



@charitodalessio

@57mares.sf

@sigmafoodservice

**residente.mx**  
#foodculturemty

**Especial:**  
Fine Dining  
Monterrey

**57 Mares**  
Lo mejor del mar  
a tu cocina



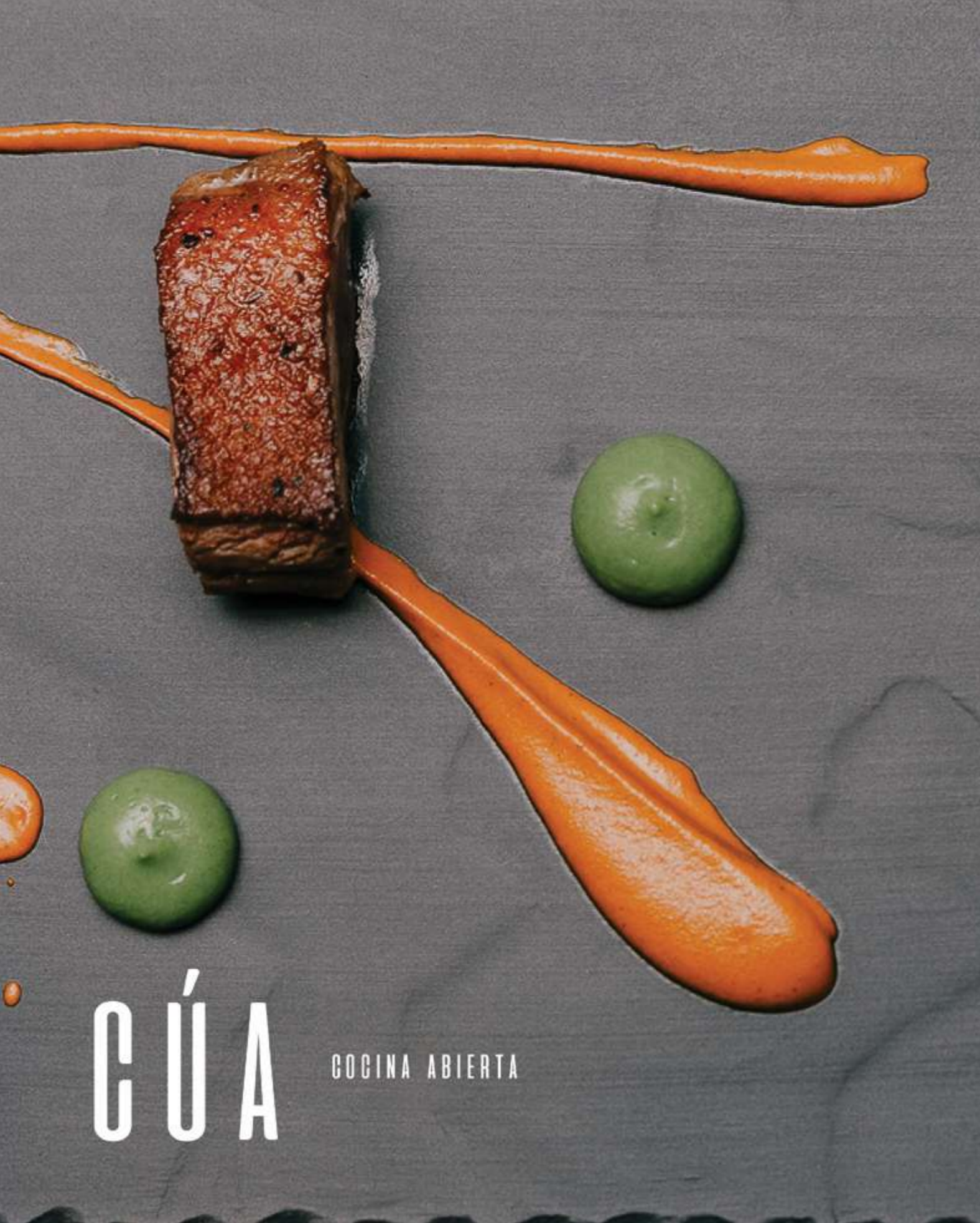
MONTERREY | MAR - ABR 2022

**proSazón**  
MR  
CARNES FRÍAS



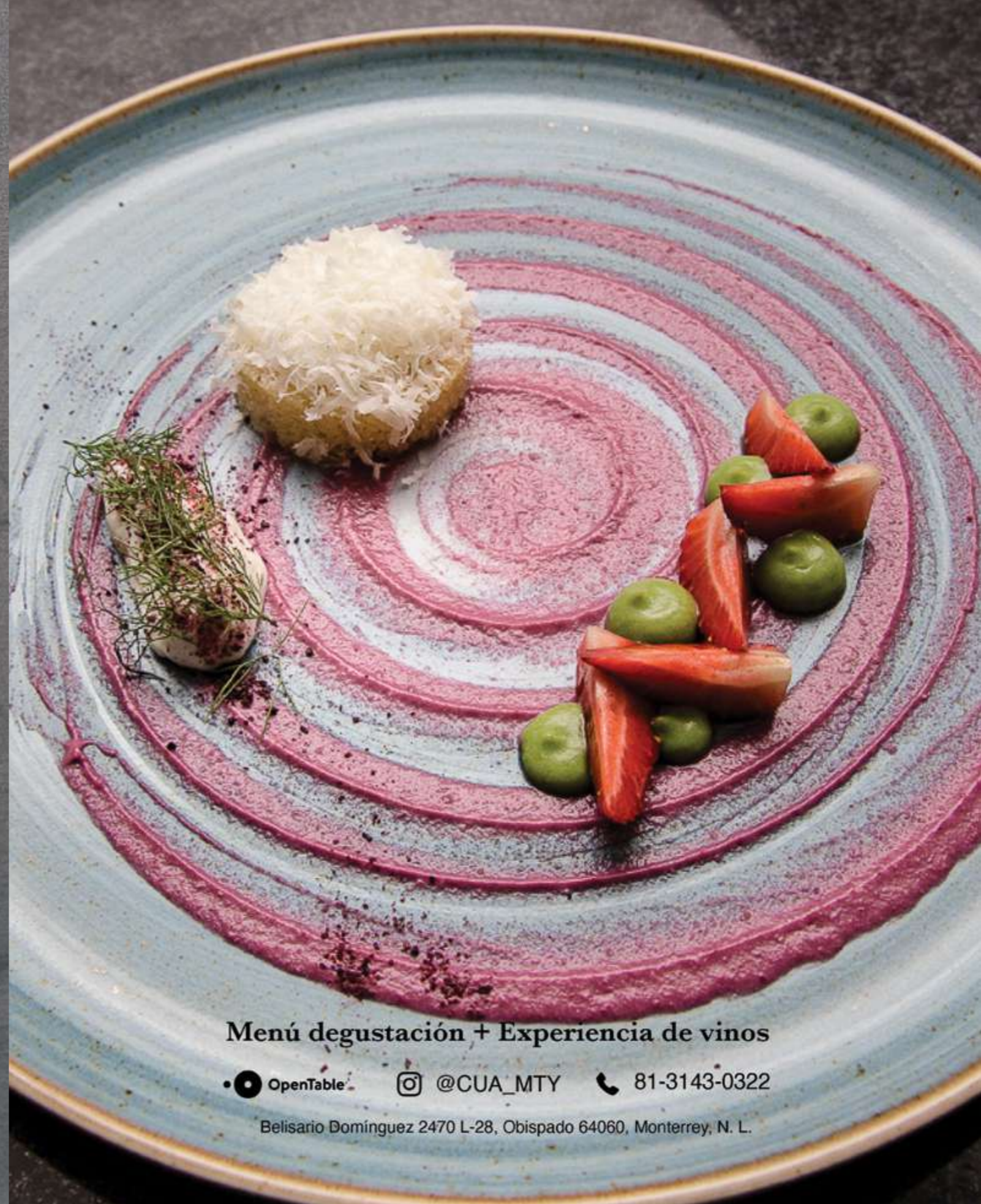
**Siempre  
hay más por  
compartir**







# CÚA

COCINA ABIERTA



Menú degustación + Experiencia de vinos

•  OpenTable

 @CUA\_MTY

 81-3143-0322

Belisario Domínguez 2470 L-28, Obispado 64060, Monterrey, N. L.



SERVICIO A DOMICILIO  
Y PARA LLEVAR



Ave. Humberto Lobo L-453, Col. del Valle, SPGG, NL.

☎ 81 2423 5736 📞 81 3574 9837

📱 @barbacoadonrico.mty



# GRUPO TEC

## PROTEGE TU INVERSIÓN

ADQUIÉRELA YA



TUS  
**NEUMÁTICOS**  
están protegidos

## COBERTURA DE LLANTAS

CONTRÁTALA AL 81 1600 0717

### Plan 4000\*

2 eventos por año



x4

Neumáticos  
por evento



Hasta \$4,000  
por neumático



Colocación  
del neumático  
repuesto **sin costo**



Atención en  
toda la **República  
Mexicana**



Instalación del  
neumático en menos  
de 40 **minutos\*\***



Procesos **rápidos  
y sencillos**

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

CAFÉ  
**PATRIARCA**  
INTERNATIONAL

  
Gourmet



Haz tu pedido en  
**Cafe-patriarca.com**  
y conoce todas nuestras  
presentaciones

 **Cafe-Patriarca.com**  
Envíos a toda la república



 @CafePatriarca  @Cafe\_Patriarca  contacto@cafepatriarca.com

-  Café Clásico
-  Café de Olla
-  Café en Grano
-  Café Descafeinado
-  Café Cardamomo

**KARAX**  
CARAJILLO <sup>MR</sup>

El verdadero sabor  
con Karacter

 Carajillokarak.com

  @karak.carajillo

 81 1244 2904

El único **Carajillo**  
que está hecho con  
**Café destilado y**  
**licor de Agave, listo**  
**para servirse frío o**  
**con hielos**





## Portada

FOTOGRAFÍA Y POSTPRODUCCIÓN  
**Bob Zamudio**  
@zamudiophoto

TALENTO EN PORTADA  
**Charito Ruiz**  
@charitodalessio  
57 Mares  
@57mares.sf

AGENCIA  
**Peach Agency**  
@peachagency.mx

STYLING  
**Karla Gabriela Zamarrón Martínez**  
@karlazamarron

MAKE UP  
**Michelle García**  
@michellegarciamua

## Contenido

15

### #foodculturemty

Novedades, De moda, Desayunos, De dieta, Munch, Pa'l postre, Valor por tu dinero, Snack, Pick Up, Ingredientes, Producto local, The dream meal.

52

### En portada

Lo mejor del mar directo a tu cocina

69

### Bebidas

Cerveza, vino, mixología

75

### Perfiles

Chef, Mixólogo, Brand Manager, Beer Sommelier

## Directorio

FUNDADOR  
**José Antonio Chaurand**

DIRECTOR DE OPERACIONES  
**Juan Carlos López**

GERENTE COMERCIAL  
**Eduardo Pinto**

VENTAS Y MARKETING  
**Viridiana González**  
**Mauricio Hernández**  
**Alicia Nava**  
**Gerardo Puentes**  
**Carmen Perales**  
**Diana Salazar**  
**César González**  
**Erick Robledo**  
**Ángel Balandrano**  
**Jocelyn Huerta**  
**Karina Cavazos**

DIRECTORA DE CONTENIDO  
**Alehz Alanís**

FOTOGRAFÍA Y DIRECCIÓN DE ARTE  
**Mikel Rendón**  
**Israel Albornoz**

DISEÑO  
**Lizeth Molina**  
**Beatriz Soto**  
**Patricio P. Cantú**

WEB MASTER  
**Manuel Martínez**

DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN  
**Dan García**

ADMINISTRACIÓN  
**Joana López**

DISTRIBUCIÓN  
**Carlos Gómez**  
**Antonio Rodríguez**

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

RESIDENTE RESTAURANT MAGAZINE (AÑO 6, No. 79, MARZO - ABRIL 2022) ES UNA PUBLICACIÓN DE PLATAFORMA GLOBALMEDIA, S.A. DE C.V. EJE EXTERIOR #10, LOCAL 21, VÍA CORDILLERA, RESIDENCIAL VALLE PONIENTE, SANTA CATARINA, NUEVO LEÓN. C.P. 66196. NO. DE CERTIFICADO DE RESERVA OTORGADO POR EL INSTITUTO NACIONAL DEL DERECHO DE AUTOR: 04-2012-052213373400-101. NO. DE CERTIFICADO DE LICITUD DE CONTENIDO: 15587. IMPRESO POR LITOGRAFÍA MATAMOROS. LOS TEXTOS AQUÍ PUBLICADOS SON EN SU TOTALIDAD RESPONSABILIDAD DE SU AUTOR. CIRCULACIÓN AUDITADA POR SEGOB © 2019.



HOLSTEINS®

# THE ART OF STEAK PLACE

UNFORGETTABLE EXPERIENCES



RIB EYE BLACK ANGUS

HIGH END STEAK PLACE - WHISKY ROOM  
ROBATA & JAPANESE INSPIRATION

CENTRO COMERCIAL PUNTO VALLE, RÍO MISSOURI NO. 555, SAN PEDRO G.G.; TEL: 81 1359 4223

holsteins.com.mx

Instagram / Facebook / HolsteinsMX

# 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



Valor por tu dinero



Antojo



Santa Catarina



Tendencia



Ideal en dieta



En carretera

— AUTHENTIC BELGIAN WAFFLES —

# BEWEEFL BEAATTE®

Be.WaffleMx



LOS MÁS  
BELGAS.



¡CHECA NUESTRO MENÚ!

METROPOLITAN CENTER PISO 2 Av Lázaro Cárdenas  
2400, Valle Oriente, 66260 San Pedro Garza García, N.L.

### G Smart y G Mini.

Nuestras Terminales inteligentes con **módulo para restaurantes** que te ayudarán a administrar tu inventario y hacer cobros de manera segura.

#### BENEFICIOS.

- Acepta todas las Tarjetas y registra los pagos en efectivo.
- Suma propina a la cuenta ¡rápido y fácil!
- Divide la cuenta entre el número de comensales, cuenta total, con o sin propina.
- Ofrece pagos con QR.
- Genera pagos a distancia.



Costo por transacción \$0

Cuota de afiliación \$0  
(P/afiliación tapada a 3 por RFC)

Cuota baja facturación \$400  
(P/afiliación: 1 por RFC)

Servicios adicionales: Aplican precio de lista

Tipo de afiliación: Directa

Segmento: PyME

### G POS      G Mini      G Smart

1º Gratis      Venta \$530      Venta \$4,400

Siguientes \$150 <sup>GPU</sup>      Renta 1º \$150

Renta siguientes \$449

Paquete	Terminal Punto de Venta		Nómina	Crédito	Seguros	Administrativo
	Tasas	Terminales				
Restaurante	Sin costo de afiliación	a) 1º G POS Gratis. (Subocupo \$120/mes)	Seguro de vida \$50,000 (Incluye cobertura COVID)	Simple/Ágil	10% Cashback	Sistema de timbrado para la emisión de:
Sin costo 1 mes	DÉBITO	1.49%	SAFE: Cobertura de fraude a Tarjetas de Débito y/o crédito Santander	Tasas especiales (-1%)	Vida Multianual	- Facturas - Recibos de nómina - Notas de remisión
	CRÉDITO	1.79%		Sin comisión por apertura	Empresa protegida	Adelanto para Sueldo (para empresas del momento) \$15 por operación
	INTERNACIONAL	3.00%		\$6,250 (-6x) Hasta \$25,000 al año	Blindeaje PYME	Cobranza Reporte Salud Financiera
	AMEX	2.9%		c) G Mini pago único (\$300)		
	DISCOVER	2.66%	Porta cuentas Santander			

Te invitamos a conocer todos los **beneficios** que nuestros Paquetes Santander PyME tienen para ti, para mayor información ingresa a: [www.santander.com.mx/pyme/](http://www.santander.com.mx/pyme/)

Para conocer más de nuestras terminales, visita: [getnet.mx](http://getnet.mx)

Novedades  
De moda  
Desayunos  
De dieta  
Munch  
Pañ postre  
Valor por tu dinero  
Pick Up  
Snack  
Producto local  
Ingredientes

# #foodculturemty

NEW

Novedades

# Doña Concha

Rocío Castillo Martínez

Hace años atrás, Rocío Castillo, realizaba pasteles personalizados y cuando llegó la pandemia bajó el número de pedidos debido a que los festejos estaban nulos o muy limitados. Es entonces cuando decide utilizar su tiempo libre para hacer cursos de repostería, una de las clases era de conchas y empezó con la elaboración de las mismas, sus amigos y conocidos empezaron a levantar pedidos y un proyecto empezó a tomar forma. Doña Concha, nombre en honor a su abuela materna llamada Concepción, a la que le encantaban las conchas. El proyecto ofrece conchas recién hechas, con ingredientes de calidad, diferentes sabores y rellenos, con la intención de complacer los diferentes gustos.

@donaconcha



Mr. **Pampas** DO BRASIL  
ENSALADAS & CORTES

¡PORQUE VOCÊ  
MERECE O MELHOR!



TERCERA  
SUCURSAL  
EN

MONTERREY

PLAZA CITADEL

Muy Pronto

VALLE

CALZADA DEL VALLE 400, DEL VALLE



MRPAMPASVALLE

GARZA SADA

AV. GARZA SADA 3515, CONTRY



MRPAMPASGARZASADA



De moda

# Frabuloso Café

Nació en el 2021 con la idea de ofrecer una experiencia para los amantes del café, con un ambiente tranquilo, agradable y temática de Alice in Wonderland; ideal para degustar un delicioso croissant con una alocada bebida de la casa, una malteada, soda italiana, o alguna de las opciones de cafés o tisanas de esta linda cafetería. No rechaces las sugerencias de sus pasteles que están a pedir de boca, todo está elaborado por sus anfitriones y fundadores, Laura, Arturo y Carlos.

@frabulosocafe



MENÚ



INSTAGRAM



FACEBOOK

La  
DOÑA

DELICIAS DEL LÍBANO

BY VERO BATIZ DE SAMAR

Plaza Distrito Armida, Circuito Frida Kahlo #300  
Cot. Haciendas de la Sierra, San Pedro, Valle Oriente  
Local 22. CP 66278

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

RESERVACIONES Y PEDIDOS: 818.280.86.42

@ladona\_deliciasdelibano La Doña

RESTAURANT, CATERING, DELIVERY & PICK-UP

L-S | 12:00 - 8:00 PM / D | 12:00 A 4:00 PM



Desayunos

# Moracuyá

Chilaquiles mixtos + huevo estrellado  
 Healthy waffle de harina de avena con  
 coco + fresa plátano y blueberries  
 French toast con frutos

Jugo verde, jugo mixto y café americano

@moracuya



Combo Universitario  
 Combo Enrollado

Combo Estrella

Combo Super

**ESCOBEDO**  
 Plaza Aviana  
 Av. Juárez #1406  
 Residencial Aviana, Escobedo  
 TEL: 811164-5444 y 811358-9513

**SAN NICOLÁS**  
 Plaza Andenes  
 Av. Universidad #1250  
 San Nicolás de los Garza.  
 TEL: 811415-4702

**MONTERREY**  
 Pablo A. de la Garza #3000  
 Col. Moderna, Monterrey, N.L.  
 de 11:00 am a 8:00 pm  
 a dos cuadras de Ruiz Cortines  
 TEL: 818351-0808 y 818351-9999

**APODACA**  
 Mariano Escobedo #604-D entre  
 Aldama y Blvd. Carlos Salinas,  
 Centro de Apodaca, N.L.  
 de 11:00 am a 8:00 pm  
 TEL: 818386-2816 y 818386-9245

**EXPRESS**  
 Av. Gral. Mariano Escobedo  
 #340 Col. Las Hadas, Escobedo  
 Lateral de la Carr. a Colombia  
 y Av. Concordia.  
 TEL: 811405-0729

Los Primos Restaurante

@losprimosrestaurante



Desayunos

**Cintle**

Enmoladas de mole madre  
Entomatadas  
Las Habaneras  
Enfrijoladas

@cintleantojeria

*Pizza  
Studio*



@PIZZASTUDIO.MX | 81.1098.8026 | PLAZA PARALELO OBISPADO





LIGHT

De dieta

**Kale**

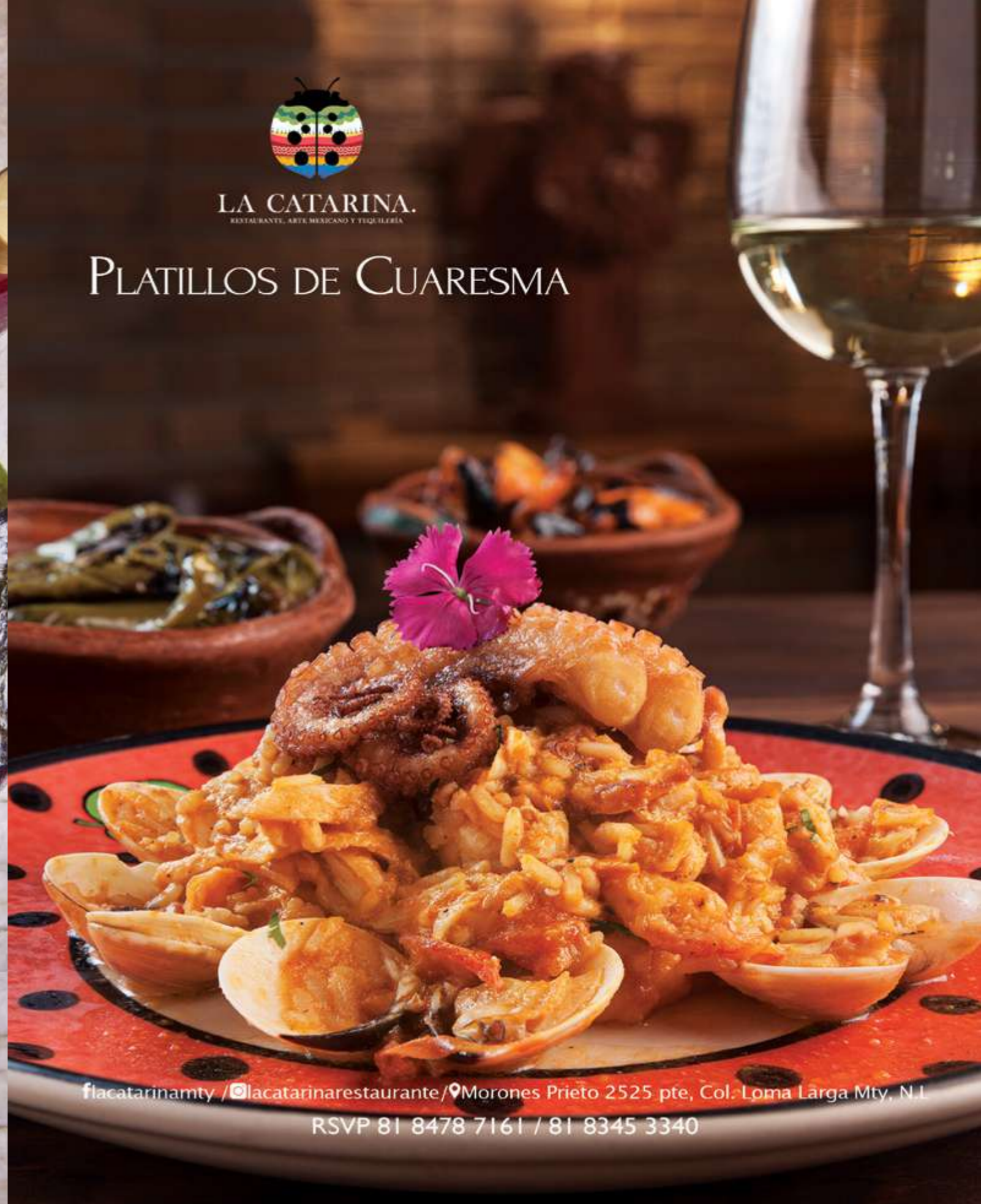
Salmón toast  
Tiger bowl  
Taco bowl

@kalemex



LA CATARINA.  
RESTAURANTE, ARTE MEXICANO Y TEQUILERÍA

## PLATILLOS DE CUARESMA



f lacatarinamty / i lacatarinarestante / Morones Prieto 2525 pte, Col. Loma Larga Mty, N.L

RSVP 81 8478 7161 / 81 8345 3340



Munch

# Lúpulo bistro & bar

Hamburguesa de la casa  
Papas sonrisas  
Tacos de asada

@lupulobistrobar



ORFEBRE  
COCINA ARTESANA



JW Marriott Monterrey Valle

Av. del Roble 670, Valle del Campestre San Pedro Garza García, Nuevo León, México 66266

T: 52 81 8850 6700 | M: recepcion.mtyjw@hotelesprisma.com

f @ orfebrecocinaartesana



**YUM**

Pal postre

# Sr. Topsy

Nieve de Carajillo & Caramel + topping de manzana y caramelos sabor mantequilla y café

Nieve sabor Chocolate & Bourbon con Almendra, chocolate amargo y cáscara de naranja

Nieve de Beer & Pecan con nuez garapiñada y un trozo de cono de azúcar.

Cono de nieve de Gin con sabor a rosas, fresas y pétalos de rosa.

@srtipsy

HOME

# MONTEJO

GRILL

COMO EN EL RANCHO



**PICKUP**

Av. José Vasconcelos 106A,  
Tampiquito, SPGG.



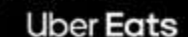
Ordena en **PIDE DIRECTO** y consume  
al mejor precio.



@MONTEJOHOMEGRILL

**PRÓXIMAMENTE EN PLAZA AURIGA**

Disponible en





Valor por tu dinero

# Los Legendarios

1kg De Aguja \$720  
Chicharrón De Ribeye \$370  
Chinchulines \$150

@los\_legendariosmt



Ordena desde  
DiDi Food  
Rappal  
UBER  
eats

## LOCACIONES

¡Síguenos en nuestras redes!  
 los\_legendariosrestauran  
 los\_legendariosmt  
 loslegendarios.mx

**Rangel Frías**  
 Av. Raúl Rangel Frías #470,  
 Burócratas del Estado,  
 Monterrey  
 81 8373.2232 / 81 8373.1363  
 81 8371.4590 / 8129.4482  
 81 3085.9636  
 @LosLegendariosmt

**Rómulo Garza**  
 Av. Rómulo Garza #1116, Hacienda  
 Los Morales 3er Sector, San Nicolás  
 81 2528.9828 / 81 2233.3371  
 81 2528.6622  
 81 2211.7404  
 @LosLegendariosRomuloGarza

**Universidad**  
 Av. Universidad #1009-A,  
 Centro de San Nicolás  
 81 2473.6735 / 81 2182.1207  
 81 2230.7996 / 81 2261.8241  
 81 1695.8554  
 @LosLegendariosUniversidad

**Paseo de los Leones**  
 Av. Paseo de los Leones  
 #1900, Cumbres Madeira  
 2o. sector, Monterrey  
 81 838.13775 / 81 2955.8440  
 81 3574.7482  
 @LosLegendariosPaseo  
 deLosLeones



Valor por tu dinero

# Gallo Nero

Tiramisú \$195  
Bistecca al rosmarino \$1,200.00  
Risotto nero é gamberi \$455

@nero.gallo



## AUTÉNTICA CUCINA TOSCANA



PEDIDOS A DOMICILIO  
RESERVACIONES Y PICK UP **8119675522**

Av. San Francisco 130.  
Lomas de San Francisco. Monterrey.

Instagram | @nero.gallo  
Facebook | Ill Gallo Nero





Pick up/Para llevar

# Chila Bike

Rojos con chicharrón en salsa  
Verdes con pechuga desmenuzada  
Mixtos con aguacate

@chilabike.mty

# GRIND

## GET SHIT DONE

Caramel Latte



@/grindlabmx



YUM

Snack

# Sencillo Café

Brownie de chocolate y nuez, con bola de nieve de vainilla  
Banana Split  
Paleta Waffle con Nutella y Almendras  
Matcha en las rocas  
Café de Olla Artesanal

@sencillocafe

# THE OVEN

PIZZATTO



Mercado Lázaro  
Av. Lázaro Cárdenas 2780  
Monterrey, N.L.

Vía Cordillera  
Eje Exterior 10, Mercado Cordillera  
Santa Catarina, N.L.

Áuriga San Pedro  
Av. Real San Agustín  
San Pedro Garza García, N.L.

@Theovenpizzato

The Oven Pizzato

**YUM**

**Ingredientes**

# Mr. Elotero

**Rest**

- |                  |                    |
|------------------|--------------------|
| Elote desgranado | Chipotle           |
| Mayonesa         | Chile              |
| Crema            | Limón              |
| Queso amarillo   | Toppings: Ruffles, |
| Queso blanco     | Doritos y Ajonjolí |

@mrelotero



# • A CHANCE • TO MEAT 4.0

APR. | ABR. 30, 2022  
6:30 PM

**Tomahawk**  
OPEN FIRE LATIN GRILL

The Best Meat Festival is back!

*Demos la Bienvenida nuevamente  
al Mejor Festival de Carnes*

ALFONSO DE LA DEHESA

Our Executive Chef and his guest Chefs  
*Acompañen a nuestro Chef Ejecutivo y sus Chefs invitados*



BANYAN TREE  
MAYAKOBA

AMSTEL  
ULTRA

CATENA ZAPATA  
Since 1902

Chateau  
St. Michelle

La Pinta  
POMEGRANATE LIQUEUR  
Small Batch  
100% Pure Agave Tequila

VINOTECA

RESERVACIONES / BOOKINGS 9848773699 EXT 7222 • FBSERVICE-MAYAKOBA@BANYANTREE.COM  
BANYANTREEMAYAKOBA.COM



Producto local

# Thessal

Una empresa 100% mexicana con más de 10 años en el mercado, es conocida por el suministro y venta de insumos premium a nivel nacional que buscan realzar la experiencia del comensal. Thessal da servicio directo a más de 60 restaurantes a nivel nacional, hoteles y distintos distribuidores comerciales. Al mismo tiempo impulsa su propia marca de productos con venta al público. Se caracterizan por contar con productos únicos capaces de diferenciar cualquier platillo, respetando los más altos estándares de calidad.

@thessalmx

## DALE UN ESTILO ESPECIAL A TUS PLATILLOS

Ingredientes y productos premium para la cocina.

Venta al público y por mayor



THESSAL

WWW.THESSAL.MX

81 2413 1631

/ThessalMx

@thessalmx

brooklyn  
NEW YORK BRASSERIE



The Westin Monterrey Valle

Av. Manuel Gómez Morín y Río Missouri, Punto Valle, 66220 San Pedro Garza García, N.L.

T: 81 2713 3100 | M: info@westinmonterrey.mx

f @westinmonterrey

[81] 33-93-02-20

barra22monterrey

barra22mx



SABOR AL MERO

**ESTILO SINALOA**

PRÓXIMAMENTE

Tec

La Presa

Fleteros

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

Presas La Boca, San Javier,  
67317 Santiago, N.L.

Paseo La Fe



# 45



By Chef  
John Bertrand

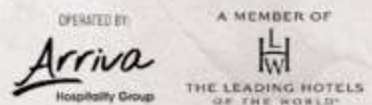
## REDES- CUBRE EL ARTE DE LA COCINA

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

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

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

# The Dream Meal



Sensitive Experience Resorts

RESERVACIONES E INFORMES:  
52 (998) 868 5460 ext. 3408 (ConciERGE), [www.sensiraresorts.com](http://www.sensiraresorts.com)



# Mamalona

Las Pangas Mx

Para comenzar un aperitivo que a satisfacer tu antojo. Una crujiente tostada de maíz, con camarón cocido, camarón aguachile y ceviche de camarón, una fusión exquisita para tu paladar y para darle un extra de sabor, unas rodajas de aguacate, mayonesa, ralladura de pepino y la deliciosa salsa de la casa.



# Sopa de mariscos

La Méjico

Continuamos con una deliciosa sopa de mariscos, ideal para estas fechas, te envolverá con su excepcional combinación de almeja, camarón, pulpo, huachinango, papá y zanahoria, seguramente probarla una vez no será suficiente.



# Ostiones a las brasas

## Cuerno

De plato fuerte, unos elegantes y placenteros ostiones kumiahi, cocinados a las brasas, con un fino toque de trufa, parmesano gratinado y un toque de limón eureka. ¡Un placer para tu paladar!



# Oro Nero

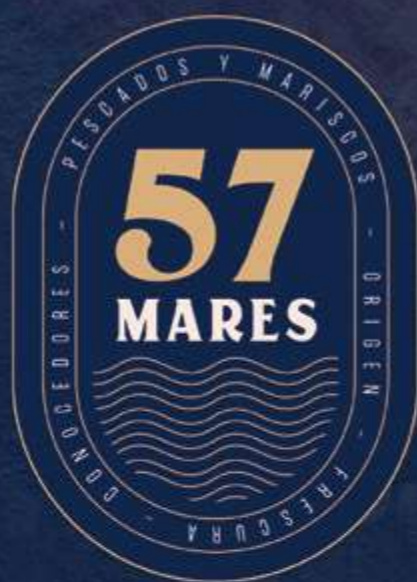
## Pizza Studio

Para terminar, una propuesta visualmente hermosa y al paladar deliciosa. Deleitarse con este pastel de chocolate con una capa de oro comestible, montado sobre una cama de nuez finamente caramelizada, acompañado de frutas y una exquisita crema de carajillo en una ligera base de chocolate. Se volverá tu favorito, sin duda.



57 Mares es una marca de **Sigma Foodservice** que ofrece pescados y mariscos de la más alta calidad.

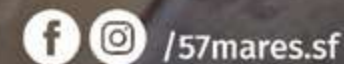
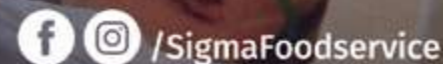
**Somos conocedores del mar y te ofrecemos productos del mejor origen para tus comensales.**



Una marca de **Sigma**  
foodservice

CONOCEMOS CADA  
MILLA NAÚTICA

[sigmafoodservice.com](http://sigmafoodservice.com)





@charitodalessio

@57mares.sf

@sigmafoodservice

## Reportaje

# Lo mejor del mar directo a tu cocina

En búsqueda de lo mejor para ponerlo a tu alcance, si de pescados y mariscos de alta calidad se trata, 57 Mares, te ofrece todo lo que necesitas. Una marca en crecimiento, proveedor para foodservice que te brinda las mejores tendencias de temporada y más de 30 productos disponibles, servicio de primera y gran variedad de opciones para que puedas crear y reinventar tu menú.

Si quieres innovar para tus clientes, debes tener en cuenta aspectos importantes empezando por la calidad en alimentos y servicio, por eso 57 Mares, ofrece asesorías de negocio, asesorías culinarias, opciones de entregas y productos de oferta para hacer posibles todas las metas que propones para tu restaurante.

Busca su catálogo, al cual puedes acceder en su página: [www.sigmafoodservice.com](http://www.sigmafoodservice.com), en él encontrarás pescados, camarones, pulpo, atún, salmón y otras delicias del mar, ideales para sorprender a tus clientes más exigentes y brindar nuevas propuestas

gastronómicas en tu restaurante. Garantiza el éxito en cada uno de tus platillos con los Líderes en México de Foodservice, uniéndote a los que saben, los suministros que estabas buscando para tu proyecto restaurantero y público en general, son 57 Mares, los de la buena pesca, con presencia en todo el país, los que recorrieron miles de millas náuticas, en búsqueda de lo mejor para ti.

Además, 57 Mares te brinda un servicio especializado y conforme a tus necesidades poniendo a tu alcance sus productos por medio de Meat Delivery Convy, donde podrás encontrar grandes opciones para sorprender a tu familia con deliciosas recetas elaboradas con productos de excelente calidad.

Con este método de compra puedes tener la confianza de que tu pedido estará supervisado desde que sale para entrega hasta que llega a las puertas de tu hogar. Así que no esperes más, únete al mejor proveedor de mariscos y conquista a todos con tus platillos.



@charitodalessio

## Entrevista

# Charito Ruíz: Una influencer de propuesta y tendencias

Admirable, imparabile y creativa, una mujer que pretende influir de manera positiva en sus seguidores, con su carisma y sus contenidos. Madre, amiga y sobre todo una mujer con empoderamiento y mucho estilo.

Redacción: Alekz Alanís  
Fotografía: Bob Zamudio

### ¿Quién es Charito Ruiz?

Soy mamá de cuatro hermosos hijos, felizmente casada, me considero con una vida muy activa, alegre, en pro de la familia. Soy una persona que disfruta mucho compartir con sus seguidores, a través de las redes sociales, recomendaciones de la vida diaria, apoyarlas con palabras de ánimo y mostrarse tal cual es, siempre de manera positiva.

### ¿Qué proyectos tienes actualmente?

Actualmente estoy empezando a crear contenido mucho más padre, que pueda aportar aún más a mi comunidad en Instagram, que no solo sea enseñar las marcas increíbles con las que trabajo, sino también mostrarles cosas padrísimas como hacer una modificación en tu casa con un presupuesto bajo y además pues me encuentro feliz de trabajar en excelentes campañas como Isdin, Tresemmé, H&M, etcétera.

### ¿Qué te veremos haciendo en un futuro no muy lejano?

Vienen proyectos muy importantes con muchas marcas muy padres, y además creando muchísimo más contenido, siempre de calidad y que sume para mi comunidad en Instagram, todo siempre pensando en lo mejor para mis seguidores.

### ¿Cuáles es el secreto para poder ser mamá y tener tus proyectos?



Tener siempre tus prioridades en orden, organizar muy bien los tiempos para que mis proyectos personales no se interpongan con lo más importante que es mi familia.

### ¿Cuál es tu comida favorita y que la hace especial para ti?

No tengo en sí una comida favorita, me encanta toda la comida en general, soy de muy buen diente jajaja y pues disfruto mucho la comida, disfruto mucho comer y si es en familia, yo creo que eso lo hace aún más especial para mí, disfrutarlo con mis seres queridos; me gusta comer sano, balanceado, trato de evitar un poquito los empanizados, pero claro que de repente si le entro a todo eso jaja.

### ¿Cuál es el restaurante que te encanta en Nuevo León y por qué?

Azia, me encanta Azia, se me hace un restaurante muy, muy rico, con un menú súper variado y pues los drinks están deliciosos también jajaja pero sí, Azia me gusta mucho y es de mis lugares favoritos.

SPG   4REAL



# Nueve fuegos

Pulpo en mole oaxaqueño  
Tiradito de salmón  
Bebida gin pomelo

@9fuegos



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



# Modenese

Pulpo rostizado sobre  
Risotto al Frutti di mare  
Focaccia  
Vino Santa Cristina  
Orvieto Classico DOCG

@modeneserist

# RINCÓN SONORENSE

TAQUERÍA

*Carne calidad Prime*



Pick&Go  
81 8400 7677

Río Mississippi #192 Ote. Centrito Valle



@rinconsonorensense



# Bestia

Empanada de carne  
Tomahawk  
Ensalada gaucha  
Bebida Fernet Mule

@bestiarestaurante



Restaurant 

# Los CABRITOS LINDAVISTA

 @loscabritoslindavista  
 Restaurante Los Cabritos Linda Vista  
 loscabritos.com.mx

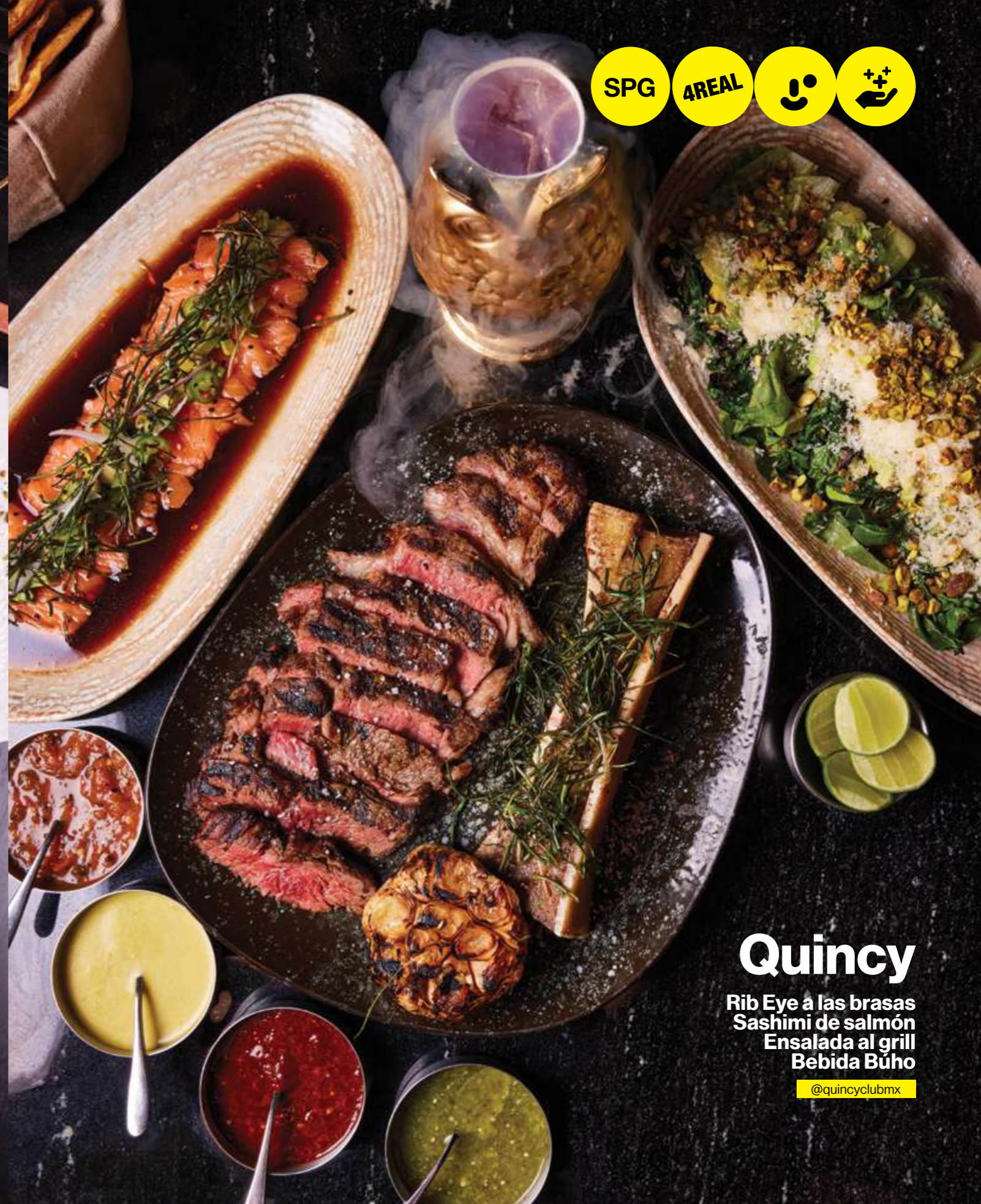
Av. Miguel Alemán #278 Guadalupe, N.L.  
Tel. 81 83 77 07 91 / 81 83 34 30 42



# Holsteins

Beef Wellington  
Rollo de guacamole  
Mil hojas de betabel  
Yellow bird

@holsteinsmx



# Quincy

Rib Eye a las brasas  
Sashimi de salmón  
Ensalada al grill  
Bebida Búho

@quincyclubmx



# Cenacolo

Bruschetta con burrata  
Risoto speck  
Vino Brunello di  
Montalcino Riserva DOCG  
Fanti Toscana

@cenacolomx



# La Buena Barra

Caña de filete al mezcal  
Papas mandolinas  
Bebida María bonita

@labuenabarramy



# CÚA

Merguez de cordero  
Aligot de papá y barbacoa de cordero  
Guacamole  
Cebolla encurtida  
Salsa verde y roja  
Gin tonic té goji berry  
Vino tinto

@cua\_mty

**Espadas** Chef Lalo Vega  
**Brasileñas**  
Desde 2011

Servicio de catering  
(81) 17754832  
(81) 14780975



@vegaespadas



VEGAESPADAS

# Alar'd



DECORACIÓN DE EVENTOS Y MOBILIARIO

mueblesallard@hotmail.com contacto 81 2410 0533 / 81 1262 1950

 @eventos\_alard  /Alar'd

# 69

Cerveza  
Vino  
Mixología

# Bebidas

Cerveza

# Elegancia escocesa

Por: Diego Ruiz

En esta ocasión Lúpulo Cerveza Store, nos presenta estas cervezas elaboradas por la cervecera artesanal escocesa Williams Bros. Brewing Co. las cuales han tenido gran aceptación:

@lupulocervezastore



## Marshall Full Stack Ipa

Cerveza estilo India Pale Ale con 6.8% Alc. Vol., color cobrizo dorado, de amargor moderado, ligeras notas herbales y terrosas del lúpulo, por parte de la malta se percibe un poco de caramelo con buen balance de sabor.

## Marshall Jim's Treble

Cerveza estilo Belgian Tripel de color dorado profundo, con el carácter e intensidad que le dan sus 8.6% Alc.Vol., notas afrutadas, ligeramente dulce y muy bien balanceada. La levadura belga aporta un aroma a chicle y un poco de notas especiadas.

## March Of The Penguins

Cerveza estilo Stout, de color oscuro pero muy ligera para beber por sus 4.9% Alc. Vol., cremosa y con ligeras notas a café y chocolate. Ideal para maridar con algún brownie.

## Joker Ipa

Cerveza India Pale Ale al más puro estilo inglés; es el sello de la casa de esta cervecera; de color dorado, tiene un amargor moderado, notas afrutadas y muy bien balanceada en sus maltas. Sus 5% Alc.Vol. la hacen una IPA ligera e ideal para tomar más de una.

## Marshall Amped Up Lager

Cerveza estilo Lager, es la insignia de la colaboración de Williams Bros. Brewing Co. con la legendaria marca de amplificadores Marshall, de ahí que esta Lager de color dorado brillante, suave, cítrica y fresca, sea ideal para aquellos que deseen empezar el viaje sin regreso en el mundo de la cerveza artesanal y qué mejor que con esta auténtica "Rock 'N' Roll Craft Beer"



# MIUPRINT

Taller de Serigrafía en San Pedro.

## ¡HAGAMOS TUS IDEAS REALIDAD!

PLAYERAS  
SUDADERAS  
POLOS  
CAJAS DE CARTÓN  
LÁPICES  
PLUMAS  
LIBRETAS  
BOLSAS ECOLÓGICAS  
BOLSAS DE YUTE  
Y MÁS

Cotizaciones sin compromiso por WhatsApp o DM.

81-2940-2544

Síguenos en Instagram y conoce más de nuestros servicios.



@miuprintmx

Av. José Vasconcelos #317  
(entre Corregidora e Hidalgo)  
Col. Casco Urbano, 66230,  
SPGG, Mty, México.



Vino

# Velada Especial

Por: Julio Grinberg

@juliogrinberg

## Juan de Dios (Argentina | Mendoza):

El nuevo icono de la bodega, homenaje y obra maestra de la bodega listo para abrir. En esta ocasión elevan al Malbec con una pizca de CS en 18 meses de roble francés. Resultando un vino opulento, sofisticado y elegante, tal es la experiencia que se sugiere oxigenar al vino una hora antes. Ideal Shot Rib braseado y risotto de azafrán.

Costo \$2499

## Malabrigo (España | Ribera del Duero):

El vino más emblemático de la bodega Cepa 21. Esta parcela se posa sobre suelos especiales y sobre todo se expone a condiciones climatológicas rudas, logrando expresar un concepto de terroir extraordinario. Es denso aromáticamente, lleno de personalidad, taninos maduros y jugosos, crianza de 12 meses de roble francés. Ideal Fideuá de rabo de toro, setas y panceta.

Costo \$1499

## Chateau Gloria (Francia | Burdeos):

Procedente de Saint Julien, muchos fanáticos apuestan que Gloria aplicara unos de los escalafones superiores en la categoría Grand Cru Classe. De aromas profundos, encantadores frutos rojos y negros bien maduros, sabor a fruta fresca y acidez plena típica del terroir. 14 meses roble francés. Ideal paupiettes de ternera en salsa, hongos de pinos y almendras.

Costo \$1449

## Guidalberto (Italia | Toscana | Bolgheri):

Tenuta de San Guido, luego del épico Sassicaia, propone esta opción más jovial, que en poco tiempo también se ganó su lugar en las mejores cartas de vinos en todo el mundo. Una quirúrgica combinación de CS con Merlot, logran un vino sofisticado, delineado con sustancia gustativa perfecta. 15 meses de roble mixto. Ideal Gigot de Cordero glaseado en cerveza y romero.

Costo \$1299

## Paul Hobbs Russian River Valley Pinot Noir (USA/California):

Un ícono de la región, la mejor expresión de terroir que el enólogo ha logrado, un vino cúspide de todo el talento de Hobbs. En cada sorbo se confirma el sello memorable del autor. Un vino estilizado, fragante, sublime y sostenido. Ternera Teriyaki en lenta cocción con hongos diversos.

Costo \$2099



Mixología

# Haute glace x @elmixologo

Por: Sergio Villarreal

@elmixologo

## Frosé xile

Tequila EL AGUILA Blanco  
Palacio de BORNOS Frizzante Rosado  
Sal Habanero-Naranja x Compañía de Sales  
Tiras Enchiladas x XILE.CHILE  
Gelato Maracuyá-Guanábana x LULO Gelato

## Mezcal marina

Mezcal AZUL MARINA Cenizo  
FÉLIX SCHORLE Maracuyá Gasificada  
Mermelada de Chabacano BONNE MAMAN  
Bon Bon Jamaica x CUNA DE PIEDRA  
Gelatina Rossa x @ELMIXOLOGO

## Gin rouge

KALMAR Gin de Mar Hibiscus  
PALMAR Spritz Frutos Rojos  
VILLAFRANCA Jugo Verde  
Gelato Fresa Enchilada x LULO Gelato  
Jamaica Xanthan x @ELMIXOLOGO

Salut,  
@ELMIXOLOGO



75

LITOGRAFICA

Chef  
Mixólogo  
Brand Manager  
Beer sommelier y  
Juez Cervejero

Perfiles

Chef

# Jonathan Vitery

**¿Cuál es tu ciudad de origen?**  
Monterrey N.L.

**¿Cómo descubriste que te apasiona cocinar?**

A los 15 años, mi primer trabajo fue de parrillero en un restaurante de carne asada, desde entonces, soy un apasionado por cocinar al fuego y brasas.

**¿Cuál es tu ingrediente insignia?**  
La carne.

**¿Qué platillo es el que más disfrutas hacer?**

Las Hamburguesas.

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

Cocinar en un programa televisivo, de mucha tradición "La Cocina con Gerónimo" de Televisa, programa que es visto en toda la república Mexicana y algunos países del extranjero.

**¿Hay algo que te falte hacer profesionalmente?**

Mucho, falta mucho, seguir aprendiendo sobre la gastronomía de México.

**¿Qué te encuentras haciendo actualmente?**

Estoy trabajando en cursos y servicio de catering para eventos privados.

**¿Cuál es el restaurante que viene a tu mente cuando se refieren a Monterrey y por qué?**

"El Gaucho" Restaurante de tradición, con excelente costo beneficio, lo frecuento desde siempre con mis padres y mi familia. Incluso para comidas de negocios es de mis favoritos.

@chefvitery

Mixólogo

# Ismael Paniagua

**¿Cuál es tu ciudad de origen?**  
CDMX

**¿Dónde estudiaste o de quien aprendiste?**

Estudí Diseño y Comunicación Visual en la UNAM, desde niño me gusto el dibujo, la pintura y el arte en general.

**¿Dónde estudiaste o de quien aprendiste?**

Mi conocimiento detrás de una barra comenzó desde el año 2004 trabajando en restaurantes, bares, discotecas, cantinas en CDMX comencé como varios talentos llevando vasos y aprendiendo de jadea de bares y gente que nos capacitaba.

**¿Con qué ingrediente te identificas?**

La Mixología para mí es el ARTE y EQUILIBRIO para elaborar una bebida, me tocó capacitarme entre otros mixólogos con Manel Vehi, Mixólogo español del cual entendí que podía mezclar diferentes conocimientos de arte con los aprendidos en bar y cocina.

**¿Con qué ingrediente te identificas?**

Con el maguey (agave) ya que tiene bastantes variedades y fases dentro de su crecimiento, al igual que mi carrera, es la planta mexicana (me encanta nuestra cultura y soy orgullosamente mexicano) y reconocida a nivel mundial, y sus matices y notas pueden variar mucho de acuerdo al tiempo y las circunstancias de la tierra.

**¿Drink favorito?**

Negroni

**¿Cuánto tiempo llevas en esto?**

Comencé a trabajar en la Industria de la Hospitalidad y Servicio a partir del 2004, 18 años.

**¿Cuál es tu mayor éxito como Mixólogo?**

Fui Mixólogo Corporativo para Mochomos (Aperturé bar mochomos como cocktail bar y mi menú ganó el primer premio de entre 5 de los mejores bares), de ahí también el resto de los mochomos, elaboré el menú de Cuerno de Mazarik, Hotaru, Hanaichi, Tera, Casa Masamoto y varios más en diferentes partes de la República, viajar y compartir mi conocimiento es lo máximo para mí.

@isma.tender



Brand Manager

# Alejandra Ceja Lázaro

**¿Cuál es tu ciudad de origen?**  
San José del Cabo, CDMX.

**¿Qué es lo que más disfrutas de ser Brand Manager?**  
El poder compartir, nuestra filosofía empresarial, la manera de hacer arte en nuestros vinos de grandes guardas que nos transmiten una centenaria tradición familiar, nuestro amor a las viñas, a la Bodega y a nuestras marcas.

**¿Dónde estudiaste o de quién aprendiste?**  
Estudié Licenciatura en Administración Gastronómica, mis grandes maestros son Julio Saenz, enólogo de la Bodega, uno que marcó mi carrera profesional fue Jesús Diez con quien tomé el diplomado de enología y viticultura.

**¿Cómo nace tu gusto por los vinos y las catas?**  
Estudiando la carrera tuve una profesora, Lupita Olea ella me encaminó en el mundo del vino y siempre le estaré profundamente agradecida.

**¿Cuál es tu mayor éxito como Brand Manager de La Rioja Alta, S.A.?**  
Posicionar a México dentro de los 10 países más importantes para la Bodega.

**¿Cuáles son los 2 vinos de La Rioja Alta, S.A. que tenemos que probar?**  
En la Bodega festejamos todo con Gran Reserva Viña Arana y Viña Ardanza Reserva es un gran clásico que refleja a la perfección el terroir de La Rioja y de nuestras raíces.

@alecejalezaro

## Conociendo a MusicVox



**¿Qué es MusicVox?**

Una agrupación formada por músicos regiomontanos y cantante mexicana/alemana, con más de 12 años, que consta de remakes de canciones trascendentales en un estilo acústico con un toque muy nuestro. Integrado por Ingrid Kees (voz), Diego Chávez (cajón, guitarra y voz), Juan Pablo Yáñez (bajo eléctrico) Luis Valdés (Dirección musical) José Luis González "Maras" (percusión y batería) y José Cardenas (bajo eléctrico).

**¿Cuáles son los géneros que definen a MusicVox?**

Somos versátiles; para nosotros es muy enriquecedor poder transformar y comunicar un tema de determinado artista y/o compositor a nuestro público. Nos gusta integrar a los escuchas, nos basamos en su perfil, edad y jugamos un poco con melodías y variaciones conocidas.

**¿Dónde podemos escuchar a MusicVox?**

Pueden encontrarlos cada miércoles en el Restaurante Mar del Zur a partir de las 8:30 pm, también documentando nuestras versiones para muy pronto incorporarlas a nuestras redes sociales, así como Spotify y Youtube.

**¿Cuál es la proyección de MusicVox en el futuro?**

Seguir compartiendo nuestra música más allá de las barreras geográficas, como lo hemos hecho hasta ahora en presentaciones nacionales e internacionales. Hemos tenido la oportunidad de presentarnos en Ciudad de México, San Miguel de Allende, Cancún, Los Cabos, entre otros, además de EE.UU. y Países Bajos.



Musicvoxlive



@musicvoxlive



8120396300



musicvox@live.com

# Irresistibles *Tim*bles



POLLO  
TOSCANO

BEEF &  
CHEESE



CRISPY  
CHICKEN

ALIMÉNTATE SANAMENTE

*Tim Hortons*  
Ordena en tu sucursal más cercana

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

# VOOY

## RIDETHE CITY

Escanea el código QR, descarga la app  
y haz tu vida más fácil



# Contigo en todo momento



VIAJES



ENTREGAS



COMIDA



SALUD



[vooyapp.com](http://vooyapp.com)