

R RESIDENTE



residente.mx
#foodculturemty

Especial:
Hablemos
de Proteínas

U.S. Meat:
Iniciativas de calidad
"Meet Together"





— LA —
**TRADICIÓN
DEL NORTE**



Una marca de





VISÍTANOS EN NUESTRAS CARNICERÍAS DE SAN PEDRO



VIGAR

CARNICERÍA VALLE

Río Pánuco 453, esq. Av. Gomez Morin
Col. Del Valle,
San Pedro Garza Garcia, N.L. 66220
Tel. 81-8335-4153



VIGAR

CARNICERÍA LOMAS

Av. Roberto Garza Sada 123-B,
Col. Colinas de la Sierra Madre,
San Pedro Garza Garcia, N.L. 66280
Tel. 81-2719-8031



WWW.VIGAR.MX



VIGAR DIVISIÓN CARNICERÍAS

Conócela, solo en Grupo Tec.



GRUPO TEC

Honda HR-V

TOTALMENTE
NUEVA
2023

SÉ DE LOS PRIMEROS EN CONOCERLA

JUNIO 2022

 8116000717

 hondatec.com.mx

Unidad Valle Oriente

Av. Lázaro Cárdenas 1804
Jardín de las Torres, Monterrey

Unidad Cumbres

Paseo de los Leones 3256
Bosques de las Cumbres, Monterrey

Unidad Tec

Av. Eugenio Garza Sada 2415
Tecnológico, Monterrey

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





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



TODOS LOS
martes
Krispy Kreme®

2X1

PRECIO
ESPECIAL

EN BEBIDAS
PREPARADAS

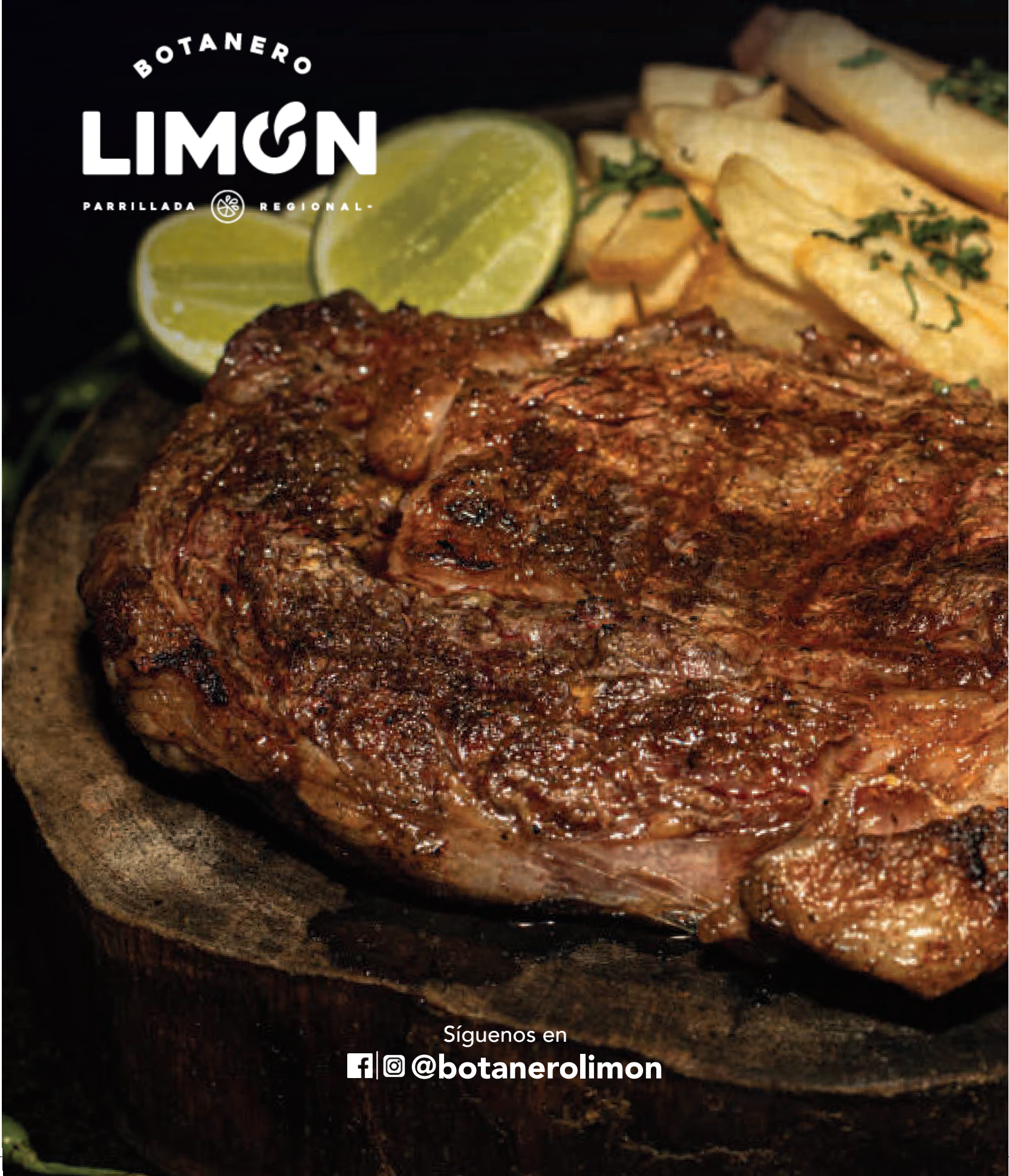
EN
DOCENA
COMPARTIDA

800 008 0088

APROVECHA Y
PIDE POR WHATSAPP



BOTANERO
LIMÓN
PARRILLADA REGIONAL



Síguenos en
  @botanerolimón

Encuéntranos en

 DiDi Food

Rsvp 📞 81 2743 9713 y 81 2743 9617 📧 81 1531 3862

Plaza Las Villas, 2° piso, Av. Eugenio Garza Sada # 6115

Col. Villas Las Fuentes, Monterrey



EL JONUCO

Mariano Abasolo 102-A, Col. Centro, Apodaca t.81 3260 8870

📷 📱 eljonucomx

🌐 eljonuco.com.mx



*Zaraza de Arrachera Asada

AUTENTICA COCINA REGIONAL

A photograph of two men in a bar setting. The man on the right, wearing glasses and a black shirt, is holding a glass of beer and looking towards the man on the left. The man on the left is wearing a plaid shirt and is smiling. The background is a bar with shelves of bottles and warm lighting.

LA ALEGRÍA SE

En Buena

Y CERVEZA

José María Morelos No. 924 Oriente Barrio Antiguo, Monterrey, Nuevo León México

DISFRUTA MÁS

Compañía!

BIEN FRÍA!



LA OVEJA NEGRA

Pub Bar • Restaurant
BARRIO ANTIGUO • MONTERREY

 [laovejanegrabarrioantiguo](#)  [laovejanegra_barrioantiguo/](#)  81 1605 2763

SuKarne
Foodservice®





ARRACHERA MARINADA DE RES

CARNE SUAVE Y JUGOSA, CONGELADA DE
ORIGEN **¡IDEAL PARA TU RESTAURANTE!**

JAVIER COVARRUBIAS GARCÍA

☎ 812 414 7920

✉ javier.covarrubias@sukarne.com

JUAN MONTOYA

☎ 818 280 9251

✉ juan.montoya@sukarne.com

☎ 800 364 4444

f @SUKARNEMX

globe WWW.SUKARNE.COM



Portada

FOTOGRAFÍA Y POSTPRODUCCIÓN
Bob Zamudio
@zamudiophoto

IMPRESIÓN
Grafotec

Contenido

19

#foodculturemty

Novedades, De moda, Desayunos, De dieta, Pa'l Postre, Lánzate a probar, Munch, Snack, Pick Up, Producto local

48

En portada

Especial: Hablemos de Proteínas

67

Bebidas

Vino, Cerveza, Mixología

73

Perfiles

Chef Chocolatero, Emprendedora y Repostera

Directorio

FUNDADOR
José Antonio Chaurand

DIRECTOR DE OPERACIONES
Juan Carlos López

GERENTE COMERCIAL
Eduardo Pinto

CUENTAS ESPECIALES
Viridiana González

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

DIRECTORA DE CONTENIDO Y REDACCIÓN
Alehz Alanís

FOTOGRAFÍA
Mikel Rendón

DISEÑO
Beatriz E. Soto

WEB MASTER
Patricio P. Cantú

DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN
Dan García

ADMINISTRACIÓN
Joana López

RECURSOS HUMANOS
Claudia Soto

DISTRIBUCIÓN
Carlos Gómez
Antonio Rodríguez

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

RESIDENTE CULTURA CULINARIA (AÑO 7, No. 82, JUN-JUL 2022)
ES UNA PUBLICACIÓN DE PLATAFORMA GLOBALMEDIA, S.A. DE
C.V. EJE EXTERIOR #10, LOCAL 21, VÍA CORDILLERA, RESIDENCIAL
VALLE PONIENTE, SANTA CATARINA, NUEVO LEÓN, C.P. 66196.
NO. DE CERTIFICADO DE RESERVA OTORGADO POR EL INSTITUTO
NACIONAL DEL DERECHO DE AUTOR: 04-2012-052213373400-101.
NO. DE CERTIFICADO DE LICITUD DE CONTENIDO: 15587. IMPRESO
Y DISTRIBUIDO POR DOCUMENTA CONSULTORES. LOS TEXTOS
AQUÍ PUBLICADOS SON EN SU TOTALIDAD RESPONSABILIDAD DE
SU AUTOR. CIRCULACIÓN AUDITADA POR SEGOB @ 2017.

SONORA[®] PRIME

ENJOY THE PRIME LIFE



METROPOLITAN CENTER 81 9688 7144 / PLAZA PUNTO VALLE

SAN PEDRO C.G. - N.L 81 1409 7723

SONORAPRIME.COM.MX // @SONORAPRIME

Nomenclatura



Increíble



Comfort Food



Monterrey



Escobedo



Novedad



Genuino



Monterrey Poniente



Apodaca



Cool



Favorito Residente



Monterrey Sur



Guadalupe



Innovador



Munchies



San Pedro



Desayunos



Icónico



Lánzate a probar



San Nicolás



Favorito



Vale lo que cuesta



Pa'l postre



Santa Catarina



Tendencia



Ideal en dieta



Zona culinaria


CANTARITOS


Monterrey

Cantaritos estilo Guadalajara

Plaza Punta Sur, Av. Alfonso Reyes 255-local 25, Contry, 64860 Monterrey, N.L.

 Cantaritos MTY

 @cantaritosmty

 Rsv 81 3445 4816



LA CATARINA.
RESTAURANTE, ARTE MEXICANO Y TEQUILERÍA

CELEBRA
EMOCIONA
SORPRENDE



f^lacatarinamty / @lacatarinarestaurante / Morones Prieto 2525 pte, Col. Loma Larga Mty, N.L

RSVP 81 8478 7161 - 81 8345 3357

19

Novedades
De moda
Desayunos
De dieta
Pañ Postre
Lánzate a probar
Munch
Snack
Pick Up
Producto local

#foodculturemt



NEW

Novedades

Tomata

Cynthia Cruz

Tomata es un restaurante con un concepto de comida saludable, que busca ser la puerta a un estilo de vida sano y poder disfrutarlo. Su menú ofrece opciones vegetarianas, veganas, keto friendly, gluten free y hasta personalizables, a través de una variedad de platillos como: entradas, sopas, ensaladas, panninis, pizza con base de masa de coliflor, tacos con tortilla de queso panela, entre otros.

Todo se prepara desde cero en su cocina para ofrecer productos frescos y con la mejor calidad.

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

Irresistibles Caramel Fest

ICED CAPP[®]
SALTED CARAMEL

FRAPPÉ
SALTED CARAMEL

COLD BREW
CARAMEL

DONA
SALTED CARAMEL

Chispas de Caramelo y Sal de Mar



HERSHEY'S MARCA E IMAGEN USADOS BAJO LICENCIA. COME BIEN.
Sujeto a disponibilidad del producto. Hasta agotar existencias.
TM & © 2022, TIM HORTONS. USADOS BAJO LICENCIA



De moda

Baptist

ANTIQUE by BAPTIST, dentro de nuestro mismo espacio se creó un concepto único el cual te transporta a una diferente e inigualable experiencia con su música, ambiente y la clásica coctelería. No dejes de conocer nuestro nuevo concepto de speakeasy.

[@baptist401](#)



EL CHAMALITO

mariscos & cheve



ChamaTorre

¡Escanea para ver nuestro
menú chamalero!



Cáele, pide para llevar o a domicilio

📍 VISTA HERMOSA

Ave. Terranova 504,
Col. Vista Hermosa.

☎ (81) 2315 0500
☎ (81) 2557 0785

📍 MICRÓPOLIS

Ave. Eugenio Garza
Sada 3820.

☎ (81) 1360 4725
☎ (81) 1360 4985

📍 VÍA PUERTA DE HIERRO

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

☎ (81) 1357 4689
☎ (81) 1357 4690

15%
de descuento

*No aplica en otras promociones. Aplica solo en Camokit.
Válido durante el mes de Julio 2022.

CHAMACUPÓN EL CHAMALITO



Desayunos

Café del Museo

Guacamole del Chef
Lasagna de carne bolognesa
Enmoladas
Pescado zarandeado

[fb/@restauranteCafedelMuseo](https://www.facebook.com/restauranteCafedelMuseo)

**Café
del Museo**
COCINA CASUAL



Boneless

Clásica

Brisket

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



MENÚ

Museo de Historia Mexicana

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



@restauranteCafedelMuseo

Estacionamiento por Diego de Montemayor



LIGHT

De dieta

Garden Avenue

Burrata
Kebab de cordero
Salmon avocado toast

@gardenave

f @ verselmx

Del Cultivo a tu cocina



COME SANAMENTE



YUM

Pal postre

Nucceli

Pastel de doble chocolate vegano
Galleta chocochip vegana
Brownie vegano

@nucceli

mest
Together
by 

NŌMADA^{XXI}
-COCINA EN MOVIMIENTO-

¡PRUEBA NUESTRAS
Costras de
CARNITAS
ADOBADAS!



mmm..



Y LLÉVATE UNA
NIEVE ARTESANAL
DE VAINILLA CON BROWNIE Y CAJETA

Gratis

VIGENCIA DE LA PROMOCIÓN DEL 1 DE AGOSTO AL 31 DE OCTUBRE DE 2022



MUNCH

Munch

La Oveja Negra

Chamorro alemán
Tacos Múnich
Blumenkohl
Hamburguesa des Deutsch

@laovejaneegra_barrioantiguo

EL GUAYABO

ANTOJOS DEL MAR

📍 Industrias del Oriente #4105
Col. Villa Española
Guadalupe
8183647645

📍 Av. José Vasconcelos #404 L-113
Casco Urbano
Plaza Localital
San Pedro Garza García
8125107257

📷 [elguayabomty](#) 📺 [elguayabomty](#)



YUM

Snack

Silvia's Cake Shop

Cupcake de birthday & red velvet
Galleta tradicional & red velvet
Cheesecake de tortuga

Frappe de Taro
Tisana de fresa & mango
Pink latte

@silviascakeshop

¡TUS FOTOS LISTAS
EN MENOS
DE UNA SEMANA!

¡TÚ ELIGES QUÉ FOTOS
SE VAN A EDITAR
(SIEMPRE SE HACEN
TOMAS DE MÁS)!

¡BELLOS
CHEERIOS
VOLADORES!

¡FOTOS Y VIDEOS
DE COMIDA, BEBIDAS,
POSTRES, PRODUCTOS,
SNACKS Y MÁS!

SARA CERVERA

FOOD PHOTOGRAPHER

FOTOGRAFÍA PROFESIONAL DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS

WHATSAPP: 81 2611 9437 | WWW.FOODPHOTOGRAPHERMX.COM | INSTA: @FOODPHOTOGRAPHERMX




Pick up/Para llevar


Sin Vergüenza

Burrito de carne asada
Alitas búfalo
Hamburguesa costrosa

@sin_vergüenza_burgers



 |81| 33-93-02-20

 barra22monterrey

 barra22mx

CADA VEZ MÁS CERCA DE TI



Tec

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

Paseo La Fe

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

Fleteros

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



Lánzate a probarlo

Tacos Atarantados

Trompo Ramos

Tienes que probar este trompo de arrachera y chicharrón de La Ramos. Nace en colaboración de Tacos Atarantados, Carnes Ramos y Como Comí con el propósito de innovar y crear un trompo local, por así decirlo. El Chef Jorge Guadiana unió a la arrachera y el chicharrón, dos elementos regios por excelencia. Su presentación en tacos y cachetadas tuvo tanta aceptación que este trompo se queda ya en su menú. Estos tacos llevan unas láminas cuidadosamente cortadas y planchadas, su chicharrón laminado es una locura en la boca, y para coronarlo tiene chicharrón triturado sobre el taco y salsa verde. Sin duda se armará un cumbión en tu paladar.

Lánzate a probar el Trompo Ramos de Tacos Atarantados, lo puedes encontrar en sus sucursales de Av. Vasconcelos y Plaza Vía 02, en San Jerónimo.

@tacosatarantados

meat
Together
by 


Judy's BBQ
Texas Style

¡PRUEBA NUESTRAS
Belly Burnt

mmm..

ENDS!



Y LLÉVATE UN

CREAMED CORN
Gratis



VIGENCIA DE LA PROMOCIÓN DEL 1 DE AGOSTO AL 31 DE OCTUBRE DE 2022



Producto local
&Pita

La historia empieza como Pablo & Pita un octubre 2016 creando bebidas a base de cold brew coffee, al paso del tiempo, nace &Pita, una nueva historia que hay que compartir contigo. Ubicados en Serafín Peña Sur 746-A en el corazón de Monterrey, ofreciéndote una propuesta de jarabes naturales para crear recetas perfectas de bebidas, platillos, postres & bebidas listas para tomar: horchata, cold brew coffee y carajillo. Además de jarabes naturales y bebidas preparadas. Hemos lanzado la línea de bebidas para llevar, galletas y bowls. Nos contratan en eventos para carajillos, lattes y gin & tonics.

[@ypita_](#)



ME MUERO DE HAMBRE
BARRIO ANTIGUO



TACOS, ANTOJITOS, PIZZAS, MARISCOS Y MUUUUUUCHO SABOR.

¡VENTE! MORELOS Y MINA, BARRIO ANTIGUO




 @MEMUERODEHAMBREMTY



Producto local

Icy Shot

Una marca inspirada en el arte de la Mixología congelada.

El favorito de los mejores eventos sociales, ofrecen un servicio exclusivo de coctelería congelada; mezclando frutas y licores con bebidas destiladas, contamos con nuestra famosa Margarita-Blue, el Baby-Mango, Carajillo, la Piña-Colada, Mandarina-Mezcal, la elegante Whisky-Yaba, el clásico Cucu-Gin y el nuestro especial Pinky-Promise.

[@icyshotco](#)




nuevefuegos

Fetuccini Parisienne

Nueve Fuegos

Trébol Park
Lázaro Cárdenas 2424 L19
San Pedro Garza García
Tel. (81) 2317 4050 y 51

www.9fuegos.com

/9fuegos

©8123509131



By Chef
John Bertrand

REDES- CUBRE EL ARTE DE LA COCINA

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

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



Sensitive Experience Resorts

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



GalerieDesSens

43

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

The Dream Meal

Ensalada Andolini

Andolini

Para abrir el apetito una deliciosa ensalada con carpaccio de salmón, atún, arúgula, alcaparras y una exquisita costra de parmesano, sazonada con sal negra y aceite de cinco chiles, los cuales le dan un toque magnífico a esta entrada y abren paso al segundo plato.



Sopa de Chile Poblano

Los Mostos

En el segundo platillo, una exquisita y cremosa sopa de chile poblano, condimentada y acompañada de elote, lo que necesitas para abrir camino al plato fuerte.



Parrillada Centrito Grill

Centrito Grill

Para el plato fuerte una succulenta milanesa de res asada a las brasas con tocino, condimentada especialmente con especias de la casa; acompañada de unos sublimes frijoles charros, salchicha asada, salchicha polaca, quesadillas ribeteadas y exquisita cebolla asada.



Pastel Madre

Sabor Bonito

Para un cierre espectacular, una delicia visual y al paladar. Pastel madre que te deleitará con su fusión de sabores y texturas. Déjate consentir con la mezcla de chocolate ruby, rosas, frambuesas y fresa, estamos seguros de que te va a encantar.





@smokeyjose

@texassmokeyardbbq

@usmef_mexico

@nomadaxi

@rivsgrill

@ladys_bbq

Reportaje

USMEF: Iniciativas de calidad “Meet Together”

USMEF, una asociación fuera de fines lucrativos que principalmente se dedica a crear sendas de negociación para la comercialización de carne americana en México (res y cerdo). Desde hace más de 30 años se han ocupado de apoyar a los diferentes eslabones de la cadena de valor en la industria de carnes rojas.

Desde los inicios de la pandemia, han buscado constantemente hacer un mayor énfasis para obtener nuevas y mejores estrategias para brindar a los consumidores grandes propuestas restauranteras, generando visitas e incrementando el número de ventas. Por eso, lanzaron su iniciativa; el programa “Meet Together”, en el cual brinda una serie de excelentes promociones, mismas que encontrarás en tu lectura por esta edición.

Hablemos de Pure Pork

El Pure Pork es carne que garantiza calidad por su origen y crianza, por ser libre de ablandadores y conservadores y por su frescura; presentando la carne, tal cual debe ser. El objetivo de la iniciativa de USMEF es llevar proteína a la mesa de las familias manteniendo el sabor original de la carne y la búsqueda del incremento en el consumo productos cárnicos en los diferentes mercados, es por esto que amplió el programa para las cadenas minoristas con disposición de apoyar y promover este concepto.

Iniciativa y calidad garantizada

Aprovecha esta gran iniciativa, con esto se espera mejorar el panorama de sus socios comerciales quienes sin duda día a día dan lo mejor en su servicio para poder seguir brindándoles productos de calidad a sus comensales y que tengan una garantía de satisfacción. Así que no dejes pasar las promociones que USMEF y sus aliados tienen para ti.

“USMEF ha lanzado un programa a nivel nacional para posicionar la carne de cerdo estadounidense en el mercado de la carne como de primera calidad.”.

SPG



4REAL



Save

Lonja
Tostada de atún cítricos
Diablo rojo

@saverrestaurant

meat
Together
by 

Smokey José
MEXICAN
BARBECUE

¡PRUEBA NUESTRAS

Costillas **BBQ!**

mmm..



Y LLÉVATE UN **MAC & CHEESE,**
O COLIFLOR, PURÉ O BETABEL
Gratis



VIGENCIA DE LA PROMOCIÓN DEL 1 DE AGOSTO AL 31 DE OCTUBRE DE 2022

MTY

SNN

4REAL



La Jaibita

Huachinango frito
Sopa de mariscos
Aguachile de camarón

@lajaibitamty

La Jaibita

PARA LLEVAR



VER MENÚ



!Es **Para Todos!**



Suc. Universidad

☎ 81 8332 3208

📞 81 2907 0846

Av. Universidad 1170
San Nicolás de los Garza, N.L.

Suc. Cumbres

☎ 81 3541 4968

📞 81 3607 4386

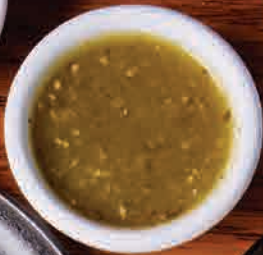
Alejandro de Rodas 5755
Colonial Cumbres, Monterrey

SPG

MTY
PTE



4REAL



Muelle 17
Pulpo Victoria
Tostada de atun Tahi
Tostada de salmon Tania
Tostada de Jaiba

@muelle17monterrey



MIA ITALIA
Cucina all Forno di Legna



GARZA SADA
GARZA SADA 2850-S, ALTA VISTA
T. 81 2710 7214

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

f @MIAITALIAMX
@MIA.ITALIA
8124034323





Noreste Grill

Rib eye cowboy
Flameado con tequila en
cama de tuétanos
Chamorro marinado en
cerveza y ahumado con
costra de chiles
Tequila de la casa - puerta
negra

@norestegrill

NORESTE GRILL®

Carnes & Salsas



MTY
SUR

LIGHT

4REAL



Revolución Verde

Better burger
Papas a la francesa


@revolucionverdemy


LOS FRESNOS

RESTAURANTE

PRÓXIMAMENTE
San Pedro Garza García

AEROPUERTO · APODACA · CUMBRES

 /restaurantelosfresnos

 @restaurante.losfresnos

RSVP : +52 81 2254 5450

www.restaurantelosfresnos.com

MTY
SUR

AREAL



Santa Bárbara

Parrillada de Sirloin
Guacamole
Queso flameado

@santabarbaragrillmx

meat
Together
by 

NL **RIVS** MX
SMOKE & GRILL

¡PRUEBA NUESTRO
Pulled pork
SÁNDWICH

mmm..



**Y LLÉVATE UN
MAC & CHEESE
O CREMA DE ELOTE** *Gratis*

VIGENCIA DE LA PROMOCIÓN DEL 1 DE AGOSTO AL 31 DE OCTUBRE DE 2022



SPG

4REAL

YUM

Huajuco Grill

Ribeye
Queso flameado
Guacamole

@huajucogrill



¡YA SE ARMÓ LA CARNITA!

  @HUAJUCOGRILL



LA RIOJA

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

VALLE

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



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



Perro Salado

Tostada KB
Ensalada alicante
Langosta caribeña

Bebidas:
Leo
Pata salada
Atenea

@perrosaladococinademundo



LOS LEGENDARIOS®

CARNES AL CARBÓN

Ordena desde



LOCACIONES

¡Síguenos en nuestras redes!

[📍 los_legendariosrestauran](#)
[📍 los_legendariosmt](#)
[🌐 loslegendarios.mx](#)

Rangel Frías

Av. Raúl Rangel Frías #470,
Burócratas del Estado,
Monterrey
81 8373.2232 / 81 8373.1363
81 8371.4590 / 8129.4482
📞 81 3085.9636
[f@LosLegendariosmt](#)

Rómulo Garza

Av. Rómulo Garza #1116, Hacienda
Los Morales 3er Sector, San Nicolás
81 2528.9828 / 81 2233.3371
81 2528.6622
📞 81 2211.7404
[f@LosLegendariosRomuloGarza](#)

Universidad

Av.Universidad #1009-A,
Centro de San Nicolás
81 2473.6735 / 81 2182.1207
81 2230.7996 / 81 2261.8241
📞 81 1695.8554
[f@LosLegendariosUniversidad](#)

Paseo de los Leones

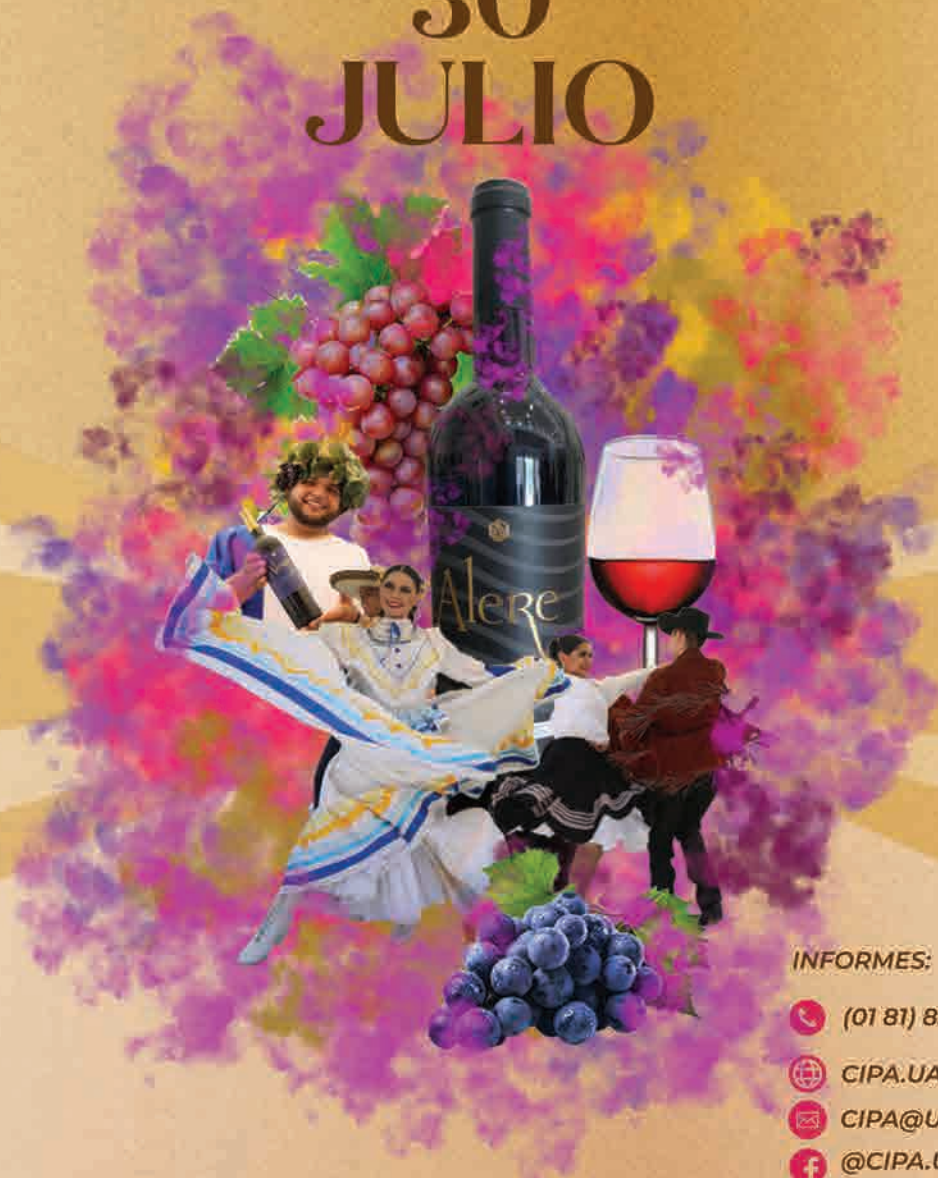
Av. Paseo de los Leones
#1900, Cumbres Madeira
2o. sector, Monterrey
81 838.13775 / 81 2955.8440
📞 81 3574.7482
[f@LosLegendariosPaseo
deLosLeones](#)

Vendimia

UANL • 2022

Evento Artístico, Gastronómico y Cultural

30 JULIO



INFORMES:

-  (01 81) 8329 4000 ext. 1440
-  CIPA.UANL.MX
-  CIPA@UANL.MX
-  @CIPA.UANL
-  Carretera Nacional
Linares - Cd. Victoria km 145
Linares, Nuevo León



UANL

67

Cerveza
Vino
Mixología

Bebidas

Cerveza

Cerveza y Proteínas

Por: Aldo Pantoja

Dado que la cerveza es casi una comida en sí misma, su gran abanico de sabores, aromas, colores y texturas complementa muchos tipos de alimentos, tanto si se trata de mariscos frescos, pollo ahumado, asado o al ataúd, algún buen corte de carne a las brasas o de la más sublime obra maestra de alta cocina, siempre habrá una cerveza adecuada para ella.

@hablemosdevidaycerveza



PRINCIPIA SESSION I.P.A.

Traemos esta clásica cerveza de línea de cervecería Princiya, ya con varias medallas en sus vitrinas en diferentes competencias, esta cerveza equilibra la fuerza de una IPA con bajo nivel de alcohol. Su fórmula está diseñada para extraer todo el sabor. Una cerveza que combina casi con todo lo que quieras comer, pescado, pollo, carne y postres.

BLAZAR HAZY PALE ALE

De cervecería Princiya, Blazar es una deliciosa New England Pale Ale que emite sabores de frutas tropicales altamente variables. Su masiva turbidez característica de una New England, cuerpo medio y baja carbonatación potencializan el sabor de su núcleo frutal. Elaborada solo con lúpulo citra, single hop. Ideal para combinar Rib eye con guacamole y deliciosa con pescados curtido o zarandeado.

SIRENA PILSNER

De color dorado paja con una espuma blanca compacta que perdura. En nariz el aroma a especias del lúpulo con algunas notas florales y frutos rojos del bosque. En boca presenta notas complejas de malta con algunas de cebada, toques dulces derivados de la malta. La carbonatación es media con burbujas finas. Ideal para el calor de Monterrey y combinarlo con pollo condimentado y pescado fresco.

MAKO PALE ALE

En nariz predominan aromas a mango, durazno, toronja y una mezcla atípica de lúpulos herbáceos, pino y florales. En boca es sutil y cítrica con un sabor ligero a maltas, amargor suave y refrescante. Es una cerveza de tendencia a India Pale Ale ligera, con marcadas notas lupulosas que limpian el retrogusto y abren el paladar para degustar platillos de carnes ahumadas típicas de la ciudad regia.

MANTIS ORANGE WHEAT

Mantis es una cerveza de trigo americana "blanca" tradicional, que entrega todo lo que se espera de su estilo: cítricos, hierbas, y un sabor refrescante, especiado. Con un sabor no tan intenso, se hace presente el amargor de lúpulo de manera media, lo cual hacen que sea una cerveza sumamente agradable. Ideal para combinar con pescados al vapor con verduras y pollo acompañado de ensaladas frescas.



 /Cantaritos Los Regios

 @cantaritoslosregios



CANTARITOS, COMIDA, MÚSICA Y AMBIENTE

RSVP: 811 079 4299

Carretera Nacional 760, Valle de Santiago, Santiago, N.L.

Vino

Vinos De Campeones

Por: Julio Grinberg

@juliogrinberg

Errazuriz Max Reserva Carmenere | Chile | Aconcagua:

En el Valle de Aconcagua, se encuentra MAX, un vino dedicado al fundador Don Maximiano Errázuriz. Imaginen el compromiso de lograr semejantes vinos, donde procuran conjugar todo el potencial del Carmenere con los mágicos suelos al pie del Aconcagua. Es oscuro, consistente y dimensional, aromas y sabores opulentos y marcados. 12 meses de roble francés | Ideal Rib eye con hueso.

Precio: \$499.

Banfi LaLus Albarrosa | Italia | Piemonte:

Una de las bodegas ejemplares de Toscana, Castello Banfi, ahora inicia una nueva apuesta en el Piemonte con una de las variedades de uva más exóticas del mercado, la uva Albarosa autóctona de la región, asume el papel estelar en este vino afinado por 12 meses en roble francés. Aromas de un Barbera con un paladar parecido al Nebbiolo, como dije... exótico | Ideal Arrachera marinada.

Precio: \$779.

Stags Leaps Hands of Time | USA | California:

Una de las más bellas y emotivas propuestas que la bodega ha podido embotellar. Este vino es el homenaje a cada colaborador que mantuvo día tras día la fiel misión de obtener los mejores vinos conservando el equilibrio y la elegancia que tanto distingue a las etiquetas.

Un Cab dominante con Merlot erropados por 17 meses de roble francés | Ideal Short Rib grueso.

Precio: \$1099.

San Vicente | España | La Rioja:

Un superpoderoso Tempranillo, respaldado por Rioja Alta S.A. Se trata de un viñedo que alberga pocos ejemplares del tempranillo peludo (casi extinguido). Ofrece colores oscuros, denso en copa, parece pesado, aromas concentrados, inciensos con chocolate. En boca es sobrio, hay que girarlo una y otra vez, higos, roble, cedro, tabaco. 20 meses roble mixto | Ideal Vacío Steak.

Precio: \$1239.

Chateau Bonalque | Francia | Burdeos:

Uno de los más consentidos del Pomerol. Un Merlot supremo, touch de Cabernet Franc, desarrollado de tal forma que todo coleccionista y cava fina necesitan de él para ser admirado en cada pasada. Color profundo, reflejos pincelados, sus aromas y sabores recuerdan a la arcilla fresca, inciensos encendidos, tabaco, ciruelas pasas y cedro caramelizado. 18 meses roble francés nuevo | Ideal Chamorro estofado y especias.

Precio: \$1659.



Mixología

POP!

Por: @ELMIXOLOGO

@elmixologo

SPRITZ 33

Mezcal 33 Joven
CHANDON Garden Spritz
Mermelada de Chabacano BONNE MAMAN
Sal Habanero-Naranja x Compañía de Sales
Toronja Liofilizada x LIOFILIZZA
Bitters de Toronja-Lavanda x 18.21 Bitters

VALLE AZUL

Monte Xanic Calixa Chardonnay
Topo Chico Mineral
Racimo de Uvas Nebbiolo Caramelizadas
Hojas de Lima Kaffir
Espirulina Azul x ESTADO NATURAL

CARAJILLO DE LA RAMOS

Ron Brugal 1888 x Menchaca Studio
Coldbrew x CAFFENIO Especialidad
Félix Schorle Guayaba Gasificada
Chicharrón de la Ramos
Bitters de Tabaco-Cuero x 18.21 Bitters

Salut,
SR-V®



LITOGRAFICA

73

Chef Chocolatero
Emprendedora
Repostera

Perfiles

Chef Chocolatero

Ivan Puga

¿Cuál es tu ciudad de origen?

Cd. Mante Tamaulipas

¿Cómo descubriste que te apasiona cocinar?

Cuando tenía 17 años, mi papá me consiguió una oportunidad ayudando a un amigo suyo que tenía un negocio de banquetes, asistía los fines de semana a trabajar, cocinaba y apoyaba en la producción del evento. Y así estuve como 3 meses seguidos. Iba y no tenía sueldo jaja, mi paga, básicamente era lo que comía y refrescos que me deban jaja, entonces papá me comentó... Si te gusto verdad? por qué vas y ni te pagan.

¿Cuál es tu ingrediente insignia?

Chocolate, sin duda.

¿Qué platillo es el que más disfrutas hacer?

Bombones o esculturas en chocolates.

El hecho de tener condiciones adecuadas para poder trabajarlo, temperatura, hacer las técnicas correctamente, y desarrollar una idea desde cero, el jugar con texturas diferentes, si no haces correctamente todo el trabajo, no saldrá como lo esperas y en muchos casos, tendrás que volver a empezar.

¿Cuál es el logro más significativo dentro de tu trayectoria?

El que chefs, marcas culinarias, y personas fuera del medio culinario reconozcan tu trabajo y te pidan capacitarlos o alguna clase.

¿Hay algo que te falte hacer de manera profesional?

Concursar en el World Chocolate Masters, para la Coupe du Monde de la Pâtisserie y abrir mi propia chocolatería.

¿Cuál es tu mayor éxito como Chef?

Todavía no lo he tenido, siempre busco estar innovando, creando y desarrollando objetivos por seguir mejorando.

@ivanpugac



mest
Together
by 



BRISKET · RIBS · SAUSAGE

¡PRUEBA NUESTRAS

Pork
RIBS!

mmm..



Y LLÉVATE UNOS

MAC & CHEESE
O CHILLI BEANS

Gratis



VIGENCIA DE LA PROMOCIÓN DEL 1 DE AGOSTO AL 31 DE OCTUBRE DE 2022

MULLIGAN'S

GOLF, BAR & RESTAURANT

BASEBALL BAR

BATBOX

28

19

GOLF, BASEBALL BAR & RESTAURANT



MULLIGAN'S

T. 81 2317 4913 / W. 81 1999 2286



BATBOX

T.8117 698461 / 8117 698467 / W. 81 3405 3967

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

La DOÑA

DELICIAS DEL LIBANO

Emprendedora

Vero Batiz de Samar



¿Cuál es tu nacionalidad?
Soy Mexicana-Peruana

¿Cuánto tiempo llevas en esto?
Llevo 16 años preparando las recetas libanesas de mi suegra.

¿Qué es lo que más disfrutas de ser emprendedora?
Lo traigo en mi sangre desde niña, es una necesidad poner en marcha mis ideas. Me siento viva, fuerte y feliz cuando estoy creando algo.

¿Cuál es tu mayor éxito ?
Mis 4 hijos: Andie, Dannie, Ricky y Gabo. Son mi motor, la razón por la cual lucho por mis sueños. Soy resiliente, los obstáculos me han fortalecido mentalmente. Estoy cumpliendo mi misión de vida.

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



📞 8112621950 y 8124100533

✉️ cabanasok@gmail.com

¡Verano en la Sierra de Santiago!



@Cabanas_ok

Repostera

Melissa Yasbeck



¿Cuál es tu ciudad de origen?

Nací en Veracruz, Ver., Mexicali tiene mi alma y soy regia de corazón.

¿Cómo descubriste que te apasiona la repostería?

Desde muy niña me encantaba la idea de hacer pasteles y al llegar a mty, ya siendo adolescente tomé como actividad los cursos de repostería y pastelería, para después cursar la carrera de pastelería como una más de mis formaciones académicas.

¿Cuál es tu ingrediente insignia?

La mantequilla es algo que creo está en todo lo que me gusta hacer.

¿Qué postre es el que más disfrutas hacer?

Más que un postre es como un hermoso recuerdo con mi madre, las galletas de chispas de chocolate que tanto le gustaban.

¿Cuál es el logro más significativo dentro de tu trayectoria?

Falta mucho por hacer, pero mi gran logro es este, haber estudiado y dedicarme a esto tan bonito que es la pastelería aún siendo abogada en función, tener el tiempo y las ganas de quitarme el gafete y ponerme un mandil para hornear.

¿Profesionalmente hay algo que te falte hacer?

Se creó un espacio para trabajar pastelería y panadería al sur de mty, tomamos un rumbo diferente debido a la pandemia, pero con una gran aceptación del público, creo que ya teniendo una gran base, ahora el reto es crear una línea de pasteles y repostería que guste a nuestro público.

¿Cuál es tu mayor éxito como Repostera?

Mi propio y hermoso espacio de trabajo, buena semilla.

@meliyasbeck



LA TORRADA

LEÑA HORNOS CAVA



TACOS DE FIDEO NEGRO CON CHICHARRÓN DE PORK BELLY

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

WWW.LATORRADA.MX

A glass of red cocktail with a splash of water and berries. The glass is filled with a red liquid and ice cubes. A large splash of water is erupting from the top of the glass, with several red raspberries and green leaves falling through it. The background is dark and blurred, suggesting a bar setting.

BOTERO

REST-BAR

COMIDA • BEBIDAS • DIVERSIÓN

**EL BUEN SABOR
ESTÁ AQUÍ**

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

 BOTERO_REST_BAR

 BOTERO REST-BAR