

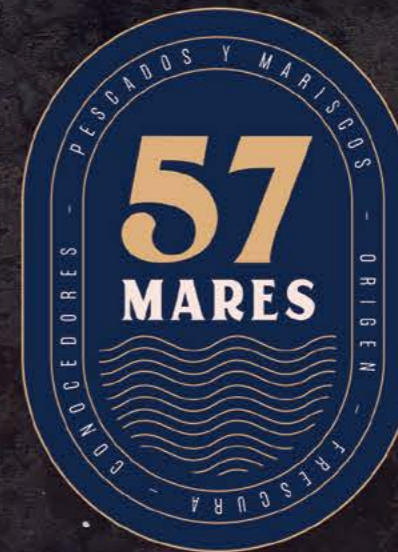


@marianardzcantu

@atomonty

@eugeniardzc

Del mejor
origen
a tu cocina



Una marca de **Sigma**
foodservice

sigmafoodservice.com



/SigmaFoodservice



/57mares.sf

DISFRUTA LA CUARESMA 2020



TODA LA FRESCURA A TU MESA

Al llegar a las vitrinas de nuestro departamento de Pescados y Mariscos, ten por seguro que estarás llevando a tu mesa productos 100% frescos. En esta Cuaresma nuestros expertos en tienda trabajan para darte los mejores productos todos los días.

En H-E-B MARKETPRIME, encontrarás toda la gama y variedad de productos de marcas propias. Pero sobre todo encontrarás muchísimas opciones que se acomodan a tus valores, criterios de alimentación y estilo de vida.



 /HEB_marketprime

heb.com.mx

VALLE ORIENTE - CHIPINQUE - HUMBERTO LOBO

PRO NATURA

FOOD & WINE

2020

11va EDICIÓN

28 DE MARZO DEL 2020

JARDINES DEL PLANETARIO ALFA

DONATIVO: \$1,200.00 PESOS

FESTIVAL GASTRONÓMICO EN BENEFICIO DE
PRONATURA NORESTE A.C.

ADQUIERE TUS BOLETOS EN:



@pronaturafw



Pronatura Food & Wine
@ProNaturaFoodandWine

PARA MÁS INFORMACIÓN:



81 8685 1488

EVENTO PARA MAYORES DE 18 AÑOS

DISFRUTA LA DEGUSTACIÓN GASTRONÓMICA
A CARGO DE LOS MEJORES CHEFS, PROMOTORES DE VINOS,
POSTRES Y LICORES.

Bistro Monsieur - Vegan Inc. - Sibau - Santo Mar - La Gran Barra - Doble B
Okbaldio - Taquería Josefa - La Colonia - La Catarina - Jonuco - Hidalgos
Piquina - Cometa - Forno 1 - Baptist- Habitual - Átomo - Vitelio
Tres de Lengua - La Fragata - La Guerrerense

La Divinata - Binny Brun - Nolita

Casa Madero - Rivero González - Vinoteca - Viñedos Don Leo - Mr. Wine
La Castellana - Bodegas Murviedro - Bodegas y Viñedos Bornos

Bracino - 4 Elementos - Tequila 29 - Ron Pixan - El Murciélago Tequilería
Bodegas la Negrita

MÚSICA A CARGO DE:

Gloriarte - María Piedra - Sodoma City - Miuusic



EVENTO A BENEFICIO



Portada

DIRECCIÓN CREATIVA
marcomaschuy
@marcomaschuy

PRODUCCIÓN
Chuy Villarreal
Yuliana Sánchez

FOTOGRAFÍA Y POSTPRODUCCIÓN
Marco Reynosa

TALENTO EN PORTADA
Mariana Rodríguez Cantú
Eugenia Rodríguez Cantú

STYLIST
Diane Alonso
@dianealonstylist

MAKEUP ARTIST
Contour Salón de Belleza
@contour.mx

Contenido

11

#foodculturemty

Novedades, Desayunos, De moda, De dieta, After-hours, Munch, Valor por tu dinero, Snack, Producto local, Ingredientes, Zona, The dream meal.

46

En portada

Especial: Disfruta los sabores de la cuaresma

71

Bebidas

Café, vino, cerveza, té, mixología

81

Perfiles

Chef, Foodie

Directorio

Marzo 2020

FUNDADOR

José Antonio Chaurand

DIRECTOR DE OPERACIONES

Juan Carlos López

DIRECTOR EDITORIAL

Israel Alborno

GERENTE COMERCIAL

Carlos Rodríguez Walle

CONSULTORÍA COMERCIAL

Eduardo Pinto

Fernanda Gómez

Rubi Cazares

Victoria Olvera

Susana Silva

Jorge Barba

Manuel Trejo

RELACIONES PÚBLICAS

Eliana Leal

JEFA DE REDACCIÓN

Atziri Espinosa

COORDINACIÓN DIGITAL

Yoyce Gutiérrez

FOTOGRAFÍA Y DIRECCIÓN DE ARTE

Mikel Rendón

CONCEPTO CREATIVO

Gerardo Ortiz

DISEÑO

Cinthia Benítez

Fedro Ceballos

WEB MASTER

Manuel Martínez

DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN

Dan García

RECURSOS HUMANOS

Paulina Aguirre

ADMINISTRACIÓN

Yamileth Bucio

DISTRIBUCIÓN

Carlos Gómez

Antonio Rodríguez

CONTACTO

contacto@residente.mx

+52 (81) 8044 9800

www.residente.mx

facebook | residentemx

instagram | @residentemty

RESIDENTE CULTURA CULINARIA (AÑO 5, No. 56, MARZO 2020)
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.

COLMILLO



arboleda

Ave. del Roble 660
Valle del Campestre, 66265
San Pedro Garza García

RSVP: (81) 1988-8229

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



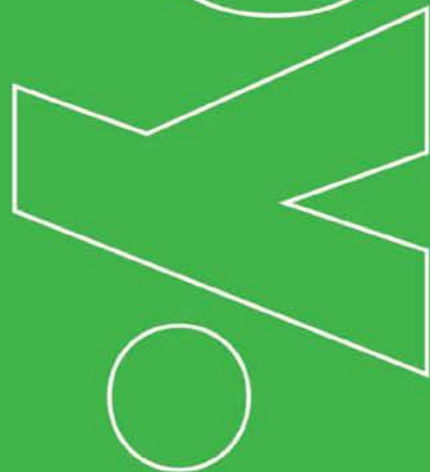
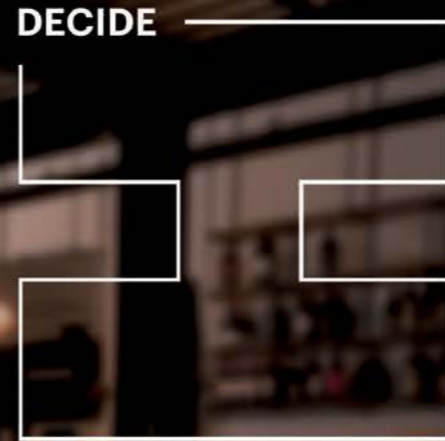
nuevefuegos



NueveFuegos
TrébolPark
Lázaro Cárdenas 2424 L19
San Pedro Garza García
Tel. (81) 2317 4050 y 51
www.9fuegos.com
f/9fuegos

PREMIO AL MÉRITO
RESTAURANTERÍA





11

Obtén tu Crédito Fácil con atractivos beneficios.

- Hasta **\$4,000,000.00** M.N.
- Plazo hasta **36** meses.
- Tasa de interés fija anual desde **14%**.
- Mínimos requisitos.
- Sin comisión por apertura.

Para mayor información contacta a tu Ejecutivo PyMe: banca.pyme@afirme.com o visita tu sucursal mas cercana.



afirme.com

Aplican restricciones. Créditos sujetos a aprobación. **CAT promedio 17.9%** sin IVA informativo. Consulta términos, condiciones, comisiones y requisitos de contratación de los productos en www.afirme.com o llamando al 800 2 AFIRME (234763). Banca Afirme, S.A. Institución de Banca Múltiple. Afirme Grupo Financiero. M.N: Moneda Nacional.

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

#foodculturemtty



NEW

Novedades

5INCO

Ernesto Bosques

De un ambiente relajado que resulta idóneo para visitar con la familia o los amigos, 5CINCO se especializa en cocina norestense. Tacos, empalmes, frijoles charros, tortas y burritos, todos con el respectivo toque del carbón y el humo, figuran entre los principales platillos de su carta.

@cinco.mx

BONELESS MANÍA

DE LUNES A VIERNES

BONELESS PERSONALES

DESDE \$79



DE 12:00 PM A 5:00 PM

Aplica precio especial en platillo Boneless Personales 1 platillo por \$79, 2 platillos por \$139 y 3 platillos por \$199. Válido de lunes a viernes en horario de 12:00 p.m. a 5:00 p.m.* Promoción para consumo en restaurante, no aplica en servicio a domicilio ni para llevar. Válido en sucursales de Nuevo León. No aplica con otros cupones o descuentos. Vigencia del 21 de febrero al 16 de mayo de 2020 o hasta agotar existencias.





NEW

Novedades

Yami Bagels & Tortas

Mark Garza Valle y Jorge Sharbel Ancer

Bagel de crema de cacahuete y plátano; torta de salami, pepperoni, jamón americano, queso gouda y aderezo Ragú; bagel de atún, mayonesa y aguacate. Éstas y más opciones se encuentran en este restaurante de comida rápida que busca destacarse por su buena sazón y sus precios accesibles.

@yami_bagelstortas



PARRILLA URBANA
BEBER · ASAR · ROSTIZAR

¡QUÉ CHUILADA!

PUNTO VALLE · SAN PEDRO

SGGROUP.COM.MX

NEW

Novedades

Smokey José

Daichi Kairiku, Iván Ochoa y Carlos Arreola

Se distingue por su propuesta de cocina texana con fusión de ingredientes mexicanos. Ejemplos de sus platillos son costillas BBQ, pulled pork, alitas, lechón y machito, todos ahumados, con acompañamientos como mac and cheese, puré de papa, betabel, coliflor, elote y salsas molcajeteadas.

@smokeyjosemy



CREPAS & BISTRO

MON PARIS

EST. 2008

Valle Plaza Las Palmas Ave. Gómez Morin 911 Col. Del Valle, San Pedro Garza García, N.L. Tel: (81) 20 91 50 30	San Jerónimo Plaza Platino Av. Anillo Periférico 1300 Colinas de San Jerónimo Monterrey, N.L. Tel: (81) 81 43 91 90	Pueblo Serena Plaza Pueblo Serena Carretera Nacional 500, La Rioja, Monterrey, N.L. Tel: (81) 24 73 90 60	Próximamente Cumbres Plaza Vía Puerta de Hierro Ave. Paseo de los Leones 9002 Col. Puerta de Hierro Monterrey, N.L.
--	---	---	---

NEW

Novedades

Frat Pack

Rodrigo Berlanga y Diego de la Torre

Su menú se concentra en la aclamada comida para el alma o comfort food. El mac and cheese con chicharrón de la Ramos o con pulled pork, además de sus distintas opciones de hamburguesas, apuntan a convertirse en las estrellas de su oferta gastronómica.

@frat.pack

FRATPACK
Comfort Food



*El mejor sabor de México...
sólo en La Mejico*

www.lamejico.com

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

Tels. (81) 8356-7003 / (81) 8356-7004

Plaza Tanarah: Avenida José Vasconcelos 345, Santa Engracia, 66267 San Pedro Garza García, N.L.



De moda

Andolini

La variedad de pizzas hechas al horno de leña son las consentidas de sus comensales. El ambiente íntimo que se vive al interior del lugar, y que se exponencia en su área de terraza con vista panorámica, te invita a visitarlo acompañado de tu persona especial.

@andolini_rest

andolini

MORELOS #1076 . COL. CENTRO
BARRIO ANTIGUO . MONTERREY

f / ANDOLINI REST

@ANDOLINI_REST

(81) 8340 4716



ALQUIMIA

COCINA DE BARRIO



LIGHT

De dieta Bonjour Express

Ensalada Aznavour
Panino Buenos Aires
Croissants Versailles

@bonjourexpress



*¡La Tradición de Comer
como en Casa!*

• SUCURSALES •

- Valle • Cumbres • Micrópolis • Tec Centrales • Carretera Nacional
- Centro • Hospital San José • Horarios: 7:00 am a 4:00 pm



SenorLatino

www.senorlatino.com



Desayunos

Tacos Villa de Santiago

Chile de carne
Chile de queso
Chicharrón crujiente
Carne con tocino
Planchada
Planchada con chicharrón

@tacosvilladesantiago



Desayunos

La Casa de la Abuela

Hot cakes con fruta
Machacado a la mexicana
Chilaquiles con chile colorado

@casabuella



Desayunos

Parrilla 111

Huevos 111
Huevos montados
Omelette de jamón y queso

@Parrilla111



◆ **PARRILLA111** ◆

COCINA REGION MONTANA

Desayuno Buffet

VIERNES A DOMINGO

8:00 AM - 12:00 PM

AMBIENTE 100% FAMILIAR

  PARRILLA111

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



MUNCH

Munch
Forno.1
Pizza Prosciutto e Higo

@forno.1



DISFRUTA EL PRESENTE

HIDRÁTATE DIARIAMENTE. **HOLA** 800-704 4400
COCA-COLA y COCA-COLA SIN AZÚCAR son marcas registradas de The Coca-Cola Company. D.R. © The Coca-Cola Company. 2019.
COCA-COLA SIN AZÚCAR, FENILCETONÚRICOS: CONTIENE FENILALANINA.



Valor por tu dinero

Huajuco Grill

Hamburguesa de pechuga de pollo \$100
Fajita de pollo y rib eye (kilo) \$565
Alambre de pechuga de pollo \$169

@huajucogrill

QUE SE HAGA LA CARNITA

Instagram Facebook HUAJUCOGRILL

Arrachera Outside CAB



VALLE

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

LA RIOJA

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



Producto local

Parasol

Busca ofrecer una bebida refrescante y saludable, al estar compuesta de ingredientes sencillos y naturales, que no contienen azúcar. Se caracteriza por ser ligera y burbujeante, ideal para tomarla sola o acompañada de cualquier tipo de comida.

@parasolmx



ORIGINAL STORE




GENESIS II - E 435

¡LOS MEJORES ASADORES ESTÁN EN MONTERREY!

TEL. SUCURSAL SAN PEDRO (81) 2704 3840. RIO TAMAZUNCHALE 213. 66250 SAN PEDRO, GARZA GARCÍA.
TEL. SUCURSAL LA RIOJA (81) 2526 5372. CARR NACIONAL 5000, VILLAS LA RIOJA. 64985, MONTERREY, N.L.
TEL. SUCURSAL LA FE (81) 2133 8304. AV. MIGUEL ALEMÁN 200. LOCAL B-24. PLAZA PASEO LA FE. SAN NICOLÁS DE LOS GARZA. N.L.

 /WEBERSANPEDRO
/WEBERLARIOJA
/WEBERLAFE

 /WEBERSANPEDRO
/WEBERLARIOJA
/WEBERLAFE



YUM

Snack

Sweet Valley

Galletas de San Valentín
Alemán
Triple Valley
Snickers
Galleta Choco Chip
Coffee Cake

@sweetvalley.mx



BIENVENIDA LA CUARESMA

- TACO DE JAIBA -



LA CATARINA.
RESTAURANTE, ARTE MEXICANO Y TEQUILERÍA

f lacatarinamty
@ lacatarinarestaurante

Morones Prieto 2525 pte
Col. Loma Larga Mty, NL
RSVP 81 8478 7161 / 81 8345 3357



YUM

Ingredientes
Chilaquiles "El Sebas"

Lonchería La Miscelánea

- Queso doble crema
- Cilantro
- Cebolla encurtida
- Pollo
- Chile jalapeño
- Queso menonita
- Cebolla blanca
- Tomate huaje
- Frijoles
- Totopos

@lamiscelaneamty



**Nuestras
ricas tortas**
Desde 1985

- /tortassevillanasmt
- /tortassevillanasmt
- /las_sevillanas

400 Avenida José Vasconcelos
 Oriente (9.59 km)
 64770 San Pedro Garza García

81 8378 0638 y 39

Disponible en:





YUM

Ingredientes

Ensalada Tesla, extra zanahoria

VerdeLima

- | | | |
|--------------------|-----------------------|--------------------|
| Pollo a la plancha | Queso de cabra | Pepitas de girasol |
| Ejotes salteados | Vinagreta de cilantro | Col de Bruselas |
| Zanahoria salteada | Tomate deshidratado | Mix de lechuga |

@verdelimamx

Matriz

Hidalgo #123
Colonia Centro
Monterrey, N.L.



La Puntada

Paseo Almenares

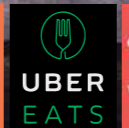
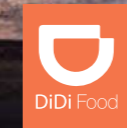
Av.Sendero Divisorio
#200 2do piso
Colonia Anáhuac Sendero
San Nicolás.

Franquicias
disponibles
tel.8340·6985

*El mejor sabor casero
desde 1955*



Síguenos:   



www.lapuntada.com.mx



ZONE

Av. Miguel Alemán

Los Agaves

Chicharrón de rib eye
Parrillada completa
Gorditas de manteca

@losagavesrestaurante

El Fogoncito®



Pídenos también por:

UBER
eats



Sin
Delantal
.Mx

 /Fogoncitovalle

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

Servicio a domicilio: 8335.1138



ZONE

Av. Miguel Alemán

El Lugar de Max

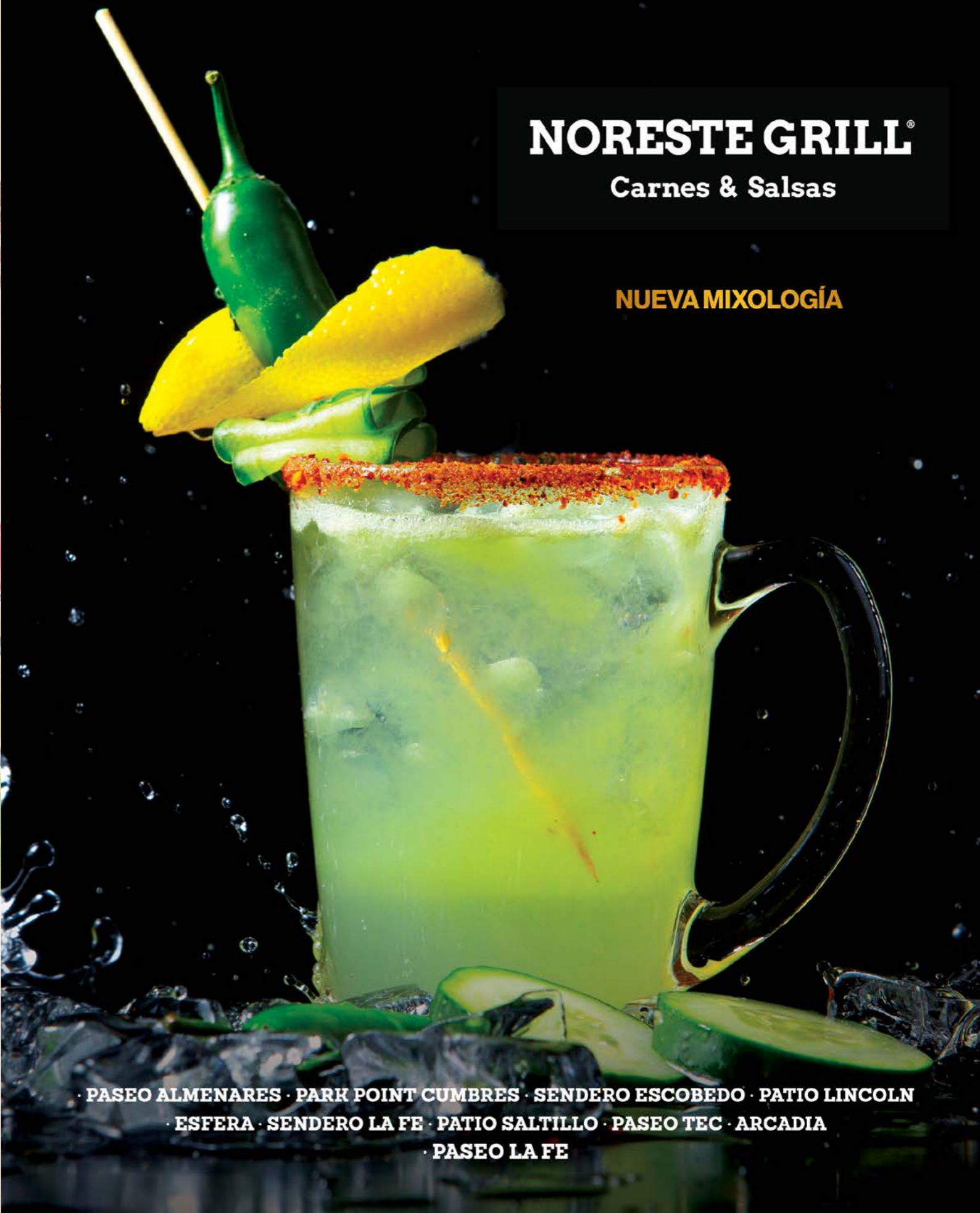
Costillas BBQ
Caldo de res
Hamburguesa 30 aniversario

@lugardemax1987

NORESTE GRILL®

Carnes & Salsas

NUEVA MIXOLOGÍA



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



ZONE

Av. Miguel Alemán

Santa Fe

Tablitas de filete
Camarones al ajillo
Ensalada roja

@santafemxoficial

SFR
DESDE 1950

Santa Fe
Restaurante



Carretera Miguel Alemán k.m 18.5 Apodaca N.L.
Reservaciones: 81-1707-4866 y 83-8611-95



Los rostros detrás del sabor

Tercera edición

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

Próximamente

kampai

kaneck

41

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

The Dream Meal

#foodculturemty

Ensalada Romanita

La Romanita

Apetece un inicio fresco de fusión agridulce como el que ofrece esta ensalada de corazones de lechuga, palmito, alcachofa y tomate cherry con vinagreta de la casa. La mezcla resulta ideal para humedecer el paladar y dar cabida a los manjares que vienen en camino.



#foodculturemty

Serrano & Guacamole Sándwich

Say Cheese

¿Una alternativa vegana para continuar nuestro trayecto culinario? ¡Claro! Más si se trata de algo sustancioso y de gran sazón. El emparedado que presentamos aquí tiene esos distintivos. Lleva mayonesa casera, salchicha y queso mozzarella veganos, guacamole, mostaza y pasta de serrano toreado.



#foodculturemty

BBQ Sampler

Trigo y Humo

Una cocción lenta, a fuego bajo, monitoreada en todo momento, es la que experimenta la carne que pasa por los ahumadores de este espacio especializado en gastronomía de influencia texana. Los elementos de este platillo vivieron tal proceso, lo que aunado a su aderezamiento en salsa BBQ, lo hace aún más especial.



#foodculturemty

Paleta de yogurt & berries

Morelia Gourmet Paletas

Finalicemos nuestro ciclo de comida soñada con otro ejemplar agrodulce, ahora como postre: una paleta helada de yogur griego y frutos rojos que, además, está cubierta de chocolate y nuez. Una tentación por la que debemos dejarnos seducir.





@atomomty

@marianardzcantu

@eugeniardzc

En portada



Átomo: Un viaje de exploración culinaria por el mundo submarino

Ya comenzó la Cuaresma y por esta razón nos sumergimos en las profundidades de los restaurantes de comida del mar de la ciudad para presentarles lo más representativo de la gastronomía local orientado específicamente a pescados y mariscos.

Para el banderazo oficial de esta selección de opciones a degustar durante los próximos 40 días, contamos con la participación de dos emprendedoras sampetrinas que se distinguen por su conocimiento sobre el desarrollo de un estilo de vida saludable: las hermanas Mariana y Eugenia Rodríguez.

Ellas nos acompañaron en nuestro recorrido por los distintos espacios especializados en frutos del mar en los que nos mostraron algunos de sus platillos estrella. En este periplo hicimos una parada especial en el restaurante Átomo, un oyster-bar de gran tendencia en San Pedro gracias a la experiencia integral que ofrece a los comensales.

Ahí tuvimos oportunidad de conversar con su fundador, el costarricense casi regio, Ronny González Esquivel, quien nos habló sobre el concepto y la propuesta de su restaurante, además de deleitarnos con sus famosas "Paletas de pulpo" y la más reciente adición a su menú de bebidas no alcohólicas, "Awakening".

"Más que vender comida, es brindar una experiencia"

La idea que dio cabida al concepto de Átomo es una de las más interesantes que existen en el ecosistema restaurantero de la región. Y es que fue la trama de un clásico de la literatura universal la que detonó el desarrollo de su ambientación.

"Átomo nace de un libro de Julio Verne de 1869 que se llama 'Veinte mil leguas de viaje submarino'. En este libro, el capitán Nemo rapta a un biólogo y se va a recorrer todo el océano en una nave submarina, entonces lo que buscamos con nuestro concepto es hacer sentir a las personas que, cuando están en el restaurante, se encuentran en ese submarino que recorrió todos los mares, por eso la temática del traje entero del buzo, los cascos de buzo y otros elementos que tenemos aquí", comenta Ronny González.

De este modo, además de las referencias a indumentaria de exploración marítima, en Átomo también se perciben abstracciones alusivas a animales del océano, al igual que focos con luz tenue, aspectos que, en conjunto, simulan el escenario en el que se desenvuelven los persona-

jes de la reconocida obra de Verne.

El énfasis en lo anterior es porque "al final, lo que quieres no es vender una comida o vender un trago, es vender una idea, vender una experiencia", señala Ronny, con gran seguridad.

La historia del autor francés incide incluso en el menú de Átomo, pues uno de los distintivos del libro es la originalidad de los platillos con pescados y mariscos que degustan sus protagonistas. Y ése es el fin de la carta de este oyster-bar con influencia de cocina asiática y mexicana; ofrecer propuestas gastronómicas con frutos del mar, que vayan más allá de lo convencional.

En ese sentido, las paletas de pulpo han representado un gran hit entre los comensales, tanto por su sazón como por el formato en el que se sirven. Éstas consisten en croquetas de pulpo empanizadas en ajonjolí negro con furikake y bañadas en una salsa gochujang. Se concibieron en esa presentación pues, de acuerdo con Ronny, "psicológicamente está demostrado que todo lo que te llega en paleta te hace feliz porque te recuerda a la infancia".

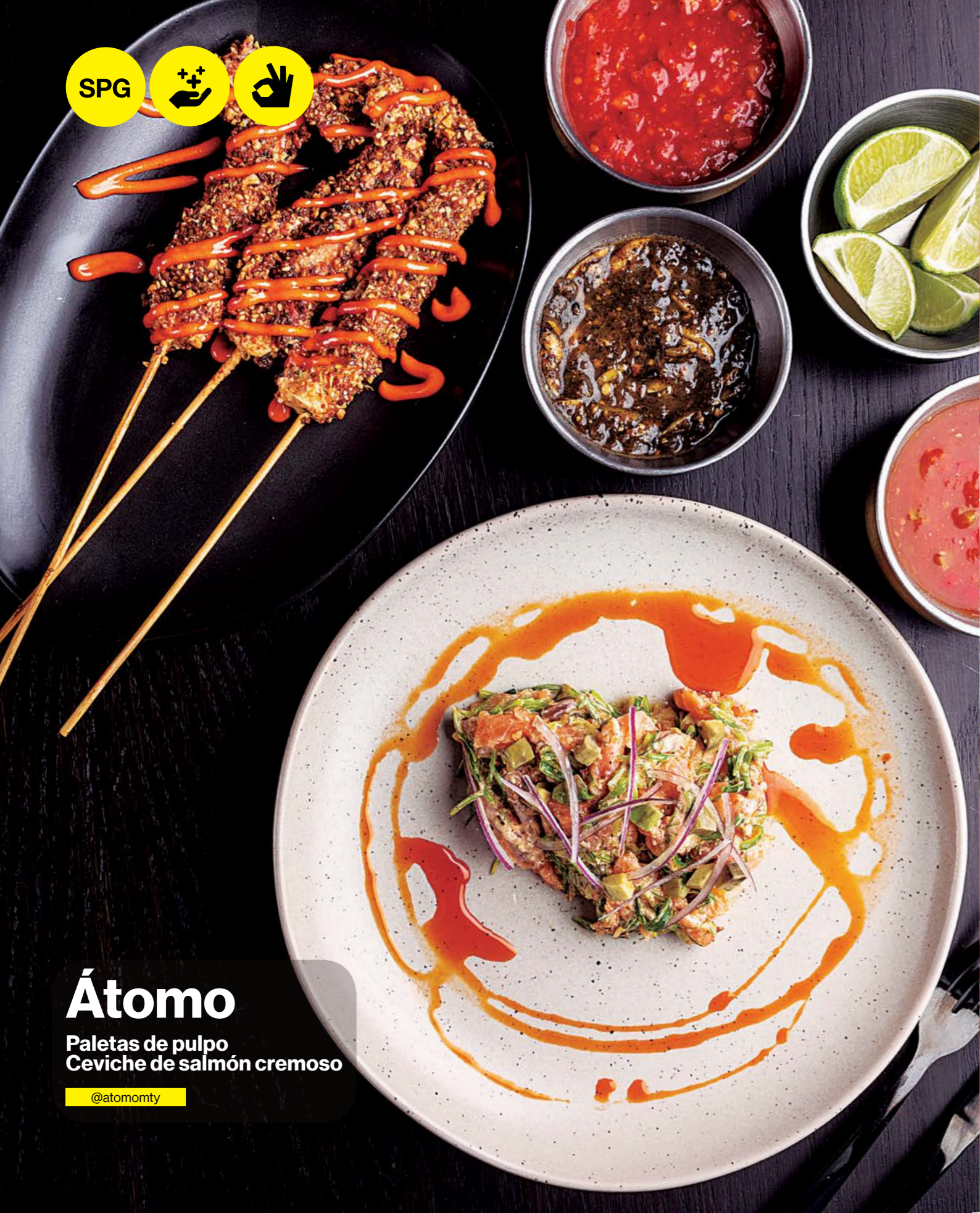
Son alrededor de 60 las alternativas disponibles en el menú de este lugar especializado en mariscos, las cuales se dividen en entradas frías y calientes, botanas, sids, platos fuertes, ostiones y postres. En su cocina se emplean cerca de 260 ingredientes, lo cual promete una fusión extraordinaria de sabores.

Una vista hacia la superficie

Todo submarino sale a la superficie eventualmente a tomar un poco de "aire fresco" y es por ello que Átomo cuenta también con una terraza. Aquí el ambiente se inclina más hacia lo informal, hacia una interacción más de relajo entre amigos, acompañados de buena comida y una selección diversa de mixología.

El nuevo integrante de su carta de 16 cocteles es el "Awakening", que se compone de Parasol Mandarina, SIROP de maíz azul y jugo de limón Eureka. Resulta fresco y ligero, ideal para maridar cualquiera de los mariscos que consumas.

Próximamente, en Átomo estará disponible una sección en barra dedicada a las bebidas con mezcal, bajo la asesoría del mixólogo Sergio Villarreal, así que te sugerimos estar al pendiente de noticias al respecto en las redes sociales del restaurante (@atomomty).



á t o m o
OYSTER BAR

Brunch

JARDÍN DEL EDÉN

- Sandwich Albert
- Avocado Toast
- Poached Eggs
- Banana Pancakes
- Salmon Salad
- Barbacoa

TODOS LOS DOMINGOS DE PRIMAVERA

Átomo

Paletas de pulpo
Ceviche de salmón cremoso

@atomomy



SPG

SNN

APO

LIGHT



Cabo Grill

Taco gobernador
Taco lobampo
Ceviche Riviera
Sopa de camarón

@cabo_grill



Nuevo
BOWL MARINERO

Nuevo
PARMESAN CESAR SPECIAL

EL SABOR DE LA CUARESMA

GÓMEZ MORÍN · PLAZA FIESTA ANÁHUAC
AEROPUERTO

Instagram @CABO_GRILL Facebook @CABO GRILL MEXICO

*VÁLIDO SOLO EN SUCURSAL ANÁHUAC Y GÓMEZ MORÍN

MTY
SUR

SNN

AREAL

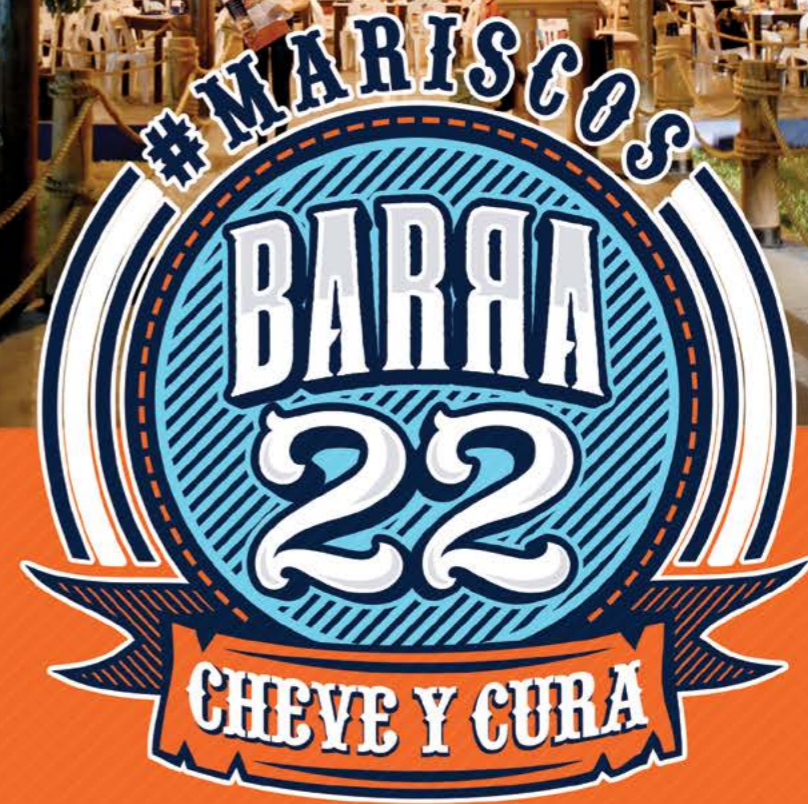


Barra 22

Parrillada Fiesta

@barra22tec

Bienvenidos
¡Aquí más que amigos, somos compas!



Ay papá que bueno está

SUCURSALES:

• Filósofos # 101, Tecnológico, Monterrey, N.L. • Ramón López Velarde #101 Col. Anáhuac,
San Nicolás de los Garza (Nueva Sucursal Anáhuac) • Blud. Eulalio Gutiérrez #1106 Plaza
Los Olivos, 25204 Saltillo • Próximamente en La Presa de la boca.

MTY

MTY
PTE

SPG

ICON



Muelle de al lado

Huachinango zarandeado

@muelledealladomonterrey

Tostada
de Atún Oriental

Descubre el sabor del mar

Lonja
de Huachinango
Zarandeado

Taco Jorge
de Camarón

Servicio
a domicilio

Muelle

de al lado

Muelle

diecisiete

VALLE - PLAZA 401
1366-5959
1366-5969

Av. Calzada del Valle 401
Local j-2
Col. del Valle
San Pedro Garza García. N.L.

CENTRO - PABELLÓN M
2169-3233
2169-3234

Av. Juárez 1102. Local 11
(entre Juárez y Garibaldi)
Col. Centro
Monterrey. N.L.

SAN JERÓNIMO (MUELLE 17)
8348-4949
8333- 6884

Dr. José Luna Ayala 252
Col. San Jerónimo
Monterrey. N.L.

MTY

APO

ESC

4REAL



Los Primos

Pulpo zarandeado

@losprimosrestaurante

Delicias de Cuaresma



MONTERREY

Pablo A. de la Garza #3000
 Colonia Moderna,
 de 11:00 am. a 8:00 pm.
 a dos cuadras de Ruiz Cortines.
TEL: 81 8351-0808
 y 81 8351-9999.

Los Primos Restaurante

APODACA

Mariano Escobedo 604-D entre
 Aldama y Blvd. Carlos Salinas,
 Centro de Apodaca, N.L.
 de 11 am. a 8 pm. todos los días.
TEL: 81 8386.2816
 y 81 8386.9245

Los Primos Restaurante Apodaca

ESCOBEDO

Av. General Mariano Escobedo
 340 Col. Las Hadas Escobedo, N.L.
 Lateral de Carr. a Colombia
 y Av. Concordia.
 de 11 am. a 8 pm. todos los días.
TEL: 81 1405-0729

Los Primos Express

La Sirena Embarazada

Tacos de pulpo al pastor

@memuerodehambremty



ME
MUERO DE HAMBRE
BARRIO ANTIGUO

LA SIRENA
EMBARAZADA
CEVICHERIA

ESTAQUEARDE
TAQUEANDO SE APAGA EL HAMBRE

MATARIZE
CANTINA Y ARTISERIA

LA DIVINA
PIZZA

MORELOS Y MINA, BARRIO ANTIGUO

f i @memuerodehambremty



Luna Rossa
Tierra Mare
@lunarossacontry

ENCUENTRA EL
TRADICIONAL SABOR ITALIANO



• CONTRY •

VEN Y PRUEBA NUESTRAS
PIZZAS Y PASTAS
AL HORNO DE LEÑA
LAS MEJORES DE MONTERREY

ESCANEA
EL CÓDIGO
Y VISITANOS



AV ALFONSO REYES 318,
CONTRY SAN JUANITO, 64859
MONTERREY, N.L.



MTY SUR MTY PTE GPE APO YUM

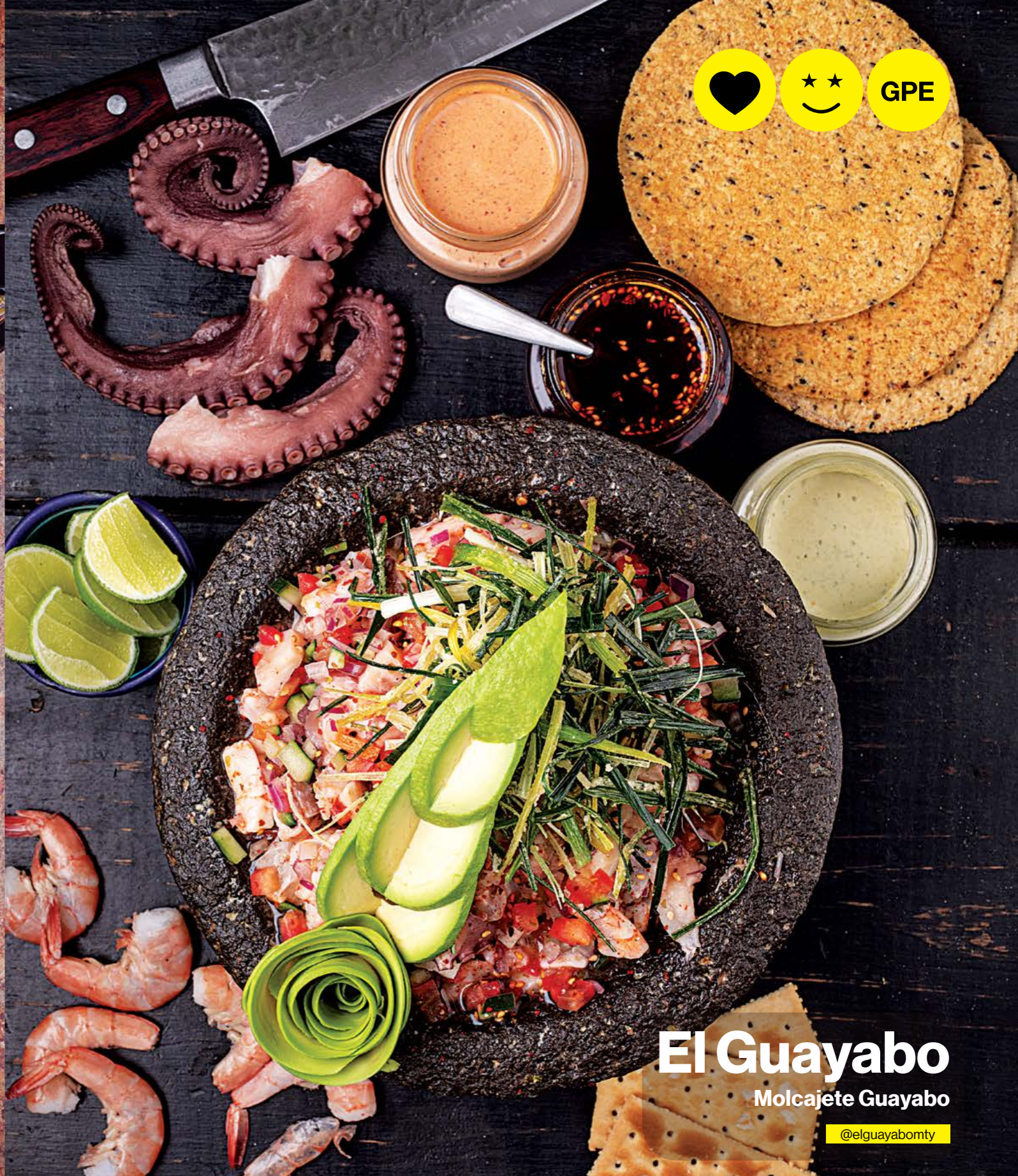


Mariscos Don Arturo

Oleada de mariscos

@mariscosdonarturo

❤️ 😊 GPE



El Guayabo

Molcajete Guayabo

@elguayabomty



Punta Sur

Huachinango

@puntasurmt

La Uno Cevichería

Pulpo a las brasas

@launomonterrey

MTY
SUR

SPG



La Panga de Nico

Tostada marisquera
Camarones chili-tao

@lapangadenicomty

SAN JERÓNIMO SAN NICOLÁS GUADALAJARA
GARZA SADA LINDA VISTA SALTILLO
CUMBRES MORELIA



“PARA BAÑAR LO QUE MÁS SE TE ANOTJE”
UTILÍCESE ESTA CHINGONSISIMA SALSA DE QUESO CON CUALQUIER PLATILLO

#MUCHOHEESE

MR. BROWN®
@MRBROWNEXCO @MRBROWNTY



TOTAL CHEF



®

TODO PARA COCINAR Y SERVIR



**GRACIAS POR
HACERNOS PARTE
DE TU ESFUERZO**

CONTACTO

🏠 Morones Prieto a una cuadra
del Tunel de la Loma Larga
☎ (81) 8122 0600
📞 (81) 2355 6661
www.totalchef.com

71

Cerveza
Café
Vino
Té
Mixología

Bebidas

La Fruta del Mar

Por: Juan Sánchez

Pescado a la talla, a la veracruzana, los ceviches, aguachiles, estofados, caldos, tacos o simplemente mariscos para pelar; la inmensa variedad de mariscos y las formas de preparación que podemos encontrar en México es espectacular. Por lo tanto, la variedad de cervezas artesanales que pueden combinarse con estos platillos es también amplísima. Aquí algunos ejemplos:

@latabernamx



Colima Cayaco

De las costas de Colima a las mesas de lámina, tan comunes en las marisquerías sinaloenses, esta lager con arroz es ideal para pasar una buena tarde pelando camarones y armando tostadas de ceviche con los amigos. Su cuerpo ligero combina sin competir con los delicados sabores del marisco fresco

Principia American Wheat Ale

Una cerveza de trigo muy americana. Esta cerveza es perfecta para combinar con buen steak de atún o marlin. Un platillo de sabores suculentos y al mismo tiempo delicado, que marida con la ligera acidez del trigo y los toques lupulosa que caracterizan a esta cervecera.

Fausto Pilsner

Esta pilsner alemana de color paja y aromas a pasto la recomendamos combinar con tortas o bocadillos de calamar empanizado. Su perfil ligero y seco corta la grasa del empanizado y al mismo tiempo combina con el ligero toque herbal de sus especias. El lúpulo noble alemán, encaja con la acidez de las gotas de limón amarillo con las que suelen aderezarse.

Huerca Güerita

Una Blonde ale de cuerpo medio con un perfecto toque lupulado, esta cerveza es la estrella de cualquier mesa donde se sirva pescado. La amalgama de los sabores suaves de los frutos del mar, con las salsas de estos platillos complementa con el refrescante sabor a pasto y malts y su regusto refrescante a hierbas y cítricos.

Wendlandt Vaquita Marina

Con influencia americana, pero alma ensenadense, esta pale ale la recomendamos con un pulpo a la brasa. Mientras que una IPA puede ser demasiado para la comida del mar, esta cerveza tiene el justo nivel de amargor que combina sin dominar el sabor de la costra del pulpo a la brasa.

Experiencias únicas en torno a una taza de café

Por: Daniel Veranderen

@kalicoffeeroasters

Chiapas en Chemex:

Café brillante con una fragancia de pulpa de tamarindo seca. Sus aromas a maderas fragantes de Roble son ideales para disfrutar por la tarde. Con una acidez media y un cuerpo denso con postgusto muy largo y acaramelado.

Cold Brew:

Una de nuestras bebidas más emblemáticas. Una infusión de café molido en agua a temperatura ambiente por más de 70 horas, le da un perfil de sabor único y explosivo a cada gota. Es la bebida perfecta para despertar y refrescarte al máximo. La intensidad de este trago no tienen igual.

Iced Chocolate:

Esta bebida está hecha con chocolate semi amargo. Los granos de cacao son tostados a la leña en comal de barro lo que le da un sabor ahumado único. Tiene azúcar sin refinar de caña y canela. Todo junto es pulverizado en molino de piedra. Al igual que el resto de nuestras bebidas frías, es un espectáculo visual increíble.



Maridajes con frutos del mar

Por: David Zambrano

@ig

Pazo Pondal Albariño Leira (España):

El Albariño es una uva que produce vinos muy frescos, sus notas cítricas como lima, cáscara de limón y su ligero cuerpo lo hacen un vino ideal para las albercadas; un buen salpicón de mariscos frío le irá excelente.

Precio: \$299.

Lapostolle Sauvignon Blanc (Chile):

Chile es conocido por su popular Carmenera, sin embargo, la Sauvignon Blanc es su uva blanca emblemática, gracias a la expresividad que la caracteriza. Su fusión con flores blancas, manzanas verdes, pepino y peras en este vino, permite que maride a la perfección con unos camarones a la diablo.

Precio: \$359.

Monte Xanic Grenache Rosado (México):

Este rosado mexicano posee un cuerpo y estructura que lo hace súper flexible para muchas ocasiones y platillos. Frambuesas, fresas, cerezas son las notas que lo definen. Lo imagino con unas jaibas al ajo y mantequilla y ¡se me hace agua la boca!

Precio: \$318.

Latour Pinot Noir Valmoissine (Francia):

Este Pinot Noir proviene del Sur de Francia, por lo tanto es mucho más expresivo, frutal y "gordito" que el típico Pinot de Borgoña. Posee notas a frutas un poco más maduras, siendo muy amigable. Unos calamares en su tinta le quedarían espectaculares.

Precio: \$259.

Catena Malbec (Argentina):

Este clásico Malbec es fresco y fácil de tomar. Sigue teniendo esas violetas, ciruelas y moras azules que distinguen a esta uva. Un atrevido y picosito pozole rojo de mariscos sería una locura.

Precio: \$419.



Llegó la Cuaresma

Por: THEA Tea House

@theteahouse

Para disfrutar aún más el comer pescados y mariscos recomendamos los tés verdes ya sea con Notas frutales o puros, ya que por sus sabores y aromas sutiles combinan muy bien con el sabor suave y delicado de tus pescados y mariscos predilectos. Nuestras sugerencias son:

Sans Douf.

Té verde con grosella negra, fresa, arándano azul y notas de pétalos de cártamo.

Peché Mignon.

Té verde con piña, maracuyá, fresa, durazno y melón.

Great Hunan.

Té verde puro de origen Chino región del Hunan



Mixología

Circulus

Por: Sergio Villarreal

@elmixologo

VOLANT

Centrifugas notas cítricas en un entorno ahumado.
Mezcal AMORES Logia Tobalá
Aceitunas Kalamata
Lima Persa Negra
Jengibre Cristalizado
Sirop de Limón Siciliano de Licuraduría x SR-V®

PILAR

Compilación de texturas circulares en contexto de dulzor amorfo.
Ron BRUGAL 1888 Gran Reserva
Ciruela Blanca
Bayas de Enebro
Chufas
Sirop de Caña y Sinensis de Licuraduría x SR-V®

PINOT

Campaña de entes del bosque en barrica.
Tequila General Gorostieta Joven
Parasol Lima Yucateca
Nanche
Morlaco de Marasca
Brotos de Pino Siberiano
Sirop de Quinina de Licuraduría x SR-V®

Salut,
SR-V®



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



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

MIÉRCOLES A SÁBADO



Fotos por: Hane Garza

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

 /kolirest  @koli_rest

MEJOR MENÚ DEGUSTACIÓN DE MÉXICO

Opinión

El poder del hashtag gastronómico para obtener nuevas visitas

Por Valentina Salazar

El alcance que tienen las redes sociales hoy en día es extravagantemente enorme. A continuación, hablaremos más sobre el poder que tiene un hashtag gastronómico para conseguir más visitas en nuestro restaurante.

¿Por qué es tan importante actualizar todos los días las redes?

Anteriormente, ni nos imaginábamos que unas plataformas digitales nos ayudarían a conseguir un gran volumen de visitas hacia nuestro local. Sin embargo, en la actualidad los clientes se interesan mucho más por revisar las redes sociales de los establecimientos gastronómicos que van a visitar, antes de sentarse a degustar sus platos de comida. Por esa razón, mantener todas las redes, será súper trascendental para lograr conseguir el éxito en tu negocio.

Los hashtags: elementos esenciales para nuestros posts

Básicamente, se puede considerar que un hashtag es una o varias palabras compuestas e incorporadas por el símbolo numeral (#). Estas palabras no deben de tener espacios entre ellas. Además, para darle un mejor uso, este símbolo se debe de añadir para ofrecer una información o descripción dentro del contexto de nuestras publicaciones.

El objetivo principal de los hashtags es conseguir una difusión más ampliada en los posts que publicamos en nuestras redes sociales. Por lo general, se puede iniciar una relación comunicativa entre los usuarios.

No obstante, existe una serie de recomendaciones para para emplear esta herramienta digital dentro de las redes sociales de nuestro local de comida y así, no caer en el error de saturar la publicación de puros hashtags. Algunos de estos consejos son:

- No excederse con la extensión de caracteres del hashtag. Lo mejor es que éste sea corto, por ejemplo: El nombre de tu restaurante.
- Sé creativo e innovador a la hora de crear un hashtag personalizado, el cual encaje perfectamente a la identidad comercial de tu restaurante. Es esencial dedicarle un buen tiempo a esta tarea, ya que este tip te ayudará a conquistar el entorno de las redes sociales.
- Crea tu propio hashtag con el nombre de tu restaurante y procede a monitorearlo en la red social de Instagram.
- Tu propio hashtag incorpóralo a tu menú, tus empaques de pedidos a domicilio y en todo donde compartas información de tu restaurante.
- Por último, el hashtag que elijas debe de ser fácil de recordar y también de leer. Pues el mismo será utilizado por los comensales al instante que de- seen compartir una fotografía de un plato de tu restaurante o de su visita.

Un mundo online totalmente visual

Atreverse a entrar en este interesante e innovador mundo gastronómico y digital, es un boleto completo para el enamoramiento virtual, en el cual podemos visualizar la comida desde otro punto de vista.

Hacer viral el perfil de nuestro restaurante en las redes a través de un hashtag de comida, nos ayudará a alcanzar la captación de más y más visitas. Lo mejor es que, si lo empleas correctamente, podrías llegar a marcar tendencia y de esta manera, los seguidores lograrían buscarte en cualquier plataforma digital a partir de esa llamativa palabra.

Instagram y Twitter son los pioneros en la creación y el funcionamiento de los hashtags gastronómicos. Sin embargo, hoy por hoy Instagram se ha transformado en la plataforma digital por excelencia que mejor encaja para los restaurantes, gracias a la publicación de las fotografías.

Para más información sobre marketing gastronómico sígueme en Instagram como: Valentinasalazarmx.



EL SABOR DE ARGENTINA

TODOEMPANADAS.COM.MX

 [TODOEMPANADAS](https://www.facebook.com/TODOEMPANADAS)

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

81

LITOGRAFICA

Chef
Foodie

Perfiles

Chef

Adrián Medellín Almaguer

Lady's BBQ



Ciudad de origen
Matehuala, SLP.

¿Dónde estudiaste o quién te enseñó a cocinar?
Lo traigo en la sangre, toda mi familia está en el ramo alimenticio/restaurantero.

¿Con cuál ingrediente te identificas?
La pimienta negra, ingrediente clave en todo lo ahumado.

Comida favorita
Carne asada.

Restaurante favorito
El Gaucho.

Tu mayor éxito como cocinero
Lady's BBQ y el movimiento que estamos formado alrededor de ese estilo de cocina.

Platillos:
BBQ pork ribs.
Pulled pork.
Brisket ahumado.

@ladys_bbq



Chef

Juan Arroyo Pineda



Ciudad de origen
Zacatecas.

¿Dónde estudiaste o quién te enseñó a cocinar?
Pangea / Guillermo González Beristáin.

¿Con cuál ingrediente te identificas?
Me encanta el cilantro.

Comida favorita
Asiática y mexicana.

Restaurante favorito
Taiwán Dim Sum.

Tu mayor éxito como cocinero
Bravo Butchers, Piquina, La Doña De San Miguel, Mylita, Central, Namu, Bistro Monsieur y La López.

Platillos:
Coliflor horneada
Croquetas de chicharrón
Betabel asado

@lalopezbotanero



Foodie

Marcela Córdova González

Ciudad de origen:

Nací en Monterrey pero viví desde pequeña en Piedras Negras, Coah.

Profesión:

Arquitecta.

¿Ciudad a la que viajas o viajarías a comer?

Medio Oriente, mi abuelita materna es libanesa y desde pequeña nos metió ese gusto por la comida de allá.

Platillo o comida que podrías comer toda tu vida:

Cualquier platillo que tenga aguacate.

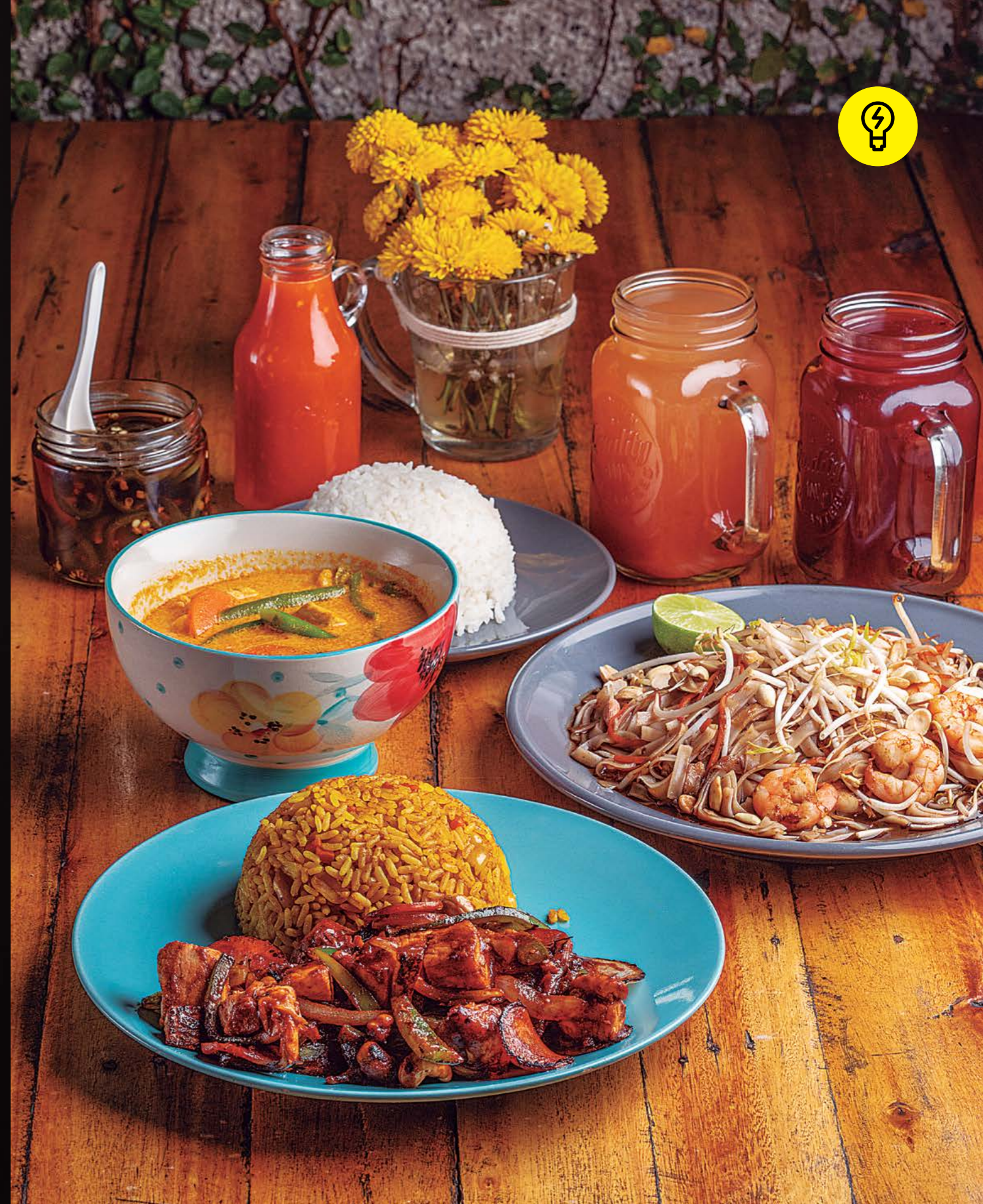
Platillo o comida que jamás comerías:

No me gusta comer las cremas de cacahuete, almendra o cualquier otra nuez por su textura.

Platillos Thai Thai:

Pad thai.
Curry amarillo.
Pollo con nuez de la india.
@thaitaimx

@andoprobando





puntou.uanl.mx

Las historias de la Uni en un nuevo portal

#SOMOSUNI
TRABAJAR · TRANSFORMAR · TRASCENDER

 **Madeleine Treviño**
De la UANL a Cartoon Network



DOSCASAS
HOTEL & SPA

A MEMBER OF DESIGN HOTELS™

www.doscasas.com.mx
info@doscasas.c 2 (415) 154-4073
Quebrada 101, Centro San Miguel de Allende, MX

PANZA ALIADA CORAZÓN CONTENTO

#6AÑOSDEALIADAS



SABOR INIGUALABLE
GARANTIZADO



LAS ALIADAS

Contry

Alfonso Reyes #318
Col. Contry San Juanito
Local 404, 405 y 406
Tel. 8103.9583
ó 1739.1491

Lindavista

Miguel Alemán #6069
Guadalupe
Plaza Antalaya
Tel. 8379.5882

Cumbres

Av. Paseo de los Leones
#100, Cumbres Elite
Monterrey
Tel. 1306.5513

Cortijo

Av. Eugenio Garza Sada
#6221, Planta Alta
Local 15 Plaza Cortijo,
Monterrey Tel. 2315.0263

Escobedo

Av. Juárez
Col. La Encomienda
Local 302-A
Tel. 2165.5003

Universidad

Av. Universidad #1250
Frac. Villarreal
San Nicolás de los Garza
Tel. 2559.1024

San Pedro

Río Mississippi #132 Ote.
Col. del Valle, SPGG.
Plaza Centrito Valle
Tel. 2558.0144
ó 2558.0145

Kune

Av. Puerta de Hierro
Plaza Kune Local 217
Nivel 2
Residencial Puerta
del Hierro, Monterrey

Molino

Carlos Salinas de Gortari
#801 Pte.,
Col. Centro Apodaca
Centro Comercial,
Plaza el Molino
Tel. 1088.5839

Querétaro

Blvd. Bernardo
Quintana #7001
Col. Centro Sur
Santiago de Qro., Qro.
Tel. (442) 244.9327

LA TORRADA

LEÑA HORNOS CAVA



TACO AZUL

LÁZARO CÁRDENAS 2500, SPGG

RSVP - 81 8262 · 7150



81 8259 · 9853



OpenTable



WWW.LATORRADA.MX