



@grupobronco

@pipiripaugrill

residente.mx
#foodculturemtty

Especial:
Taquitos y comida
norestense en NL

El Pipiripau:
Un restaurante por
y para la raza



Capricciosas®

MENOS MASA
más sabor

CAPRICCIOSAS.COM





Portada

FOTOGRAFÍA Y POSTPRODUCCIÓN
Marco Reynosa
@marcomaschuy

MAKEUP ARTIST
Mónica Hurtado
Contour Salón de Belleza
@contour.mx

TALENTO EN PORTADA
Grupo Bronco:
José Guadalupe Esparza
José Adán Esparza
René Guadalupe Esparza
Javier Cantú
Arsenio Guajardo

Contenido

11

#foodculturemty

Novedades, De moda, Desayunos, Valor por tu dinero, Pa'l postre, Pick up/
Para llevar, Ingredientes, Producto local, The Dream Meal

46

En portada

Especial: Taquitos y comida norestense en NL

71

Bebidas

Cerveza, Mixología, Vino

81

Perfiles

Restaurantero, Chef, Foodie

Directorio

FUNDADOR

José Antonio Chaurand

DIRECTOR DE OPERACIONES

Juan Carlos López

GERENTE COMERCIAL

Carlos Rodríguez Walle

VENTAS Y MARKETING

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

DIRECTORA DE CONTENIDO

Atziri Espinosa

FOTOGRAFÍA Y DIRECCIÓN DE ARTE

Mikel Rendón

DISEÑO

Lizeth Molina

WEB MASTER

Manuel Martínez

DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN

Dan García

RECURSOS HUMANOS

Rocío García

ADMINISTRACIÓN

Joana López

DISTRIBUCIÓN

Carlos Gómez

Antonio Rodríguez

CONTACTO

contacto@residente.mx

+52 (81) 8044 9800

www.residente.mx

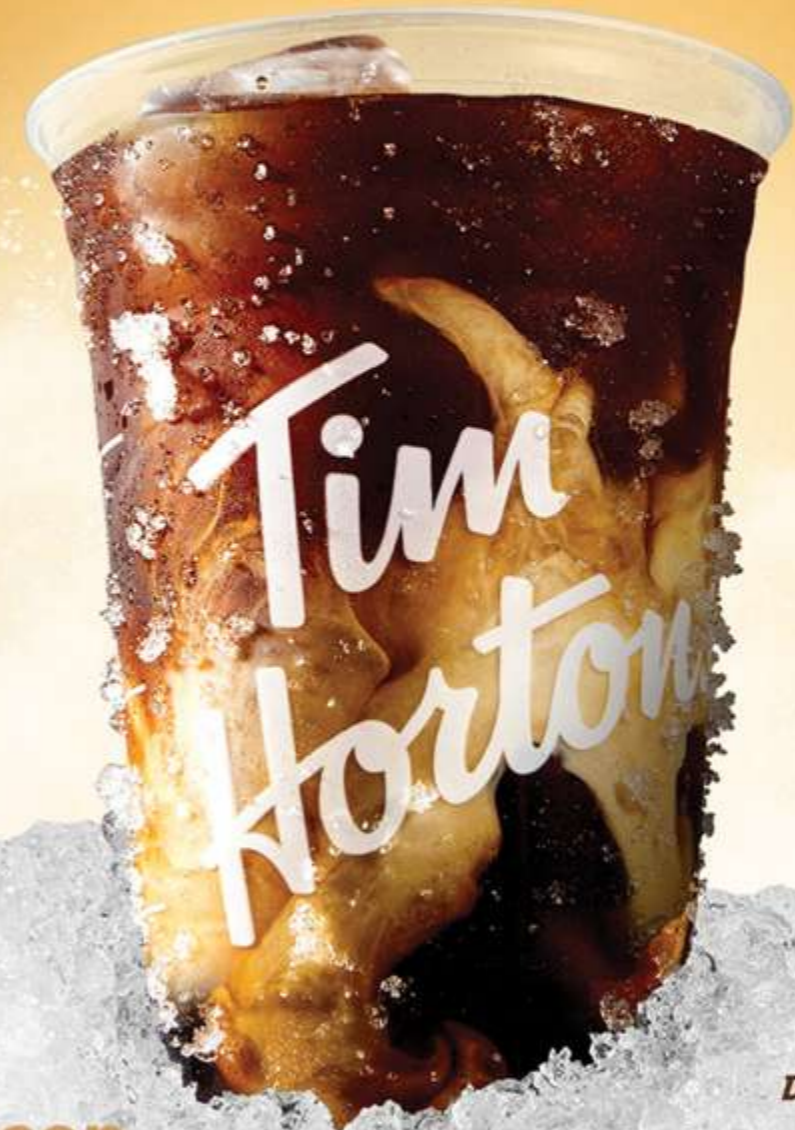
[facebook | residentemx](https://www.facebook.com/residentemx)

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

RESIDENTE CULTURA CULINARIA (AÑO 5, No. 70, JUNIO - JULIO 2021) ES UNA PUBLICACIÓN DE PLATAFORMA GLOBALMEDIA, S.A. DE C.V. EJE EXTERIOR #10, LOCAL 21, VÍA CORDILLERA, RESIDENCIAL VALLE PONIENTE, SANTA CATARINA, NUEVO LEÓN. C.P. 66196. NO. DE CERTIFICADO DE RESERVA OTORGADO POR EL INSTITUTO NACIONAL DEL DERECHO DE AUTOR: 04-2012-052213373400-101. NO. DE CERTIFICADO DE LICITUD DE CONTENIDO: 15587. IMPRESO Y DISTRIBUIDO POR DOCUMENTA CONSULTORES. LOS TEXTOS AQUÍ PUBLICADOS SON EN SU TOTALIDAD RESPONSABILIDAD DE SU AUTOR. CIRCULACIÓN AUDITADA POR SECOB © 2017.

Cold Brew Vainilla

Misma intensidad, más cremosidad.



¡Hecho con
Half & Half!

Tim's **DRIVE**
DELIVERY THRU

Ordena en tu sucursal
más cercana.

www.timhortons.com.mx

Nomenclatura



Increíble



Comfort Food



Monterrey



Escobedo



Novedad



Genuino



Monterrey Poniente



Apodaca



Cool



Favorito Residente



Monterrey Sur



Guadalupe



Innovador



Munchies



San Pedro



Desayunos



Icónico



After hours



San Nicolás



Favorito



Vale lo que cuesta



Antojo



Santa Catarina



Tendencia



Ideal en dieta



Zona culinaria

Rio
Más emocionante.
Más que tu auto.



Movement that inspires



Mensualidades desde:
\$2,999.⁸⁵

Aplica para el modelo Kia Rio sedán 2021 (L. TM).

Imágenes de uso ilustrativo. Este anuncio es una referencia publicitaria. *Garantía Tren Motor: 7 años o 150,000 km. *Garantía Básica: defensa a defensa: 5 años o 100,000 km. *1% que oculta permito. Consulta términos y condiciones en kia.com Las especificaciones de los vehículos pueden variar de acuerdo a las versiones disponibles. Para mayor información, consulta el nivel de equipamiento y disponibilidad por versión con tu Distribuidor Autorizado Kia. (1) KIA RIO SEDÁN - DESDE \$2,999.85 MENSUAL + DÓN COMISIÓN POR APERTURA; Aplica para el modelo KIA RIO SEDÁN 2021 (L. TM). Los términos y condiciones expresados en esta plecta publicitaria son enunciativos y pueden variar al momento de contratación de conformidad con el plan de financiamiento seleccionado, por lo que le sugerimos consultarlos con tu Distribuidor Autorizado Kia. Financiamiento sujeto a estudio y aprobación de crédito. Vigencia hasta el 30 de junio de 2021. Pídale desde 12 y hasta 72 meses. El enganche mínimo es del 10% a 60 meses y del 15% a 72 meses. Comisión por apertura del 0% sin IVA y una tasa fija anual sin IVA del 12.2% a 60 meses. Para consultar las comisiones aplicables y cualquier operación que pudiera generar algún cargo adicional, así como las cantidades que pudieran generarse y para mayor información sobre los requisitos, términos, condiciones y comisiones de contratación, consulta nuestra página de internet: www.cafetelm.com.mx Cafetelm socio exclusivo en México de la marca Kia Finanza. Promoción válida únicamente en la República Mexicana, aplicable exclusivamente con los Distribuidores Autorizados Kia y autorizados por Cafetelm, que se encuentran en la página de internet: www.cafetelm.com.mx CAT promedio del 27.8% sin IVA a 60 meses calculado al 25 de mayo de 2021 sobre un importe promedio a financiar de \$136,352.33 a un plazo promedio de 60 meses con un enganche del 50.33%, contemplando 60 pagos mensuales de \$2,999.85, comisión por apertura del 0%, con póliza de seguro promedio de \$5,896.99 y tasa fija anual sin IVA del 12.74%. Cafetelm, S.A de C.V. SOFOM E.R.



Kia Valle Oriente
Av. Lázaro Cárdenas 2506 Col. Del Valle
Sector Oriente, San Pedro Garza García, N.L.
T. 81.8215.2308

Disfruta
la experiencia
de nuestra
terraza única



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

11

Novedades
De moda
Desayunos
Valor por tu dinero
Pa'l postre
Pick up
Ingredientes
Producto local

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

Horario de lunes a sábado de 8:00 a.m. a 12:00 a.m.,
y domingos de 8:00 a.m. a 8:00 p.m.

*Se aplican restricciones
Gómez Morín 1105, L 112, Col. Carrizalejo, Plaza GM3
Tel. 81 2089 0351, 52 y 53 | www.bifeancho.com.mx

Ordena por
81.1916.1855



#foodculturemtty

NEW

Novedades

Dolce Amore Frappé

Karen López Hernández

Esta frappería nace como una nueva alternativa para deleitar a los nicolaítas con gran variedad de bebidas refrescantes, ideales para aminorar el tan característico calor de nuestras tierras. Entre los sabores de sus frappés están Paleta Magnum, Ferrero Rocher, Kínder Sorpresa, Mordisco y Mango Chamoy. Sus instalaciones bellamente decoradas se antojan para visitarlas con familia, pareja o amigos.

[/dolceamorfrappe](#)

SONORA[®]
PRIME

STEAK CLUB



THE LUXURY

Of Meat

BLACK ANGUS USDA PRIME

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

SONORAPRIME.COM.MX

  @SONORAPRIME



De moda

Santitos Mercado popular

Santitos es una antojería, monchuría y bar, que está causando sensación entre los regiomontanos amantes del Pueblo Mágico de Santiago. Y es que, además de su buen sazón, cuenta con dos sucursales con ubicaciones privilegiadas: una en la plaza principal y otra a un costado de La Presa de la Boca, distintivos que lo convierten en el sitio ideal para pasar una tarde-noche de lujo en compañía de tu pareja y amigos.

@santitosmercadopopular



Santitos

PUEBLO

Juarez 206, Col. Centro,
C.P. 67310, Santiago, N.L.

• **CARRETERA**

Carretera Nacional KM 287,
Col. San Javier, C.P. 67300,
Santiago, N.L.



santitosmercadopopular



Desayunos

De Efe Fonda Chilanga

Enchiladas
Torta de chilaquiles
Chilaquiles

@deefemty



D'ELI TIME

Tropical



CONOCE NUESTRAS NUEVAS

integrantes



CRUNCH

SÍGUENOS EN:  @DELITIME.MX  D'ELI TIME

HORARIO: LUNES A SÁBADO DE 09:00 A 22:00 HRS. | DOMINGO 10:00 A 20:00 HRS.

DIRECCIÓN: HIDALGO 1415, COLOMIA OBISPADO, MONTERREY N.L.
TELÉFONO: 81 2003 9450 | TORRE CITICA LOCAL 04 PB.

COMPARTE TU *momento deli*



Desayunos

Bleu Brunch

Houston
Austin
Victoria

@bleubrunch



EL CHAMALITO

mariscos & cheve

Cáele, pide pa' llevar o a domicilio

📍 **VISTA HERMOSA**

Ave. Terranova 504,
Col. Vista Hermosa.

☎️ (81) 2315 0500 y 2557 0785

📍 **MICRÓPOLIS**

Ave. Eugenio Garza
Sada 3820.

☎️ (81) 1360 4725 y 1360 4985

📍 **VÍA PUERTA DE HIERRO**

Ave. Paseo de Leones 9002,
Col. Puerta de Hierro.

☎️ (81) 1357 4689 y 1357 4690



Escanea este QR



Valor por tu dinero

Dixie Smoke

Smash burger \$165
Brisket calidad angus \$360
Pollo frito \$250

@dixiesmokeandgrill

Grand Opening

JULIO 2021



Dixie Metropolitan



  @dixiesmokeandgrill

 dixierestaurant.mx



YUM

Pal postre

Caty Pastelería

Dúo Carlos V
Pay Tortuga

@catypasteleria

Que no le falte
a tu día
Caty Pastelería



Encuentra una sucursal cerca de ti

[pasteleriacaty.com](https://www.pasteleriacaty.com)

Horario

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

@catypasteleria

@pasteleriacaty

@catypasteleria

8196898980



FOOD MAKES YOU SOCIAL

Johnny
Social food



Pick up/Para llevar

Mr. Johnny

Buffalo Chicken Burger
Cheese Burger
BBQ Bacon Burger

@mr.johnnymty



MENU



DELIVERY ONLY

UBER
eats Rappi

GRINGA

81 1469 1704 SPGG · CARRETERA NACIONAL MR.JOHNNYMTY



YUM

Ingredientes

Hamburguesa cavernícola

The Roadies

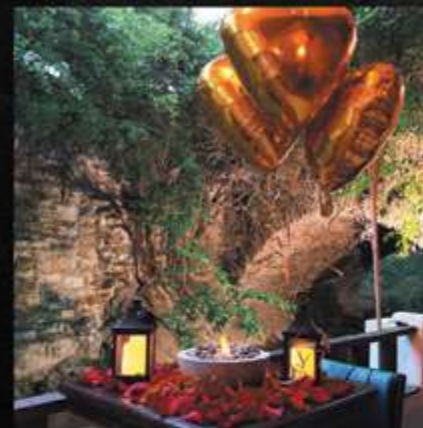
Cerveza donde se cuece la carne por 8 hrs.
Carne costilla de res short rib
Salsa de cuatro quesos
Cebolla y jalapeño caramelizados
BBQ con whisky
Aderezo animal style
Whisky para la BBQ
Pan tipo de rol hawaiano

@the_roadies



Love is in the Güey

Contamos con paquetes románticos para ocasiones especiales



Servicios de PickUp & RSVP

81 2398 4403

General Treviño #323
El Cercado, Santiago, N.L.

f | @gueydemonterrey.terrazas.rio

41



Producto local

BAITZ

"Deliciosos snacks saludables para tus aventuras del día a día", así versa el slogan de esta marca nuevoleonera cuyos productos se han convertido en una opción de gran interés para aquellos que buscan consentirse con un postre sin tanto remordimiento. En su variedad, por ejemplo, encuentras trocitos de nueces, almendras, coco y palomitas, cubiertos de chocolate 70% cacao, sin conservadores, sin lácteos, libres de gluten y sin azúcares añadidos.

@baitzmx

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

The Dream Meal

#foodculturemty

Cold Smoked Short Rib

KUA The Chefs' Table

Iniciemos con un elegante manjar. Un short rib ahumado en frío, que ha pasado por un proceso de cocción en sous vide por ocho horas. Se acompaña también con puré de ajo, shiitake jus, chicharos y cebollín. Es ligero y delicioso, ideal como punto de partida para el menú carnívoro de esta edición.



#foodculturemty

Divitta Patria

Divitta

El segundo platillo propuesto de este Dream Meal consiste en trocitos de arrachera, aguacate y queso envuelto en tortilla de chipotle, además de unas coquetas papas fritas como complemento. Tienes oportunidad de disfrutar el "Divitta Patria" con una amplia variedad de salsas y toppings, de las cuales seguro querrás más de uno.



#foodculturemty

Chamorro ahumado

KOD Rustic Deli

Es hora del plato fuerte: una pieza de chamorro de puerco con un toque frutal y especias regionales. Sus acompañantes son unas suavitas papas galeana, al igual que col encurtida y tapenade. Como buen vikingo y siguiendo el flow del concepto de este restaurante, te sugerimos comer el chamorro directo del hueso.



Pastel de mango de tres leches

Panadería Angelly

Culminamos hipnotizados por una delicia repostera caracterizada por su combinación de dulzor y ligera acidez que nos enamora junto a su consistencia suave de equilibrado baño en tres leches. Sirvete una porción sustanciosa, recuerda que te lo mereces.



En portada



@grupobronco

@pipiripaugrill

El Pipiripau, un restaurante por y para la raza

El restaurante de la raza, aquel en donde se puede consumir cabrito a un buen precio y con un buen sabor. Esa es la huella que ha dejado el icónico establecimiento especializado en cocina norestense, El Pipiripau, a lo largo de cuatro décadas de historia.

Desde sus inicios se ha ubicado en el Mercado Juárez, primero como una fondita en el primer piso, por el lado de la calle Aramberrí, en donde se ofrecía solo cabrito al pastor, y luego como un restaurante más en forma en el segundo piso, donde el menú empezó a ampliarse con cabrito en salsa, tacos de cabrito, fritada, machito guisado, riñonada, entre otros.

“Nuestro concepto principal es cocina norestense tradicional, sin tanto lujo”, expresa Francisco Caballero, actual director de El Pipiripau, “y siempre hemos procurado que sea el negocio de la raza, del pueblo, a ellos tratamos de darles gusto a un costo accesible, ya que el cabrito ahora es un lujo comer, y claro, sin perder la calidad y tratar de darles el mejor sabor, porque tenemos nuestra propia receta”.

Eso sí, Francisco aclara que tampoco sus precios son los más baratos de Nuevo León, pues es imposible ofrecerlos considerando la calidad

de los insumos que utilizan para preparar sus platillos, sin embargo, los clientes pueden tener la certeza de que consumen lo mejor porque en El Pipiripau se tiene la consigna de siempre servir lo que ellos mismos se comerían y con todo el antojo del mundo.

“Yo procuro que el cabrito que metemos al asador sea uno que escogí o que escogió mi gente que sabe cuál es el tipo de cabrito que a mí me gusta”, indica Francisco, hijo del fundador del restaurante, el señor Francisco Javier Caballero Chávez.

Es justo ese equilibrio entre el sabor, el precio y el acercamiento con los comensales, lo que los ha llevado al reconocimiento por parte de medios locales, nacionales e internacionales, apareciendo, incluso, en contenidos de Netflix, National Geographic y Discovery Channel.

Y yo soy El Pipiripau

Es inevitable para las generaciones de las pocas o muchas canas coquetas decir el nombre de este restaurante sin hacerlo de manera cantada. Y es que, para quienes no lo saben, proviene del título de una canciónailable de gran popularidad en los ochentas.

Dicha melodía se llama “El Pipiripau”, y fue interpretada por el reconocido grupo de cumbias que el fundador del establecimiento integraba en compañía de sus hermanos, Los Plebeyos, y que también se involucraron en distintas etapas en las actividades del restaurante.

En ese sentido, Francisco hijo, ingeniero en sistemas de profesión quien lleva la batuta del restaurante desde hace 15 años, manifiesta su profundo agradecimiento hacia su papá y sus tíos (entre ellos, Federico Caballero, “La Guayaba”, autor de la famosa canción) por haber construido los sólidos cimientos de su actual negocio.

Espíritu de servicio a la comunidad

Un aspecto que también distingue a quienes forman parte de “El Pipiripau” es su espíritu de servicio a la comunidad, y es que, si bien no lo dan mucho a conocer de manera pública, con regularidad desarrollan acciones en pro de distintas causas. Cuando se desataron los fuertes incendios en el estado, a principios del 2021, por ejemplo, decidieron ofrecer sus instalaciones como centro de acopio para apoyar a las comunidades afectadas, logrando reunir 15 toneladas de víveres que repartieron entre las mismas.





EL PIPIRIPAU®

HA DE SER POR MI SABOR

COMO LO VISTE EN NETFLIX

 EL PIPIRIPAU

 EL PIPIRIPAU FT

 PIPIRIPAUGRILL

 ELPIPIRIPAUFIT

2DO PISO LOCAL M38 EN EL MERCADO JUAREZ
64000 MONTETREY, NUEVO LEÓN.

FOOD TRUCK: CONTRÁTANOS PARA EVENTOS
DESDE WHATSAPP AL  8112555787

Bronco

“Tenemos que darle entrada a la mentalidad joven, a estos tiempos que son diferentes a los que yo viví de la Broncomanía de los 80’s, 90’s y 2000’s”.

Así de consciente es Lupe Esparza, vocalista y líder fundador del legendario grupo Bronco, sobre lo esencial de considerar las opiniones de los más jóvenes de su banda, que traen ese feeling de lo que les gusta a las nuevas generaciones.

De eso, del primer sencillo de su más reciente álbum, de su proyecto gastronómico-musical, de su actual gira por EE.UU., entre otros temas, hablamos con nuestros invitados de honor de esta edición: cada uno de los integrantes de Bronco. ¡Bienvenidos!

Redacción: Atziri Espinosa
Fotografía: Marco Reynosa



Entrevista

Una fusión de experiencia, juventud, aprendizaje mutuo y mucho talento es lo que caracteriza a la actual alineación del grupo Bronco, esa legendaria banda del regional mexicano con cuatro décadas de trayectoria, infinidad de giras nacionales e internacionales, múltiples reconocimientos por instituciones especializadas, y sobre todo, acreedora del cariño del público en todas las latitudes.

El icónico José Guadalupe Esparza, en la voz y el bajo, junto a sus hijos José Adán Esparza, en la guitarra, y René Guadalupe Esparza, en el bajo, además de Javier Cantú en la batería y Arsenio Guajardo en el acordeón y teclados, son quienes dan vida hoy por hoy al grupo.

Con ellos tuvimos oportunidad de conversar en esta edición en donde nos demostraron que la humildad, la creatividad y el interés genuino por entretener a sus seguidores, particularmente en épocas difíciles como la que vivimos a raíz de la pandemia, es su prioridad.

En ese contexto surgió, por ejemplo, “¿Quién dijo yo?”, el primer sencillo del que será su nuevo álbum titulado “Bienvenida la vida”. La canción que recién se lanzó a principios de junio de 2021, se ha colocado de inmediato en el gusto de sus fans, precisamente porque logra poner de buenas a quienes la escuchan y los motiva, también, a lucirse con sus mejores pasos. Y el resto de la producción promete hacer lo mismo.

“Hemos tenido gran aceptación del público, teníamos mucho tiempo de no salir, como se ha caracterizado Bronco en otros años, con canciones para bailar, para cambiar el estado de ánimo y olvidarse un poquito de los problemas y de la situación actual. Y ‘¿Quién dijo yo?’, creemos, es una canción que da para eso, da para sentirte bien, para bailar y olvidar un poquito los problemas”, indica José Adán, quien también es productor y arreglista de la banda.

Un camino de aprendizaje mutuo

En “Bienvenida la vida”, álbum que se estrenará antes de que culmine este año, Lupe Esparza retoma su fase como compositor, actividad que había dejado en pausa un poco para dar oportunidad a la sangre nueva. De hecho, el sencillo “¿Quién dijo yo?”, disponible ya en todas las plataformas digitales, es de su autoría.

Al respecto Lupe indica que para él significó una gran alegría que su canción le gustara a los muchachos del grupo y que propusieran, de igual modo, colocarla como primer sencillo, porque las perspectivas de ellos en el grupo son invaluable, al ser estos los representantes del sentir de las nuevas generaciones.

“Soy un tipo que me dejo manejar con el trabajo y opiniones de los muchachos, de los cuatro. Y es que creo que tenemos que darle entrada a la mentalidad joven, a estos tiempos que son diferentes a los que yo viví de la Broncomanía de los 80’s, 90’s, 2000’s, y estoy feliz porque hacía un rato que no había un canción de mi autoría y sentir tanto la presencia de la gente apoyando a este tema, me hace muy feliz como autor y como compañero de los muchachos”.

Por otro lado, es evidente la admiración y agradecimiento que el resto de los integrantes de Bronco manifiestan por y hacia Lupe. Así lo demuestra Javier Cantú al indicar que se siente “muy feliz de poder tener un gran maestro con nosotros, donde le estamos aprendiendo todo, él que ya ha recorrido todo el camino, nosotros felices de poder disfrutarlo junto con él”.

O como bien lo refleja José Adán, al comentar que “son casi 10 años de pertenecer a Bronco, la nueva alineación, de compartir escenario con mi padre y realmente es fecha que no nos lo podemos creer y nos sentimos demasiado entusiasmados de seguir escribiendo nuevos capítulos para esta historia”.

¡Es Marraneo Time!

Así es, para Bronco llegó la hora del marraneo y para us-

“Tal vez tu vida se relaje un poco mentalmente cuando ya estás vacunado, pero físicamente hay que seguir con esa guardia, seguir cuidándonos unos a otros. Gracias a Dios, tenemos más luz en el camino que nunca, pero tenemos que hacernos responsables todos de que esa luz no se nos apague”.

tedes también, queridos lectores. Y es que justo como parte de su búsqueda continua por dar amor a sus fanáticos, durante el tiempo más crítico de inactividad durante la aún vigente contingencia, el grupo decidió emprender un proyecto gastronómico-musical, llamado “Marraneo Time”.

Dicho proyecto consiste en una serie de videos que pueden encontrar en su canal oficial de YouTube, en donde los integrantes preparan platillos típicos norestenses, como carnita asada, discada norteña, machaca con huevo, cabrito al pastor, lechón, taquitos de arrachera, entre otros, en un ambiente súper relajado (al interior del rancho de la agrupación), y con el plus de integrar música interpretada por ellos, en vivo, como si estuviesen en una fiesta familiar.

Respecto al programa, del cual se cuentan hasta el momento con 10 capítulos, René Esparza nos comparte que es un concepto que decidieron desarrollar, pues la gente les pedía verlos en más contenidos. Fue así que se dieron a la tarea de explorar tópicos hasta llegar al de la comida, “pero canales de comida hay miles, aquí mismo en Monterrey no nos la acabamos”, señala el bajista, “entonces, dijimos ‘¿de qué manera podríamos hacer algo que sea diferente y que vaya ad hoc a lo nuestro?’ y nuestra conclusión fue fusionar la comida con la música, que es lo que realmente sabemos hacer”.

No bajemos la guardia

Lupe, quien al igual que todos los miembros de su grupo y de su staff, ya fue vacunado contra la Covid-19, tiene un mensaje bien importante para todos, y es que no bajemos la guardia. “Tal vez tu vida se relaje un poquito mentalmente cuando ya tienes la vacuna, pero físicamente hay que seguir con esa guardia, seguir cuidándonos unos a otros. Gracias a Dios, tenemos más luz en el camino que nunca, pero tenemos que hacernos responsables todos, toda Latinoamérica, de que esa luz no se nos apague”, explica el intérprete de clásicos como “Con zapatos de tacón”, “Sergio el bailarín”, “Amigo Bronco” y “Adoro”.

En la actualidad Bronco emprende un tour por los Estados Unidos llamado “Bienvenida la vida” y próximamente lo hará en México, así que estén al pendiente de ellos a través de sus redes sociales para enterarse de las fechas. ¡Hasta pronto y a bailar se ha dicho!

ICON

SPG

MTY

GPE

SNN

EST. 1995
EL PAPALOTE
TACO & GRILL

El Papalote

NEW Street Tacos:
De camarones al cilantro
De rib eye
De fideo seco

*Exclusivos de la sucursal
Carretera Nacional

@elpapalotetacogrill

¡VISÍTANOS EN TU SUCURSAL FAVORITA!

MONTERREY

VALLE EXPRESS
T. (81) 8338.9400 / 9500 / 4500

VALLE
T. (81) 8335.3648 / 02

LINDA VISTA
T. (81) 1520.0020 / 80

AEROPUERTO
T. (81) 8145.0055 / 56 / 57

CONTRY
T. (81) 1352.2200

SENDERO
T. (81) 1344.1644 / 45

SAN JERÓNIMO
T. (81) 8346.0988 / 0728

AEROPUERTO DEL NORTE
T. (81) 8342.2003 / 04

CUMBRES
T. (81) 8300.2322 / 26

CONSTITUCIÓN
T. (81) 1522.6927 / 28

SAN AGUSTÍN
T. (81) 8363.0508 / 09

CARRETERA NACIONAL
T. (81) 1100.5742 / 43
NUEVA SUCURSAL

SÍGUENOS EN:

 @elpapalotetacogrill
 /ElPapaloteTaco&Grill (Mty)
 @elpapalotemy
 elpapalote.com

Servicio a domicilio y para llevar



Rappi Uber Eats

YUM



APO



CARNE ASADA TROMPO BARBACOA

Tacos Los Capri

Orden de carne asada
Orden de trompo
Costra de carne asada
Costra de trompo

@tacossalcapri

Costra carne asada en maíz

El capricho de siempre ¡MUY PRONTO EN SAN PEDRO!

Garza García # 100-A, Cabecera Municipal,
Apodaca Centro, 66600 Cd Apodaca, N.L.

Tel: 81 8306 0809 / 81 2912 5848

@tacossalcapri

/TacosLosCapri

@tacossalcapri

YUM

4REAL

MTY
PTE



5 TACOS IGUALES
Y REFRESCO **\$105**

(Al Pastor, Pastor de Pollo, Bistec o Suadero)

HAMBURGUESA
PAPAS Y REFRESCO **\$127**

Cambio a Ilmonada 1 lts. \$ 11 adicional
Cambio Agua de fruta natural \$ 21 adicional

TACOS

Al Pastor
Pastor de Res
Pastor de Pollo
Bistec
Molleja
Suadero
Machito
Gringa
Pirata de Bistec

A LA PARRILLA

Top Sirloin
Arrachera
Rib Eye (3)
Alambre
Volcan de sirloin
Campechana
Pirata de Sirloin
Pirata de Arrachera



El Bizonte

Taco al pastor
Taco de bistec
Volcán
Pirata
Nopalero

@taqueriaelbizonte

El Bizonte

81.2230.9472 / 6276

@taqueriaelbizonte

81.3078.5598

¡Ahora también por las mañanas!



2230.9472
DOMICILIO

Paseo de los Leones 2207,
Cumbres 2do Sector



ICON



MTY

SNN

SPG

GPE

Taquería La Mexicana

Taquitos de:
Carnitas
Deshebrada
Picadillo
Chicharrón
Papa
Frijol
Morcón

@taqueria_lamexicana

La historia de Taquería La Mexicana inicia en 1949 en las inmediaciones del Mercado Juárez. Empezaron siendo un puestecito con algunas mesas, ofreciendo tacos de carnitas de canasto estilo mi rancho. Gracias a su gran demanda, al cabo de un tiempo se mudan a un local más grande, en la calle Guerrero para dar cabida al deleite de más comensales. Aquí el menú de guisos crece, integrándose paulatinamente deshebrada, picadillo, papa, frijol, morcón y chicharrón. A partir del 2014 comienza una etapa de expansión para esta taquería, abriendo sucursales en Cumbres, Universidad, Linda Vista, Chapultepec, Santa Catarina, Valle y Contry. Hoy por hoy, se ha convertido en un lugar imperdible no solo para las familias regiomontanas sino también para aquellas de otras procedencias que vienen de visita a Monterrey y sus alrededores. El sabor de sus taquitos se ha conservado a lo largo de sus más de siete décadas de trayectoria, al igual que la ambientación festiva, bien mexicana, de cada una de sus instalaciones.

YUM ☺ GPE MTY APO



Tacos Keyon

Orden de trompo Campechana
Orden de Caprichos mixtos

@tacoskeyon

La Jaibita PARA LLEVAR



Con 83 años de tradición, Mariscos La Jaibita abre las puertas de su más reciente sucursal ahora con un nuevo modelo de negocio el cual se especializa en el servicio para llevar. Hicimos una selección de productos buscando la mejor experiencia para nuestros clientes en tiempo y sabor, así mismo desarrollamos un modelo operativo más rápido el cual nos permite llegar en el menor tiempo hasta tu mesa.

Actualmente podrás encontrarnos muy cerca del centro de San Nicolás (a un lado de la ya conocida Sucursal de Mariscos la Jaibita Universidad) en donde podrás hacer tus pedidos llamando directamente a la sucursal, también llegamos a tu casa por medio de las plataformas Uber y Rappi. Nuestro compromiso, seguir haciendo de los mariscos una tradición, ahora para llevar. Encuentra nuestras promociones en nuestras redes sociales.

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

Suc. Universidad para Llevar

Avenida Universidad 1170, 66428, San Nicolás de los Garza, N.L.
Whatsapp 81 2907 0846



La Barca de Don Toño

- Taco de camarón lampreado
- Taco marlin
- Taco goberpulpo
- Taco gobercamarón
- Taco chilaca de camarón
- Taco Ensenada de pescado

[/LaBarcadeDonTonoOficial](#)



◆ PARRILLA111 ◆

COCINA REGIONMONTANA



AVE. GONZALITOS # 111, COL. LEONES, RESERVACIONES: 811 652 5376

HORARIOS: LUN A DOM 8:00PM A 11:00PM

  PARRILLA111

SPG

MTY
SUR

LIGHT



YUM



GPE

La Gertrudis

Pastor negro
Chicharrón carnita de
barriga de puerco
Gaonera de bistec de top
sirlon

@lagertrudismx

Taquería Las Delicias

Tan solicitado burrito
de Las Delicias
Tacos de barbacoa
ahogados
Tacos de barbacoa
naturales

@taqueriaslasdelicias

71

Litografica

Cerveza
Mixología
Vino

Bebidas

Cerveza

Taquero mucho

Por: Luis Héctor Valdez

Ustedes, nosotros, unos taquitos, unas cheves... No sé. Piénsenlo. Aunque a decir verdad no hay mucho que pensar. Los tacos se llevan excelente con la cheve, y nosotros nos llevamos muy bien con lo delicioso. ¿Nos acompañan?

@luishvaldezz



Monterreina Lager

Esta cerveza es extremadamente tomable y refrescante. Tiene un toque de miel que la diferencia de las demás lagers y la vuelve una propuesta bastante interesante. Está perfecta para maridar unos taquitos de pescado empanizado tipo Baja y este calorón de locos que viene en estos días.

Meta Brews Co. Czech Pilsner

"Czech Lager" para los compas, y así es como la puedes pedir en su casa Metapatío. A pesar de ser una cerveza "clara", su color dorado te hipnotiza y su gusto amargo te limpia el paladar. Cada sorbo te sabe a Praga. Disfrútala con unos taquitos de trompo en su casa, pero eso sí, que no se te olvide la salsita verde Don Juan y la cebollita con cilantro. ¡Na zdravi!

La Regia Munich Helles

La Regia trae este estilo directo de Alemania que se destaca por su sabor a malta y lo fácil que es de beber. Pruébala en Arbeza, bajo el gran árbol de su bonito Beer Garden junto con unos dobladitos de carne de Top Sirloin con pico de gallo y su respectiva salsita. Provechito pariente.

Ficha Red Ale

Nuestros amigos de Pata Brewing tienen esta delicia de Red Ale. Tiene unos toques acaramelados pero con un final tostadito para que no empalague. Muy fácil de tomar, pero si te la echas con unos taquitos de cochinita pibil vas a disfrutarla más. Indispensable la tortilla de maíz, la cebollita, el cilantro y poquito habanero. ¡Bomba!

4 Elementos Düsseldorf Altbier

Cervecería 4E (Cuatro Elementos) nos trae este estilo desde el Valle del Rin. Esta deliciosa cerveza nos trae notas a caramelo y corteza de pan que le va bastante bien al cerdo. Pruébala con unos tacos de carnitas y su pico de gallo. El amargor te ayudará a limpiar tu paladar para poder seguirle a gusto con los taquitos. ¡Salud!



SABOR DE OTRO PLANETA

rocketpizzacompany.com
Tel. 81.8103.1060
Av. Eugenio Garza Sada 6221-3, Col. Cortijo del Río

#Troledrinks x @elmixologo

Por: Sergio Villarreal

@elmixologo

Nubes de los altos:

Tequila General Gorostieta Joven
FÉLIX Schorle Manzana Chihuahua
Kokum Silvestre
Flor de Malva
Bitters de Papantla x @elmixologo

Molescocé:

Highland Park Single Malt Scotch Whisky 12YO
FITZER Agua Mineral Brava Mandarina
Maíz Azul x MAZORQUERO con Mole Xiqueño
Dátiles Medjool
Bitters de Chile Japonés x @elmixologo

Spicy Tonic:

MATRACA Gin Artesanal
Fentiman's Premium Indian Tonic Water
Chorizo Negro de Cerdo x EL PORLO
Salsa TABASCO Sriracha
Sal de Habanero-Naranja de Compañía de Sales

Salut,
@ELMIXOLOGO



5 vinos ideales para una noche de tacos

Por: Julio Grinberg

@julioarinberg

Lindemans 25 Sparkling Brut (Australia):

Se trata de un vino con burbujas finas y entrometidas, es de coloración amarilla con toques verdosos y muy luminosos. Aromas de frutas blancas, durazno, peras d'Anjou, manzanas amarillas. Al paladar continúa afrutado, con notas florales frescas, reiterando en su final durazno y damasco. Pruébalo con tacos dorados de pollo y/o tacos de chile relleno de pastor.

Precio: \$329.

Alamos Chardonnay (Argentina):

Es un vino que despidе aromas a durazno blanco con carozo, masa de pan fresco, nardos y minerales. Al paladar es envolvente, de entrada fresca, desplegando una acidez suave y atractiva hacia los costados. Pruébalo con tacos estilo Ensenada con salsa verde y aguacate y/o tacos de cerdo con salsa verde taquera, crema y cilantro.

Precio: \$289.

Finca San Martín (España):

Se distingue por sus aromas y sabores a frambuesas, arándanos, menta, toques de vainilla y canela. Es notable en su frescura, equilibrado y suave; sus 24 meses de roble lo elevan y lo mantienen en recuerdo constante. Pruébalo con tacos de pastor con salsa roja de molcajete y/o con tacos de suadero y cecina con salsa morita.

Precio: \$309.

Columbia Crest Grand State Cabernet Sauvignon (USA):

Este vino resulta de gran coloración rojiza e insinúa buena consistencia. Tiene aromas amplios, concentración media, grosellas, hojas de menta, leve tabaco y toques de pimienta negra molida.

Al paladar es jovial, potente, con detalle tánico agradable. Pruébalo con tacos de chilorio con salsa de chile ancho y/o tacos de arrachera con salsa chiltepin.

Precio: \$309.

Calixa Blend (México):

Calixa ha desarrollado su propia personalidad al punto de ser considerado una gran revelación para el consumidor. De color cargadito en primera impresión, perfumado entre notas de frutas rojinegras silvestres con sazones especiados levemente ahumados. Pruébalo con tacos de chorizo con papas y salsa roja con chile morita y/o tacos de costilla con salsa roja con cacahuete.

Precio: \$398.





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

Restauranero
Chef
Foodie

Perfiles

Restauranero

Omar Gómez

¿Cuál es tu ciudad de origen?

Cd. Madero, Tamaulipas.

¿Cuál es el concepto de tu restaurante?

Es un concepto familiar tomando como base la gastronomía huasteco-veracruzana.

¿Cuál es el platillo que más te gusta de tu restaurante?

Cecina con encremadas rojas.

¿Qué es lo más disfrutan los clientes de tu restaurante?

Nuestro sabor tradicional y servicio personalizado que te hace sentir en casa.

¿Cuál ha sido la mayor satisfacción como líder de tu negocio?

Posicionarme en una ciudad tan competitiva con una propuesta que refleja mis orígenes.

¿Qué consejo das a quienes están por emprender un negocio gastronómico?

Que se enamoren todos los días de su trabajo, que aprecien a sus clientes y que respeten a su equipo de trabajo. Siempre hay que ser agradecidos.

@el_lindero

@itsomarin



El auto es una extensión de tu personalidad al momento de tomar camino, incluso, hacia a tu restaurante favorito. Demuestra tu gran estilo con la HR-V de Honda, que es elegante, de consumo eficiente de combustible, con gran espacio interior y de excelente equipamiento.



8116000717

[hondatec.com.mx](https://www.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

GRUPO **TEC**



Chef

Gualberto Elizondo

¿Cuál es tu ciudad de origen?
Monterrey, Nuevo León.

¿Cómo descubriste que te apasiona cocinar?
Fue tratando de replicar costumbres de la familia

¿Cuál es tu ingrediente insignia?
Me gusta cocinar con fuego aunque mi ingrediente favorito es la pasión.

¿Qué platillo es el que más disfrutas hacer?
Los guisos y estofados al fuego de la leña. Tal vez el cabrito en salsa.

¿Cuál es el logro más significativo dentro de tu trayectoria?
El logro más importante es transmitir las costumbres y sabores que me apasionan.

¿Hay algo que te falte hacer, profesionalmente?
Lo estoy haciendo ahora, todavía no sé qué me faltaría.

Como líder de un negocio gastronómico, ¿qué consejo das a quienes están por emprender en esa área?
Solo soy cocinero por gusto y pasión. Para emprender algo relacionado en esta área, ¡solo necesitas gusto y pasión por lo que haces!

@weberfoods

Foodie

Lyat Sánchez

¿Cuál es tu ciudad de origen?
Lechería, Venezuela.

¿A qué te dedicas cuando no eres foodie?
Trabajo para una empresa de logística de día y foodie las 24/7.

¿Cuál es el platillo o comida que podrías comer toda tu vida?
Definitivamente sushi.

¿Cuál es el platillo que jamás probarías?
¡Alguna carne de animal exótico o sesos!

¿Cuál es el último restaurante en NL que más te sorprendió positivamente? ¿Por qué?
Lo voy a abreviar Don V. Mariscos jajaja, increíble el sabor y frescura de los platillos, me hicieron transportarme a Sinaloa.

@tasteitmy

@lyatsanchez

Emite UANL título electrónico versión 1.0



La Universidad Autónoma de Nuevo León se convirtió a nivel nacional e internacional en un referente en la implementación de la emisión del "Título electrónico UANL 1.0", a través de la aplicación de la plataforma Blockchain.

El proyecto "Título electrónico UANL 1.0" empezó a desarrollarse en agosto de 2019, cuando Blockchain trabajó de la mano de la Dirección de Tecnologías de Información de la Máxima Casa de Estudios.

Proceso que viene a hacer más ágil y brindar un mejor servicio a los egresados de la UANL para que de forma remota puedan tramitar su título universitario.

"Nosotros creamos el concepto y el contexto, y la Universidad hoy está en primer lugar mundial por esta plataforma y sistema. No nos olvidaremos del título impreso, porque genera un valor sentimental para el egresado, pero el título digital de igual forma nos va a traer seguridad y tranquilidad", destacó el Director del Departamento de Escolar y Archivo de la UANL, Lázaro Vargas Guerra.

Entre las características que posee el documento electrónico destaca el evitar comprometer la firma electrónica de las autoridades universitarias y eliminar la foto del estudiante por su seguridad.

Además, esta versión tiene el potencial de agregarle datos estructurados, es decir, imágenes, texto y calificaciones para emitir un título personalizado al estudiante.

"Es una tecnología que viene a complementar todos los procesos y seguridad que ya tiene el Departamento de Escolar y Archivo, sumándoles capas adicionales a lo que son los documentos", precisó Víctor Aldaz Medrano, Director General de Soluciones y Servicios en Arquitectura Tecnológica.



SANITIZADO COMPLETO

PULIDO DE PISO

LIMPIEZA DE COCINA

PERSONAL DE LIMPIEZA



**LIMPIEZA
TOTAL**


**SANITIZACIÓN
CON NEBULIZACIÓN EN FRÍO**
PRODUCTOS CERTIFICADOS POR LA EPA

**PROMOCIÓN
AL CONTRATAR PAQUETE**

**15%
DE DESC**

- EN LAVADO DE ALFOMBRAS,
● PULIDO DE PISO
● LAVADO DE MUEBLES
● NEBULIZACIÓN EN FRÍO

LIMPIEZA A PROFUNDIDAD
RESIDENCIAL • RESTAURANTES Y MAS

 ventas@limpiezatotal.com.mx

 LIMPIEZATOTALOFICIAL

www.limpiezatotal.com.mx

 **81 1790.8287 Y 81 1277.4690**