



@lasaliadas

**residente.mx**  
#foodculturemty

**El pollo**  
y sus diversos sazones  
en Nuevo León

**7 años**  
de esfuerzo y grandes  
éxitos de Las Aliadas



DISFRUTA LO MEJOR EN

**FISHER'S**  
Monterrey

*Con los más altos estándares de higiene*



RECONOCIMIENTO OTORGADO POR LA SECTUR Y LA SSALUD A ESTABLECIMIENTOS QUE CUMPLEN CON LOS ALTOS ESTÁNDARES DE HIGIENE QUE MARCA LA NORMA MEXICANA NMX-F-605-NORMEX-2018.

**PUNTO VALLE**

RÍO MISSOURI 555, DEL VALLE SAN PEDRO GARZA GARCÍA, N.L. / 819 688 7144 / PICK'N GO

FISHERS.COM.MX

f @FISHERSMTY

ENCUENTRANOS EN **Rappi**

**PARRILLA URBANA**  
BEBER · ASAR · RUSTIZAR

**DATE TU COMIDA FAVORITA  
SIN PREOCUPACIONES**



RECONOCIMIENTO OTORGADO POR LA SECTUR Y LA SSALUD A ESTABLECIMIENTOS QUE CUMPLEN CON LOS ALTOS ESTÁNDARES DE HIGIENE QUE MARCA LA NORMA MEXICANA NMX-F-605-NORMEX-2018.

**PUNTO VALLE**

RÍO MISSOURI 555, DEL VALLE SAN PEDRO GARZA GARCÍA, N.L. • 811 363 9503 • SERVICIO DE PICK'N GO

PARRILLAURBANA.COM.MX

f @PARRILLAURBANAMX

Uber Eats **Rappi**



## Portada

FOTOGRAFÍA Y POSTPRODUCCIÓN  
**Carlos Rodríguez Garrido**  
@caroga  
PRODUCCIÓN  
**Alina Rivera**  
@alinardl  
MAQUILLAJE  
**Dinorah Islas**  
@dinorahislaismakeup  
TALENTO EN PORTADA  
**Fernando Sánchez**  
**Arinda Dávila**  
**Héctor Dávila**  
@lasaliadas

## Contenido

7

### #foodculturemty

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

32

### En portada

7 años de esfuerzo y grandes éxitos de Las Aliadas

49

### Bebidas

Cerveza, Tisana, té y café, mixología, Vino

57

### Perfiles

Chef, Foodie

## Directorio

FUNDADOR  
**José Antonio Chaurand**

DIRECTOR DE OPERACIONES  
**Juan Carlos López**

GERENTE COMERCIAL  
**Carlos Rodríguez Walle**

VENTAS Y MARKETING  
**Eduardo Pinto**  
**Viridiana González**  
**César González**  
**Diana Salazar**  
**Rogelio Medina**  
**Mauricio Hernández**  
**Alicia Nava**  
**Gerardo Puentes**

DIRECTORA DE CONTENIDO  
**Atziri Espinosa**

FOTOGRAFÍA Y DIRECCIÓN DE ARTE  
**Mikel Rendón**  
**Israel Alborno**  
CONCEPTO CREATIVO  
**Gerardo Ortiz**  
DISEÑO  
**Lizeth Molina**  
WEB MASTER  
**Manuel Martínez**

DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN  
**Dan García**  
RECURSOS HUMANOS  
**Paulina Aguirre**  
ADMINISTRACIÓN  
**Joana López**  
DISTRIBUCIÓN  
**Carlos Gómez**  
**Antonio Rodríguez**

CONTACTO  
[contacto@residente.mx](mailto:contacto@residente.mx)  
+52 (81) 8044 9800  
[www.residente.mx](http://www.residente.mx)  
facebook | [residentemx](https://www.facebook.com/residentemx)  
instagram | [@residentemty](https://www.instagram.com/residentemty)

RESIDENTE CULTURA CULINARIA (AÑO 5, No. 67, MARZO - ABRIL 2021) ES UNA PUBLICACIÓN DE PLATAFORMA GLOBALMEDIA, S.A. DE C.V. EJE EXTERIOR #10, LOCAL 21, VÍA CORDILLERA. RESIDENCIAL VALLE PONIENTE, SANTA CATARINA, NUEVO LEÓN. C.P. 66196. NO. DE CERTIFICADO DE RESERVA OTORGADO POR EL INSTITUTO NACIONAL DEL DERECHO DE AUTOR: 04-2012-052213373400-101. NO. DE CERTIFICADO DE LICITUD DE CONTENIDO: 15587. IMPRESO Y DISTRIBUIDO POR DOCUMENTA CONSULTORES. LOS TEXTOS AQUÍ PUBLICADOS SON EN SU TOTALIDAD RESPONSABILIDAD DE SU AUTOR. CIRCULACIÓN AUDITADA POR SECOB @ 2017.

Punto Valle · QIN  
Nativa · Pasco Tec

PANEM BAKERY & BISTRO  
P

# PARA LA GRAN HAMBRE

(y si no tienes, pues compartes!)

## baguette de cochinita pibil o barbacoa

@panembakerymx  
☎ 81 1909 5632

# 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





# 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](http://www.totalchef.com)

# 7

Novedades  
Desayunos  
Valor por tu dinero  
De moda  
Pañ postre  
Pick up  
Snack  
Ingredientes  
Producto local

# #foodculturemtty



**NEW**

Novedades

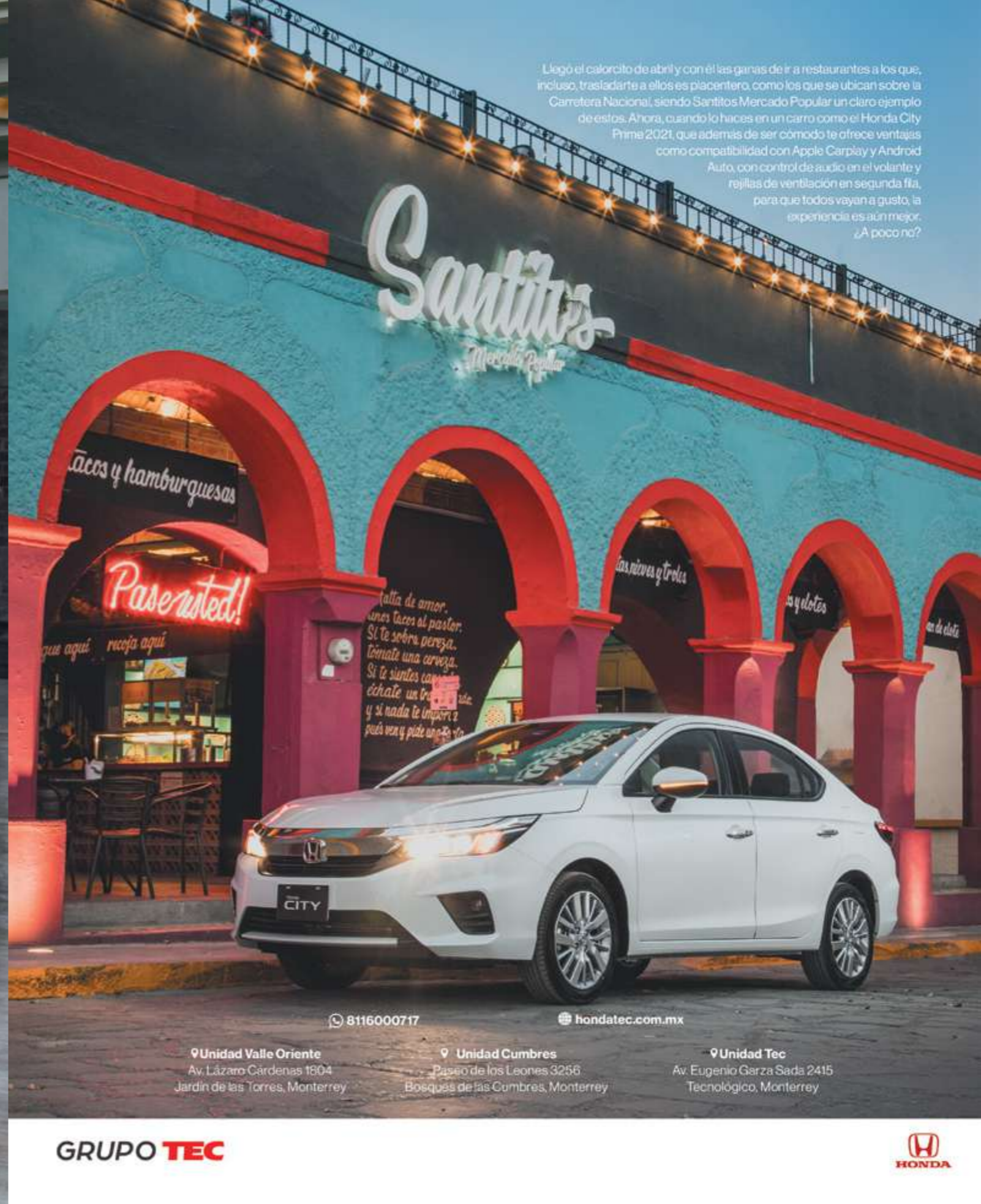
# BOLA Taller de Helados

Alejandro Reyes  
Juan Carlos Galán  
Bernardo Flores

Los creadores de BOLA presentan un helado que a ellos mismos les gusta comer, y por lo tanto, proponer: uno muy cremoso, de influencia danesa-americana de antaño, con insumos de alta calidad como crema artesanal y leche fresca. Buscan desarrollar sabores que resulten una aventura al paladar y que incorporen colaboraciones de productores e insumos locales. El helado lo ofrecen por bola o en medios litros.

@bolaicecream

Llegó el calorito de abril y con él las ganas de ir a restaurantes a los que, incluso, trasladarte a ellos es placentero, como los que se ubican sobre la Carretera Nacional, siendo Santitos Mercado Popular un claro ejemplo de estos. Ahora, cuando lo haces en un carro como el Honda City Prime 2021, que además de ser cómodo te ofrece ventajas como compatibilidad con Apple Carplay y Android Auto, con control de audio en el volante y rejillas de ventilación en segunda fila, para que todos vayan a gusto, la experiencia es aún mejor. ¿A poco no?



# Santitos

Merced Popular

tacos y hamburguesas

Paseusted!

quita de amor.  
unos tacos al pastor.  
Si te sobra pereza.  
tómate una cerveza.  
Si te sientes cansado  
échate un trancito.  
y si nada te importa  
puedes venir y pedir algo de...

las nieves y troles

los helados

8116000717

[hondatec.com.mx](http://hondatec.com.mx)

Unidad Valle Oriente  
Av. Lázaro Cárdenas 1804  
Jardín de las Torres, Monterrey

Unidad Cumbres  
Paseo de los Leones 3256  
Bosques de las Cumbres, Monterrey

Unidad Tec  
Av. Eugenio Garza Sada 2415  
Tecnológico, Monterrey

**GRUPO TEC**





Desayunos

**Tlaxcalli**

Omelette primavera  
Chilaquiles verdes con huevo estrellado  
y panela  
Chilaquiles rojos con chicharrón gratinado

@tlaxcallilacasadelatortilla



*Aula* **SABOR**  
*online*

¡Los expertos listos para compartir sus secretos!  
Cursos en línea de panadería, chocolatería y repostería en español



*aulasabor.com*

*(Espacio de Perfeccionamiento Gastronómico)*



Calzada San Pedro #205 Col. Miravalle  
CP. 64660 Monterrey, N. L. México

*info@aulasabor.com*  
Tel. (81) 83-35-05-51



Valor por tu dinero

# Bistro Monsieur

Ensalada francesa \$170  
Tártara de res \$245  
Fondue de res \$360

@bistromonsieur

Residente  
Restaurant®  
Books

# Platillos icónicos de Nuevo León

Historia culinaria que pasó del hogar al restaurant



Volumen II

Pídelo al teléfono: (81) 8044 9800

Costo \$250

Envío gratuito a partir de 2 ejemplares  
residente.mx | @residentemy | residentemx

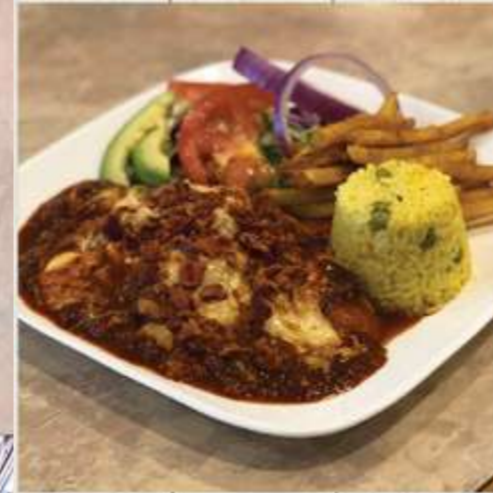


Valor por tu dinero

# Los primos

Pulpo zarandeado \$430  
 Salmón zarandeado \$249  
 Ostiones en su concha  
 6 pzas. \$149, 12 pzas. \$298

@losprimosrestaurante



Platillos de excelente sazón preparados con pescados y mariscos de gran frescura es lo que ha caracterizado al menú de Los Primos, un restaurante con 26 años de historia en la ciudad de Monterrey. Ubicado en la Calle Pablo A. de la Garza, en la Colonia Moderna, este espacio de ambiente familiar ofrece desde los típicos cocteles, tostadas y tacos de mariscos hasta especiales de filetes de pescado, camarones, pulpo y demás frutos del mar ideales para el calorcito que ya empieza a sentirse en la capital regia.

### Monterrey

Pablo A. de la Garza #3000  
 Col. Moderna  
 11:00 am. a 8:00 pm.  
 a dos cuádras de Ruiz Cortines  
 ☎ 81.8351.0808  
 81.8351.9999

📍 Los primos Restaurante

### Apodaca

Mariano Escobedo 604-D  
 entre Aldama y Blvd. Carlos Salinas,  
 Centro de Apodaca,  
 11:00 am. a 8:00 pm.  
 ☎ 81.8386.2816  
 81.8386.9245

📍 Los primos Restaurante Apodaca

### Express

Av. General Mariano Escobedo 340  
 Col. Las Hadas, Escobedo  
 Lateral de Carr. a Colombia  
 y Av. Concordia,  
 11:00 am. a 8:00 pm.  
 ☎ 81.1405.0729

📍 Los primos Express



De moda

# Holsteins Steakhouse

De una arquitectura elegante y vanguardista, disponiendo en su interior de un whisky room con más de 50 etiquetas de dicha bebida, Holsteins Steakhouse representa el concepto más sofisticado de Sonora Grill Group. En su carta sobresalen cortes como Kobe, Wagyu Japonés, Holstein y Black Angus Prime y se distingue por ser el primer restaurante en el país que maneja seis tipos de cocciones distintas de carne.

@holsteinsmx

# SONORA<sup>®</sup> PRIME

STEAK CLUB



PRIME BEYOND

*Security*

RECONOCIMIENTO OTORGADO POR LA SECTUR Y LA SSALUD A ESTABLECIMIENTOS QUE CUMPLEN CON LOS ALTOS ESTÁNDARES DE HIGIENE QUE MARCA LA NORMA MEXICANA NMX-F-605-NORMEX-2018.

CONOCE NUESTRO SERVICIO DE **Uber Eats** Y  
PICK AND GO

METROPOLITAN CENTER 81 9688 7144 / PUNTO VALLE - SAN PEDRO G. G. - N. L. 811409 7723

SONORAPRIME.COM.MX

  @SONORAPRIME



**YUM**

Pal postre

**Caty Pastelería**

Mini zarzamora  
Mini kinder  
Mini rosca  
Rollo de mango

@catypasteleria



Química industrial de profesión, repostera de corazón, así es Catalina Garza, fundadora de Caty Pastelería. Ella inició su emprendimiento hacia el año 1974, cuando vendía pasteles de fiesta que tomaba sobre pedido y producía en su hogar. Luego decidió hacer empanadas y hojarascas en un local en Félix U. Gómez, para posteriormente confeccionar sus ahora distintivos pasteles de línea, en conjunto con su esposo Armando Chapa. En la actualidad, Caty, quien trata a sus clientes como si fueran sus sobrinos, cuenta con 25 sucursales en Monterrey y su Zona Metropolitana.

# Caty Pastelería, 47 años de tradición repostera

Encuentra una sucursal cerca de ti

- Escobedo
- Eugenio Garza Sada
- Santo Domingo
- Juárez
- Félix U. Gómez
- Santa Catarina
- Santa Catarina Centro
- Manuel L. Barragán
- Azteca
- Universidad
- Valle Soleado
- Gonzalitos
- San Nicolás de los Garza
- Guadalupe
- Vasconcelos
- Linda Vista
- Eloy Cavazos
- Valle Verde
- Cumbres
- Apodaca
- Concordia
- Solidaridad
- Lincon
- Acapulco
- Diego Díaz

**Horario**

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

@catypasteleria

@pasteleriacaty

pasteleriacaty.com

@catypasteleria

8196898990



Pick up/Para llevar

# Buns N' Burgers by Panadería Angelly

Winona Fried Chicken  
Britney Grilled Sirloin  
Buffalo Boneless

@bnbmty



@BNBMTY - 83380899



Snack

# Montecoyote

Cold brew  
Huasteco  
Serrano toast

@montecoyote

# PARRILLADA CUMBRES

Cocina Artesanal Norestense

¡PROMOCIONES PARA LLEVAR!



## PARILLADA FAMILIAR \$695

- 500 gr Top Sirloin
- 500 gr Arrachera
- Un elote
- Una papa asada
- Salchicha
- Guacamole
- Nopal asado
- Chilaca con queso
- Cebolla asada
- Dos mini brochetas
- Cuatro frijoles charros
- Un refresco o una jarra de limonada

## HOME HOUSE \$600

- 1 kg Top Sirloin
- Desechables para 4 personas
- Un elote
- Una papa asada
- Salchicha
- Guacamole
- Nopal asado
- Cebolla asada
- Dos empalmes
- Totopos
- 4 frijoles charros
- Un refresco o una jarra de limonada

\$405

- 1 kg Sirloin
- 4 frijoles charros
- Cebolla asada

\$620

- 1 kg de arrachera
- 4 frijoles charros
- Cebolla asada

Cristobal Guerra #700,  
Cumbres 5° sector  
(sobre Paseo de los Leones)  
12:00 pm. a 12:00 am.

81.8310.3519  
81.4040.7457

Parrillada Cumbres

81.2884.5101

restaurantparrillada



**YUM**

# Ingredientes

## Alambre Oaxaqueño

El Tule Comida Oaxaqueña

- Quesillo
- Pimiento
- Cebolla
- Lechuga
- Mantequilla
- Pico de gallo
- Tasajo
- Cecina

@eltule.comidaoaxaquena



**LaBarcadeDonTonoOficial**

81.2459.1506  
81.2459.3059

Benito Juárez  
Oriente #1702,  
Col. Exposición,  
Guadalupe.



# 23



Producto local

## Insectos Gourmet

Marca de origen regiomontano especializada en insectos comestibles, aquellos ricos en nutrientes que se han consumido por siglos en nuestro territorio. Gusano rojo, tantarrias, chapulines enchilados, escamoles y sal de gusano, son algunos de los productos que forman parte de su catálogo. Al adquirirlos, se apoya a comunidades campesinas e indígenas que habitan en zonas semiáridas de México, cuyo principal sustento económico es la recolección de tales insectos.

@insectosgourmet.mx

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

# The Dream Meal

# Joy of Fig

Ommani

Equilibradamente fresca, nutritiva y deliciosa, así es esta ensalada compuesta de lechuga, higo, fresa, betabel, jamón serrano, queso de cabra, nuez cristalizada y vinagreta de berries balsámicas. Sin duda una excelente alternativa para abrir el apetito.



# Quesadillas de chapulines, huitlacoche y flor de jamaica

Zapote Negro

Optemos ahora por un platillo muy mexicano, con un toque bien gourmet: unas quesadillas de chapulines, huitlacoche y flor de jamaica, hechas con auténtico maíz azul, y por qué no, acompañados de un extra de ensalada para equilibrar los sabores intensos de los ingredientes mencionados.



# Costillas rib eye doble carne

## El Castor

Es hora de consentir a nuestros carnívoros favoritos, por eso proponemos estas costillas rib eye doble carne, de gran jugosidad y sustancia, acompañadas de una papa asada y trocitos de cebolla, que te remitirán a la comodidad y buena vibra de compartir la carne con seres queridos alrededor del asador.



# Tarta de mango

## La Dulce Libélula

Llegó la temporada de este extraordinario postre que representa un cierre ideal para nuestro menú propuesto. Es una tarta de mango rellena de cheesecake cremoso, acompañada en su exterior de una línea de refrescantes berries. La belleza estética de esta creación es equiparable a su magnífico sabor agrídulce idóneo para esta época incipiente de calorcito.





# ANIVERSARIO

¡GRACIAS POR SER NUESTROS ALIADOS!



En portada



@lasaliadas

# 7 años de esfuerzo y grandes éxitos de Las Aliadas

Las mejores ideas surgen cuando se está entre familiares y amigos en un ambiente relajado donde convivir, comer delicioso y refrescarse con bebidas bien frías, es la intención principal. En un escenario con esas características surgió el concepto de Las Aliadas, una marca restaurantera especializada en alitas a la parrilla que este 2021 cumple siete años de existencia.

Todo empezó cuando un día, Fernando Sánchez, a quien siempre le ha gustado mucho hacer carne asada con sus amigos, decidió complacer la petición de Arinda Dávila de "preparar otra cosa que no fuera carne". Fue entonces cuando Fer decide poner en la parrilla alitas de pollo marinadas con una salsa original que él había preparado, convirtiéndose desde entonces en las favoritas no solo de Arinda sino también del resto de sus amigos.

Resultó que esa salsa secreta integrada en el pollo gustó tanto que pronto sus seres queridos empezaron a pedirles sus alitas marinadas para eventos especiales. La referencia de su excelente sazón se empezó a pasar de boca en boca, hasta que llegó un momento en el que, en un fin de semana, los involucrados en esta creación culinaria llegaron a preparar hasta 90 kilos de las mismas.

Tal éxito los llevó, entonces, a pensar en la conveniencia de abrir su propio restaurante en donde pudieran compartir con todos los regiomontanos el platillo que construyeron desde el deseo inicial de consentir a los paladares de sus personas más allegadas. El 21 de marzo de 2014, Fernando y Arinda, de la mano de Héctor, hermano de Arinda, materializaron esta visión estableciendo su primera sucursal en la Colonia Contry.

## ¿Qué hay en el menú?

En principio hay alitas, muchas alitas a la parrilla, que puedes pedir con salsa aliada, más picosa, chipotle, buffalo, habanero, bbq o lemon pepper. Te las sirven acompañadas de zanahoria y apio, con opción de elegir entre aderezos blue cheese, ranch, César, chipotle y queso. Simplemente una delicia.

Ahora, además de alitas, cuyo nombre oficial es "Aliadas", en el menú también encuentras muslos, boneless, nuggets, tenders, al igual que hamburguesas, fajitas, tacos, costillas y ensaladas con carne de pollo pero también en presentaciones con carne de res. Sin faltar tampoco los complementos como las papas bañadas, dedos de queso, elotes, aros de cebolla, postres y bebidas. Los insumos que usan para sus platillos, por cierto, se distinguen por ser 100 por ciento naturales.

## Construyendo el camino

Los esposos Arinda y Fernando, además de Héctor, y todas las personas que integran a la Familia de Las Aliadas, han trabajado intensamente para construir la historia de su marca restaurantera. Un ejemplo claro de esto es que, a partir del 2015, empiezan a crecer paulatinamente inaugurando nuevas sucursales tanto al interior de la capital regia como hacia otras ciudades de la zona metropolitana, como Escobedo, San Nicolás, Apodaca, San Pedro, Guadalupe, e incluso fuera de Nuevo León, como en Querétaro. Al día de hoy cuentan con once sucursales, de las cuales una es en formato 'dark kitchen', en la zona poniente de Monterrey.

Además, desde el 2020 decidieron retomar la venta de alitas marinadas para que los clientes las preparen en casa, tal como lo llegaron a hacer antes de crear Las Aliadas.

A siete años de iniciar su camino, todos los que se encuentran detrás y al frente de este proyecto desean agradecer la preferencia y el cariño de los comensales, comprometiéndose a continuar apapachándolos tanto con el trato como en casa que reciben al interior de sus instalaciones, como con el sazón secreto que tanto les ha gustado desde el día uno. De parte del gran equipo que conforma a Las Aliadas ¡muchas gracias!



# Pico Rosa

Comodín  
Texas comodín  
Pollo frito estilo Louisiana

@picorosa1

Su salsa rosa a base betabel es uno de los distintivos que sin duda llamaron nuestra atención desde que este restaurante se inauguró el 29 de octubre de 2018, en el municipio de San Pedro. Y no es para menos, pues tanto su color poco convencional pero muy atractivo, como su sabor fusionado con la sazón de su característico pollo asado, fueron suficientes para ser recíprocos en su coqueteo. En el menú de Pico Rosa, además, encuentras otros tipos de salsa como buffalo, lemon pepper y jalapeño que puedes pedir con cualquiera de sus platillos. Sobre estos últimos, hay desde pollo asado entero y en piezas, hasta porciones de pollo frito, boneless, sándwiches, hamburguesas, chilaquiles, ensaladas y tiras de pollo. Ofrecen, también, paquetes en combo acompañados de distintos complementos como papas a la francesa, arroz y tortillas, que te dejan más que satisfecho.

MTY

ICON

YUM



# Pollo Loco

- Pollo entero asado
- Papas a la francesa
- Arroz
- Frijoles a la charra
- Quesadilla
- Ensalada de codito
- Ensalada de col
- Tortillas

@elpollolocomx

¡NUEVO!

# EL BURRITO POLLO LOCO

TE ACOMPAÑA A DONDE QUIERAS

*Oficina*

*Parque*

- POLLO LOCO
- + ARROZ + FRIJOL
- + TORTILLA DE HARINA GRANDE



 SNN MTY  
PTE

# Pollobobos

Ensalada Gaucha  
Media espada sabor bbq  
y ajo parmesano con papas  
a la francesa  
Media espada sabor buffalo  
y habanero con verduras  
a las brasas

@pollobobos



**M**uslos de pollo que se asan al carbón, colocados en espadas, es la especialidad de este restaurante que inicia su historia en el 2010. La manera en que el creador de Pollobobos decide emprender su proyecto llama la atención pues, luego de que por años se convirtiera en la sensación de familiares y amigos con sus distintas preparaciones de pollos a la parrilla, se anima a dar un paso más sacando el asador a la banqueta de su casa para ofrecer muestras de su producto al público pasajero. La fila pronto empezó a hacerse y de ahí en adelante los comensales no dejaron de ir, por lo que, ahora sí, llegó el momento de abrir una sucursal. El menú de Pollobobos ofrece muslitos en órdenes de 12, seis, cuatro y tres piezas, marinadas en más de 10 salsas, como original, buffalo, cajún, ajo parmesano, pimienta limón y teriyaki. También maneja ensaladas y hamburguesas con pollo, además de hamburguesas de res. Como complementos son muy solicitados su puré de papa, arroz y guacamole.

MTY

SPG

R

YUM

# Huajuco Grill

Hamburguesa de  
pechuga de pollo  
Fajita de pollo y rib eye  
(medio kilo)  
Alambre de pechuga de  
pollo

@huajucogrill

Con más de una década de haber iniciado operaciones, Huajuco Grill es un restaurante con sazón norestense cuya oferta culinaria se concentra en ofrecer carne de res y de pollo, 100 por ciento natural, asada al carbón, con un gran sabor y calidad. A su menú lo integran cortes finos de top sirloin, rib eye choice, arrachera outside y pollo, al igual que taquitos, alambres, hamburguesas y distintas entradas como frijoles con veneno, papas asadas, atropellados, chicharrón de rib eye y mollejas de res. Resulta ideal para asistir con familia y amigos con motivo de celebrar alguna ocasión especial, o simplemente cuando tienes ganas de darle gusto a tu antojo carnívoro.



Con una ambientación que remite a icónicos deportistas, actores, series de tv, caricaturas y videojuegos de las últimas décadas, Pepper Wings es un restaurante que nace el 5 de mayo de 2012, con énfasis en alitas y boneless marinados en cinco tipos de salsas: original, guindilla, haba pepper, pimienta de barbacoa y pimienta con limón. En su carta también encuentras gran variedad de ensaladas, hamburguesas, burritos, tiras de pollo, piratas, papas fritas y postres, con los que puedes complementar a la perfección tu experiencia de devora-alitas. Como parte de sus amenidades debes saber que, al interior del establecimiento, hay una máquina de videojuegos que cuenta con más de 700 juegos famosos de los 80's como Pac Man, Mario Bros y Street Fighter. También en la música del lugar escuchas hits de los 70's, 80's, 90's y lo que va de los 2000's. Mientras que en sus pantallas de televisión exhiben encuentros deportivos, además de fragmentos de reconocidas series de tv o películas de tales décadas. Su intención es dar en el corazón nostálgico de los comensales, a la vez que los deleitan con una buena comida.



MTY  
SUR

ICON

YUM

# Pollos San Javier

Arrachera  
Costilla de puerco adobada  
Pollo asado

@pollos\_san\_javier

**P**ollos San Javier es un restaurante especializado en pollo y carnes asadas al carbón con más de 15 años de experiencia. Se sitúa en el kilómetro 247 de la comunidad de San Javier, en el municipio de Santiago, y para muchos es uno de los sitios predilectos para comer cuando toman carretera rumbo a las distintas ciudades del sur de Nuevo León. Probar todas las opciones de su menú es un verdadero deleite, ya que además de su pollo a las brasas distintivo por su excepcional sabor, también cuenta con jugosos y suaves cortes de arrachera y rib eye, al igual que con costillas de puerco adobadas repletas de carne. Asimismo, los complementos que sirven con los platillos merecen un reconocimiento especial, pues son tan buenos que los comensales suelen solicitar que les den aún más porciones de arroz, frijoles, cebollas asadas y salsas de los que de manera automática entregan cuando traen los pedidos a tu mesa. Este lugar resulta idóneo para que lo visites en familia, en un plan de convivencia tranquila y de disfrute de la naturaleza.

# 49



# Brunch & Mimosas

# \$ 370

PRECIO POR PERSONA

## CHOOSE BETWEEN:

Mimosas o Bellins & Bagel de Salmón Ahumado,  
Bagel Americano o Tosta de Aguacate.

Reservaciones: 81 2713 3100 | Av Manuel Gómez Morín y Río Missouri,  
Punto Valle, San Pedro Garza García.

Lunes a Domingo | 10:00 am a 2:00 pm

**THE WESTIN**  
MONTERREY VALLE

**brooklyn**  
NEW YORK BRASSERIE

Cerveza  
Tisana, té y café  
Mixología  
Vino

# Bebidas

Cerveza

# Unos pollitos y cheves

Por: Pedro López

Sin duda una de las proteínas más versátiles en la cocina es el pollo, desde una ensalada con pollo hasta las tradiciones alitas, su versatilidad las ha convertido en la base preferida para todo tipo de recetas y hoy les dejamos cinco maridajes con cervezas artesanales.

[pedro@cervelarrey.com](mailto:pedro@cervelarrey.com)



## Buquibichi / Bitachera

Nos vamos a soltar un poco con esta Hazy IPA de Buquibichi y sus 6.6% de alcohol. Como es propio del estilo, los sabores a jugos de naranja o mango son presentes así como un cuerpo turbio. Te la vamos a recomendar con unas alitas con salsa mango / habanero.

## Borbón / Session IPA

Con 5.8% de alcohol y una frescura como buena cheve regia, está pensada para acompañarte en una tarde en la terraza y te la recomendamos con una ensalada de pollo con coditos, simple y casera.

## Minerva / Pale Ale

La única Ámbar de la lista, Minerva tiene más de 10 años produciendo esta gran cerveza con 6% de alcohol y un cuerpo meloso que gusta a cualquiera. Por sus ingredientes e historia, te la recomendamos con unos tenders fritos acompañados de una salsa blue cheese.

## Rrey / Kölsch

La ya tradicional cerveza regiomontana para una buena carne asada. Sus 4.5% de alcohol y 20 unidades de amargor la convierten en la preferida de muchos. Te la recomendamos con un pollo ahumado con rub estilo Texas.

## La Regia / American Wheat

Nuestros amigos de La Regia nos sorprenden con una American Wheat perfecta para el verano. Sus 4.6% de alcohol y carácter proveniente de los granos de trigo, nos dan una opción fresca para acompañarte con unos muslitos asados con costra de mostaza y Tajín.

# de Regios para el **Mundo**

¡Encuétranos en  
Metapatio, Almacén 42,  
BEER for us y La Taberna!



Visita nuestra  
Tienda online



 [Cervelarregia](https://www.instagram.com/cervelarregia)  
 [Cerveza La Regia](https://www.facebook.com/cerveza.la.regia)  
 [www.cervecerialaregia.com](http://www.cervecerialaregia.com)

Vino

# Sincronía 'vino-avícola'

Por: David Zambrano

@davidsommelier

## Rancho Mogorcito Sauvignon Blanc y Chardonnay (México):

Un blanco mexicano distinto, me gusta por su atrevida mezcla de uvas donde el Chardonnay aporta su elegancia y finura, y el Sauvignon Blanc aporta su irreverencia y chispa. Es un vino súper versátil que lo acompañaría con fajitas de pollo con verdura asada y salsa verde.

**Precio: \$350.**

## Muga Rosado (España):

Este Rosado a base 100% de Tempranillo de La Rioja tiene la estructura y frescura suficiente como para ir con unas Spring Rolls de pollo con salsita Sriracha, es súper importante que se sirvan bien crispy... ¡¡¡Ufff!!!.

**Precio: \$389.**

## 2KM (México):

El vino joven de Viñas de Garza, me encanta la versatilidad de este vino, no pasa por barricas, es fresco con notas a frutas rojas, buena acidez, taninos suaves que te invitan a tomarlo sin parar... unos muslitos de pollo con salsa Buffalo puede ser una excelente opción.

**Precio: \$364.**

## Kurdo (México):

El nuevo vino de Bodegas del Viento, de Arteaga para el mundo, 55% Cabernet Sauvignon, 19% Pinot Noir, 16% Syrah, 10% Merlot, rojo cereza, goloso, fruta negra con especias y madera. Perfecto para un pollito asado con una salsita borracha... ni te cuento.

**Precio: \$390.**

## Villa Montefiori Cabernet-Sangiovese (México):

Me encantan los vinos de Paoloni con su frase "vinos mexicanos con corazón italiano". Su Cabernet-Sangiovese es un clásico: ciruela madura, especias y cocoa es lo que percibiremos en este vino. Un pollito al horno con pimientos y tomates secos en aceite de oliva típicos del sur de Italia, hojas de albahaca y una mezcla de hierbas italianas: albahaca, tomillo, romero, salvia, mejorana y orégano...

¡¡¡Madre santa!!!

**Precio: \$449.**



**the Spring Break mix**

Encuentra tus productos favoritos aquí

VINOTECA MTY | T. (81) 8173 5000

CALZADA DUENDES | ROBERTO G. SADA | PLAZA FIESTA SAN AGUSTÍN  
EUGENIO G. SADA | CUMBRES LEONES | GÓMEZ MORÍN 404 | ANÁHUAC  
CUMBRES ELITE | VILLA MONTAÑA | SIERRA AZUL | VALLE ALTO | COLORINES  
SAN JERÓNIMO | GARZA LAGÜERA | PLAZA OMNIA | HUMBERTO LOBO

Marca Registrada. Licenciada a favor de Vinoteca México SA de CV. Imágenes meramente ilustrativas. EL CONSUMO ABUSIVO DEL ALCOHOL PUEDE PRODUCIR ADICCIONES Y GRAVES PROBLEMAS DE SALUD. EVITA EL EXCESO.

**VINOTECA**

[/vinoteca.mexico](#) [@vinoteca\\_mexico](#) [vinoteca.com](#)

# Nuestro #caféconciencia

Por: Susana Flores Banda

@alchemycoffeelab

## Tisana de Frutos Rojos

Si buscas acompañar tus platillos con alguna bebida única y aromática una tisana es tu mejor opción, ya sea fría o caliente. La tisana es una infusión de frutas deshidratadas, sin teína, que le darán a tu paladar una experiencia única combinando sabores de frutos rojos como arándanos, fresa, mora azul, manzana y un ligero toque de piña.

## Té Negro de Maracuyá y Pétalos de Rosa

Para sentirte más ligero, en Alchemy Coffee Lab te recomendamos pedir este delicioso té negro para acompañar tus platillos a base de pollo, brindándote una sensación fresca y relajante al momento de tu consumo potencializando cada uno de los sabores, ya que su mezcla de maracuyá, pétalos de rosa y otras especies te darán un equilibrio perfecto para disfrutar.

## Espresso Tonic de Frambuesa

¿Café y pollo? ¡Claro! Esta bebida sin duda te sorprenderá ya que es sumamente refrescante y su sabor inigualable te brindará ese toque que buscabas de café, y a su vez la combinación de agua tónica con una pulpa de frambuesa endulzada con romero brinda un sabor fuerte, dulce y refrescante. En Alchemy Coffee Lab nos encanta experimentar y consentir tu paladar.



# Montana x @elmixologo

Por: Sergio Villarreal

@elmixologo

## PALOMA:

The Macallan 12YO Double Cask Whisky  
Tequila Volcán de Mi Tierra Reposado  
Agua Mineral Tehuacán Platino  
Toronja Liofilizada  
Bitters de Toronja y Lavanda x @ELMIXOLOGO

## MORLACO:

Mezcal Joven Ombligo Del Diablo  
Félix Schorle Frambuesa  
Fentiman's Rose Lemonade  
Cerezas Amarena  
Hojuelas de Maple  
Bitters de Cereza y Azafrán x @ELMIXOLOGO

## PASSA:

MATRACA Ginebra Artesanal  
Cerveza 1664 Blanc Kronenbourg  
Uva Liofilizada  
Flor de Sal con Sriracha  
Bitters de Té Earl Grey x @ELMIXOLOGO

Salut,  
@ELMIXOLOGO





## Destaca Hospital Universitario en ranking internacional

La revista Newsweek ha publicado la lista de los Mejores Hospitales del Mundo 2021 en este ranking conformado por dos mil nosocomios que cubren 20 países incluyendo Estados Unidos, Reino Unido, Alemania y Canadá. Destaca la labor del Hospital Universitario "Dr. José Eleuterio González".

El Hospital Universitario "Dr. José Eleuterio González", único por ser de tercer nivel de atención en especialidades en el noreste del país, no solo está considerado como el mejor de la región, sino que se incluye en la lista de los mejores nosocomios del mundo.

Luego de que Nancy Cooper, Directora en Jefe del medio neoyorkino Newsweek, publicara la lista de los Mejores Hospitales del Mundo en 2021, el HU reafirmó su compromiso con la calidad en el servicio al aparecer en el puesto número 12 de los Mejores Hospitales en México.

La calidad del personal médico, la eficiencia en el servicio de enfermería, así como el avanzado equipamiento tecnológico fueron tomados en cuenta por la revista que se interesa en temas noticiosos, de tecnología y análisis político para situar al HU como la mejor elección médica en el noreste de México.

En esta ocasión, Newsweek participó en la investigación en coordinación con Statista. Inc, respetable firma global de investigación de información, para brindar a la sociedad todas las herramientas posibles para optar por la mejor opción a la hora de la salud.

Con base a las recomendaciones hospitalarias, fue a la primera fuente, es decir, los pacientes y su experiencia, así como la atención médica en cada inmueble.

Apenas el año pasado (2020) el Global Health Intelligence (GHI), usando HospiScope (su base de datos a nivel Latinoamérica), presentó el ranking de los hospitales de México mejor equipados y el HU figuró en esta lista en la posición número 5. Este ranking considera datos críticos sobre la infraestructura y los equipos médicos con que cuentan los nosocomios.



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

57

LITOGRAFICA

Chef  
Foodie

Perfiles

Chef

# Hugo Guajardo Bosques

**Ciudad de origen**  
Monterrey, NL.

**Lugar donde estudiaste o cómo aprendiste a cocinar**  
En la casa de mis padres, leyendo y viajando.

**Ingrediente con el que te identificas**  
Sales.

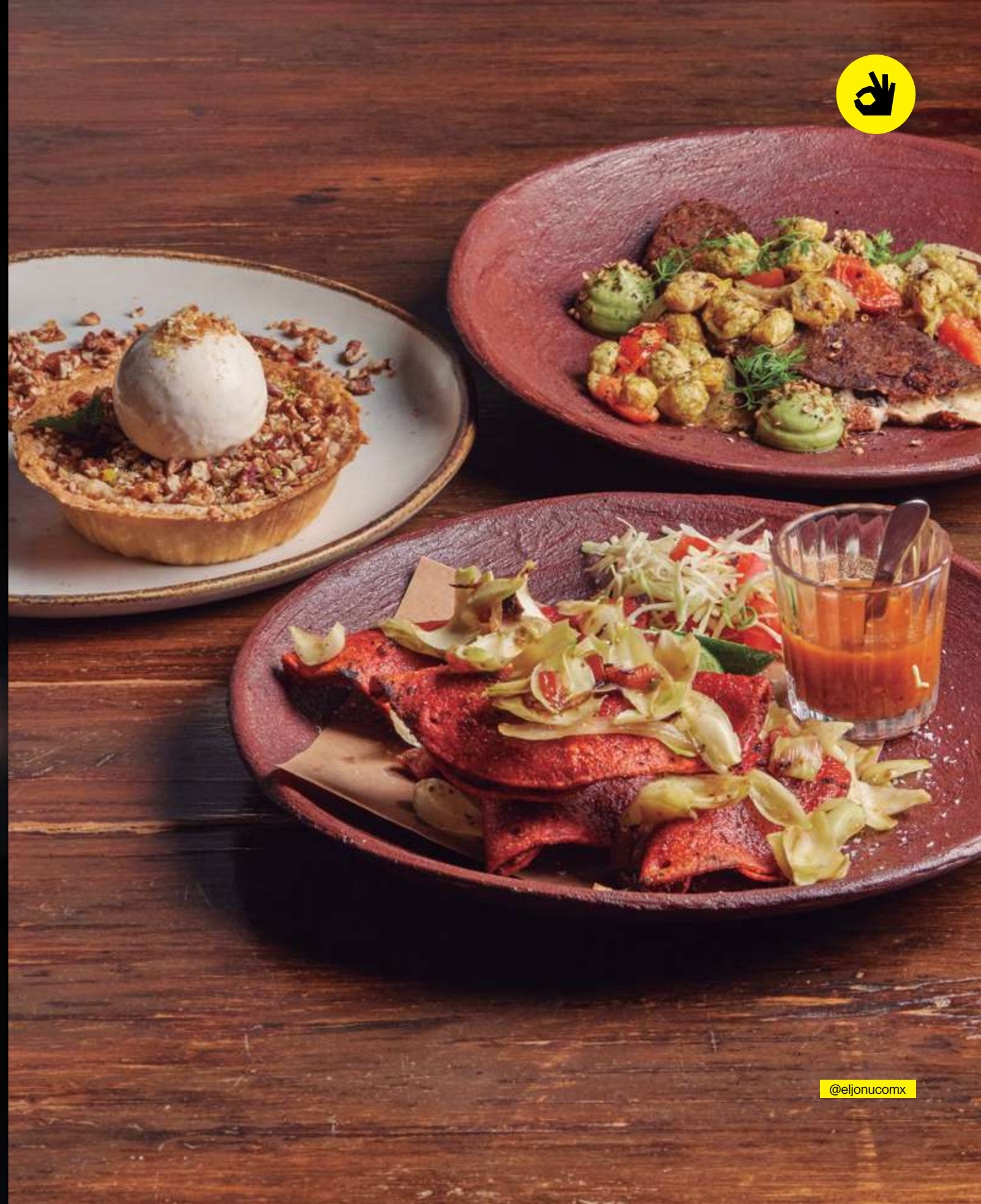
**Platillo favorito**  
Cabrito en todas sus preparaciones.

**Restaurante favorito de Monterrey**  
Muchos depende la ocasión, El Rancho, Capri, El Gran Principal, Grand Cru, Pangea, Koli, Milk, Cara de Vaca y muchos más.

**Tu mayor éxito como cocinero**  
Crear una experiencia y revivir memorias en la mesa.

**Platillos en la foto: El Jonuco**  
Tacos rojos con flor de palma  
Quesadilla de cabuches  
Pay de peras de Santiago, N.L.

@hugogdo



@eljonucomx

Foodie

# Thamara Guerra

**Ciudad de origen**  
Monterrey, Nuevo León.

**Profesión**  
Licenciada en Mercadotecnia.

**Ciudad a la que viajas o viajarías a comer**  
Viajaría a Tokio, Japón.

**Platillo o comida que podrías comer toda tu vida**  
Chilaquiles verdes.

**Platillo que jamás comerías**  
Fritada.

**Primer restaurante que te viene a la mente**  
Amor Amor Café.

**Platillos en la foto**  
Pan dulce  
Café de olla  
Molletes combinados de chorizo y champiñones  
Pambacitos  
Torta de chilaquiles  
Soda frutal de mango

@foodieturista



@amoramorcafe



**LIMPIEZA  
TOTAL**

**NO MÁS  
ALERGIAS**  
PREGUNTA POR  
PROMOCIÓN  
AL CONTRATAR

**LIMPIEZA A PROFUNDIDAD  
TAPETES, SILLONES Y ALFOMBRAS**

✉ [ventas@limpiezatotal.com.mx](mailto:ventas@limpiezatotal.com.mx)

📷 **LIMPIEZATOTALOFICIAL**

[www.limpiezatotal.com.mx](http://www.limpiezatotal.com.mx)

📞 **81 1790.8287 Y 81 1277.4690**



**HACIENDA 208**  
RESTAURANTE

Hidalgo 208,  
Santiago,  
Santiago, N.L.  
81.1778.9774

📷📺 @Hacienda208



Ubicado en el Centro de Santiago, Nuevo León, al interior de un espacio de arquitectura mexicana contemporánea, el restaurante Hacienda 208 presenta a los comensales un concepto de gastronomía nacional gourmet con influencias de distintas cocinas internacionales. La excelencia en el sazón de su menú además de la belleza en sus emplatados, son distintivos que, aunados a la elegancia de sus instalaciones, la calidad en el servicio y la ambientación musical en vivo, hacen de la experiencia de todos sus visitantes una por demás memorable. Para desayuno, comida o cena se convierte en un destino obligado en tu próxima visita a este pueblo mágico.



H O L S T E I N S<sup>®</sup>



*con la máxima*  
**Calidad &  
Seguridad**



**#TheArtOfCraft**

RECONOCIMIENTO OTORGADO POR LA SECTUR Y LA SSALUD A ESTABLECIMIENTOS QUE CUMPLEN CON LOS ALTOS ESTÁNDARES DE HIGIENE QUE MARCA LA NORMA MEXICANA NMX-F-605-NORMEX-2018.

**PUNTO VALLE** | 81 1409 7723 / 81 1409 7724 • PRÓXIMAMENTE POLANCO | CDMX  
RÍO MISSOURI 555, DEL VALLE, SAN PEDRO GARZA GARCÍA, N.L.

*holsteins.com.mx*

  / *HolsteinsMX*