

**R** RESIDENTE

@carlos\_posadas

@cinnabon.mty

**residente.mx**  
#foodculturemty

**Especial**  
Dulce  
tentación

**Cinnabon**  
Un sabor  
que trasciende



MONTERREY | JUN-JUL 2023

**SALMONE ALLO  
ZAFFERANO E GNOCCHI**

Salmón marinado en ajo y eneldo, en costra de pistaches, cocinado al vapor de vino blanco acompañado con una salsa cremosa de azafrán servido sobre gnocchi de espinacas al aglio e olio.



Cucina Regionale  
**Toscana**

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

**Reservaciones  
al 8119675522**

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

**Horario de atención**

**Lunes a Miércoles**

1:00pm - 10:30pm

**Jueves a Sábado**

1:00pm - 12:00am

**Domingo**

1:00pm - 10:00pm





Descarga Nuestro Menú


**El pan  
normal**  
es **Pan GABRIEL**

**la nueva normalidad**

**Libre de gluten, huevo, leche y azúcar**

 pangabrielmx

 @pangabrielmx

 Pan Gabriel



**Pan GABRIEL**

*Tu Dulce Compañía*





*\*Consulta promociones*

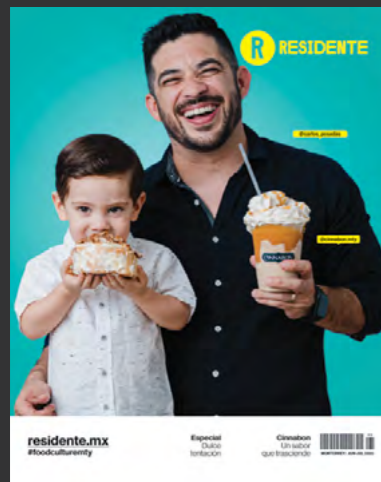
**Contry · Chipinque · Anáhuac · Valle  
Valle Alto · Fórum · Cumbres · Saltillo**



# VERNÁCULO

Circuito Frida Kahlo No. 303, Distrito Armida 2do. piso  
Lunes a Sábado de 1 p.m. a 1 a.m y Domingo de 1 p.m. a 6 p.m.  
RSVP 81 4067 5766

 @vernaculonl  /Vernaculo



## Portada

FOTOGRAFÍA Y POSTPRODUCCIÓN  
**Bob Zamudio**  
@zamudiophoto  
TALENTO EN PORTADA  
@cinnabon.mty  
@carlos\_posadas  
IMPRESIÓN  
Grafotec

## Contenido

11

### #foodculturemty

De moda, Desayunos, Light, Postre, Aniversario Night, Producto local, Chef

38

### En portada

Especial: Dulce tentación

51

### Recomendaciones

Pollo Matón, Las Aliadas, Shicken, Club de Pollos

61

### Bebidas

Mixología, Cerveza, Vino y Café

71

### Platillos Icónicos

## Directorio

FUNDADOR  
**José Antonio Chaurand**  
DIRECTOR  
**Juan Carlos López**

DIRECTOR COMERCIAL  
**Eduardo Pinto**  
CUENTAS ESPECIALES  
**Viridiana González**

GERENTE COMERCIAL  
**Diana Salazar**

VENTAS Y MARKETING  
**Abisaf L. Berlanga**  
**Andrés Araiza**  
**Antonio Garza**  
**Karla Salinas**  
**Moisés Azuaje**  
**Martha Gutiérrez**  
**Samanta Santos**

RELACIONES PÚBLICAS  
**Cristina Dávalos**

DIRECTORA DE CONTENIDO Y REDACCIÓN  
**Alekhz Alanís**

DISEÑO  
**Leslie Estrello**  
**Valeria Martínez**

WEBMASTER  
**Robin Sánchez**

FOTOGRAFÍA  
**Mikel Rendón**

DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN  
**Dan García**

ADMINISTRACIÓN  
**Joana López**

RECURSOS HUMANOS  
**Asael Sánchez**

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. 93, MAY - JUN 2023)  
ES UNA PUBLICACIÓN DE PLATAFORMA GLOBALMEDIA, S.A. DE C.V.  
EJE EXTERIOR #10, LOCAL 21, VÍA CORDILLERA. RESIDENCIAL  
VALLE PONIENTE, SANTA CATARINA, NUEVO LEÓN. C.P. 66196.  
NO. DE CERTIFICADO DE RESERVA OTORGADO POR EL INSTITUTO  
NACIONAL DEL DERECHO DE AUTOR: 04-2012-052213373400-101.  
NO. DE CERTIFICADO DE LICITUD DE CONTENIDO: 15587. IMPRESO  
Y DISTRIBUIDO POR DOCUMENTA CONSULTORES. LOS TEXTOS  
AQUÍ PUBLICADOS SON EN SU TOTALIDAD RESPONSABILIDAD DE  
SU AUTOR. CIRCULACIÓN AUDITADA POR SEGOB @ 2017.

# PRONTO

## ABRE SUS PUERTAS



## UNA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA MUY ESPECIAL



📍 MAIN ENTRANCE  
NUEVO LEÓN

233300201A0145

TODO CON MEDIDA



# Nomenclatura

		
	Increíble	Comfort Food
		
Monterrey	Escobedo	Novedad
		
Monterrey Poniente	Apodaca	Genuino
		
Monterrey Sur	Guadalupe	Favorito Residente
		
San Pedro	Desayunos	Innovador
		
San Nicolás	Favorito	Ícónico
		
Santa Catarina	Aniversario	Valor por tu dinero
		
		Antojo
		
		Clásicos

# LA ESENCIA DEL NORTE

*en Lázaro Cárdenas*





SABOR  
DEL NORTE

LOS  
HIDALGOS  
EST. 2010

📍 LÁZARO CÁRDENAS | T. 81 2633 8315

📍 GÓMEZ MORÍN | T. 81 1213 1537

 LOSHIDALGOS

 /LOSHIDALGOS



KOTI INNOVATIVE SCHOOL

INSCRIPCIONES  
ABIERTAS  
2023-2024



“Reinventando la educación para un mundo en perpetua evolución”

## Educación Bilingüe

- ▶ Preescolar
- ▶ Primaria
- ▶ Secundaria



Río Colorado 460, Col. Del Valle,  
San Pedro, Garza García, NL.

  Koti Innovative School

[www.kotihomeschool.com](http://www.kotihomeschool.com)

[info@kotihomeschool.com](mailto:info@kotihomeschool.com)

# 11

De moda  
Desayunos  
Light  
Postre  
Aniversario  
Night  
Producto local  
Chef

# #foodculturemtty



De moda

# Lady's Tx BBQ

Es un restaurante familiar de BBQ estilo Texano que nace en un patio hace 6 años, y hoy en día ya cuenta con una sucursal al sur de Monterrey, otra en el centro de Mitras y una recién inaugurada en Arboleda donde se busca brindar la misma cálida experiencia Texana y ahora combinada con una instalación de otro nivel para mayor comodidad, además de un servicio personalizado y coctelería de primera con servicio diario. Los jueves hay música country en vivo y los viernes son de 2x1 en coctelería y cerveza. ¡Visítalos!

@ladys\_bbq



# Lady's Tx BBQ

 Lady's BBQ  
**Vía La Luz**  
Av. La Luz #100  
Pedregal del Vergel, 64858  
Monterrey, N.L.  
+52 81 1354 5529

**Sucursal Arboleda**  
Av. del Roble  
Valle del Campestre, 66266  
San Pedro Garza García, N.L.  
+52 81 1019 9257

 ladys\_bbq  
**Sucursal Mitras**  
Jordan #1144  
Mitras Centro, 64460  
Monterrey, N.L.  
+52 81 3369 0647



De moda

# Harmonie

Harmonie tiene como objetivo principal crear sensaciones y emociones en sus clientes, por lo cual busca que cada plato sea una experiencia inolvidable y emocionante, cuyo sabor sobrepase las expectativas. Para Harmonie es muy importante la atención al detalle en la presentación de sus platillos, la calidad de los ingredientes, brindar un servicio personalizado y atento para crear una experiencia emocionalmente satisfactoria a cada visitante.

@harmonie.mty



nuevefuegos

**Nueve Fuegos**  
Trébol Park  
Lázaro Cárdenas 2424 L19  
San Pedro Garza García  
Tel. (81) 2317 4050 y 51  
[www.9fuegos.com](http://www.9fuegos.com)  
f/9fuegos  
@8123509131



Desayunos

# Tempo Coffee House

Panini de jamón  
Salmón toast  
Waffles con frutos y nutella  
Vitamina C  
Latte  
Matcha frío

@tempocoffeehouse

DIME CÓMO  
**COMES**  
**DOÑA TOTA**  
Y TE DIRÉ QUIÉN ERES

**EL MONCHOSO**





LIGHT

Light

**Juicesmart**

Sweet Almond Salad  
Comida del día:  
Panini Palo Alto  
Greek salad  
Avocado toast

@juicesmart



**MARTINS**  
RESTAURANT

MARTES & JUEVES  
**DAMAS**  
**20%**  
DE DESCUENTO



MENÚ



Martins Restaurantes

www.martins.com.mx



811 999 7964

CONTRY • VALLE • UNIVERSIDAD • LINCOLN



Aniversario

# Palmalitas

Palmalitas es un proyecto que nació el 11 de julio del 2020, en plena pandemia, que logró prosperar y colocarse en el gusto del público con su concepto de comida americana munchosa y deliciosa; donde ofrecen una gran variedad de hamburguesas, todas con su sello característico de carne casera, además de sus inigualables boneless con su diversidad de salsas. Por más años llenos de munch y sabor ¡Feliz 3º aniversario Palmalitas!

@palmalitas



- ### Sucursales:
- San Nicolás
  - Carretera Nacional
  - Tauro
  - Linda Vista
  - Mitras
  - Acapulco
  - Madero
  - Cumbres
  - Benito Juárez
  - Pablo Livas
  - La Fuente
  - Apodaca
  - Satélite
  - Vasconcelos
  - Plaza Loreto
  - Escobedo
  - Santa Catarina



81.83.37.99.04  
81.83.67.14.52

TacosDonPanchoOficial  
tacosdonpancho.com.mx

Ordena en  
**DiDi Food**





Night

# Reserva Craft House

Tostadas de atún  
Brisket ahumado  
Ate de guayaba  
Cerveza texas lager  
Jamaica bajo cero  
Honey bee gin

@reserva.mty

**THE  
CHICK-N  
SANDWICH**



*Lo mejor está en el interior®*

**Plaza la Toscana**

Carretera Nacional  
Miércoles a Domingo  
12:30 pm - 09:30 pm  
☎ (81) 1100-5756

**Plaza Vía Puerta de Hierro**

Av. Leones esq. con Puerta de Hierro  
Lunes a Domingo  
12:00 pm - 10:30 pm  
☎ (81) 3541-4777

**Plaza La Joya**

Av. Manuel L. Barragán 550, Residencial  
Anáhuac Lunes a Domingo  
12:00 pm - 10:30 pm  
☎ (81) 3068-5637

Haz tu pedido a través de: **Rappi** **Uber Eats** **PICK UP**



### Producto Local

Este mes, Residente presenta estas tres opciones de productos que puedes encontrar en Monterrey y su área metropolitana, y que son ideales para complementar tus platillos y darles ese toque de sabor para que tu comida sea perfecta. ¡Búscalos y consume local!

[@lasagrada.chicharrondechile](#)

[@reynerocarnesecca](#)

[@casa.13.lunas](#)



# Pizza Studio

CUCINA ITALIANA

• OpenTable

Rappi

Uber Eats

PLAZA PARALELO OBISPADO  
BELISARIO DOMÍNGUEZ 2725 MONTERREY, N.L OBISPADO, 64050



81.3255.5994



@PIZZASTUDIO.MX



81.1098.8026





Chef

# Lu Valdez Alanís

**¿Cómo inició tu pasión por la cocina?**

Inicié desde pequeña cuando veía cocinar a mi abuela paterna, siempre pensaba que hacía magia (cocinaba riquísimo) y yo quería de grande hacer magia igual que ella.

**¿Cuál es el platillo más representativo de Nuevo León? ¿Por qué?**

La carne asada, porque es como un ritual, es una experiencia desde el inicio hasta el final y nos representa muchísimo en cualquier parte del mundo.

**¿Qué es lo que más disfrutas de ser Chef?**

Lo que más disfruto de ser chef es que nunca dejo de aprender, conocer e inventar, siempre estoy en constante movimiento.

**¿Qué ha sido lo que más te ha impresionado en tu trayectoria como Chef?**

Lo más impresionante en mi trayectoria, es poder estar de practicante en un restaurante de 3 Estrellas Michelin con Quique Dacostas, una experiencia inexplicable, de las mejores de mi vida.

**¿Qué es lo que consideras más importante dentro de la gastronomía en Monterrey?**

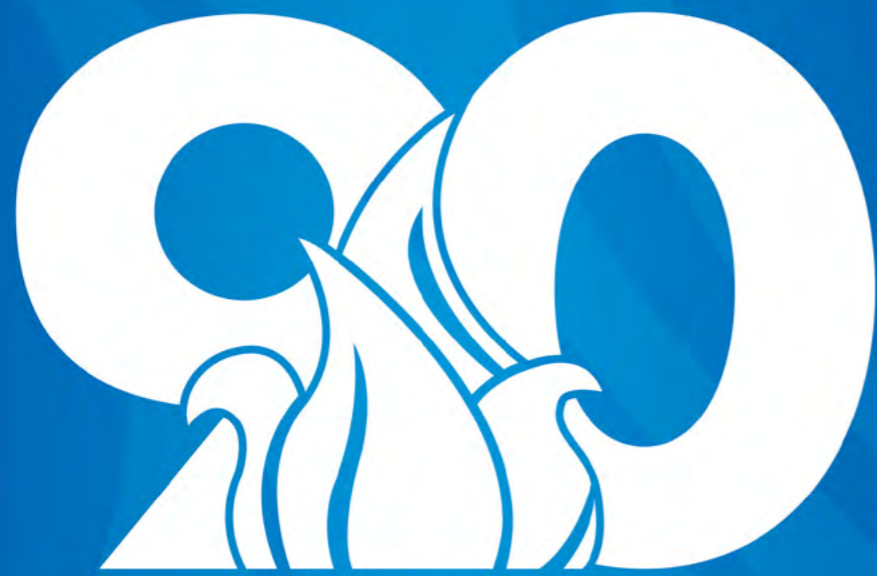
Su variedad de estilos y sabores es lo más importante de la gastronomía de Monterrey para mí.

[@chefluval](#)

Los  
**Arbolitos**  
de Cajeme



SIEMPRE UANL



ANIVERSARIO

1933 UANL 2023



UANL



La  
excelencia  
por principio  
la educación  
como instrumento

29

En esta ocasión dejamos un menú realizado por nuestro amigo **@ricciperez77**, que nos presenta estos manjares para que se te antoje. Platos ideales para el fin de semana en compañía de familia o amigos y acompañados de una buena cerveza.

**The Dream Meal**

#foodculturemty

# Ensalada fresca

Un platillo ideal para iniciar este recorrido culinario; una deliciosa ensalada fresca, elaborada con lechuga francesa, queso parmesano añejo, aderezo casero y aceite de oliva extra virgen. Sus texturas y consistencias te van a encantar.



*Sabor con historia desde 1979*

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

#foodculturenty

# Frijoles con queso

En el segundo tiempo, unos deliciosos frijoles negros, refritos en manteca de brisket ahumado y acompañados de queso fresco Veracruzano. ¡Un verdadero manjar para tu paladar!



BOTANERO  
**LA DOÑA**  
DEL SUR



QUADRA TOWERS, CARR. NACIONAL 5002, VILLAS LA RIOJA, MTY, N.L.  
TEL: 811359 7795

#foodculturenty

# Pollo ahumado

De plato fuerte, un pollo en mariposa, marinado en salsa de naranja agria, vinagre y aceite de ajonjolí. Su sabor se quedará en tu boca, especial para acompañar con una cerveza bien fría.





¡EL SABOR DEL MAR DIRECTO A TU PALADAR!

SUC. SANTIAGO | SUC. VALLE | SUC. LAS AMÉRICAS | SUC. LA RIOJA

\*MARISCOS NO DISPONIBLES\*

\*PRÓXIMAMENTE\*

  @lostoreadosdelalamo

#foodculturemtty

# Peras flameadas con mezcal

Para cerrar, envuélvete con una deliciosa fusión de sabores en este postre. Peras pochadas con jengibre y canela, flameadas con mezcal joven, un toque de leche condensada y una pizca de ceniza de cebolla.



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

(81) 2721 3051  /elfarafaramonterrey  @elfaramty



• EL FARA •

RESTAURANTE BAR

En portada



@carlos\_posadas

@cinnabon.mty

# Un sabor que trasciende

Cinnabon es una marca estadounidense de panadería y repostería que busca constantemente expandir su sabor por diversos lugares, y gracias a esa visión es que podemos encontrarlos en Nuevo León con sus productos originales e inigualables.

Esta marca ha mantenido su calidad, sabor y excelente servicio a lo largo de 20 años en México, y hasta la fecha ha seguido innovando para estar presente en el mercado y en la mente de todos sus consumidores. Actualmente cuentan con 3 sucursales en Monterrey donde puedes deleitarte y consentirte con sus deliciosas creaciones que disponen para ti, encuéntralos en Galerías Valle Oriente, Plaza Cumbres y Plaza Ciudad.

Cinnabon es reconocido por ofrecer deliciosos roles, siendo estos de los productos más vendidos, sin embargo, el más solicitado es el rol clásico, el cual es delicioso,

esponjoso y muy especial, esto debido a uno de sus ingredientes que le pone el sello característico y que tanto nos gusta a todos: la canela, misma que es cultivada especialmente para la marca, traída desde Indonesia y muy exclusiva para cada uno de sus productos.

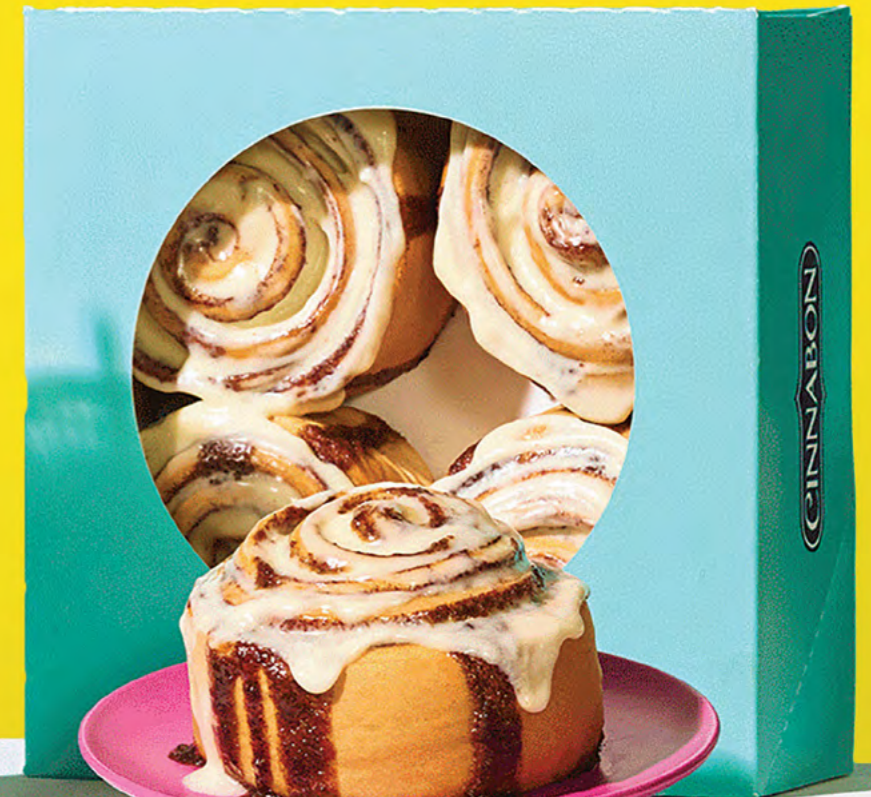
A esto le sumamos la variedad de bebidas que ofrecen en su menú: los bites de canela, chocolate y nuez, el caramelo pecabon, el chocolatebon, el ya famoso y mencionado clásico o los roll on the go, que son ideales para llevar. Siempre hay un momento perfecto para darte ese gustito, así que ¡lánzate a probarlos!

Además de expandirse, esta marca busca continuar generando empleos y ser constante en el gusto de su público con nuevos y mejores productos, porque la canela es un ingrediente que no sólo está presente en el invierno, sino durante todo el año.

¿Y tú, qué pedirás en Cinnabon hoy?

# COMBINACIÓN PERFECTA

CINNABON®



 CINNABONMONTERREY  
 @CINNABON.MTY

SUCURSALES  
GALERÍAS VALLE ORIENTE  
PLAZA CUMBRES  
PLAZA CITADEL



## Entrevista

# Carlos Posadas

Un aventurero chef, apasionado por la cocina y enamorado del sabor norestense. Amante de compartir la mesa con la familia, las porciones generosas y la cerveza bien fría.

Redacción: Alehcz Alanís  
Fotografía: Bob Zamudio

### ¿Quién es y a qué se dedica Carlos Posadas?

Soy un fiel creyente de que la vida es efímera, prestada y que hay que sacarle el mayor provecho, que el amor es la clave y la solución de todo, ya lo demás viene por añadidura. Soy padre, esposo, conductor de televisión, amante de la vida, la cocina, los deportes y la naturaleza.

### ¿En qué proyectos te encuentras trabajando en este momento y qué te veremos haciendo en un futuro?

Actualmente soy chef de Vivalavi, cuento con un negocio de catering para eventos privados, también soy creador de contenido y en un futuro sin duda seguiré en los medios de comunicación con mayor énfasis en lo digital.

### ¿Cómo iniciaste en el mundo gastronómico?

Desde que nací, cuando no tenía uso de razón, dice mi mamá que comía muy bien y me gustaba probar de todo, ya consciente, siempre he sido un amante de la cocina, me gusta visitar restaurantes y experimentar cosas nuevas en cuanto alimentos y bebidas, lo traigo por naturaleza. También gracias a mi abuelita que cocina riquísimo y ella es mi inspiración.

### ¿Cuál es para tí el platillo más representativo de Nuevo León?

Cabrito y carne asada, cualquier persona que no sea de aquí y nos visite tiene que probar estos tesoros culinarios de nuestra región.

### ¿Cómo sería tu comida ideal en familia para el fin de semana?

Mi comida ideal sería toda mi familia reunida, desde abuelos, tíos, hijos, etc.; con mucha comida y en donde todos disfruten un buen día familiar, sin importar qué platillos sean con que podamos convivir y comer a nuestro antojo.

### ¿Cuál es tu top de restaurantes favoritos en Nuevo León? ¿Por qué?

Depende de mi humor, pero por mencionar algunos: La Nacional, La Buena Barra, El Cometa, Vernáculo y Los Arcos. Busco el equilibrio entre el buen servicio y el sabor de los alimentos principalmente, si visito un restaurante y tiene buena comida pero el servicio es malo, probablemente no regreso.

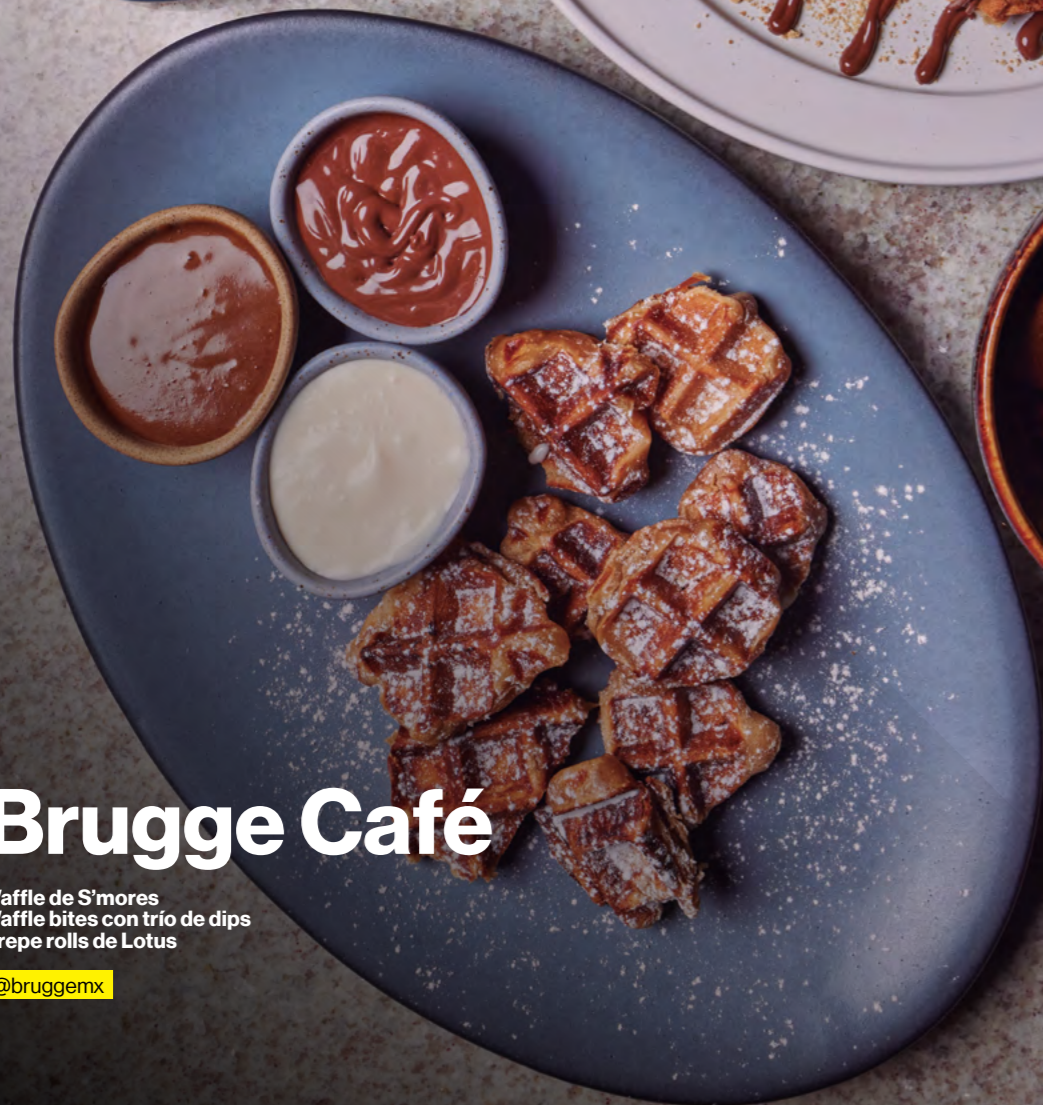
### ¿Cuál es tu opinión sobre el crecimiento y la diversificación de la gastronomía en Nuevo León?

Hay un avance muy importante, aún falta llegar a un punto más alto pero vamos bien. Hay mucha variedad de platillos y buenas opciones restauranteras para satisfacer los paladares de las personas con diferentes gustos y entre más opciones tengamos para ofrecer es mejor.

### ¿Qué platillo y bebida recomiendas para el calorcito en Nuevo León?

Llegas a Monterrey y lo primero que tienes que hacer es abrir una cerveza bien helada y tu paladar te va a indicar qué es lo que tienes que comer después del primer trago.

YUM



# Brugge Café

Waffle de S'mores  
Waffle bites con trío de dips  
Crepe rolls de Lotus

@bruggemx

# Tu antojo hecho realidad

ahora con  
**Lotus Biscoff®**

CREATED  
WITH



Dream  
donut  
Lotus Biscoff®



FRAPPÉ  
Lotus Biscoff®

ALIMENTATE SANAMENTE  
TM & © 2023, TIM HORTONS. USADOS BAJO LICENCIA.  
Sujeto a disponibilidad del producto. Hasta agotar existencias.

YUM



# Grupo Costeño

Pastel de Campechanas by Cuerno  
Mostachón de Nutella by Mochomos  
Rainbow Cake by Ryoshi  
Pay de Macadamia by Hotaru  
Mostachón de Buñuelo by Lázaro y Diego

@costenogroup

YUM



# Moonwalk

Milky way  
S'mores  
Birthday cake  
Cinnamon roll  
Pistache cookie  
Oreo  
Cinniminis  
Nutella

@moonwalkcookies

YUM



# Panem

Mocha  
Tartaleta de limón  
Tartaleta de frutos  
Croissant de almendras

@panembakerymx

YUM



# Casa Macro

Pay de nuez sin gluten con helado de leche de coco sabor vainilla  
Pay de manzana sin gluten  
Cheesecake de Nuez de India con salsa de blueberries  
Muffins integrales con betún de chocolate  
Capuchino con leche de soya  
Tiramisú

@casamacro

YUM



**Churrería  
Stella**

Bites  
Bowl  
Stellas  
Churros  
Malteada de chocolate  
Chocolate caliente

@churreriastella

**51**

Pollo Matón  
Las Aliadas  
Shicken  
Club de Pollos

**Recomendaciones**

MTY  
PTEMTY  
SUR

4REAL



## Pollo Matón

Combo 1 Familiar  
2 pollos  
Totopos  
Arroz  
Salchicha  
Tortillas  
Salsa casera

@elpollomatonoficial

## ¿Qué rollo con el pollo?

Uno de los platillos preferidos del público regiomontano es el pollo, con sus variedades se ha vuelto un clásico entre los comensales, rostizado, frito, asado o como más te guste. En esta edición te presentamos algunas opciones para que puedas disfrutar de este platillo tan tradicional y especial para degustar en un fin de semana familiar, para ver el partido con los amigos o simplemente para cumplir el antojo.

¿Y tú qué vas a querer: alita, pechuga o muslo?

SPG

MTY PTE

MTY SUR

YUM

4REAL



# Las Aliadas

Hamburguesa Aliada  
Para los antojados  
Ensalada a la parrilla

@lasaliadas



## SON ALIADAS, NO ALITAS.



📍 Próximamente Nueva Sucursal Guadalupe, Plaza Andenes.

<b>Contry</b> ☎ 8103.9583 / 1739.1491 📞 811.964.7978	<b>Escobedo</b> ☎ 2165.5003 📞 811.964.7985	<b>Cumbres</b> ☎ 1306.5513 📞 813.405.8519	<b>Universidad</b> ☎ 2559.1024 📞 812.516.2938	<b>Apodaca</b> ☎ 1088.5839 📞 811.015.5219
<b>San Pedro</b> ☎ 2558.0145 📞 813.405.8517	<b>Cortijo</b> ☎ 2315.0263 📞 811.023.0442	<b>Linda Vista</b> ☎ 8379.5882 📞 813.405.8511	<b>To Go Cumbres 1</b> ☎ 8761.5787	

Pide por: **Rappi** **Uber Eats** **PICK UP**

ALIMÉNTATE SANAMENTE  
www.lasaliadas.mx

SPG 4REAL YUM



# Shicken

Boneless Alitas  
Boneless mac & fries

@shickenmx



# SHICKEN

POLLO URBANO

SHICKENMX

*Fashion Drive*

Area terraza, frente a Holy Cow



MTY  
PTE

MTY  
SUR

4REAL



# Club de Pollos

6 Fajitas de pechuga de pollo  
6 piezas de pollo  
3 aderezos  
4 biscuits o panecillos

@clubdepollos

## Pierde la dependencia del papel y vende 22% más.

Olvídate de los PDFs, ahorra minutos por mesa y conoce como nunca las preferencias de tus clientes.



¿Manejas un restaurante, café u hotel?

[polopay.co/demo](https://polopay.co/demo)

Escanea para más información

61

# LITOGRAFICA

Mixología  
Cerveza  
Vino  
Café

**Bebidas**

Mixología

# “MANIFEST x @ELMIXOLOGO”

Por: Sergio Villarreal

@elmixologo



**HIRSCHBLUT**  
Jägermeister MANIFEST  
Casa Madero Blanco Madero  
Fever-Tree Ginger Beer  
Tea Forté Ginger Lemongrass  
Higos Damasco x City Market

Licor 43 Horchata  
Código 1530 Tequila Reposado  
Tonka Bean & Chufa x Printemps  
Coldbrew Coffee x CAFFENIO  
Especialidad Dark Chocolate Sea Salt  
Caramel Popcorn x SUGARFINA

**DAHLIA 33**  
Mezcal 33 Joven  
MOOW Sandía-Albahaca + Reishi & CBD  
7-Select Hibiscus Infusion  
Black Lime Caviar x Burlap & Barrel  
Sal Gusano-Hierbasanta x Compañía de Sales  
Red Wine Petal Dust x Sunflower Sugar Art

# SABORA OAXACA



PADRE MIER #663  
CENTRO, SEMILLERO LA PURÍSIMA  
LOCAL 101B, MONTERREY, N.L. 64000

@TSUJMI\_OAXACA

SABORA OAXACA



Cerveza

# Algo bien para el calor

Por: Memo Martínez

@hudson15edg



## Loba Blanka

Cerveza estilo Witbier, elaborada con una combinación de malts de trigo y cebada; aromatizada con cáscara de naranja y semilla de cilantro, a la vista es de un color paja, turbia y espumosa. De aroma peculiar, cereales, cítricos y especias. En boca de un cuerpo medio-bajo, de media-alta carbonatación con un ligero sabor ácido y un final seco.



## Hombre Pájaro

Una cerveza artesanal de centeno sin filtrar, elaborada con ingredientes alemanes y con un método de fermentación baja, para conseguir una bebida ligera, herbal, fresca, con notas a cereal y cítricos. Muy fácil de beber y con un sabor que te hará volar.



## Cirquera

Estilo light lager de color amarillo pálido y espuma blanca, con aromas cítricos y florales. En boca, muy refrescante y ligera gracias a una alta carbonatación, mostrando también una sutileza de lúpulos frescos.



## Tehuana American Lite Lager

Una clara, de cuerpo ligero y carbonatación alta, con 3.5% de alcohol, suave y refrescante. DENTRO DE LAS 33 CERVEZAS MEJOR PUNTUADAS DEL 2019.



## Lasciva American Wheat

Es una cerveza que puede acompañar platillos sencillos como ensaladas, tostadas de ceviche, aguachile, quesos blandos y también platillos más elaborados. Las malts pálidas y el trigo dominan, color amarillo paja, turbia; constante, espuma blanca de perla pequeña de buena retención.



# La reina del taco

## Con más de 4 décadas conquistando paladares

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

☎ 81 8336 3292

📱 /Cesars.tacos

Vino

# CAMINO CORAZÓN

Por: @anahiojeda.somm @caminocorazon

"Aquí dentro va mi camino, aquí dentro va mi corazón"  
Homenaje al Sr. Juan Jesús Marcos Padilla

@anahiojeda.somm



**Chardonnay:** amarillo luxury, brillante y destellos verdosos por su juventud, vino complejo, gran calidad aromática ofreciendo piña, mucho mango, manzanilla, pera, sutil banana; balanceada acidez, untuoso con final medio. Ideal para brochetas en frío de queso Edam, pollo al curry y manzana verde.

**Malbec rosado:** ganador del premio Bruxelles en 2022 por revelación en vino rosado. Con su aspecto brillante, tonos limpios color cereza que hipnotizan, se perciben granadas, fresas y una acidez viva y fresca. Ideal para una ensalada fría de betabel, espinacas, nuez y pollo.

**Malbec tinto:** con su rubí de intensidad media y brillante, aroma a fruta ciruela fresca, sabor equilibrado y fresco lo hace un vino para entrar en calma después de un día agitado, vino placentero, al no tener añejamiento éste es el vino que nos demuestra la calidad de uva que se tiene en esta bodega. ¡aplausos!

**Atempo:** base de Cabernet Sauvignon adornado con Shiraz y Merlot; color granate intenso, se perciben aromas de fruta negra y especias, sutil vainilla y chocolate, de gran estructura en boca gracias a sus doce meses de añejamiento, con taninos amables y un final largo.

**Brújula:** es hora del Tempranillo acompañado de Shiraz y Merlot con doble fermentación (alcohólica y maloláctica) sus diez meses de añejamiento (francés y americano) nos regalan un color rubí intenso, frutos rojos maduros, vainillas y toffee, vino que por su guarda ya posee un equilibrio para darnos una experiencia agradable en el paladar, ideal para pollo en mole dulce.



MIA ITALIA  
Cucina all Forno di Legna

GARZA SADA, T. 81 2710 7214 SANTIAGO, T. 81 2451 4519  
@MIATIAMX @MIA.ITALIA 8124034323

Café

# Una bebida pa'l calor

Por: Café Phantasma

@cafephantasma

**Zonica pepino limón:** mermelada de pepino y jugo de limón ambas preparaciones de la casa hechas con frutas naturales son la base de esta bebida refrescante que existe en el limbo entre una soda italiana y mixología virgen.

**Dalgona Latte:** espresso, shakeado con hielo y azúcar que dan una textura diferente al café que al mezclarse con leche espumada crean una experiencia dulce y suave.

**Ghost Moka:** nuestra versión más reciente, chocolate especiado, avellana y espresso se unen para crear un moka que va más allá de un chocolate con café, decorado con jarabe de chocolate y bombón tostado.



# CAFÉ DE ESPECIALIDAD

#CAFÉCONCIENCIA



BRUSELAS #902 COL. MIRADOR  
MONTERREY, N.L. 64070

Instagram and Facebook icons followed by @ALCHEMYCOFFEEELAB





Residente  
Restaurant  
Books

# Platillos icónicos de Nuevo León

Historia culinaria que pasó del hogar



**¡Ya disponible volumen V!**

Pídelo al teléfono: (81) 8044 9800  
o en [www.residente.mx](http://www.residente.mx)

**Costo \$250**

Envío gratuito a partir de 2 ejemplares  
residentemty | residentemx

# 71

# Platillos icónicos de Nuevo León

El pasado martes 20 de junio, se llevó a cabo el evento de lanzamiento de nuestro Volumen V del libro “Platillos Icónicos de Nuevo León”, disfrutando en el hotel Hilton Monterrey ante más de 350 invitados de la industria restaurantera local y acompañados en el estrado por el Director de CODETUR y la Directora del Patronato del Festival Internacional Santa Lucía.

En esta edición se incluyen más de 40 platillos que fueron seleccionados según la preferencia del público regiomontano, que destacan por su sabor y tradición.



Sonora Prime ▲ El Ricas ▼

Casa Padre Mier ▲ Brooklyn New York Brasserie by The Westin ▼



Sonora Prime ▲ El Ricas ▼

Casa Padre Mier ▲ Brooklyn New York Brasserie by The Westin ▼



El Calamar ▲ El Gaucho ▼



La Torrada ▲ Don Rico ▼





La Juana ▲

Orfobre Cocina Artesana by JW Marriot ▼

Bigg Mama's Burger ▲

Taquería Las Delicias ▼





Pizza Studio ▲

El Lindero ▼

Barra 22 ▲

Los Hidalgos ▼



escanea y  
descubre más



**NUEVO**

**FORMATO 4kg**

**HORNEA Y DECORA**



**SABORES  
ICÓNICOS**



**EFICIENCIA EN TIEMPOS**



**Marina**



**Sazona**



**o complementa  
tus platos y bebidas**

# LA TORRADA

LEÑA HORNOS CAVA



BAKLAVA MODERNO

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

WWW.LATORRADA.MX