi de atún con generoso wasabi para balancearla, ya que la dulzura del pescado crudo embona con esta cerveza.

Justicia Divina APA

Para un rollo más "moderno" una cerveza más contemporánea, definitivamente una American Pale Ale (estilo nacido en California) va de la mano del rollo California. El cangrejo y aguacate combina muy bien con el sabor lupulado intenso de este estilo y la carbonatación ayuda a limpiar el paladar de la mayonesa. Si eres fan de rollos muy picosos o con buena cantidad de wasabi, el amargor ayuda a potenciar estos sabores.

South Norte Sea Señor

Una lager muy ligera, refrescante y con una nota sutil mineral que sólo para calmar la sed es buenisima; pero con un sushi Ebi pudiera funcionar genial, ya que el salado de esta cerveza potencia el sabor de salsa de soya, o si no se la agregas, balancea el dulzor del arroz y camarón.

Coronado Orange Avenue

Probablemente el mejor estilo para maridar con sushi, sus sabores cítricos y pimienta por su levadura combina a la perfección con cualquier tipo de sushi o sashimi tradicional y todo lo que van incluido en ellos (wasabi, salsa de soya, jengibre).



¡ ANUNCIATE ! Miles ya quieren conocer te



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

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



INFORMES: 81 20 22 9283

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



EN VIVO:
Roku
Amazon Fire
Apple TV
Android TV

BEYOND BUSINESS



Encuentra con nosotros el ambiente ideal para tu éxito.

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

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

Llega más lejos.



Monterrey
(81) 8000 0000

Ciudad de México
(55) 8000 8000

Guadalajara
(33) 8000 0000

Querétaro
(442) 800 0000

Tijuana
(664) 615 8000

iza.com.mx



Somos los campeones
de la Universiada 2019



Chef
Foodie

Perfiles

89

Chef

Ángel Mandujano

Marduk



Ciudad de origen
Tlacolula, Oaxaca

¿Dónde estudiaste o quién te enseñó a cocinar?
En el Instituto Culinario de Querétaro y he aprendido de grandes cocineros

¿Con cuál ingrediente te identificas?
Con el maíz

Comida favorita
Comida mexicana

¿Tu mayor éxito como cocinero?
Marduk

Platillos:
Costillas de doble carne
Ensalada de betabeles rostizados
Ceviche de lubina

@enhonoramarduk



Chef

Eleazar Jiménez

Il Massimo

Ciudad de Origen
Tlatlauquitepec, Puebla

¿Dónde estudiaste o quién te enseñó a cocinar?
Escuela Letty Gordon, CDMX

¿Con cuál ingrediente te identificas?
Con el chile

Platillo favorito
El aguachile de camarón

¿Tu mayor éxito como cocinero?
Disfrutar la comida y conocer la cultura de otros países

Platillos:
Tomahawk prime
Soufflé de elote
Camarones con risotto de habanero

@ilmassimomx



Foodie

Mireya Huerta



Ciudad de origen
Monterrey

Profesión
Diseñadora industrial y creadora de contenidos

Ciudad de México a la que viajas o viajarías a comer
CDMX

Ciudad del mundo a la que viajas o viajarías a comer
Tokio, Japón

Platillo o comida que podrías comer toda tu vida
Amo el atún

Platillo o comida que jamás comerías
Tocino

Platillos Mostrados (Bistro Monsieur):
Entrecôte
Salmón encostrado
Hamburguesa Monsieur

@Hablobajito





Monte de Reyes

La verdadera
experiencia
ULTRA

90 Calorías | 2.5 Carbs.
100% REGIA

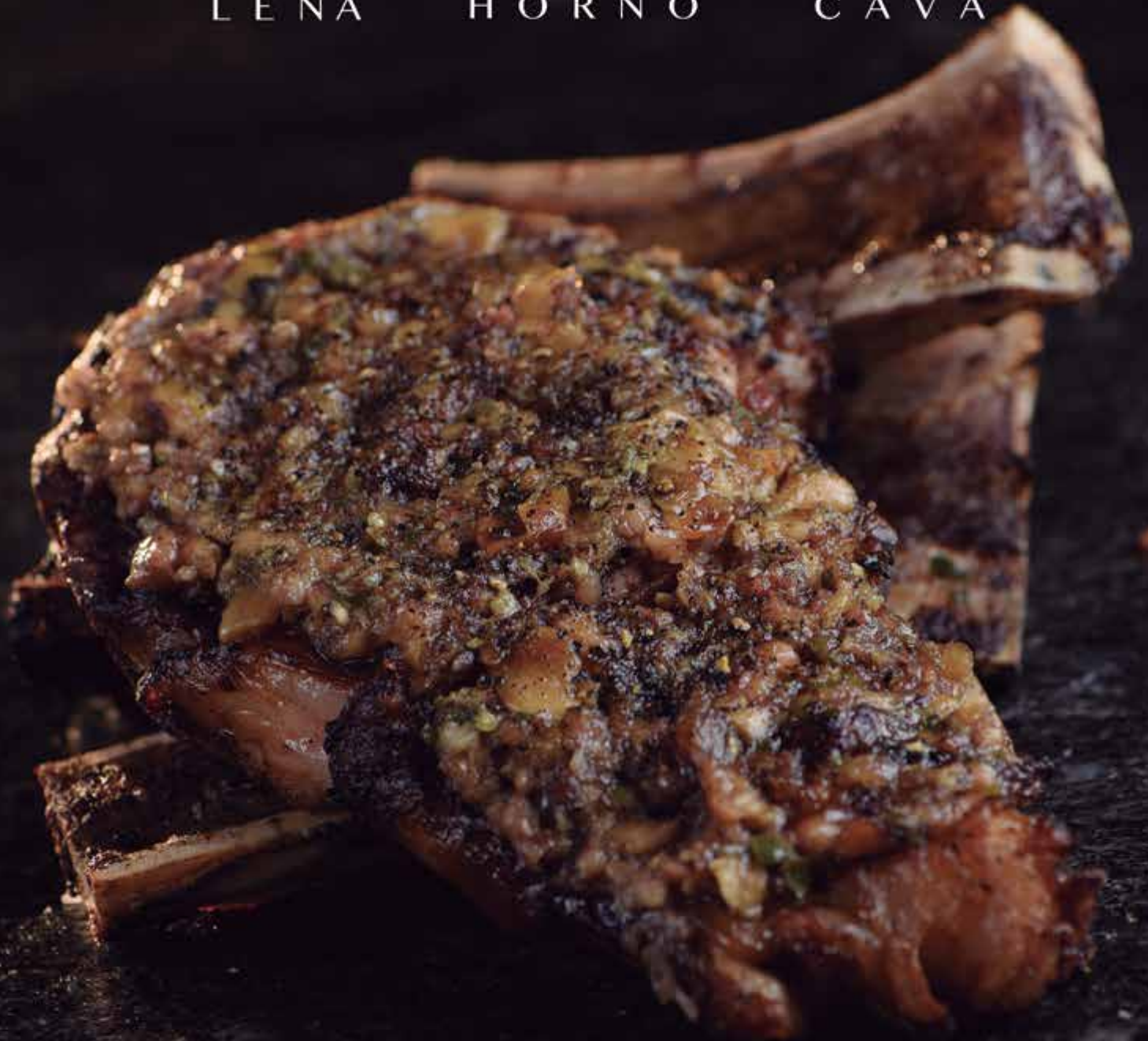
EVITA EL EXCESO



www.montedereyes.com

LA TORRADA

LEÑA HORNOS CAVA



RIBEYE CON TUÉTANO AL PIQUÍN

LÁZARO CÁRDENAS 2500, SPGG

RSVP - 81 8262 · 7150



81 8259 · 9853



OpenTable



WWW.LATORRADA.MX