

**R** RESIDENTE



@pliegovilla

@nestleprofessionalmx

**residente.mx**  
#foodculturemtty

**Especial:**  
Las hamburguesas más  
chidas de Monterrey

**Awesome Burger:**  
Una alternativa de carne  
realmente asombrosa



MONTERREY | MAYO - JUNIO 2021

Capricciosas®

INGREDIENTES

GOURMET

*Gourmet*





## Portada

FOTOGRAFÍA Y POSTPRODUCCIÓN  
**Carlos Rodríguez Garrido**  
@caroga

PRODUCCIÓN  
**Alina Rivera**  
@alinardl

TALENTO EN PORTADA  
**César Pliego Villarreal**  
@pliegovilla

## Contenido

11

### #foodculturemty

Novedades, De moda, Desayuno, Munch, Pa'l postre, Pick up, Snack, Producto local.

46

### En portada

Awesome Burger: Una alternativa de carne realmente asombrosa

71

### Bebidas

Cerveza, Vino, Mixología, Tisana, limonada y café

81

### 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**  
**Mauricio Hernández**  
**Alicia Nava**  
**Gerardo Puentes**  
**Diana Salazar**  
**César González**  
**Rogelio Medina**  
**Erick Robledo**  
**Rafael Cervantes**  
**Angel Balandro**

DIRECTORA DE CONTENIDO  
**Atziri Espinosa**

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

DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN  
**Dan García**  
RECURSOS HUMANOS  
**Rocío 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 CULTURA CULINARIA (AÑO 5, No. 69, MAYO - JUNIO 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.



H O L S T E I N S<sup>®</sup>



con la máxima  
**Calidad &  
Seguridad**



#TheArtOfCraft

EN CADA DETALLE

EL **DISTINTIVO H**, ES UN RECONOCIMIENTO QUE OTORGAN LA SECRETARÍA DE TURISMO Y LA SECRETARÍA DE SALUD, A AQUELLOS ESTABLECIMIENTOS FIJOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS: POR CUMPLIR CON LOS ESTÁNDARES DE HIGIENE QUE MARCA LA NORMA MEXICANA NMX-F-605-NORMEX-2018.



**PUNTO VALLE | SAN PEDRO • PRÓXIMAMENTE: POLANCO | CDMX**

PICK'N GO 81 9688 7144 RÍO MISSOURI 555, DEL VALLE, SAN PEDRO G.G. - N.L.

/ **HolsteinsMX**

*holsteins.com.mx*

# Nomenclatura

 Monterrey	 Escobedo	 Increíble	 Comfort Food
 Monterrey Poniente	 Apodaca	 Novedad	 Genuino
 Monterrey Sur	 Guadalupe	 Cool	 Favorito Residente
 San Pedro	 Desayunos	 Innovador	 Munchies
 San Nicolás	 Favorito	 Icónico	 After hours
 Santa Catarina	 Tendencia	 Vale lo que cuesta	 Antojo
		 Ideal en dieta	 Zona culinaria





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

[puntou.uanl.mx](http://puntou.uanl.mx)

7

Novedades  
De moda  
Desayuno  
Munch  
Pa'l postre  
Pick up  
Snack  
Producto local

**#foodculturemty**



**NEW**

**Novedades**

# Vini the Bar

Bebidas y snacks súper coquetos en un espacio íntimo de ambientación urbana es lo que se vive en este espacio de reciente creación ubicado en el centro de Monterrey. Su carta de presentación más fuerte, sin duda, es su amplia e innovadora oferta de mixología que seduce a los comensales con sorpresas todos los días.

@vinithebar



**J**

**Hicimos de los mariscos  
toda una tradición  
Desde 1939**

**Suc. Villagrán**

C. Julián Villagrán 321, Del Nte., 64000  
Monterrey .N.L.

**Suc. Universidad**

Avenida Universidad, Av Casa Bella 1170, 66428  
San Nicolás de los Garza, N.L.

**Suc. Universidad para Llevar**

Avenida Universidad 1170, 66428  
San Nicolás de los Garza, N.L.  
Whatsapp 81 2907 0846

**Nueva  
Sucursal**

**La Jaibita**  
RESTAURANTE



De moda

# Güey de Monterrey

Tener un río natural como escenario mientras disfrutas de platillos distintivos de la gastronomía regional no es una experiencia común. En Güey de Monterrey, un restaurante ubicado en Santiago, Nuevo León, eso es lo que puede experimentarse y por tal motivo está convirtiéndose en uno de los favoritos de los regiomontanos.

@guedemonterrey.terraza.rio



Terraza · Río · Cortes de carne de Sonora

Güey de Monterrey nace en el corazón de Santiago, uno de los 132 pueblos mágicos de México, ubicado en el estado de Nuevo León. Es un concepto de restaurant-bar, que en él yace un hermoso río natural con el único puente intacto de laja y arena con cal que data desde 1879. Sus instalaciones recrean un ambiente de conexión con la naturaleza, cómodo y cien por ciento regio para el disfrute de toda la familia y amigos. La calidad de los productos se respalda por sus exquisitos cortes de carne que todo comensal puede observar su preparación. Si algo se caracteriza Güey de Monterrey es por la atención que todo el equipo de trabajo le brinda a sus clientes que los hace sentir parte de su familia. Destacan sabores propios de una verdadera comida del norte, desde sus platillos estreños con chicharrón hasta los suculentos guacamoles frescos que deleitan el paladar.



Reservaciones & Servicio Pick Up

81 2398 4403

General Treviño #323  
El Cercado, Santiago, N.L.

f | @guedemonterrey.terraza.rio



De moda

# El Jonuco

Espacio que rescata las tradiciones gastronómicas de Nuevo León a través de un menú que recorre el estado con recetas selectas elaboradas por el chef Hugo Guajardo. Sus platillos regionales con un toque contemporáneo y sus instalaciones que remiten a una elegante finca, lo convierten en un escenario idóneo para celebraciones especiales. Su calidad se premió este año al integrarse en la lista de Grandes Restaurantes 2021 de la Guía México Gastronómico de Culinaria Mexicana.

@eljonucomx

# EL JONUCO



Reconocido como uno de los Grandes Restaurantes de la Guía México Gastronómico 2021.

Martes a Sábado 12pm a 11pm - Domingo 9am a 5pm  
📍 Mariano Abasolo 102-A col. Centro, Apodaca N.L. CP. 66600

☎ 8132608870

📷 @eljonucomx

📘 elljonucomx

🌐 eljonuco.com.mx



De moda

# Hacienda 208

Visitar sus instalaciones implica deleitarse con una propuesta de cocina mexicana contemporánea de primer nivel, mientras disfrutas de una ambientación lounge con toques modernos de arquitectura nacional y música en vivo de lunes a domingo. En su interior, cuenta con un espacio semi-abierto ideal para disfrutar del siempre benévolo clima que ofrece el Pueblo Mágico de Santiago, N.L., lugar en el que se ubica.

@hacienda208



Pesca del día y Mole Blanco



Chilaquiles



Rib Eye



Mousse de Trufa



RSVP 81.1778.9774

@Hacienda208

Hidalgo 208,  
Santiago,  
Santiago, N.L.



De moda

## Rock&billy

Para aquellos que aman la década de los 50, en todos los sentidos, desde los carros, la moda y la música, hasta la comida, Rock&billy es su lugar. Y es que su ambientación refleja muy bien esos elementos que tanto gustan de tal época. Por ello, persona que va, quiere tomarse fotos en todos sus rincones. Además de sus hamburguesas, merecen mención especial sus malteadas, que son espectaculares.

@rockbillymonterrey

Sabemos que no siempre el copiloto es el mejor DJ, por eso, con Cabin Control (exclusivo de Honda) cualquiera puede manejar el soundtrack de las salidas familiares. Ya sea que vayan por unas hamburguesas o que tomen carretera, conecta hasta 7 dispositivos para controlar la música o hasta la temperatura!



☎ 8116000717

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

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

📍 Unidad Cumbres  
Pasaje de los Leones 3256  
Bosques de las Cumbres, Monterrey

📍 Unidad Tec  
Av. Eugenio Garza Sada 2415  
Tecnológico, Monterrey

GRUPO **TEC**





Desayunos

**Casa  
Kali**

Hot Cakes Reeses  
Sandwich Kali en combo  
Chilaquiles verdes  
con huevo cargados

@casakalimx1

KIA TE LLEVA A  
**DONDE**  
TU QUIERAS



**RIO** Sedán 2021

KIA Valle Oriente  
Cuenta de usuarios de WhatsApp



Escanee este código para iniciar un chat de Whatsapp con KIA Valle Oriente

Seguro **GRATIS** + **0%** de comisión por apertura

Enganche desde  
**\$38,085**

+ Tasa desde **5.5%** /  
Bono de hasta **\$10,000\***



KIA Motors México



**KIA Valle Oriente**  
Av Lázaro Cárdenas 2506, Sector Oriente,  
66269 San Pedro Garza Garcia, N.L.  
Tel. (81) 8215 2300

**KIA Carretera Nacional**  
Carr Nacional 243, Los Remates,  
64878 Monterrey, N.L.  
Tel. (81) 8288 7100

Kia Rio Sedán L T/M 2021 Enganche del 15% Precio valor factura \$251,900 Plica a 60 meses. Garantía tres milenios 7 años o 150,000 mil KM, garantía básica defensa a defensa 5 años o 100,000 KM lo que ocurra primero. 0% de comisión por apertura de crédito aplica en todas sus versiones, aplica con financiera BBVA. Un año de seguro gratis aplica en todas sus versiones, un año de seguro gratis aplica solo con aseguradoras GNP e HCl seguros en su paquete amplio. Bono de \$10,000 aplica solo en sus versiones L T/M y LX T/M Tasa del 5.5% condicionada con 40% de enganche plazo a 12 meses. Sujeto a aprobación de crédito, financiera BBVA. Imagen de uso ilustrativo. Precios y promociones sujetas a cambio sin previo aviso. Vigencia del 01 al 30 de abril del 2021 CAT N° 18.5% SIN IVA.



MUNCH

Munch

# La Barca de Don Toño

Taco Gobernador de pulpo  
Taco Ensenada  
Taco Gobernador de camarón  
Tostada de camarón

/LaBarcadeDonTonoOficial



CAMARONES EN SALSA DIABLA



CAMARONES ENCEBOLLADOS



EXQUISITO SAZÓN EN  
CAMARONES SALSEADOS

CAMARONES EN SALSA CHIPOTLE



CAMARONES A LA MEXICANA



LaBarcadeDonTonoOficial

81.2459.1506 / 81.2459.3059

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



MUNCH

Munch

**La Grange  
Smokehouse**

Charola La Grange

@lagrange\_bbq



EMPACADORA DE CARNES  
DEL PONIENTE

COMERCIALIZAMOS

**RES ★ PUERCO ★ POLLO ★ PESCADO**

¡SOMOS LA MEJOR OPCIÓN PARA TU NEGOCIO!



81 1822 2054

f Empacadora de Carnes del Poniente

@ecpmx



**YUM**

Pa'l postre

**Caty  
Pastelería**

Piña colada  
Paraíso  
Mini zarzamora

@catypasteleria



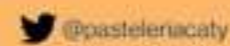
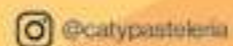
**Lúcete con tu  
papá con su pastel  
favorito. ¡Tenemos  
para todos los gustos!**

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





Pick up/Para llevar

# Tim Hortons

Panadería premium  
Timbits  
Dona doble chocolate  
Dona Cruller  
Biscuit de tocino, huevo y queso

Cold Brew  
Hash brown  
Croissant de jamón, huevo y queso  
Pack de Timbits

@timhortonsmx

# Santitos

*Mercado Popular*

**PUEBLO** ● **CARRETERA**

Juarez 206 Col. Centro  
C.P. 67310, Santiago, N.L.

Carretera Nacional KM 287  
Col. San Javier, C.P. 67300  
Santiago, N.L.



Instagram icon santitosmercadopopular



**YUM**

Snack

# Los Elotes del Parque "San Nico"

Vampi-rico  
Hell Boy con carne asada  
Pastel de elote con cajeta y frutos secos  
Papa-elote con boneless de pollo

@loselotesdelparquesannico

**NUEVA SUCURSAL**  
**Carretera Nacional**



**Plaza Omnia**

Carretera Nacional #1000-10 Km 267  
Col. El Encino Monterrey Nuevo León

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

SERVICIO A DOMICILIO Y PARA LLEVAR

Ordena en línea o  
escanea este código



T.81.1100.5742 y 43



Producto local

# Empacadora La Fama

Fundada en 1926 por Don Guadalupe Rodríguez Díaz, Empacadora La Fama es pionera en la elaboración y comercialización de un delicioso y típico producto de la región: la carne seca de res. Continuando con el legado original de elaboración (desmanteque, tasajeo, salado, secado y machacado de la carne), La Fama sigue distinguiéndose desde sus orígenes por su inigualable sabor de la carne seca.

@empacadoralafama



## CARNE ASADA TROMPO BARBACOA

**Garza García # 100-A, Cabecera Municipal,  
Apodaca Centro, 66600 Cd Apodaca, N.L.**

**Tel: 81 8306 0809 / 81 2912 5848**

@tacosloscapri

/TacosLosCapri

@tacosloscapri

Disfruta  
la experiencia  
de nuestra  
terraza única



MÚSICA EN VIVO  
de jueves a sábado  
de 9:00 p.m. a 11:45 p.m.



DESAYUNA  
CON NOSOTROS  
de 8:00 a.m.  
a 12:00 p.m.

Horario de lunes a sábado de 8:00 a.m. a 12:00 a.m.,  
y domingos de 8:00 a.m. a 8:00 p.m.  
\*Se aplican restricciones  
Gómez Morin 1105, L 112, Col. Carrizalejo, Plaza GM3  
Tel. 81 2089 0351, 52 y 53 | [www.bifeancho.com.mx](http://www.bifeancho.com.mx)

Ordena por  
81.1916.1855



# 33

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

## The Dream Meal



[#foodculturemt](#)

## Funghi e Carciofi all Aglia Spezie

[La Stanza](#)

Desde el momento en que llega el plato a la mesa sientes que estás oliendo el paraíso. No es exageración. Sus ingredientes en apariencia son simples, champiñones y alcachofas, pero su preparación al vino blanco con un toque de hierbas aromáticas los hace simplemente excepcionales.

#foodculturenty

# Mc & cheese con brisket

Northeast BBQ

El mc & cheese y el brisket por sí solos son buenísimos, ahora, si los fusionas, juuufff! su delicia se multiplica. Eso es lo que pasa con la segunda entrada que sugerimos en este menú ideal. El que aquí presentamos se distingue por su alto contenido en quesito y cremosidad, su ligero rocío de pimienta y su brisket suave.



@BNBMTY - 83380899



[#foodculturemt](#)

## Alambre de filete de res a las brasas

Los Legendarios

Puedes iniciar comiéndote un totopo con mucho aguacate, para después seguir con unas generosas mordidas al alambre de filete de res a las brasas, o bien, hacerlo todo a la vez, como tú quieras, pero disfrútalo al máximo. Este platillo que se acompaña, además, de dos mitades de cebolla asada, se distingue por ser bien jugoso y de buen sazón.

#foodculturemty

# Panelote

La Juana

Este postre se gana nuestro goloso corazón, no solo por su bello emplatado, sino también porque reúne dos presentaciones del tradicional maíz que nos fascinan: el pan de elote y las palomitas. El pan que, por cierto, es sin harina, te lo entregan recién horneado y repleto de dulce de leche líquido. Es una verdadera delicia.



# REDES- CUBRE EL ARTE DE LA COCINA



Galerie Des  
*Sens*  
CUISINE D'ART



By Chef:  
John Bertrand


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.



  
**SENSIRA**  
RESORT & SPA . RIVIERA MAYA

OPERATED BY:  
**Arriva**  
Hospitality Group

A MEMBER OF  
  
THE LEADING HOTELS  
OF THE WORLD®

Sensitive Experience Resorts

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



GalerieDesSens



**AWESOME**  
**BURGER\***  
\*PROTEÍNA PLANT BASED

PRUEBA LA NUEVA  
**HAMBURGUESA**  
**TOTALMENTE**  
**HECHA DE PLANTAS** 

ASOMBROSAMENTE  
**JUGOSO**

  
PROFESSIONAL

COME BIEN © Marcas registradas usadas bajo licencia de la Nestlé S.A. Nestlé Profesional S.A., Case P. 2022, 1630 Olivos, Buenos Aires

PERFECTO  
— PARA —  
PARRILLA  
\*PROTEÍNA  
PLANT BASED

  
22 g PROTEÍNA  
DE CHICHARO



## En portada



# Awesome Burger, una alternativa de carne realmente asombrosa

@nestleprofessionalmx

@revolucionverdemy

@pliegovilla

El consumo de proteína basada en plantas es una tendencia mundial que ha llegado para quedarse. Y es que, cada vez son más las personas que, por diversas razones, deciden llevar una dieta flexitariana, vegana o vegetariana.

En este sentido, Nestlé®, la compañía de bebidas y alimentos más grande a escala internacional, al pendiente siempre de las tendencias e innovaciones en el sector enfocadas a mejorar la calidad de los productos que comemos y el bienestar que estos nos ofrecen, se ha sumado al megatrend del Plant Based Food (alimentos hechos a base de plantas) con el lanzamiento de Sweet Earth® Awesome Burger, su primera hamburguesa creada bajo el concepto de carne alternativa totalmente hecha de plantas.

La alternativa de carne Plant Based de Sweet Earth® Awesome Burger está hecha a base de proteína de chícharo y utiliza al betabel como colorante natural. Se distingue por elaborarse sin organismos genéticamente modificados y contiene 22 gramos de proteínas, 6 gramos de fibra dietética y 0% por ciento de colesterol.

Sobresale también por su textura, sabor y color, lo cual logra a través de los ingredientes que contiene.

Este producto es desarrollado por Sweet Earth® Natural Foods, una marca estadounidense que forma parte de la división de Nestlé® enfocada en el sector de consumo fuera de hogar, Nestlé® Professional®.

Lo que se busca a través de él, no es necesariamente hacer a un lado al consumo de la carne animal, aún de gran vigencia entre la población de

todos los rincones del planeta, sino ofrecerlo como una opción para los comensales que llevan una dieta flexitariana y buscan comer más balanceado o con menos proteína animal.

De tal manera, lo que se pretende es que el consumidor pueda tener la experiencia de una hamburguesa que permita satisfacer su necesidad de comer carne, manteniendo la jugosidad y el sabor único de la hamburguesa, pero hecha a base de plantas, con la mejor nutrición.

El nombre de esta proteína, sin embargo, no la excluye de usarse en otros tipos de platillos, pues también es ideal para hacer tacos, salchichas, lasaña, y lo que la creatividad del consumidor desee.

### ¿Dónde puede conseguirse esta Proteína Plant Based?

Awesome Burger, aún no está disponible en supermercados o clubes de precio, aunque está en proceso de expandirse hacia el segmento de hogares. No obstante, esta carne alternativa sí puede consumirse en diferentes restaurantes que la adquieren a través de distribuidores autorizados. Y como particular, también puedes conseguirla solicitando informes en la cuenta del IG @nestleprofessionalmx.

En el caso de Monterrey, un ejemplo de los restaurantes que la incluyen como parte de sus insumos es Revolución Verde, un espacio gastronómico con menú vegano ubicado al sur de la ciudad. Y si indagas en las cartas de otros lugares especializados seguro encontrarás este producto, que se ha venido consolidando en el gusto de los comensales desde su lanzamiento en octubre de 2020.

# César Pliego Villarreal:

**“El vato que sí le sabe, aunque ande con unos jeans de dos pesos, es quien va a hacer al pantalón, no la marca”.**

Pelotero de corazón. Apasionado de la música regional. Abierto a la fusión con distintos ritmos y melodías. Amante de los rodeos. Hamburguesero. Ejemplo del buen vestir. Estos son tan solo algunos de los distintivos de nuestro invitado especial de esta edición, el músico César Pliego Villarreal, quien forma parte de la icónica banda regiomontana conocida como Kinky. Platicamos con él sobre sus principales pasiones y queremos compartirlas con ustedes, así que ¡bienvenidos!

Redacción: Atziri Espinosa Cruz  
Fotografía: Carlos Rodríguez Garrido



## Entrevista

“

Oye, vente a tocar con nosotros”. “Ah chinga’a, ¿a dónde?”. “Pues hay una banda nueva que estoy armando, se llama Kinky, y es un rock dance”. “¿Qué es esa madre?”. “No, pues vente a vernos para que sepas”.

Así fue el modo en que el bajista César Pliego Villarreal, hace más de 20 años, recibió el primer guiño para unirse a Kinky, luego de que Pliego tuviera una presentación en un evento estudiantil de la UDEM con un pequeño grupo

de música regional. Quien le hizo la invitación fue el líder fundador de la banda, Gil Cerezo, el cual lo invitó al Café Iguana para que los conociera.

La invitación le resultó sorpresiva porque él venía de una tradición musical en donde lo norteño predominaba, entonces, el hecho de que alguien tuviera interés de integrarlo en un grupo de un género que no conocía fue totalmente inesperado. Como no le teme a los retos se animó a ir al entonces ya icónico recinto. El concepto de Kinky simplemente lo impactó y ahí decidió que sí quería unirse a ellos.

El resto de la historia ya lo conocen. Siete producciones originales, dos compilaciones de éxitos más canciones originales, un MTV Unplugged, siete premios Grammy, feats con personalidades tales como Dante Spinetta, La Mala Rodríguez, Pepe Aguilar e Intocable, un sinfín de colaboraciones en programas de televisión y comerciales, giras nacionales e internacionales.

En resumen, dos décadas de arduo trabajo para una de las bandas icónicas de la denominada Avanzada Regia, que dejará huella en la historia musical del país por ser una de las pioneras en fusionar géneros que antes era impensable que funcionaran juntos, como el electro rock, funk y dance con lo norteño y las cumbias.

### Hablemos de burgers

Pliego es un excelente catador de hamburguesas, de eso no

hay duda. Y es que al preguntarle sobre sus restaurantes favoritos especializados en burgers es evidente que los tiene bien definidos, tanto los de Monterrey (México) como los de Los Ángeles (EE.UU.), que son sus dos ciudades de residencia.

En Monterrey, sus favoritas son las que se hacen en los barbecue joints de Old Jimmy’s BBQ y de Smokey Bull, además de las que ofrece Holy Cow!, sin olvidar tampoco a las clasiqüisimas Hamburguesas del Río. Mientras que en Los Ángeles, sus predilectas son las gourmet que se encuentran en el Umami, y las bien golosas que se incluyen en los menús de Hawkings House of Burgers y de Burger Shop. También se declara fan de las texanas de Whataburger.

Su nivel de experiencia en el tema lo llevó a crear en el 2017, al sur de Monterrey, su propio restaurante de hamburguesas llamado Bunker 77, proyecto del que estuvo a cargo alrededor de año y medio, pero que tuvo que cerrar porque mantenerse al tanto de su carrera musical y la de emprendedor gastronómico, de manera simultánea, era por demás complicado.

Conscientes, pues, de su conocimiento, le preguntamos acerca de su burger ideal, y esto fue lo que nos contestó: “Para mí una buena hamburguesa es la que se hace enteramente en el lugar o restaurante, desde cero, empezando con la carne, que debe ser una muy buena, como de rib eye o sirloin. También debe llevar jamón, queso blanco, cebolla, aguacate, tomate y un buen pan”.

### Pelotero hasta los huesos

“A mí me encanta el beisbol, yo en la casa 24/7 soy puro beisbol, desde que amezco estoy viendo pura pelota”. Así es Pliego, pelotero hasta los huesos desde que era un niño, es por ello que a lo largo de su vida se ha involucrado en dicho deporte tanto jugándolo de manera amateur como hablando sobre él en su vida diaria y en medios de comunicación, y por supuesto, yendo a los estadios para ver partidos.

De México, sus equipos favoritos son Los Sultanes de Monterrey y Los Tomateros de Culiacán. De hecho, estos últimos lo invitaron en el 2018 a componer un himno, y bien podría decirse que éste se ha convertido en su ‘muñeco’ de la buena suerte (muñeco en lugar de amuleto, pues señala

“Para mí una buena hamburguesa es la que se hace enteramente en el lugar o restaurante, desde cero, empezando con la carne, que debe ser una muy buena, como de rib eye o sirloin. También debe llevar jamón, queso blanco, cebolla, aguacate, tomate y un buen pan”.

Pliego que en el beis así se dice), ya que a partir de ese entonces el equipo se ha llevado dos campeonatos.

Por su parte, en EE.UU., el equipo que lo ha apasionado desde siempre es Los Dodgers de Los Ángeles. A su estadio, comenta el bajista, ha ido “más de 200 veces, fácil” porque desde el 2002 es un asiduo asistente de sus instalaciones y procura asistir a la mayor cantidad de juegos posibles, por temporada.

### Un vaquero con mucho estilo

Cuando uno se refiere a Pliego, en nuestras mentes se dibuja de inmediato la imagen de él portando con gran estilo sus distintivas botas, sombrero, jeans, cinturón con hebilla y camisa a cuadros ¿a poco no? Y es que su manera de vestir ha logrado permear en el subconsciente de todos aquellos fanáticos de su banda.

Sobre su indumentaria, el músico aclara que ésta no surgió necesariamente como parte de su estética como artista, sino que de ese modo se ha vestido desde adolescente, pues es un apasionado de los rodeos, incluso, se desempeña muy bien montando toros. Fue en los rodeos, por cierto, donde descubrió su pasión por la música regional, luego de ver interpretaciones en vivo de personajes tales como El Rey del Acordeón, Don Ramón Ayala.

Desde chavo, entonces, le ha gustado el estilo vaquero, procurando, claro, encontrar la mejor armonía entre sus prendas, principalmente cuando tiene tocadas, ya sea con Kinky o con su grupo de música regional, Becerras. Su buen gusto lo ha llevado a relacionarse con marcas de ropa como Wrangler, y también se ha convertido en diseñador de su propia línea de sombreros, bajo el sello de Tombstone.

A propósito de la moda en general, Pliego indica que no es fan de dar ‘farolazos’ con ropa de marca. “A mí me gusta mucho andar bien vestido, pero no necesito que sea Channel o cualquier otra marca del estilo, a mí eso de andar presumiendo marcas se me hace una pend...jada. Hay que saber, pues, que la marca no hace al vato nunca, es al revés, el güey hace a la marca”, expresa.

“Entonces, a lo mejor llega un vato con un sombrero, millones de equis y la ching...da, pero si su sombrero no lo armó bien o no lo ‘hormó’ bien, se le va a ver bien c...lero, como quiera. Por el contrario, un vato que sí le sabe, aunque ande con unos jeans de dos pesos, es él quien va a hacer al pantalón, no la marca”, remata.



# Parrilla Urbana

Hamburguesa de costilla  
Hamburguesa de picaña  
Aguachile tatemado

@parrilaurbanamx

# PARRILLA URBANA

BEBER - ASAR - ROSTIZAR

## 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

MTY

SPG

SNN

GPE

ICON

 @mcdonaldsmx mcdonalds.com.mx McDonaldsMexico @McDonaldsMexico McDonald's México

# McDonald's

Big Mac  
McNuggets  
Papas fritas

@mcdonaldsmx

Desde su fundación hace más de siete décadas, McDonald's se ha consolidado como una empresa líder de la industria, caracterizada tanto por sus altos estándares de calidad, servicio, limpieza y valor, como por el uso de la tecnología más avanzada y su constante renovación. Con más de 100 presentaciones de productos incluidos en su menú al día de hoy, unos de los cambios más importantes que ha desarrollado en los últimos años son los implementados en su Cajita Feliz, en concordancia con el impulso de una alimentación balanceada desde la niñez. En este sentido, ha incorporado frutas y vegetales a dicho paquete, además de ajustes en los balances nutricionales de las porciones, significativas reducciones de sodio, grasa y calorías, así como la eliminación de azúcar añadida, presentados por Arcos Dorados en 2019. De igual manera, en 2020, la firma efectuó la remoción de los colorantes y saborizantes artificiales en ingredientes como queso cheddar, salsa Big Mac, ketchup, mostaza, helado de vainilla, entre otros. Estos cambios impactan directamente en sus productos emblema como las hamburguesas con o sin queso, la Big Mac, y Cuarto de Libra; así como en los famosos McNuggets y sus respectivas salsas.



**Burger  
Nation**

Pulled Pork Burger  
Italiana Burger  
Tacos de alambre de res

@burgernationmx

**BURGER ★ NATION**

**TACOS**

**NUEVO**



SERVICIO A DOMICILIO  
81 8303 1403  
81 2141 4141

  @burgernationmx

MTY

SPG

SNN

GPE

AREAL



**Las Aliadas**

Hamburguesa Aliada  
 Kilo Aliadas  
 Hamburguesa de sirloin  
 Boneless

@lasaliadas

# ¡DESPEGAMOS!

NUEVA UBICACIÓN EN SAN PEDRO  
 NOS CAMBIAMOS A **PLAZA XO**



LAS ALIADAS

Próxima apertura

Plaza XO - 3er piso  
 Calzada San Pedro 202

ALIMÉNTATE SANAMENTE. LAS ALIADAS®

www.lasaliadas.mx

MTY

SPG

SNN



# Las Alitas

Bebeicon  
Grilled Cheese Sandwich  
Buffalo Wing Sandwich

@lasalitas\_oficial



# EL CHAMALITO

mariscos & cheve

## Cáele, pide pa' llevar o a domicilio

### VISTA HERMOSA

Ave. Terranova 504,  
Col. Vista Hermosa.

☎ (81) 2315 0500 y 2557 0785

### MICRÓPOLIS

Ave. Eugenio Garza  
Sada 3820.

☎ (81) 1360 4725 y 1360 4985

### VÍA PUERTA DE HIERRO

Ave. Paseo de Leones 9002,  
Col. Puerta de Hierro.

☎ (81) 1357 4689 y 1357 4690



¡Escanea este QR!

MTY

SNN

GPE



# Mr. Brown

Hot Cheese Burger  
San Diego Burger  
Virutas de pollo

Bebidas  
Pedrito coco  
Limonada blueberry

Extra  
Hot Cheese Cheddar

@mrbrownmexico



# PA' TOSTADAS LAS DE BARRA

Tec

Anáhuac

La Presa

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

Ramón López Velarde 101, Anáhuac,  
66450 San Nicolás de los Garza, N.L.

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

MTY



YUM



# Vegan Munch

Jalapeño Popper Burger  
Choriqueso Burger  
Aros de cebolla  
Jalapeño Poppers  
Fries

@veganmunchmx

# COMIDAS CORRIDAS

SERVICIO A DOMICILIO

81.8300.0725

81.8300.1723

ORDENE, PASE Y RECOJA

SIN BAJAR DEL AUTO

📍 Paseo de los Leones #2205

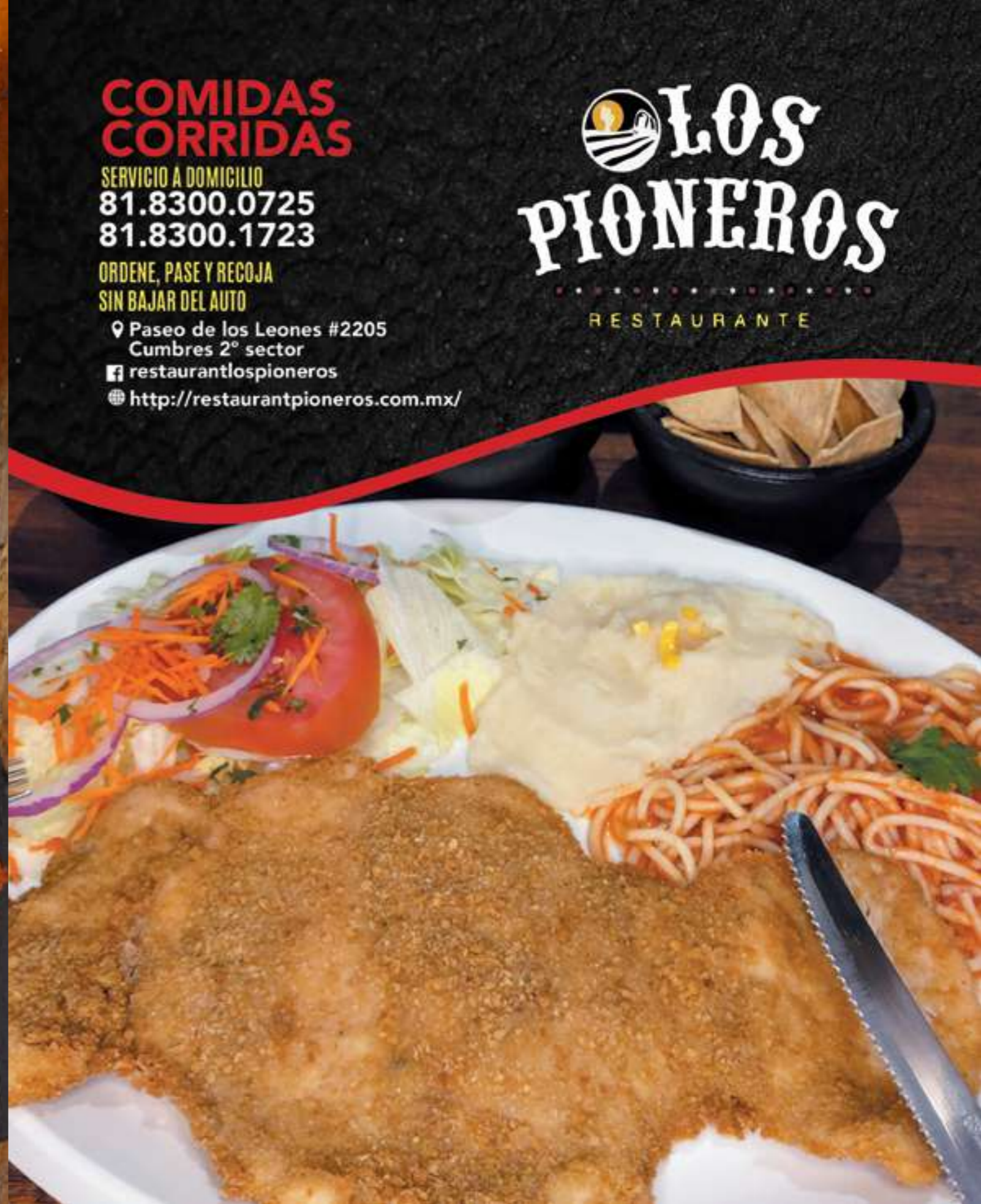
Cumbres 2° sector

📱 restaurantlospioneros

🌐 <http://restaurantpioneros.com.mx/>

# LOS PIONEROS

RESTAURANTE



65

# LITOGRAFICA

Cerveza  
Café  
Vino  
Té  
Mixología

**Bebidas**

Cerveza

# Este calor está pa' la burger

Por: Luis Héctor Valdez

Estamos a media primavera con sabor a verano, y ¡con sabor a cerveza! Y, ¿por qué no?, acompañemos estas cervezas con una hamburguesa para realizar un delicioso maridaje quita sed y quita hambre.

@luishvaldezz



## Monterreina

Lager oscura que tiene una sensación en boca cremosa bastante agradable y también tiene impresiones a caramelo, café y chocolate; pero no te dejes engañar, ¡sigue siendo muy refrescante! Disfruta esta cerveza con una hamburguesa con bastante cebolla caramelizada y champiñones salteados para realzar el sabor.

## Monterregio

Es una lager ligera al paladar muy perfumada y refrescante con un twist de trigo. Una excelente opción si tienes mucho calor ¡y sed! Echatela con una hamburguesita de pollo a la parrilla (de preferencia) o pollo a la plancha. Pero ¡échale verdura! Sobre todo lechuga y pepinillos.

## La Regia Brown Ale

Esta es la cerveza más robusta y corpulenta de las aquí presentes. Tiene una impresión notoria de chocolate y caramelo que quedaría bastante bien con una hamburguesa igual de robusta. Tómatela con una hamburguesa de Pulled Pork o de Brisket con salsa BBQ. Si tienes a la mano un queso azul, agrégale un poquito. No te vas a arrepentir.

## Meta Brews Co. West Coast IPA

Nuestros amigos de Meta Brews en Metapatio, tienen esta propuesta de West Coast IPA un poco más maltosita de lo normal, pero con bastante lúpulo en aroma. Puedes probarla directamente del barril con una hamburguesa de carne de res con carne de trompo. ¡Huele a California, pero sabe a Monterrey!

## Rrey T-Rexx IPL

Esta es una lager pero con mayor punch. Definitivamente se percibe amarga y muy aromática, pero sin dejar a un lado lo refrescante. Si te gusta lo picante, tómatela junto a una hamburguesa donde el protagonista sea el chile. El amargor acentúa lo picante y la comida se vuelve mucho más emocionante.


Disponible en **ARBEZA**  
beer&co  
Junio 2021



Conoce ¡Arbeza!



 Cervezalaregia

 Cerveza La Regia

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

Vino

# El buen match entre el vino y las hamburguesas

Por: David Zambrano

@davidsommelier

## La Lomita Rosado Grenache (México):

Siempre le atinas con un rosado, más en nuestra cálida tierra. Este vino es un claro ejemplo de un rosado con cuerpo, notas a fresas, sandía y granada. Con una hamburguesa de pollo frito, ensaladita de col y un toquecito de habanero, el bombástico rosado saldrá al rescate con su frescura.

**Precio: \$489.**

## Catena La Marchigiana Bonarda (Argentina):

Regalito del Sur, una propuesta de vino natural de la bodega argentina Catena Zapata, balanceado al paladar, con notas profundas a tabaco, especias, hierbas de olor y fruta negra como ciruelas y mora. La Marchigiana Bonarda es ideal para la hamburguesa de barrio, franca, jugosa, con queso cheddar y sabor a parrilla.

**Precio: \$429.**

## Kurdo (México):

Lo nuevo de Bodegas del Viento, una mezcla atípica de uvas para descubrir, descubrir en copa, especiado, aromas y sabores a frutos negros con una acidez más despierta. Pide hamburguesas con mucha presencia de carne, una sirloin por ejemplo, con portobellos salteados con cebolla asada y un poco de tuétano... Uuuff.

**Precio: \$599.**

## Viña Alberdi Reserva (España):

Clásico y elegante Tempranillo español, balanceado, completo, cumplidor desde la primera hasta la última copa. Pongamos algo de humo a la carne con algo de mezquite, con tocino, queso manchego semicurado, y si sois aventurero... unos piquillos picados. Lo sencillo sorprende más que la sobreproducción.

**Precio: \$699.**

## Nigrum (México):

Un potente y profundo tinto de Aguascalientes, mucho cuerpo, aromas a eucalipto y terroso, en boca mermelada de moras, especias dulces y taninos acojonados. Hay que entrarle a esas burgers con salsa BBQ, mientras más te ensuciéis las manos con la BBQ y las costillas ahumadas (sí, agrégale costillas) mejor sabrá...

**Precio: \$533.**



# EN VINOTECA. LA VIDA ES MÁS SABROSA



REFRESCA TU VERANO CON  
LAS MEJORES ETIQUETAS DE NUESTRA CAVA

VINOTECA MTY | T. (81) 8173 5000

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

Encuentra tus productos favoritos aquí

[/vinoteca.mexico](#)

[@vinoteca\\_mexico](#)

[vinoteca.com](#)



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.



# 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

Mixología

# #Troledrinks x @elmixologo

Por: Sergio Villarreal

@elmixologo

**Tamarindo Rosso:**

Mezcal Descartes  
2PM Vermut Rojo  
Félix Schorle Frambuesa Jalisco  
Betabel Liofilizado  
Trole de Tamarindo-Sumac x @elmixologo

**Speyside Digestif:**

The Macallan Single Malt Scotch Whisky 12YO Sherry Oak  
Licor de Café de Olla Loyal & Febre  
FITZER Agua Mineral Brava Citricos  
Piloncillo Panela Cono  
Trole de Horchata-Limón x @elmixologo

**Blanc Rosé:**

Cerveza Blanc 1664 Kronenbourg  
Fentiman's Rose Lemonade  
Confitura Bonne Maman de 4 Frutas  
Ate de Guayaba con Sal de Gusano de Compañía de Sales  
Trole Chamoy-Mango x @elmixologo

Salut,  
@ELMIXOLOGO





## Producirá UANL energía limpia con nuevos paneles solares

La Universidad Autónoma de Nuevo León puso en marcha 124 paneles solares que contribuirían con el medio ambiente mediante una disminución estimada de 50.49 toneladas de dióxido de carbono (CO<sub>2</sub>) al año.

Este Sistema de Paneles Fotovoltaicos de Generación de Energía es albergado por la Facultad de Ciencias Políticas y Relaciones Internacionales (FCPyRI) de la UANL.

“Los más de 100 paneles de 410 watts cada uno, con un total de 50 mil 840 watts, darían una producción estimada de energía limpia de 280 kilowatts/hora como promedio diario en un año, siendo una producción total anual de 102 mil 200 kilowatts/hora, que es lo que estarían generando los paneles que se instalaron en la facultad”, explicó Abraham Hernández Paz, Director de la FCPyRI.

Toda esta labor también va de la mano con la Licenciatura en Administración de Energía y Desarrollo Sustentable, que oferta esta dependencia de la UANL.

“Recuerden que estamos viviendo un año atípico y el planeta nos está diciendo algo; esta pandemia es un aviso de que es el único planeta que tenemos y hay que cuidarlo”, señaló el Rector de la UANL, Rogelio Garza Rivera, durante la puesta en marcha de los paneles.

Con los 124 paneles de la FCPyRI, que serían las 50.49 toneladas de dióxido de carbono, la UANL tendrá a finales de 2021 un superávit de 478 mil 837.71 de CO<sub>2</sub> equivalente.

# Sabor y café con ciencia v

Por: Abraham Barrientos

@alchemycoffeelab

### Limónada pH Tomasol:

Para olvidarse del calor elaboramos una llamativa bebida frappé formulada con base de limón, que al añadir un toque de blue curacao transforma su color, y no por arte de magia, sino por ciencia. ¡Deliciosa y muy refrescante!

### Orange Cold Brew:

En Alchemy Coffee Lab nos encanta experimentar y combinar sabores para ofrecer distintas propuestas. Este cold brew es una infusión fría de café con mucho carácter y cuerpo, marinado con un toque de naranja y miel que le dan un toque cítrico y dulce.

### Tisana Tropical Frappé:

Si estás buscando un sabor dulce y frutal, esta bebida es una excelente opción. Consiste en una infusión de frutas deshidratadas como mango, piña y guayaba que mezcladas con hielo le dan una textura deliciosa.



**SANITIZADO COMPLETO**

**PULIDO DE PISO**

**LIMPIEZA DE COCINA**

**PERSONAL DE LIMPIEZA**




**LIMPIEZA  
TOTAL**

**PREGUNTA  
POR NUESTRAS  
PROMOCIONES  
AL CONTRATAR  
PAQUETE**

**SANITIZACIÓN  
CON NEBULIZACIÓN EN FRÍO  
PRODUCTOS CERTIFICADOS POR LA EPA**

**LIMPIEZA A PROFUNDIDAD  
RESIDENCIAL • RESTAURANTES Y MAS**

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

 [LIMPIEZATOTALOFICIAL](https://www.instagram.com/limpiezatotaloficial)

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

 **81 1790.8287 Y 81 1277.4690**

# 75

Chef  
Foodie

# Perfiles

Chef

# Laura Cantú & Adriana Almaguer

## Ciudad de origen

Laura es de Cloete San Juan de Sabinas, Coahuila. Y Adriana nació en Monterrey.

## Lugar donde estudiaste o cómo aprendiste a cocinar

Ambas aprendieron a cocinar con sus respectivas mamás.

## Ingrediente con el que te identificas

Laura se identifica con el chocolate y Adriana con el coco.

## Platillo favorito

El de Laura es el caldo de pollo y el de Adriana son los chilaquiles verdes.

## Restaurante favorito de Monterrey

Casagrande.

## Tu mayor éxito como cocinero

Tener una pastelería.

## Platillos en la foto

Rosettes and Stars Cake  
Pavlova de frutos rojos  
Baked Turtle Cheesecake  
Galletas suecas con mermelada de chabacano  
Galletas rellenas de cajeta

@los.pasteles.de.laura



Foodie

# Alfonso Ovando

**Ciudad de origen**  
Monterrey.

**Profesión**  
Marketing, finanzas y ventas.

**Ciudad a la que viajas o viajarías a comer**  
Puebla.

**Platillo o comida que podrías comer toda tu vida**  
Pollo en achiote al vapor.

**Platillo que jamás comerías**  
Lo que lleve aceitunas.

**Primer restaurante que te viene a la mente**  
Central del Taco

**Platillos en la foto de Central del Taco**  
Trompo burger  
Tacos de trompo y tripa  
Piquillo de molleja

@food\_hobbie



NEW





UNA EXPERIENCIA  
CON LOS MÁXIMOS  
ESTÁNDARES DE CALIDAD



SIÉNTETE SEGURO  
EN TODAS NUESTRAS UNIDADES



\*PUNTO VALLE • METROPOLITAN CENTER

\*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.A

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

# Mr. Johnny

Social food



MENU



SERVICIO A DOMICILIO  
81 1469 1704

UBER  
eats Rappi

SPGG

CRISPY CHICKEN BURGER

MR. JOHNNYMTY