



@chefherrera

@netpay.mx

**residente.mx**  
#foodculturemty

**Edición especial**  
Los rostros  
detrás del sabor.  
Por Juan Rodrigo Llaguno

NetPay:  
Terminal inteligente a  
favor de la experiencia  
de consumo





**C**  
• HECHAS •  
**CON MANOS**  
LOCALES



Capricciosas®

.01  
**SALSA**  
(blanca)

.02  
**JAMÓN**  
(serrano  
español)

.03  
**QUESO DE**  
**CABRA**  
(desmoronado)

.04  
**ARÁNDANOS**  
(deshidratados)

.05  
**ESPINACAS**  
(baby)

INGREDIENTES

# PASTA MILÁN

f @ ¡SÍGUENOS!



SÓLO POR **Rappi**



ECHEMOS LUMBRE  
AL ESTILO

**ALCORBON**<sup>®</sup>

**#PARRILLEROALFA**



PRODUCTOS ESPECIALIZADOS PARA HOTELES, RESTAURANTES Y CAFETERÍAS  
INFORMES AL: 01 800 040 25 26

[@alcomexico](#) [f /alcomexico](#) [www.alco.mx](#)



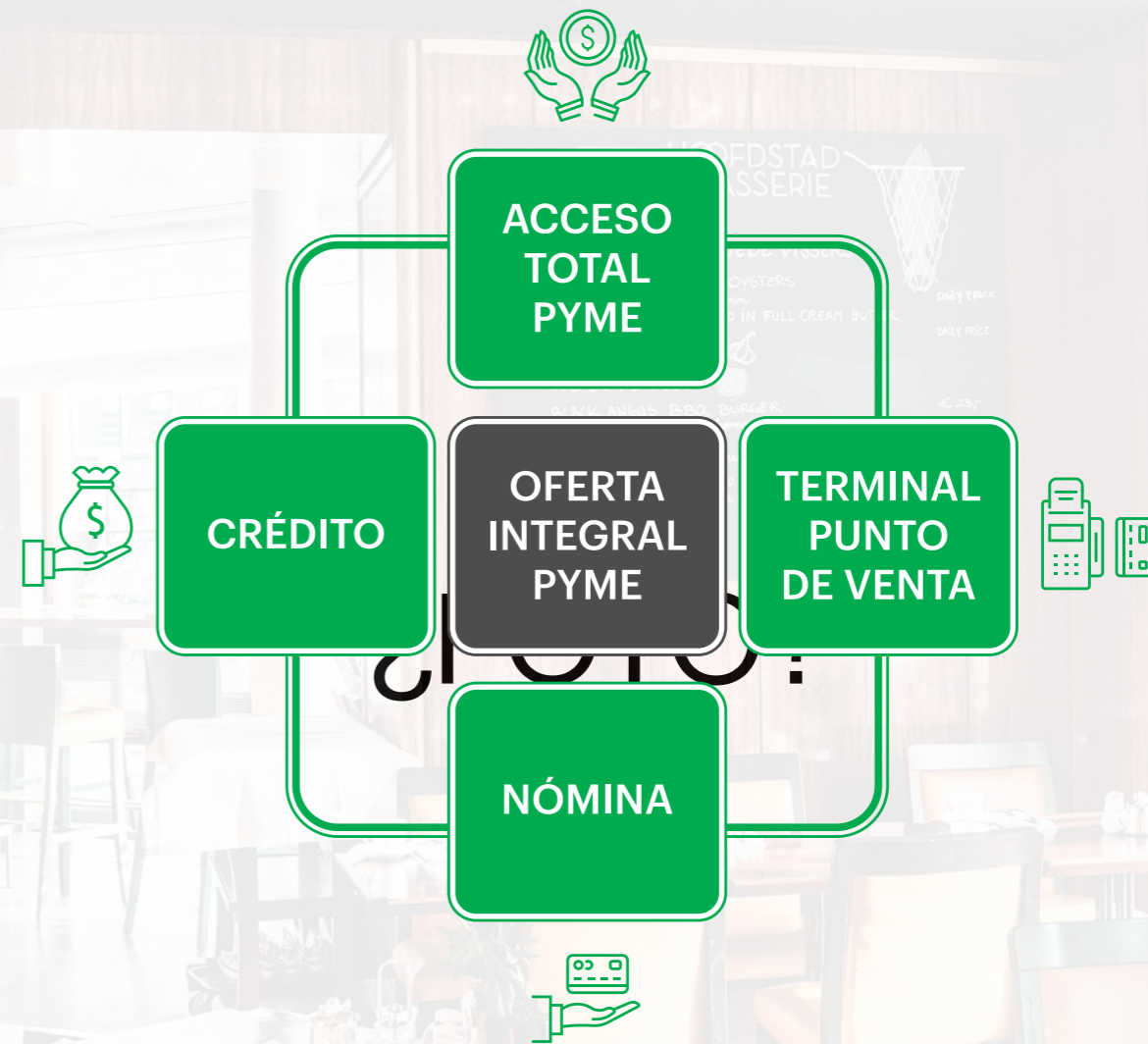


Hoy creamos Hoy creamos

## CRÉDITO PYME

EMPIEZA A IMAGINAR TU PEQUEÑA  
O MEDIANA EMPRESA MÁS **GRANDE**

Adquiere los productos de la **OFERTA INTEGRAL PYME**  
con grandes beneficios y haz realidad  
el crecimiento de tu negocio



- Excelente servicio
- Banca Electrónica sin costo
- Financiamiento a tasas competitivas
- Beneficios para tu empresa y empleados

Para mayor información,  
contacta a tu ejecutivo PyME:  
[banca.pyme@afirme.com](mailto:banca.pyme@afirme.com)  
o visita tu sucursal más cercana



**AFIRME**  
El Banco de Hoy



-  
*Descubre el secreto mejor guardado de los expertos de la carne importada en México.*





AQUÍ SIEMPRE ENCUENTRAS  
LO QUE SE TE ANTOJA COMER.  
EXPLORA UN ESPACIO DE COMIDA  
REAL Y HONESTA, SIEMPRE FÁCIL  
Y CONVENIENTE  
PARA TU RITMO DE VIDA

**meet  
eat**  
*comfort food*  
de **H-E-B**



CONOCE NUESTRO SERVICIO  
DE COCINA DENTRO DE HEB  
E INTERACTÚA CON NUESTROS CHEFS.  
DONDE PODRÁS DISFRUTAR  
DE UN PLATILLO FRESCO  
DE TEMPORADA O PREPARARTE  
UN CORTE A TU GUSTO  
CON PRECIOS MUY ACCESIBLES.

HAZ

 **CONEXION** CON EL CHEF

Quédate a comer...

**H-E-B**

**MARKETPRIME**

Exclusivo en:  
Humberto Lobo · Gómez Morín · Av. Fundadores

**Directorio**



**Portada**

DIRECCIÓN CREATIVA  
**marcomaschuy**  
@marcomaschuy  
PRODUCCIÓN  
**Chuy Villarreal**  
FOTOGRAFÍA Y POSTPRODUCCIÓN  
**Marco Reynosa**  
STYLING  
**Jorge Vives**  
MAKEUP ARTIST  
**Mónica Patricia**  
MODELO  
**Adrián Herrera | @chefherra**

**Contenido**

- 23** Cátedra del sabor
- 31** Influencia norestense
- 53** Cocina de autor
- 63** Multisucursales
- 81** Al carbón | Nuevos Sabores

DIRECTOR GENERAL  
**José Antonio Chaurand**  
DIRECTOR COMERCIAL  
**Juan Carlos López**  
  
CONSEJO CONSULTIVO  
**Bárbara Carrillo**  
**Priscilla Carrillo**  
**María Teresa González**  
**Juan Carlos López**  
**Aldo Roccatti**  
**Carlos Rodríguez Walle**

DIRECTOR CREATIVO INVITADO  
**Gerardo Ortiz x Brands&People**  
@holabrands

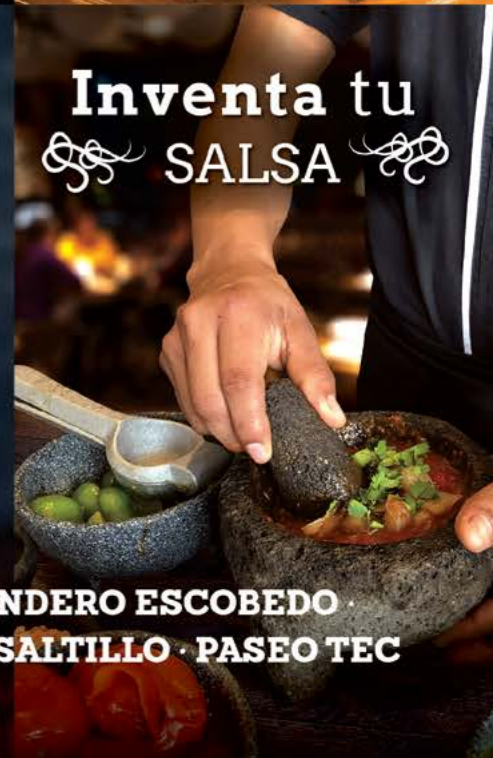
DIRECTOR EDITORIAL  
**Israel Albornoz**  
FOTOGRAFÍA  
**Juan Rodrigo Llaguno**  
REDACCIÓN Y CORRECCIÓN  
**Atziri Espinosa**  
DISEÑO  
**Diego Velázquez**  
WEB MASTER  
**Manuel Martínez**  
VENTAS  
**Carlos Rodríguez Walle**  
**Gabriel Morales**  
**Erika Guajardo**  
**Raúl Dibella**  
**Rubí Cazares**  
**Eliana Leal**  
**Victoria Olvera**  
COORDINADOR DE DISTRIBUCIÓN  
**Luis Silva**  
DISTRIBUCIÓN  
**Antonio Rodríguez**  
**Carlos A. Gómez**

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

RESIDENTE CULTURA CULINARIA (AÑO 4, No. 46, MAYO DE 2019) 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.



**NORESTE GRILL**  
Carnes & Salsas



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



# NetPay<sup>®</sup> SMART

Divide la Cuenta con Split Bill

Sistema Operativo Android & Market Place

Procesa Cupones & Tarjetas de Lealtad

Integración a Tu Punto de Venta

Pantalla Táctil HD a Color

Control de Cobros en Efectivo



[www.netpaysmart.mx](http://www.netpaysmart.mx)





@chefherrera

@netpay.mx

## En portada

# Terminal inteligente a favor de la experiencia de consumo

### Convergencia entre la cocina y la tecnología

Como un creador que utiliza la cocina, la fotografía, la acuarela y la escritura para generar una narrativa propia, así se define Adrián Herrera, uno de los regiomontanos más conocidos dentro y fuera del país, gracias al sabor de sus platillos que ensalzan la gastronomía norestense y a su disruptiva personalidad que millones hemos podido conocer a través del programa televisivo "MasterChef México", de donde es juez.

A lo largo de su trayectoria profesional, ha abierto varios restaurantes como lo son Fonda San Francisco, Chef Herrera, Paso del Norte y un proyecto de cocina norestense dentro del restaurante El Tío, todos con ubicación en la capital nuevoleonense.

En cada uno de estos espacios culinarios, lo han distinguido la simplicidad de sus propuestas gastronómicas, o como diría el propio chef, el "no andar elucubrando o saliendo con zonzadas", al igual que su capacidad de resaltar la esencia de las recetas y sus ingredientes.

Una característica de sus proyectos gastronómicos, es la atención relajada que se da a los comensales, en un ambiente de camaradería y practicidad, porque quien disfruta la experiencia de degustar sus alimentos favoritos, aprecia, siempre, no encontrar complicaciones.

Sobre la falta de complicaciones cuando comemos en un restaurante, vale la pena indicar que uno de los elementos que ayudan a que ésta exista es que, incluso, el pago por el consumo resulte sencillo. Y eso se logra particularmente cuando los establecimientos disponen de terminales para cobros electrónicos.

### Terminales de pago confiables

Una empresa especializada en dispositivos de dicho tipo es NetPay, quien

entre su vasto catálogo de productos ofrece terminales Smart, las cuales han contribuido a que los clientes de múltiples negocios en el país, como restaurantes, hagan sus pagos de consumo de manera rápida y segura.

Los clientes, por supuesto, no son los únicos cuya buena experiencia en los establecimientos cierra con broche de oro al tener acceso a esos dispositivos, pues los dueños de empresas o negocios restauranteros, resultan también beneficiados por las facilidades que tales mecanismos les brindan.

De manera específica, entre los beneficios que las terminales NetPay Smart confieren a los propietarios de restaurantes se encuentran: brindar un impulso tecnológico a sus negocios, mejorar el proceso de cobro, incrementar la lealtad de consumidores, facilitar el cobro con tarjeta de crédito y débito, administrar inventarios y conectarse con los sistemas punto de venta.

Además, estos dispositivos inteligentes disponen de un sistema de pre propina y post propina, recibos digitales, toma de pedidos, encuestas de satisfacción y menús digitales. Todas estas características, en conjunto, permiten a los emprendedores gastronómicos mantenerse competitivos, aumentar sus ventas, cumplir con las demandas del consumidor y entender, de igual modo, su comportamiento.

Por otro lado, cabe distinguir que esta compañía que nació en el 2008 comparte un diferenciador con el Chef Herrera, que es pertinente resaltar: la disruptión. Lo anterior se debe a que, desde su fundación, ha buscado romper con un esquema tradicional, en su caso, con aquel vinculado a las transacciones financieras en México, lográndolo a través de tecnología e innovación.

Al día de hoy, la empresa tiene oficinas en Monterrey, Ciudad de México y Guadalajara para dar atención a todo el territorio nacional, por lo que personas de distintos puntos de la República han podido disfrutar de sus beneficios.

T H E  
**CAPITAL**<sup>®</sup>  
G · R · I · L · L · E

WE WINE, WE DINE





*En The Capital Grille, utilizamos ingredientes de la más alta calidad, que son preparados con nuestras recetas diseñadas para*

**CAUTIVAR TODOS LOS SENTIDOS.**

Av. Roble No. 660, Col. Valle del Campestre,  
San Pedro Garza García, C. P. 66265,  
Parque Arboleda Local W-109.  
Tels: (81) 8335 1266 (81) 8335 1104  
[www.thecapitalgrille.com.mx](http://www.thecapitalgrille.com.mx)

 The Capital Grille México  @capitalgrillemx

 The Capital Grille  @CapitalGrilleMx

**R** RESIDENTE

# Los rostros detrás del sabor

**Segunda edición**

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

**POR JUAN RODRIGO LLAGUNO**

15 MAYO - 23 DE JUNIO  
ENTRADA LIBRE  
[WWW.RESIDENTE.MX](http://WWW.RESIDENTE.MX)





# Juan Rodrigo Llaguno

Ha desarrollado su trabajo como fotógrafo en Monterrey por más de 25 años. Sus diferentes proyectos se enfocan en el registro contemporáneo de la sociedad del norte de México, a través del acto del retrato fotográfico. Es miembro actual del Sistema Nacional de Creadores de Arte y fue acreedor dos veces a la Beca Jóvenes Creadores del Fonca. Al interior del país, ha expuesto individualmente en museos y galerías de Monterrey, Zapopan y Ciudad de México, entre otras ubicaciones del territorio nacional. Mientras que en el extranjero sus exhibiciones han llegado a Phoenix (Estados Unidos), Madrid (España) y Ginza (Japón). Su obra ha sido publicada en libros y revistas, incluyendo el compendio titulado "160 años de fotografía en México" (2004), y un libro de su autoría, "El Parque" (2010), con edición de Conarte. Ha fotografiado a personalidades como Octavio Paz, Leonora Carrington, Fernando Botero, Juan Soriano, Gabriel Orozco, Philip Glass y Julian Schnabel. Varias de sus piezas están incluidas en importantes colecciones, entre ellas la de Fundación FEMSA, Fundación Televisa, Art Museum of South Texas, Arizona State University Art Museum, Fototeca Nacional y Museo de Arte Moderno de la CDMX.

LA  CENTRAL<sup>®</sup>  
— SAN PEDRO — COCINA & BAR

# Cátedra del sabor

Hablar de tradición culinaria norestense, es sumergirse en la historia de los distintos pueblos que han habitado esta zona del país. Es retomar la herencia de los grupos indígenas tlaxcaltecas que se asentaron en el territorio con el manejo de ingredientes como el maíz y el frijol. Es situarnos en la llegada del ganado vacuno, porcino y caprino que trajeron los primeros españoles situados en la región. Es, sobre todo, hacer un acercamiento a esa comunidad ibérica en donde se encontraba una mayoría sefardita, de quienes trascendió la preparación de la carne seca y el cabrito, consumiéndolo a éste de manera casi íntegra, incluyendo su sangre y sus órganos. De quienes quedó para siempre, también, el gusto por las tortillas de harina, surgidas como una fusión de los conceptos de pan de pita y tortilla de maíz. De quienes de igual modo se heredó la confección de los dulces de leche, los buñuelos y ates de membrillo. La comida de nuestra tierra, entonces, es fusión de culturas, es un enlace de vivencias que explican la especificidad de nuestros ingredientes y la evolución de la gastronomía regional a lo largo de los siglos. Hay los que se concentran en el estudio de este legado histórico y lo enaltecen a través de sus propuestas de cocina, logrando que los sabores del noreste mexicano trasciendan fronteras. Aquí algunos de los que realizan dicha labor de manera destacada, confiriéndoles reconocimiento nacional e internacional.

Sweet as  
**MOM**

#10DEMAYO

RSVP 1356 0883 (84) (85)

CHROMA RICARDO MARGAÍN 315, SPGG

  LACENTRALSP •  OpenTable



**Guillermo González Beristáin**  
Pangea



**Patricio Rivera-Rio,  
Rodrigo Rivera-Rio  
y Daniel Rivera-Rio**  
KOLI Cocina de Origen



**Adrián Herrera**  
Fonda San Francisco  
+ Paso del Norte



**Alberto Senties**  
Alberto Senties  
Food Design & Catering Services



**Julio Grinberg**  
Sommelier Corporativo Vinoteca

## Vinoteca

Desde 1979, Juan Morales González tuvo el deseo y visión de traer a México los mejores vinos del mundo al norte del país, en especial a Monterrey. Cuarenta años después, su pasión sobre el vino y su cultura ha sido el motor de Vinoteca hoy en día. Con 27 tiendas a nivel nacional, Vinoclub Experience, el Club del Vino que permea en todo el país a través del sommelier experto Julio Grinberg, además de un gran equipo al servicio de sus amigos restauranteros y un canal de ventas vía telefónica, esta empresa se ha permitido seguir impulsando su único compromiso, que es el desarrollo de la cultura vitivinícola y la oferta de los mejores vinos, licores, destilados y productos delicatessen. Hoy en Vinoteca se desea continuar la celebración y el enriquecimiento de las experiencias y momentos diarios de sus consumidores, iniciando en sus tiendas y culminando con la copa que se sirve al comensal en los restaurantes. Hoy busca seguir colaborando para lograr la mejor experiencia de los dos mundos, del vino y la comida.



BIFE ANCHO  
RESTAURANTE ASADOR

**ESTE DÍA DE LAS MADRES  
FESTÉJALA EN BIFE ANCHO  
CON DESAYUNO, COMIDA Y CENA**



# Influencia norestense

Algunos con más de 80 años de existencia, otros que ya alcanzaron el cuarto de siglo y también los de reciente creación. En este espacio convergen personas que están al frente de restaurantes regiomontanos cuyos menús se encuentran influenciados por el amplio espectro de sabores de la cocina regional. Cada uno con historias distintas pero sustentadas en valores que las hacen coincidir, como los de la cultura del esfuerzo, el trabajo diario y la dedicación para deleitar los paladares de quienes les brindan su confianza día con día.

#### HORARIOS

**Lunes a Jueves**  
7:00am a 1:00am  
**Viernes y Sábado**  
7:00am a 2:00am  
**Domingo**  
7:00am a 22:30pm

#### DIRECCIÓN

Avenida Gómez Morin 1105,  
Local 112, Plaza GM III,  
Col. Carrizalejo, CP 66254  
San Pedro Garza García.

#### TELÉFONOS

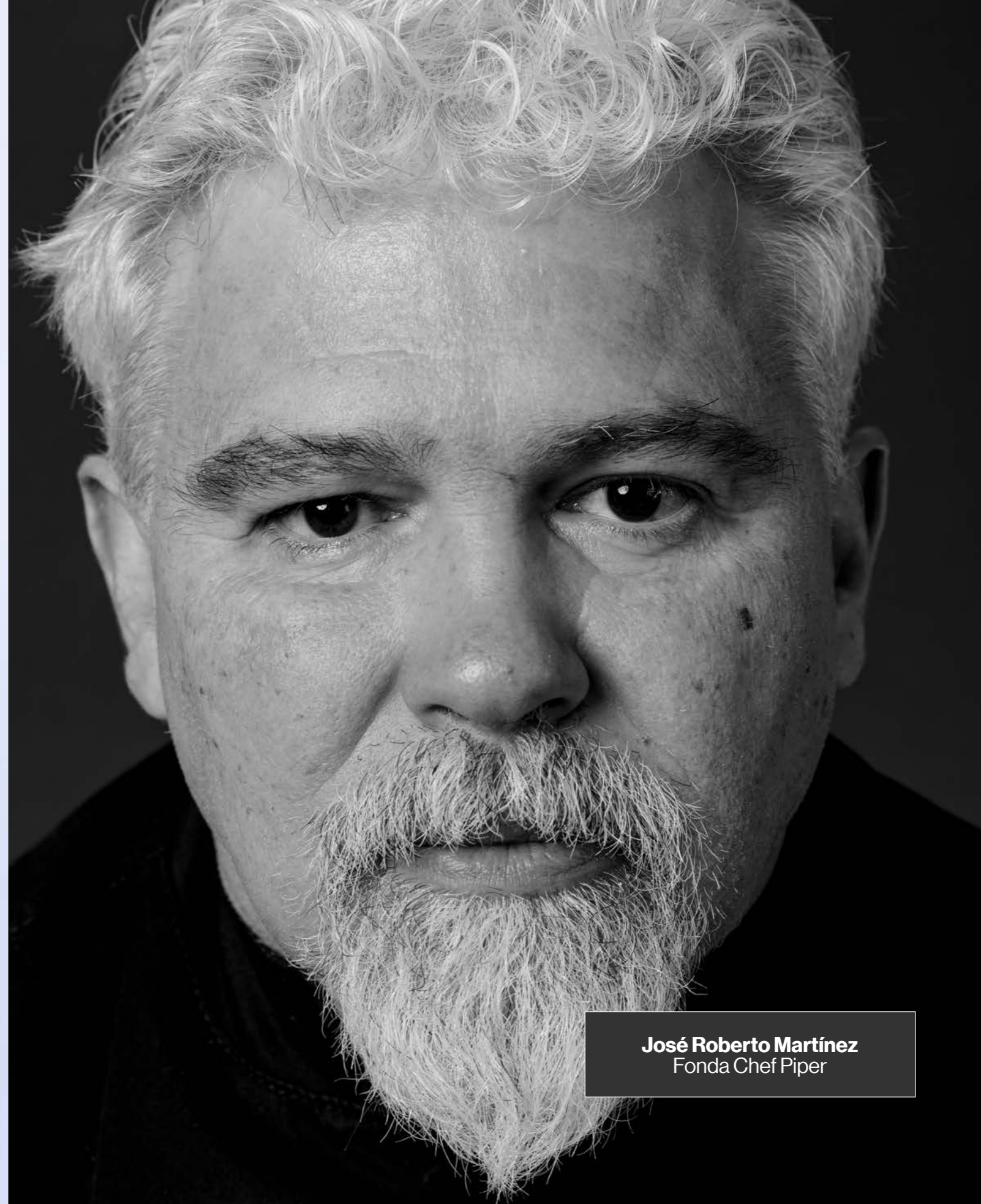
+52(81) 2089.0351  
+52(81) 2089.0352  
+52(81) 2089.0352

El mejor sabor  
ahora en Rappi





**Evangelina Arroyo**  
Las Comadres



**José Roberto Martínez**  
Fonda Chef Piper



**Leticia Arizpe  
y Claudia Arizpe**  
Café y Restaurant Manolín



**Francisco Caballero**  
El Pípiripau



**José Hernández**  
Yokot'an



**Wenceslao Cabrera  
y Polo Sanz**  
El Traspatio, Restaurante Terrazas



**Lorena Rodríguez**  
Nueve Fuegos

  
nuevefuegos



**Molten chocolate cake**

**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



Joel Arizpe  
La Torrada



f lacastellanamonterrey

Instagram icon lacastellanamty

Ábrete al manchego.

lacastellana.com  
Caizada del Valle (81) 2317 0029  
Aeropuerto Terminal A (81) 1088 8311

Ábrete a un queso robusto con Denominación de Origen de La Mancha. Abre tu cocina a maridajes con un queso maduro que se queda en tu paladar.

**Abre La Castellana.**  
Charcutería, Vinos y Licores.





**Ruben Quiroz**  
El Guayabo



**Antonio Gil-Gamundi,  
Daniel Gutiérrez  
y Alberto Martínez**  
Monte de Reyes



**Cesar Alanis**  
Tacos Villa de Santiago



**SUPER \$129**



- Filetes empanizados
- Tostada de ceviche
- Camaroncitos empanizados
- Rollito de filete empanizado

**ENROLLADO \$129**



- Rollos de filete empanizado rellenos de jamón y queso tipo americano.

**ESTRELLA \$129**



- Tostada de ceviche
- Taco de camarón
- Envuelto de camarón
- Camaroncitos

**UNIVERSITARIO \$129**



- 1/2 Filete empanizado
- 1/2 Caldo de filete
- 1 Refresco

**MONTERREY**

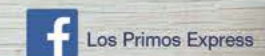
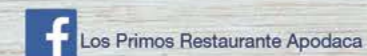
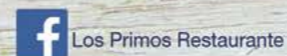
Pablo A. de la Garza #3000  
Colonia Moderna, Monterrey, N.L.  
de 11 am. a 8 pm.  
a dos cuerdas de Ruiz Cortines,  
Monterrey, N.L.  
TEL: 8351-0808 y 8351-9999.

**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: 8386.2816 y 8386.9245

**¡YA ABRIMOS!**

Av. Gral. Mariano Escobedo  
340 Col. Las Hadas, leteral  
carretera a Colombia  
y Av. Concordia, Escobedo NL,  
C.P. 66058  
TEL: 1405.0734





**Rosa Isela Rodríguez,  
María Guadalupe Rodríguez,  
Laura Rodríguez  
y Verónica Rodríguez**  
Taquería Juárez

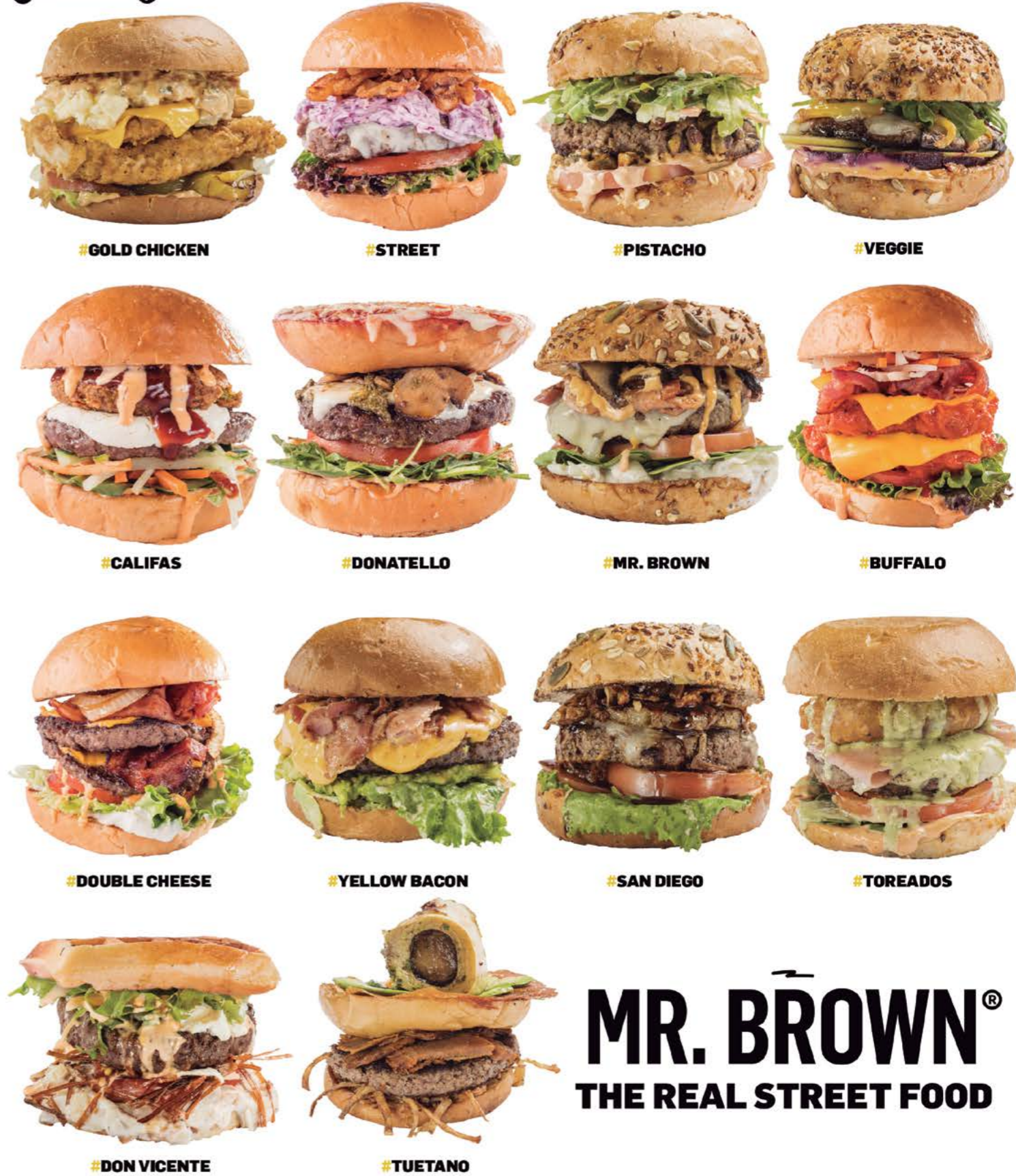


**Rodrigo González  
y Carlos González**  
Señor Latino



Patricio Bernardini,  
Roberto Martínez  
y Sergio Cantú  
Fidencio Botanero

@MRBROWNMEXICO @MRBROWNTY

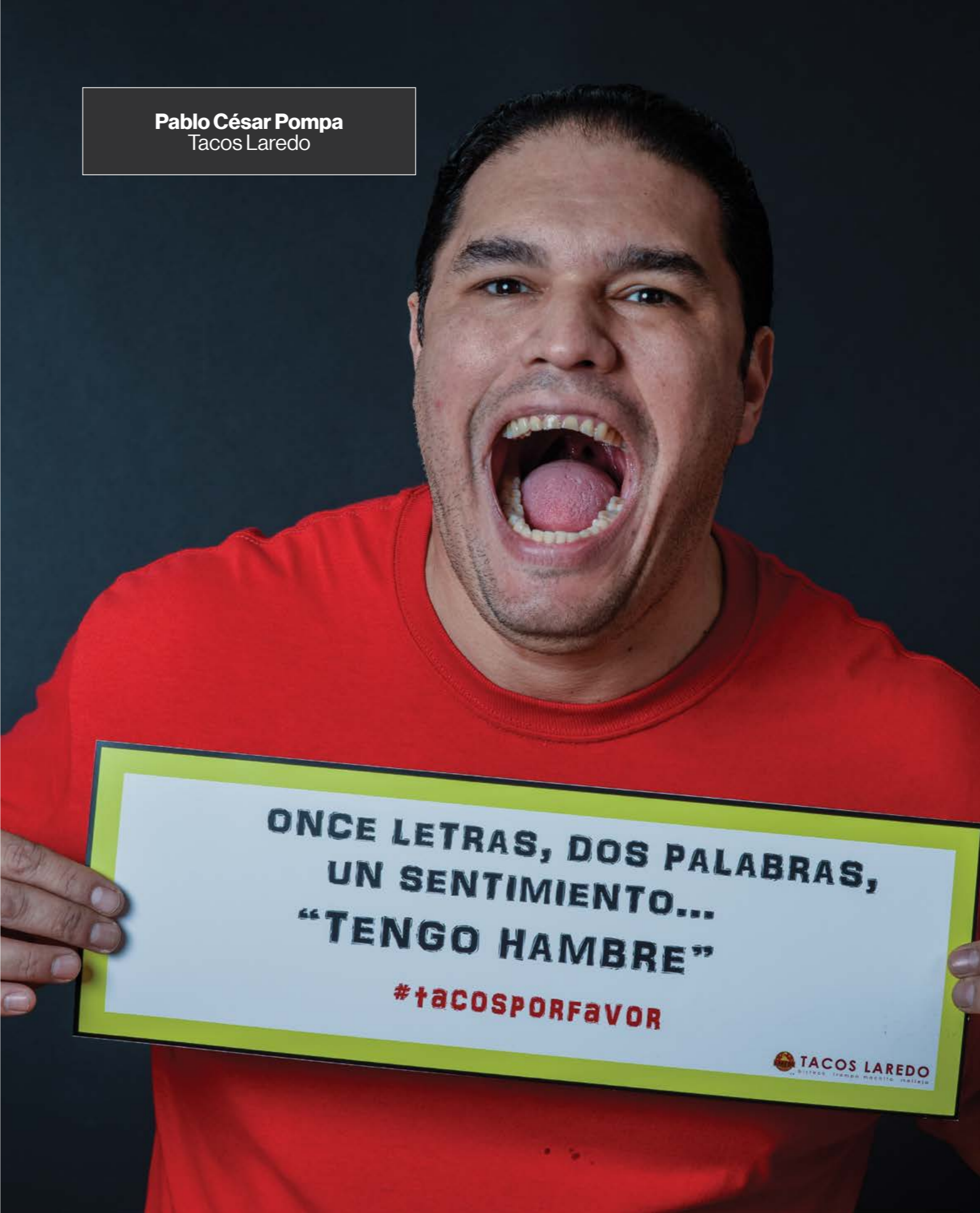


- #GOLD CHICKEN
- #STREET
- #PISTACHO
- #VEGGIE
- #CALIFAS
- #DONATELLO
- #MR. BROWN
- #BUFFALO
- #DOUBLE CHEESE
- #YELLOW BACON
- #SAN DIEGO
- #TOREADOS
- #DON VICENTE
- #TUETANO

**MR. BROWN®**  
**THE REAL STREET FOOD**



**Federico Treviño**  
Mariscos La Jaibita



**Pablo César Pompa**  
Tacos Laredo

**ONCE LETRAS, DOS PALABRAS,  
UN SENTIMIENTO...  
“TENGO HAMBRE”**  
**#tacosporfavor**

**TACOS LAREDO**  
ESTABLECIMIENTO FAMILIAR



**Alfredo Kaún**  
Las Palomas de Santiago

*El Fogoncito*<sup>®</sup>



Pídenos también por:



Sin  
Delantal  
Mx

**f /Fogoncitovalle**

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

Servicio a domicilio: 8335.1138



# HB

Distribuidores de  
calidad en alimentos


# Cocina de autor

Cocina tradicional y alta cocina. No hay enemistad entre ellas e incluso cada vez se fusionan más, sin embargo, en ocasiones les gusta brillar por separado. Éste es el turno de ostentación de la segunda, pues es la especialidad de los personajes que conforman el presente segmento. La definición conceptual, el ingenio, las técnicas de preparación y emplatado, entre otros elementos, distinguen a los productos gastronómicos que desarrollan. Sus menús están protagonizados por platillos de tradición europea, sin olvidar la influencia de los ingredientes locales.

## CONTACTO

☎ 01 (81) 8335-3509 📞 (044) 81-1171-0138

✉ info@hbalimentos.com

🌐 www.hbalimentos.com

📱 /hbalimentos

Atendemos área metropolitana, Laredo, Reynosa, Saltillo y San Luis Potosí.



Carnes frías



Carne de ave



Congelados



Carne de cerdo



Mariscos



Abarrotes



Carne de res



Lácteos



Delicatessen



**Bruno Oteiza**  
SIBAU



SIBAU  
×  
BRUNO OTEIZA

**SS**  
PARQUE ARBOLEDA  
Av. Roble 660. Valle del Campestre, San Pedro Garza García  
@sibaumx   f sibau   OpenTable   27-19-9595



**Cyril Cheminot  
y Amalia Ramírez**  
L'Héritage

# L'Héritage

## FETE DES MERES



Nacimos, festejamos cada cumpleaños contigo.  
Cuidaste de nuestra familia y nos mantuviste unidos.  
Hoy, en este día de las madres,  
queremos hacer de este momento tuyo  
por cada momento que nos entregaste.  
Disfruta tu día. Gracias, Mamá.



Herencia que alimenta el espíritu

Descúbrenos | @LheritageSP  
Río Amazonas 225 ote. Col Del Valle, San Pedro Garza García  
Reservaciones: (81)27-23-40-80/ 27-23-40-81  
Reservaciones vía mail: [info@heritagesaintpierre.com](mailto:info@heritagesaintpierre.com)



**Carlos Leal**  
Compañía de Sales

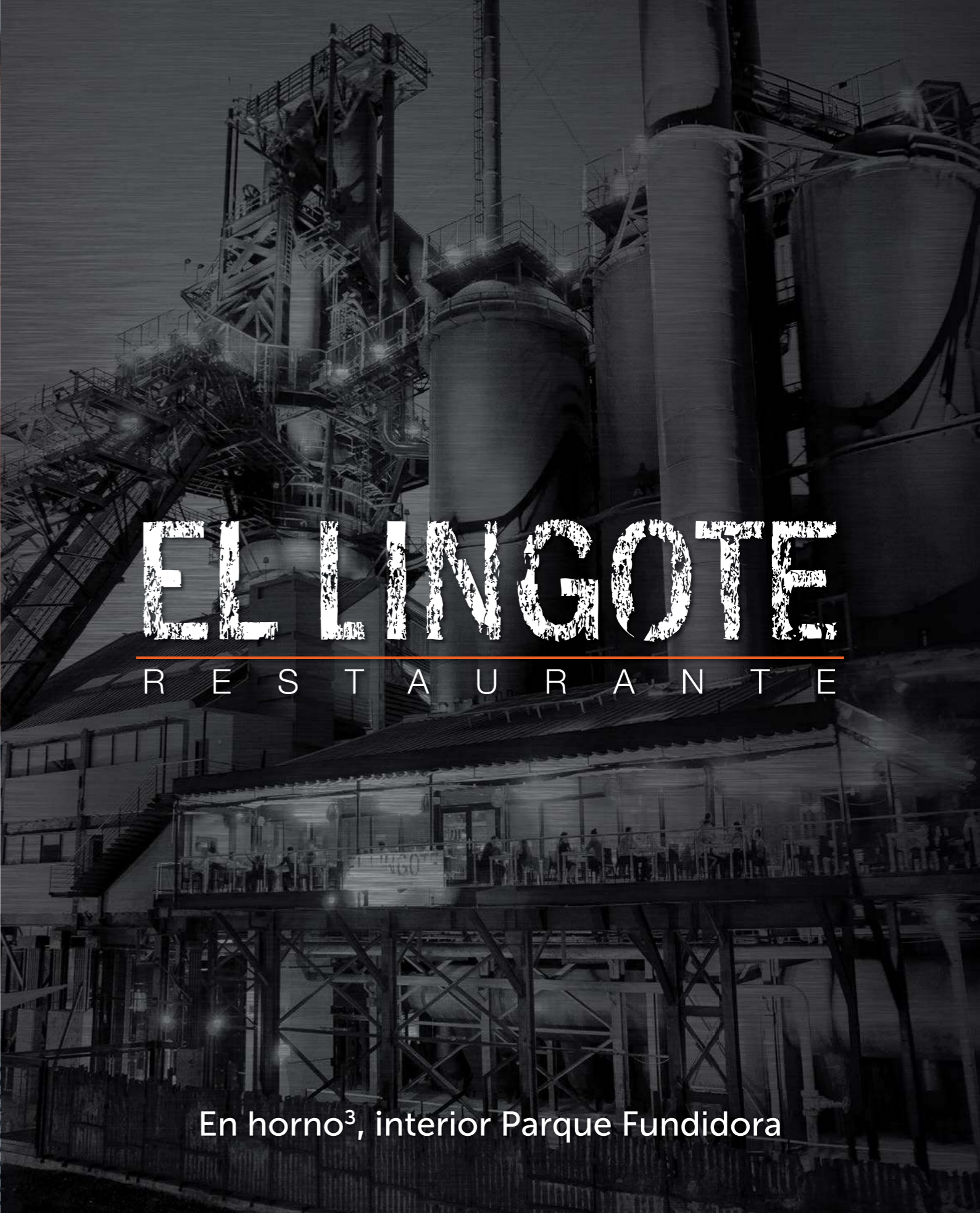
COMPAÑÍA DE SALES  
DONDE HABITAN HISTORIAS MARAVILLOSAS  
GUSANO & HIERBA SANTA  
de México  
guacamoles,  
sabor a tus  
salsas.



**David Hernández**  
KUA at The Chefs' Table Monterrey



**Julio Ortega**  
TallerJO



# EL LINGOTE

R E S T A U R A N T E

En horno<sup>3</sup>, interior Parque Fundidora

# THE SUSHI BOYS



## Multisucursales

En el ámbito restaurantero, existen los emprendedores que optan por dedicar todo su esfuerzo al desarrollo de un solo establecimiento en donde puedan dar fruto a sus sueños, logrando ser por demás exitosos y, sobre todo, felices. Para otros, parte de ese camino a la consecución de sus sueños se encuentra en aumentar la cobertura de su propuesta gastronómica mediante más de una sucursal. Este es el caso de las personas que se encuentran por conocer: mujeres y hombres que, mediante una labor constante, han conseguido que su primera semilla se expanda hacia más horizontes. Pizzas, hamburguesas, pastas, tacos, churros, crepas, panes artesanales, son tan solo algunos de sus productos distintivos que se encuentran al alcance de los regios en distintas zonas del área metropolitana de Monterrey. Entre ellos también se ubican los que tienen presencia en otros estados de la República Mexicana.

**SALTILLO - MONTERREY - PUEBLA**  
PLAZA CARRANZA      PASEO TEC 2      PRÓXIMAMENTE

 thesushiboys

 thesushiboymex



**Dr. Michael Zenkl**  
Panem Bakery & Bistro



*Panem*  
BAKERY & BISTRO



**Juan Raúl Múzquiz**  
Capricciosas



Mariscos  
**Don Arturo**

**Lo mejor para la mejor  
todo el mes**

Sucursales:  
El Álamo · Allende · Cavazos · San Jerónimo · Miguel Alemán ·  
Cortijo del Río · Guadalupe



Juan Ángel Martínez  
The Food Box

# HAMBURGUESAS *de verdad*

THE FOOD BOX®

THEFOODBOX.COM.MX

VISIT US

<p>Pan artesanal horneado diariamente</p> <p>Quesos regionales hechos 100% con leche de vaca libre de hormonas</p> <p>Carne angus 100% natural de librepastoreo, libre de inyección, hormonas o antibióticos</p>	<p>SUCURSALES Nº 7</p> <ul style="list-style-type: none"><li>SAN JERÓNIMO</li><li>MICROPOLIS</li><li>TANARAH</li><li>NATIVA</li><li>TEC DE MONTERREY</li><li>VALLE ALTO</li><li>ALMENARES <b>NEW</b></li></ul>	<p>FOLLOW US →</p> <ul style="list-style-type: none"><li> FACEBOOK</li><li> INSTAGRAM</li><li> TWITTER</li></ul> <p>DELIVERY</p> <p>PÍDELO POR <i>Rappi</i></p>
--	--	---





Luis Díaz,  
Lorena Saldivar  
y Delia Díaz  
Taquería Regia



Samuel Kobisher  
y Rubén Marcos  
La Divina



Compartir tus McNuggets  
con tus amigos se dice  
**#McNuggetear**



**Adela Ávalos  
y Héctor Gómez**  
Inconfundibles Churros Toño



**Kaneck Llamosas**  
Restaurant Franchise Brokers



**Rodolphe Vanesse**  
Crêpe de Paris

*Crêpe de Paris*



LA SAVEUR  
**FRANÇAISE**

TRADITIONNELLE

Plateau  
de fromages

**San Jerónimo:**  
Plaza Platino  
Avenida Anillo Periférico 1300  
Colinas de San Jerónimo, Mty  
Tel: 8143-9190

**Valle:**  
Plaza Las Palmas  
Avenida Gómez Morán 911  
Colonia Del Valle, San Pedro  
Tel: 2091-5030

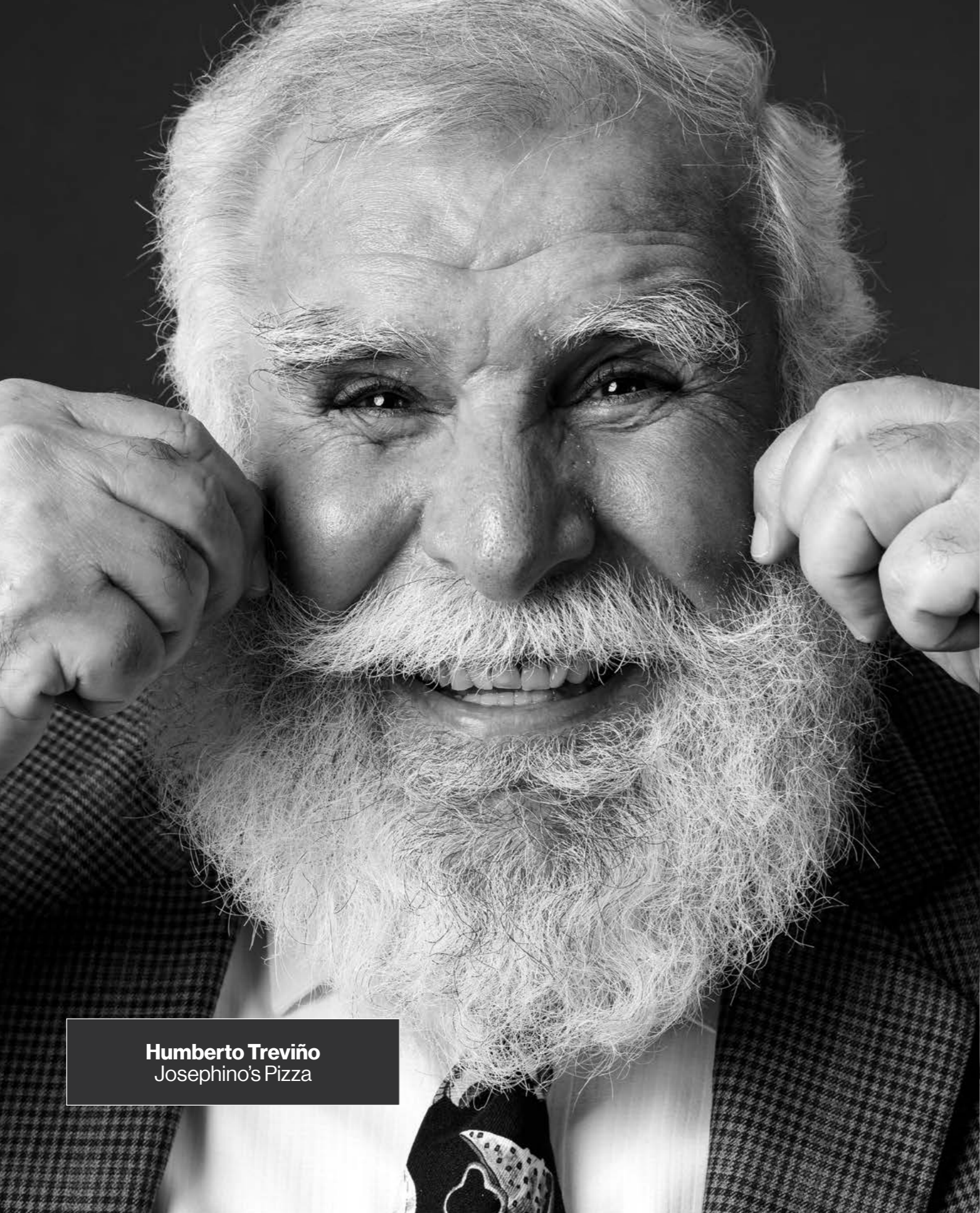
**Pueblo Serena:**  
Plaza Pueblo Serena  
Carretera Nacional 500  
La Rioja, Mty  
Tel: 2473-9060



**Chuy Villarreal**  
Taquería Orinoco



**José Luis Maldonado**  
Tito's Alitas Adictivas



**Humberto Treviño**  
Josephino's Pizza



**Javier Alcalá**  
Liverpool Experiencia Gourmet

EL  
**BOTANERO**  
MONTERREY

CHEF **ALFREDO VILLANUEVA**

**XBOX**  
PIZZA BAR

BOTANERO MONTERREY  
**PABELLON M**  
HUMBERTO JIMÉNEZ LÓPEZ **191**  
CENTRO, 64000 MONTERREY, N.L.  
TEL 2127-8889

XBOX PIZZA BAR  
AV. INDUSTRIA 300  
PUNTO CENTRAL L-12.  
COL. VEREDALTA S.P.G.G

# Al carbón

El gusto de los regios por la carne asada es de larga data, y forma parte esencial de reuniones familiares, fiestas y eventos deportivos. En la actualidad, esta predilección por el fuego y el carbón comienza a trasladarse de manera paulatina a restaurantes que buscan, en su propuesta de valor, emular el calor del hogar y hacer que sus comensales se sientan a gusto como si estuviesen en su propia casa. Las texturas y sabores de estos establecimientos, oscilan entre lo mexicano, lo estadounidense y lo argentino, resaltando los ingredientes característicos de cada región.



**Agapito González  
y Eleazar Jiménez**  
Grupo PRO

## Grupo PRO

Más de diez años de experiencia han posicionado a Grupo PRO y sus cuatro marcas (Il Massimo, El Siciliano, Los Nogales y Los Hidalgos) como uno de los grupos más sólidos en el norte del país gracias a su enfoque simétrico en calidez y calidad. Sus esfuerzos se concentran en la innovación y la implementación de una carta flexible. Además, busca anticiparse a lo que necesita un consumidor exigente como el regiomontano e identificar lo que quiere, incluso antes de que lo sepa. Cuenta con personajes reconocidos por sus amplias trayectorias, con ganas de de consentir y sorprender a los comensales.



**José Julián Salinas**  
Grill Academy,  
The Original by Weber

Av. Paseo las Americas #230 local 35 Valle del Contry, Guadalupe, N.L.

# BIG JOHN'S XXXXL

3 PISOS DE CARNE





**Fernando Vela  
y Eugenio Martinez**  
Old Jimmy Wilson's Bar-B-Que

○  
core kitchen



Eje Exterior 14, Vía Cordillera, Torre Iris L-16  
Santa Catarina, Nuevo León 66196  
Horario: 8:30a.m. - 5:00p.m.

Fb: /corekitchenmx  
IG: @corekitchenmx  
corekitchen.mx



VIA CORDILLERA  
CENTRO URBANO

Rafael Miñarro  
Neuquén



CULINARIA KUALI  
ESTUDIOS GASTRONÓMICOS

# INSCRIPCIONES ABIERTAS

INICIAMOS CLASES EN MAYO



PREGUNTA POR  
NUESTRO SISTEMA DE

- BECAS -

T. 9627 6021

81 3125 2921

@SOMOSCULINARIA

HIDALGO 1804 PTE. COL. OBISPADO, MTY



**Rogelio Guajardo  
y Andrés Guajardo**  
Los Fresnos Restaurant Bar



**MEZCAL  
DESCARTES**

*Mezcal Joven Artesanal*



A la distancia se ven unas letras blancas que simple y sencillamente dicen "Mezcal Descartes". Al acercarse, la etiqueta promete un mezcal joven espadín, 100% artesanal y orgánico. Al quitar el corcho, ese aroma continúa prometiendo algo muy especial. Finalmente, la promesa se cumple cuando llega la hora de probarlo, pues evidencia notas cítricas y herbales que resultan nobles con el paladar. Además, tiene notas ahumadas sutiles que recuerdan que es un mezcal oaxaqueño. Descartes es, en resumen, una bebida con gran personalidad y carácter, cuya botella, aroma y sabor lo hacen difícil de olvidar, logrando permanecer vigente con el paso del tiempo.

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

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



**Encuéntralo en:**

**Restaurantes:** La Torrada, Amalia, Vasconcelos, Kua - The Chef's Table  
**Puntos de Venta:** El Murcielago Tequileria Boutique, La Casta del Agave

# U

SOMOS LÍDERES EN EL  
DEPORTE UNIVERSITARIO



## Diversidad de sabores

El distintivo de Monterrey como una de las principales ciudades mexicanas en donde se llevan a cabo actividades empresariales y educativas que involucran a actores de distintas procedencias, la ha convertido en una zona de carácter cosmopolita y eso se refleja incluso en su comida. Para comprobarlo, basta con identificar la amplia variedad de restaurantes en la región que importan de otras latitudes nuevos sabores que, a través de distintos estilos, han satisfecho los gustos de sus clientes de múltiples orígenes. Es por ello que esta ciudad siempre funciona como un escenario ideal para emprender un viaje gastronómico por distintos puntos fuera de la capital regiomontana, sin necesidad de situarse físicamente en ellos.

#SOMOS UNI

TRABAJAR · TRANSFORMAR · TRASCENDER

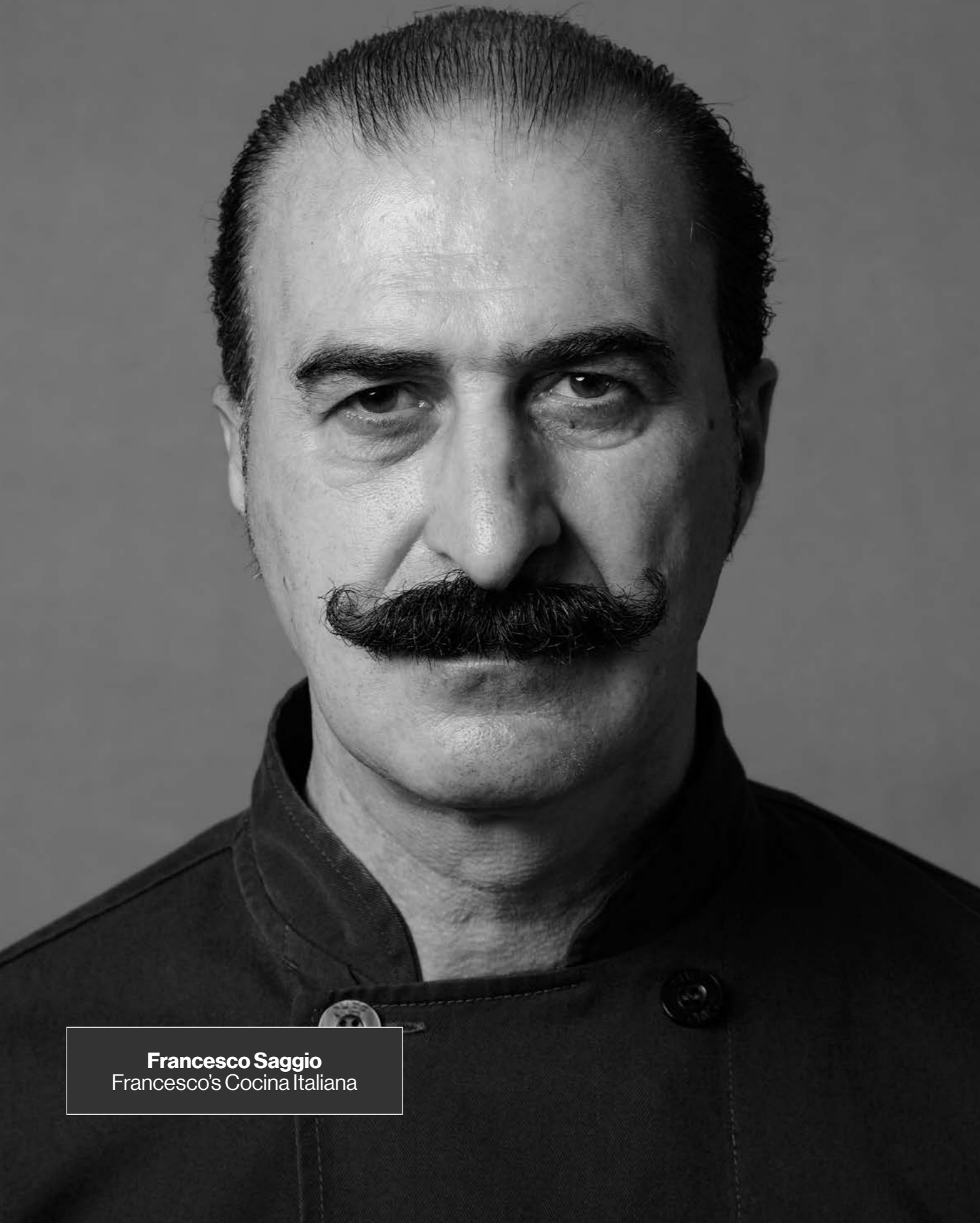
 **UANL**  
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN



**Hilda Martínez, Francisco Jaubert,  
Jesús Martínez e Hilda Escobedo**  
Mia Italia



**Valeria Medrano  
y Balbina Medrano**  
Hoku Poke Shop



**Francesco Saggio**  
Francesco's Cucina Italiana



**Maria Telle Bujdud  
y Samir Mechelani**  
Qatar



Sergio Cantú,  
Francisco García,  
Víctor González  
y Patricio Bernardini  
ORSON



**GRACIAS POR  
HACERNOS PARTE DE  
TU ESFUERZO DESDE  
HACE 35 AÑOS**

**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)

**TOTAL  
CHEF**



TODOS PARA COCINAR Y SERVIR



**Silvano de Paola**  
CHEF SILVANO Ostería Italiana



BY MONTE XANIC  
BODEGA VINÍCOLA

MXFest de Monte Xanic estará presente en más de 100 restaurantes maridando la extraordinaria cocina de Baja California junto con el mejor vino mexicano.

Durante mayo y junio, busca los restaurantes participantes. Para más información visita [www.montexanic.com.mx](http://www.montexanic.com.mx)

#MxFEST2019

f MONTE XANIC

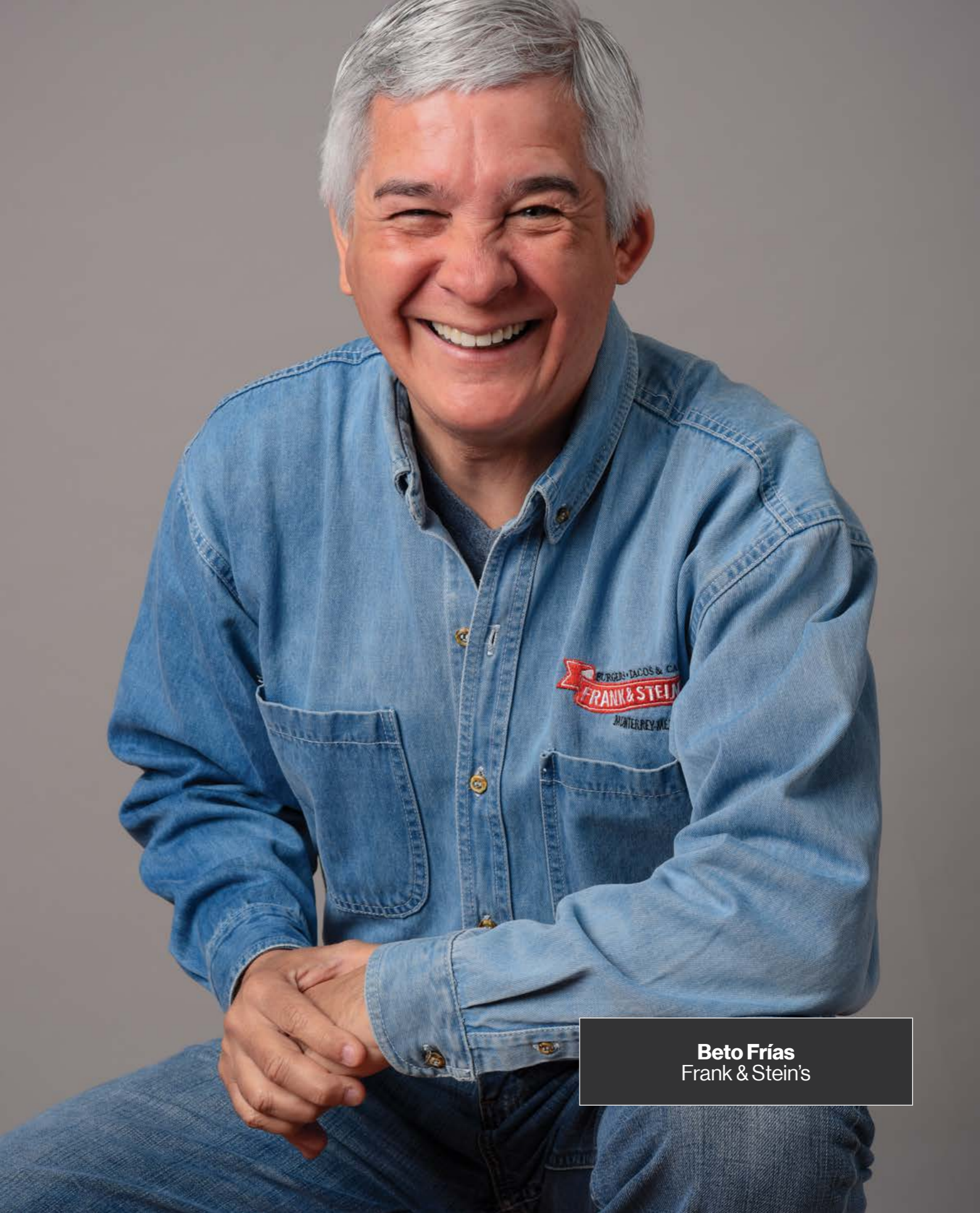
@MONTE\_XANIC

EVITA EL EXCESO





**Juan Carlos Angulo**  
El Peruano Cevichería



**Beto Frías**  
Frank & Stein's



**Erika Zambrano, Raquel Iannilli,  
Flor Bobadilla y Josué Villalvazo**  
Iannilli + Madre Oaxaca  
+ Pispí and Mau



**Andrea Villarreal  
y Daniela Garza**  
Nosh Box



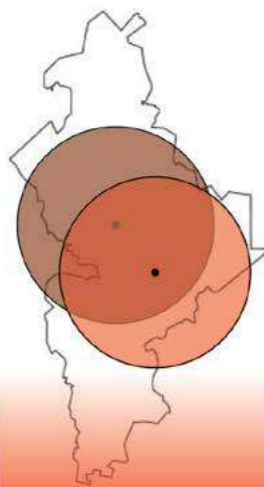
**TRAVESURA REALIZADA...  
YA FUIMOS A  
FORBIDDEN COFFEE**

AV. PASEO DE LOS LEONES #5417  
CUMBRES LAS PALMAS RESIDENCIAL  
(81) 10 93 31 35  
IG: FORBIDDENCOFFEEPTY  
FB: FORBIDDENCOFFEE



**Jorge Moeller  
y Miguel Ángel Cantú**  
Presidente de la CANIRAC  
+ Director Gral. de la Corporación para  
el Desarrollo Turístico de Nuevo León

# ¡ ANUNCIATE ! Miles ya quieren conocer te



Mas de 50 años en el ámbito radiofónico, con programación única y diferente en la radio hablada, adecuada a la comunidad regiomontana dinámica, productiva y competitiva, que requiere estar al tanto del acontecer local, nacional e internacional, con información útil y oportuna.

Coloca tus productos y servicios en la plataforma más rentable, LA RADIO DIGITAL



INFORMES: 81 20 22 9283

Privada Rhin 647 Colonia Mirador, Monterrey, N.L. Mx 64000  
fgamez@gpomass.com.mx



EN VIVO:  
Roku  
Amazon Fire  
Apple TV  
Android TV

## BEYOND BUSINESS



**Encuentra con nosotros el ambiente ideal para tu éxito.**

IZA Business Centers es un referente de clase mundial en la creación del ambiente de negocios que impulsa e inspira al éxito. Diseñados para satisfacer todas tus necesidades, nuestros espacios cuentan con las facilidades y el personal calificado que te permite alcanzar tus metas.

Más de 25 años y 30 ubicaciones en el país nos respaldan.

Llega más lejos.



Monterrey  
(81) 8000 0000

Ciudad de México  
(55) 8000 8000

Guadalajara  
(33) 8000 0000

Querétaro  
(442) 800 0000

Tijuana  
(664) 615 8000

izabc.com.mx

Chef

# José Carmelo

NH Collection  
Monterrey - San Pedro



**Ciudad de Origen**  
Puebla, Estado de Puebla

**¿Cómo aprendiste a cocinar?**  
De manera autodidacta

**¿Con cuál ingrediente te identificas?**  
El mole

**¿Tu mayor éxito como chef?**  
Representar a México en un festival de cocina mexicana en Tel Aviv, Israel

**Platillo:**  
Filete de res Wellington con guarnición de un risotto con nuez y salsa de mantequilla

Chef

# Ángel López

NH Collection  
Monterrey - San Pedro



**Ciudad de Origen**  
Monterrey, N.L.

**¿Cómo aprendiste a cocinar?**  
Autodidacta y en cursos

**¿Con cuál ingrediente te identificas?**  
Jengibre, salsa de soya, cilantro.

**¿Tu mayor éxito como chef?**  
Satisfacer a los comensales

**Platillo:**  
Risotto de mar con caviar negro, atún sellado, camarones al panko con salsa de langostinos

Av. José Vasconcelos 402  
Col. Valle De Santa Engracia  
San Pedro Garza García,  
N.L., Mexico  
Tel (81) 81731800  
[f/NHCollectionMonterrey](#)



NH COLLECTION  
MONTERREY SAN PEDRO



# Super SALADS

Stay healthy,  
eat salads



[WWW.SUPERSALADS.COM](http://WWW.SUPERSALADS.COM)  



Hawaiian Citrus

# LA TORRADA

LEÑA HORNOS CAVA

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

WWW.LATORRADA.MX