

@bwwingsmx

@camilasrachov

residente.mx
#foodculturemty

Especial
Alitas y Pollo

Buffalo Wild Wings:
Alitas, cerveza y deportes.



MONTERREY | MAY - JUN 2022





CÚA

COCINA ABIERTA



Menú degustación + Experiencia de vinos

•  OpenTable

 @CUA_MTY

 81-3143-0322

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



**DILEHOLA
a Dona
Kremer**

- Haz pedidos**
- Ubica tiendas cercanas**
- Resuelve dudas**
- Obtén tu factura**
- Checa el status de tu pedido**



**Pide tus
donas favoritas
A través de WHATSAPP**

800 008 0088





Desde el tostador a tu casa,
sin costo de envío



Únicamente venta en línea
Envío sin costo



Cafe-patriarca.com

@Cafe_patriarca

@Cafepatriarca



Únicamente venta
en línea
Envío sin costo



El único con Licor de Agave,
el único con verdadero
Karácter



Carajillokarak.com

@karak.carajillo



@karak.carajillo



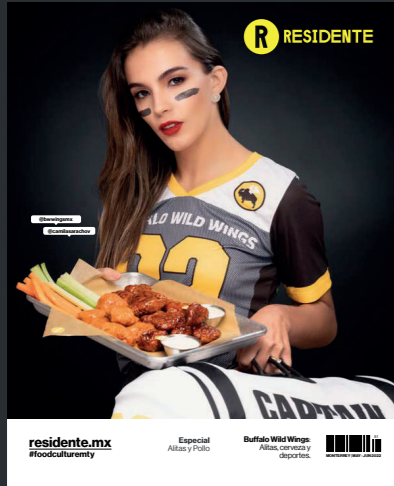


EISBEIN

Chamorro de Puerco

Envuelto en su piel, al horno estilo bavario y acompañado de patatas.





Portada

FOTOGRAFÍA Y POSTPRODUCCIÓN
Bob Zamudio
@zamudiophoto
TALENTO EN PORTADA
Camila Saracho
@camilasarachov
Buffalo Wild Wings
@bwwingsmx
AGENCIA
Peach Agency
@peachagency.mx
STYLING & MAKE UP
Karla Martínez
@karlamartinezse
IMPRESIÓN
Grafotec

Directorio

FUNDADOR
José Antonio Chaurand

DIRECTOR DE OPERACIONES
Juan Carlos López

GERENTE COMERCIAL
Eduardo Pinto

CUENTAS ESPECIALES
Viridiana González

VENTAS Y MARKETING
Alicia Nava
Gerardo Puentes
Carmen Perales
Diana Salazar
César González
Erick Robledo
Ángel Balandrano
Jocelyn Huerta
Karina Cavazos
Dulce Luna

DIRECTORA DE CONTENIDO Y REDACCIÓN
Alehz Alanís

FOTOGRAFÍA
Mikel Rendón

DISEÑO
Beatriz E. Soto

WEB MASTER
Patricio P. Cantú

DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN
Dan García

ADMINISTRACIÓN
Joana López

RECURSOS HUMANOS
Claudia Soto

DISTRIBUCIÓN
Carlos Gómez
Antonio Rodríguez

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

RESIDENTE CULTURA CULINARIA (AÑO 7, No. 81, MAY-JUN 2022)
ES UNA PUBLICACIÓN DE PLATAFORMA GLOBAL MEDIA, S.A. DE C.V.
EJE EXTERIOR #10, LOCAL 21, VIA 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.

Contenido

15 #foodculturemty

En voz de, Novedades, De moda, Desayunos, De dieta, Valor por tu dinero, Pa'l Postre, Munch, Producto local, Snack, Pick Up, The drem meal.

47 En portada

Especial: Alitas y Pollo

65 Bebidas

Café, Vino, Cerveza, Mixología

73 Perfiles

Mixólogo y Emprendedora

FISHER'S HOUSE

CONSIENTE
TU PALADAR



COMBINACIÓN DE
SABORES IRRESISTIBLES

Punto Valle

RÍO MISSOURI 555 SAN PEDRO G. G. - MTY / 81 1088 9197

f @ @ @ @FISHERSHOUSESANPEDRO

Nomenclatura



Increíble



Comfort Food



Monterrey



Escobedo



Novedad



Genuino



Monterrey Poniente



Apodaca



Cool



Favorito Residente



Monterrey Sur



Guadalupe



Innovador



Munchies



San Pedro



Desayunos



Icónico



En voz de



San Nicolás



Favorito



Vale lo que cuesta



Antojo



Santa Catarina



Tendencia



Ideal en dieta



Zona culinaria



Nueve Fuegos
Trébol Park
Lázaro Cárdenas 2424 L19
San Pedro Garza García
Tel. (81) 2317 4050 y 51
www.9fuegos.com
f/9fuegos
@8123509131

¡RESERVA
Y FESTEJA A PAPÁ!

SÁBADOS Y DOMINGOS DE BRUNCH



LA CATARINA.
RESTAURANTE, CAFE, BARRA Y PASTELERIA



lacatarinamty / @lacatarinarestauroante / Morones Prieto 2525 pte, Col. Loma Larga Mty, N.L.
RSVP 81 8478 7161 - 81 8345 3357

15

En voz de
Novedades
De moda
Desayunos
De dieta
Vale por tu dinero
Pa' postre
Munch
Producto local
Snack
Pick up

#foodculturemtty



En voz de

Campomar

Un restaurante para convivir en familia, compartir los platillos, las anécdotas y risas que se disfrutan en la mesa.

Un lugar de encuentro con la familia y amigos, donde puedes vivir y sentirte como en casa.

Al entrar notas en su decoración un sutil equilibrio natural, comodidad y atención a todos los detalles en su servicio.

@campomarmx

Sara Cárdenas

Influencer

“Campomar, con solo un año en Monterrey ya es un favorito de los regios.”

Regularmente vengo a Campomar todos los domingos con mi familia, pero en esta ocasión vine con dos amigas y es un lugar súper agradable para visitar en compañía de la familia, pareja o amigos. El servicio es excelente desde el recibimiento, al interior es increíble, con espacios abiertos y vista hacia el exterior, es un espacio muy excelente y único.

En mi caso soy fan del fútbol y por ende las pantallas son un atractivo porque puedo disfrutar de los partidos, es un lugar muy chic, puedo decir que tiene el mejor servicio en la ciudad. Los meseros siempre están al pendiente de tu mesa y son muy corteses.

De los platillos, el marlín está exquisito, las porciones son muy bastas, la experiencia empieza desde cómo lo sirven y el sabor es único; las guarniciones no solo acompañan el plato sino que le dan un toque excepcional. El pastel de 3 leches es de lo mejor y los drinks tienen una presentación muy especial que va muy con el lugar, quedé encantada con la experiencia.

En general es un lugar muy agradable en el que puedes platicar súper bien, te dan ganas de quedarte y de regresar, tienen un año en Monterrey y es de los favoritos del público regio. Sin duda recomiendo el lugar y que se den una vuelta para conocer su concepto, ¡Les va a encantar!

@comecomosars



NEW

Novedades

La Doña del Sur

Chef Daniel Terán

La Doña del Sur es un botanero donde vivirás una experiencia que te hará recordar la comida casera hecha por tu abuelita. Su cocina regional cuenta con ingredientes de la más alta calidad y las técnicas de antaño. Todo aquí es fresco y como debe de ser. Ubicados en la Carretera Nacional #5002, Villas La Rioja Plaza Quadra Tower. ¡Ven y prueba lo mejor de la cocina tradicional hoy!

@danielth.97

@ladonadelsur

LA GERTRUDIS

** taquería popular **



 @LAGERTRUDIS

 @LAGERTRUDISMX

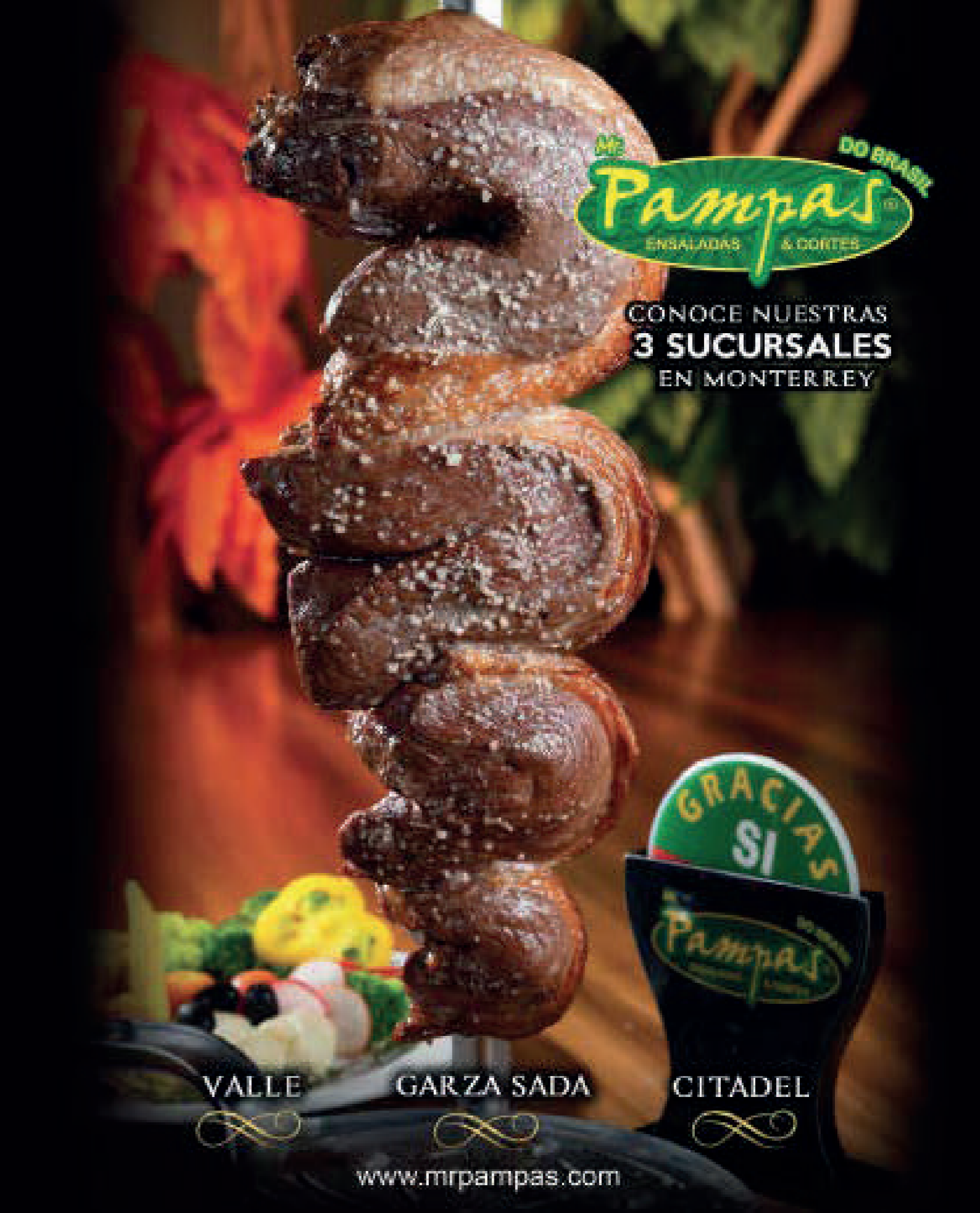


De moda

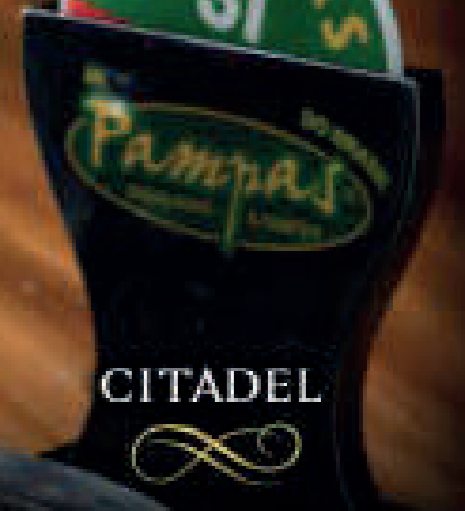
Mr. Pampas

Mr. Pampas inaugura su tercera sucursal en Monterrey y la 23 de su cadena. Con 24 años de experiencia y siendo de los favoritos del público regiomontano. Con ubicación en Av. Rómulo Garza 410, La Fe, 66477 San Nicolás de los Garza, N.L. Ofreciendo sus especialidades en cuanto a cortes en espadas brasileñas y Tomahawk, Picanha, Top Sirloin, Churrasco, Pulpo, Camarones a las brasas y coctelería Pampirinha. ¡Visítalos y sé parte de esta nueva ubicación con el servicio de primera, que ya conoces!

@mrpampasmt



CONOCE NUESTRAS
3 SUCURSALES
EN MONTERREY



VALLE

GARZA SADA

CITADEL

www.mrpampas.com



Desayunos

**Lule by
Marc**

Jibarito de Chicago
Alc
Chilaquiles lule con chicharrón
en salsa verde

@lulebymarc



☎ (81) 33-93-02-20
f barra22monterrey
@ barra22mx

LA MEJOR COCINA DEL PACÍFICO



Tec

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

Paseo La Fe

Miguel Alemán #200, 66470
San Nicolás de los Garza, N.L.

Fleteros

PRÓXIMAMENTE



LIGHT

De dieta
Keto Pizza

Pizza de rib-eye
Pizza pepperoni
Tacos de lechuga pastor

@ketopizzamx

Café del Museo
COCINA CASUAL



Boneless

Clásica

Brisket

HAMBURGUESA + PAPAS Desde \$99



MENÚ

Museo de Historia Mexicana
Dr. Coss 445 Sur, Centro, Monterrey, N.L. 81-2033-9898 Ext. 146
Abierto martes y domingo de 10:00 a 20:00 Hrs.
Miércoles a sábado de 10:00 a 18:00 Hrs.

@restauranteCafedelMuseo
Estacionamiento por Diego de Montemayor



Valor por tu dinero

Mia Italia

Salmones de Sicilia \$355
Gamberoni Juliette \$385
Di Cozze e Scampi \$255

@mia.italia



MIA ITALIA
Cucina all Forno di Legna



GARZA SADA
GARZA SADA 2850-S, ALTA VISTA
T. 81 2710 7214

SANTIAGO
MORELOS 104, SANTIAGO N.L.
T. 81 2451 4519

Facebook: @MIAITALIAMX
Instagram: @MIA.ITALIA
Phone: 8124034323



Valor por tu dinero

Rincón Sonorense

Mega campechana \$115
Lorenzas \$67 c/u
Caramelo \$67 c/u
Pay de queso con gloria \$98

@rinconsonorense

RINCÓN SONORENSE

— • TAQUERÍA • —



Pick&Go ☎ 81 8400 7677

Río Mississippi #192 Ote. Centrito Valle

☎ 81 1687 4834

ORDENA AQUÍ



f @rinconsonorense



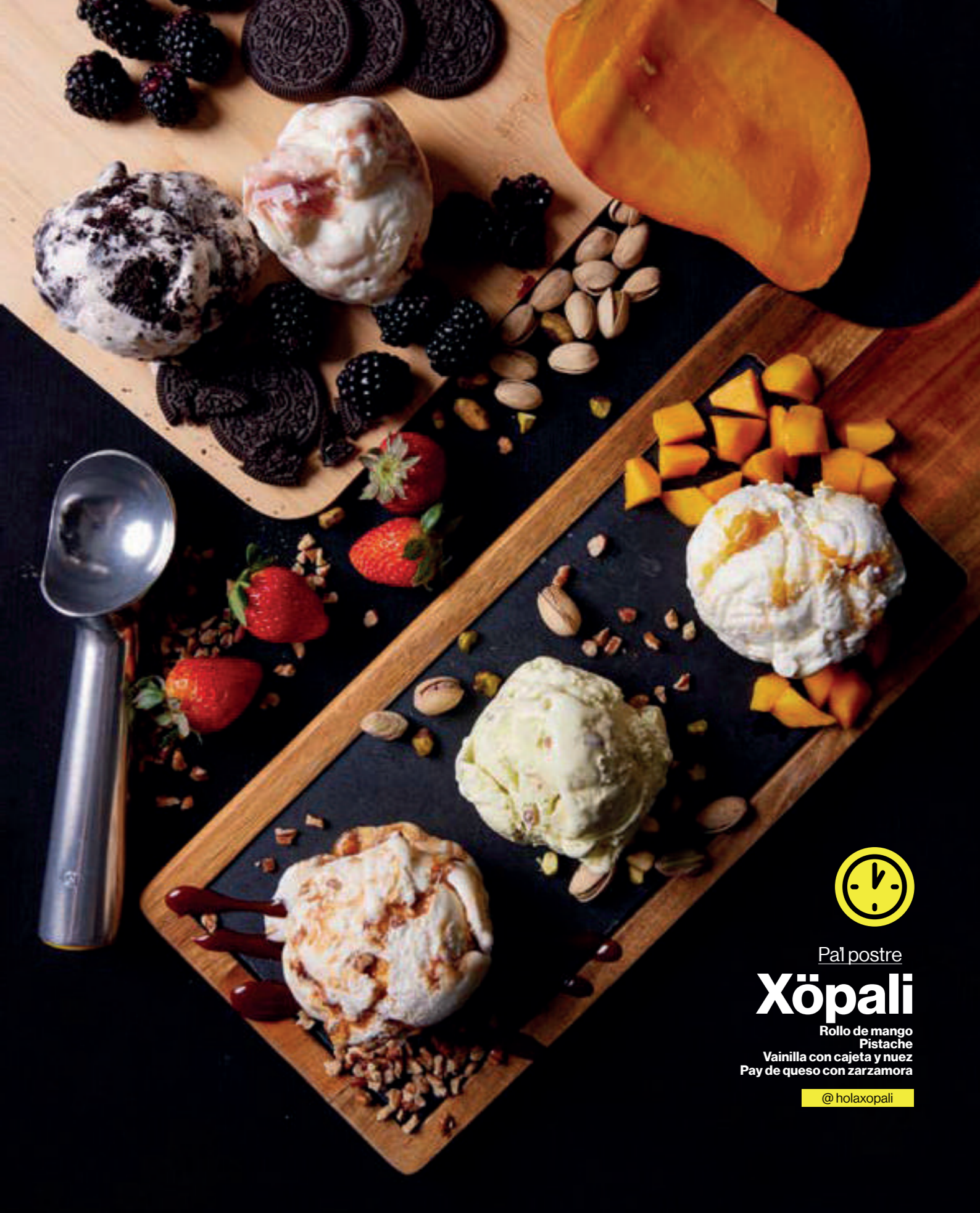
MUNCH

Munch

Mean Patty

Double Cheddar
Tater tots
Spudsters
Malteada de fresa
Malteada de vainilla

@meanpattymx



Pal postre

Xöpali

Rolo de mango
Pistache
Vainilla con cajeta y nuez
Pay de queso con zarzamora

@holaxopali

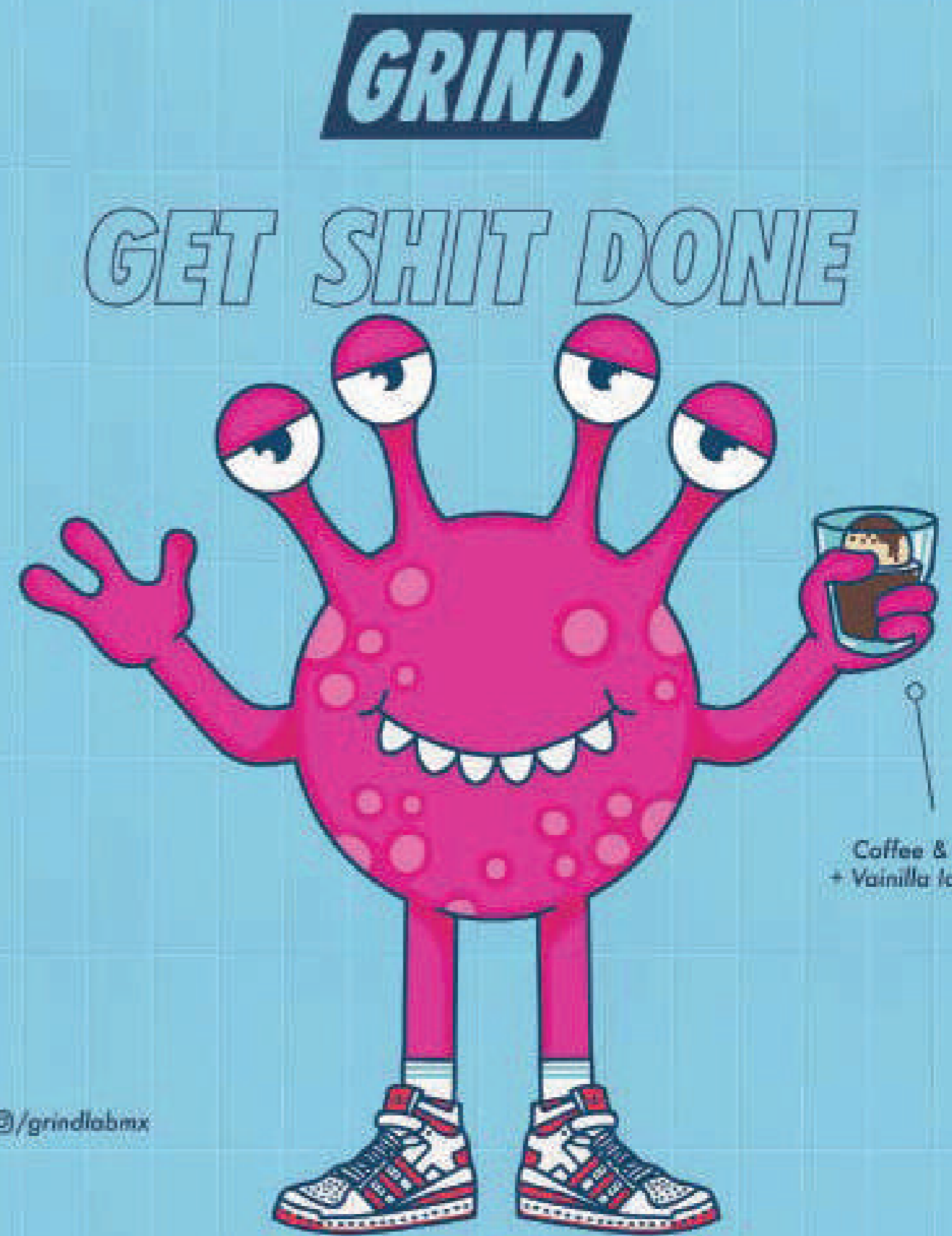


Producto local

Polvora

Nace en 2018 con el propósito de crear dulces y botanas enchiladas, cuentan con gran variedad de combinaciones para tus antojos. Entre las mezclas encontrarás: Ate, nuez de la india, frutos secos, almendra, chabacano y dulces enchilados como panditas, gusanos, checolines, cherry sour, skittles, etc. También tienen un dip de chilito con golos y puedes pedirlo endulzado con stevia o sin endulzar. Todo lo hacen al momento y es sobre pedido, ubicados en San Pedro, con servicio de envío o mediante la app: Lokalito.

@polvora.dipdechilito



@grindlabmx



YUM

Snack

Berry Yummy

Taiyaki cherry tai
Helado de yogurt con matcha y
bolitas de yogurt griego, fresas
y kiwi
Berry yummy Nutella

@berry_yummy_mty



Pick up

Tacos El Pata

Chicharrón de queso
Tacos al pastor
Choncho al pastor
Frijoles

@elpatamty



YUM

Snack

Be Waffle

Waffle Bruselas con fresas, chocolate belga y crema batida
Waffle liege con manzana bañada en azúcar canela, nuez y gelato de vainilla
Waffle liege con queso crema, frutos rojos, galleta lotus y caramelo

Limonada de Frutos Rojos
Latte vainilla
Frappe Oreo

@bewafflemx

Be.WaffleMx

— AUTHENTIC BELGIAN WAFFLES —
**BE WFFEL
BE A TTE.**



**LOS MÁS
BELGAS.**

SERRANO

Waffle bruselas, queso crema, pesto, jamón serrano, mix de lechuga, nuez y parmesano.



¡CHECA NUESTRO MENÚ!

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

Galerie Des
Sens
CUISINE D'ART

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 conocido Chef, los comensales experimentarán técnicas vanguardistas y ancestrales, así como una mezcla de ingredientes y texturas, dando como resultado una cocina muy personal y dedidamente contemporánea, creando un menú de degustación con un selecto y exquisito maridaje para cada pieza a degustar.



By Chef:
John Bertrand



SENSIRA
RESORT & SPA . RIVIERA MAYA

Sensitive Experience Resorts

RESERVACIONES E INFORMES:
52 (998) 868 5460 Ext. 3408 (Concierge)
sensiraresorts.com



GalerieDesSens

39

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

The Dream Meal

OPERATED BY:
Arriva
Hospitality Group

A MEMBER OF
LH
THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD

Kipe Popcorn

Libanah

Iniciamos con estos excelentes bocadillos para botanear con estilo. Delicioso kipe popcorn acompañadas de su respectivo jocoque, una entrada con sabor excepcional y proporcionando al menú un toque elegante.



Pasta De Camarones

La Divina Restorán-Cantina

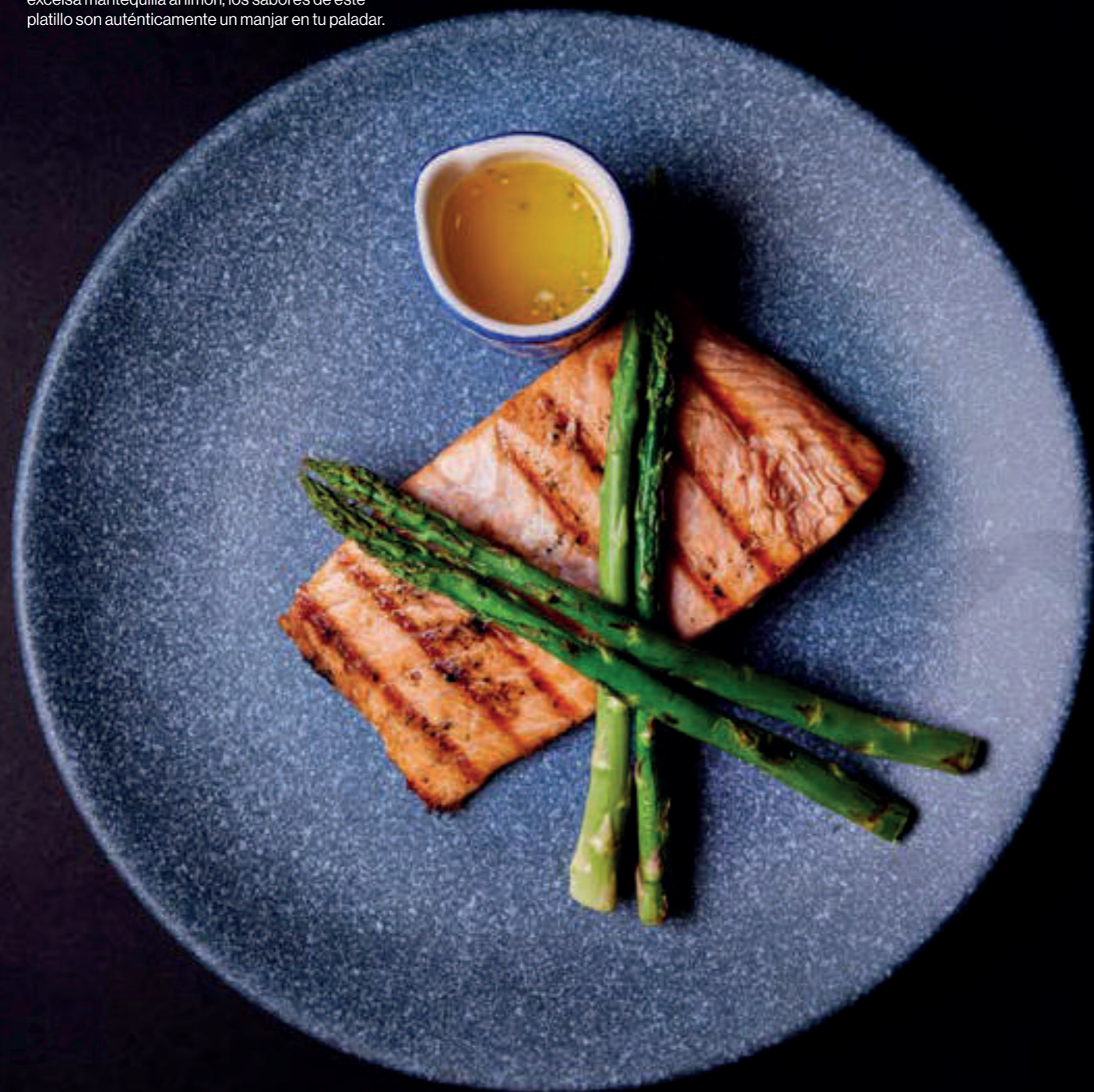
Continuamos con una deliciosa pasta al dente, acompañada de camarones salteados en mantequilla, todo mezclado y sazonado con una salsa de tomate casera, decorado con toque de perejil frito y acompañada de parmesano en polvo. Esta fusión de sabor seguramente brindará una gran experiencia a tu paladar.



Salmón a la Parrilla

Santa Fe

De plato fuerte, filete de salmón a la parrilla acompañado de crujientes espárragos y una excelsa mantequilla al limón, los sabores de este platillo son auténticamente un manjar en tu paladar.



Pastel Vasco de Blueberry

BreAd

Para cerrar un pastel que sabemos que te va a encantar. Un pastel vasco elaborado con queso mascarpone, queso crema de Nueva Zelanda, queso crema de oveja elaborado artesanalmente y blueberries, con una consistencia cremosa y esponjosa, te deleitará en cada bocado.





**DIA DE LA
ALITA**

**EL DÍA MÁS
ESPERADO
SE ACERCA**

1º DE JULIO
ALITAS A \$1
EN LA COMPRA DE OTRAS IGUALES



PROMOCIÓN VÁLIDA EN ALITAS TRADICIONALES Y ALITAS BONELESS EN RESTAURANTE Y TAKE-OUT. VÁLIDO EN SUCURSALES DE MONTERREY, SALTILLO, TORREÓN, LEÓN Y CUERNAVACA. PROMOCIÓN VÁLIDA EN CUALQUIER PORCIÓN EXCEPTO LARGE. PROMOCIÓN VÁLIDA ÚNICAMENTE EL DÍA 1 DE JULIO DEL 2022. APLICAN RESTRICCIONES.



En portada



@bwwingsmx

@camilasrachov

Alitas, cerveza y deportes

Se acerca el Día Internacional de la Alita mismo que para nada puede pasar desapercibido, pues es uno de los platillos que se encargan de reunir familias y amigos para disfrutar de un partido como estar estadio, así que si te encantan las alitas y buscas un lugar para celebrar, Buffalo Wild Wings, tiene lo mejor para esta gran conmemoración.

Acompañalas con alguno de los deliciosos complementos que tienen en el menú como: Corn Riblets, Papas, Jalapeño Pepper Bites, Ultimate Nachos, etc y claro, cervezas bien heladas. Además conoce sus diferentes salsas y sazónadores ¡Son 13! y hay para todos los gustos, desde la Dulce Sweet BBQ hasta la Blazin hecha con California Reaper, para verdaderos amantes del picante.

La historia de Buffalo Wild Wings

Jim Disbrow y Scott Lowery se aventuraron partiendo de Buffalo, New York; la capital de las alitas a Kent, Ohio para emprender, con cerveza y muchas buenas ideas crearon nuevas recetas, fusionando ingredientes y sabores surgieron las salsas y alitas que tanto nos gustan. Esto pasó en 1982 y bueno... el gusto y amor por las alitas de BWW continúa hasta el día de hoy.

Por eso Buffalo Wild Wings, tiene una gran promoción para todos sus aficionados. En la compra de unas alitas tradicionales o boneless + \$1 peso, llévate otras iguales, incluyendo su respectiva dotación de apio o zanahoria y el aderezo de tu elección: ranch o blue cheese y puedes elegir entre sus 13 salsas o 5 sazónadores. ¡Crea tu combinación favorita! Festeja como se debe este día y no te pierdas de esta gran promoción. Válido el 1 de julio 2022, revisar términos y condiciones de la promoción. Aplican restricciones.

Camila Saracho

Una mujer regia muy a la vanguardia.

Influencer, viajera, visionaria, trabajadora, chica fit y con mucho estilo.
Un ejemplo de que se puede ser lo que quieras ser.

Redacción: Alehksz Alanís
Fotografía: Bob Zamudio

¿Quién es Camila Saracho?

Soy la primera en crear una técnica cardioworkout en el 2010 y me posicioné como la primera mujer en impartir clases de hit al ritmo de la música para mujeres en México. Tengo 9 años con mi gimnasio, también una plataforma online y certifico a personas que quieren ser coaches por todo el mundo con mi técnica, también comparto en mis redes sociales un poco de mi estilo de vida, mis viajes y mis ejercicios. Me considero una persona emprendedora, enfocada y súper trabajadora.

¿A qué te dedicas en este momento?

A crear contenido, el 90% de mi tiempo ya sea para mi plataforma online o para mis redes sociales y también tengo mi gimnasio en Monterrey, la femme fitness.

¿Cuáles son tus próximos proyectos?

El 20 de junio de este año me voy a vivir a Barcelona con mi esposo y vamos a impartir nuestras clases fitness y darlas a conocer allá. La idea es eventualmente un tour por varias ciudades de Europa dando clases y que mi comunidad vaya creciendo, poco a poco hasta llegar al máximo.

¿Qué es lo que más disfrutas de tu vida de influencer?

Amo conectar con la gente, agradezco mucho la vibra y el amor que me dan en países o ciudades que jamás me imagine y también esa familia virtual, sientes que siempre tienes a alguien que te apoya y te está "echando porras".

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

Mi comida favorita por ser la que más como sin cansarme es el sándwich por lo deli y práctico que es, pero realmente si es por sabor y la experiencia, sería la comida japonesa o los boneless.

¿Cuál es tu secreto para mantenerte en forma y comer todo lo que te gusta?

Una vida balanceada siempre es la clave, aprender a comer en vez de siempre estar "a dieta" conociendo mi cuerpo y saber cuando necesita descanso, comida, saber que cuando quiera puedo darme un gusto, pero también después apretar un poquito más para regresar a ese balance de la vida saludable y de sentirme bien por dentro y fuera. Todo es una balanza.



MTY PTE
AREAL
YUM
☆☆



Captain Wings

Alitas to share
Captain fried chicken
All American burger

@captainwings.mx






WINGS Salsa Piquín

Escanea para ver el menú completo.



 **VIA PUERTA DE HIERRO AIRLINES**
AVE. PAREO DE LEONES, PUERTA DE HIERRO 8002 (SER PISO), MONTERREY, NL.

 **81 1097 2936**
81 1097 2944

Follow us
[@captainwings.mx](https://www.instagram.com/captainwings.mx)   



Las Aliadas

Pa' los antojados
Hamburguesa Aliada
Papaliadas
Tenders Bañados

@lasaliadas



LAS ALIADAS

SUCURSAL
SAN PEDRO



☎ 2558.0145 📞 81.3405.8517

Plaza XO, Calzada San Pedro 202, Del Valle, 66220 esquina con Río Mississippi
Conoce las ubicaciones de nuestras sucursales en www.lasaliadas.com

SPG MTY PTE MTY SUR ★★ 😊 4REAL



Wingman

Alitas en salsa búfalo
Boneless del carrito
Elote flaming

@wingmanmt

MTY PTE MTY SUR ★★ 😊 YUM



Las Alitas

Alitas Dobles
Strippers Clásicos
Hawaian BBQ

@lasalitas_oficial



MTY PTE
AREAL
YUM
😊😊

Wings & Chill

Atypical Wings
Atypical Boneless
Jimmy Mac Fries

@wingsandchill.mty

THE OVEN

P I Z Z A T T O

EN



ĀURIGA
SAN PEDRO

¡17 DE JUNIO GRAN APERTURA



Auriga IG



Oven Pizzatto IG:



AurigaSanPedro

Dirección: Av. Real San Agustín,
Zona San Agustín, 66278 San Pedro Garza García, N.L.

AREAL  YUM



Unaburger

Chicken sándwich
Alitas personales
Una fries
Oreo Shake

@unaburger



En camino a una vida mejor

bb better balance

Conoce la nueva marca de proteína vegetal

En **Better Balance** ofrecemos productos de proteína vegetal de máxima calidad para darle una variedad a tu dieta.

Actualmente contamos con tres diferentes productos:

- Deshebrada a base de proteína de soya
- Molida a base de proteína de chícharo
- Hamburguesa a base de proteína de chícharo

100%
SABOR
100%
VEGETAL

Encuétranos en tus restaurantes favoritos:



SIBAU

GP

GARUM

TALLER Vegánicos



THE FOOD BOX



@Better Balance MX



@betterbalance_mx

Encuétranos en **Sigma** foodservice

sigmafoodservice.com 55 5650 4909

<https://betterbalancefoods.mx>

SPG

MTY
PTE

MTY
SUR

YUM



Tito's Alitas Adictivas

Orden de Alitas
Orden de Tenders
Especiales
Jalapeños
Limonada

@titosalitasadictivasoficial



www.foodphotographermx.com

SARA CERVERA

FOOD PHOTOGRAPHER

Fotografía + comida.

Fotografía
Profesional

"Y TODO COMENZÓ COMO UN HOBBY"

Siempre he adorado la comida, desde ir al súper, decorarla, probarla, pero al comenzar a fotografiar postres que cocinaba, me di cuenta que... ¡tomar fotos me causaba más felicidad que comerla!

Comencé con mis postres, luego comida salada, bebidas y así es como he emigrado a restaurantes, productos, chefs, mixólogos, platos y más.

¡Te invito a visitar mis redes y conocer más de mi trabajo!
¡Sígueme en Instagram y vive conmigo el día a día de una fotógrafa de comida!

¡Si te gustaría hacer brillar tus productos a través de mis fotografías no dudes en mandarme un mensaje! ¡estoy a tus órdenes!

- SC

Instagram:
@foodphotographermx

Whatsapp:
81 2611 9437

Fan del
chocolate
desde 1995

¡Si así es!
¡Son las mismas
cupcakes de
la foto gigante!

Licenciada en Diseño Gráfico y Máster en Diseño Editorial y Empaque.

Hello there!

¡SARA CERVERA! ¡MUCHO GUSTO!

Videos
Edición
Fotografía
Food Styling
Diseño de Menú

WWW.FOODPHOTOGRAPHERMX.COM



Patata's Burgers & Wings

Combo dipeando
Alitas de 880 gramos
Quesipapas

@patatasburgersoficial

Restaurant Los CABRITOS LINDAVISTA



loscabritos.com.mx
[@loscabritoslindavista](https://www.instagram.com/loscabritoslindavista)
[Restaurante Los Cabritos Linda Vista](https://www.facebook.com/Restaurante-Los-Cabritos-Linda-Vista)

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

32 CELEBRANDO NUESTRO
aniversario

SPG

MTY
PTE

YUM



Dos Pollos

Buffalo burger
Chicken tenders
Boneless buffalo
Papas especiales

@dos.pollos



NOPAL CON ARRACHERA

PIZZA LIMBO

TACOS ESTAQUEARDE

CEVICHE EL VATO Y LA MORRA

ME MUERO DE HAMBRE

BARRIO ANTIGUO



1 RESTAURANTE, 4 CONCEPTOS Y MUUUUCHO SABOR.

IVENTE! MORELOS Y MINA, LA ESQUINA MÁS FOTOGRAFIADA DE BARRIO ANTIGUO.

Facebook Instagram YouTube @MEMUERODEHAMBREMTY



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

puntou.uanl.mx

65

Cerveza
Café
Vino
Mixología

Bebidas

Mixología

ESENCIA DEPORTIVA HASTA EN LA BEBIDA

Por: Mulligan's y Batbox

Mulligan's y Batbox fueron creados con el fin de reunir, en un mismo espacio, la pasión por el deporte, tecnología de punta, instalaciones de lujo, gran ambiente, gastronomía y mixología, garantizando una experiencia inolvidable que llegó para revolucionar la industria del entretenimiento deportivo. Tanto en Mulligan's como en Batbox, la esencia deportiva está por todos lados... incluso en la bebida. Por eso sus nuevos signature drink's llevan nombre de reconocidos deportistas.

@mulligans.bh



JORDAN

Bebida de máxima altura, que se prepara con Ginebra Bulldog, frambuesa fresca y cítricos, es una bebida de 3 puntos para todo tipo de paladar y se recomienda maridar con unos edamames al ajillo.



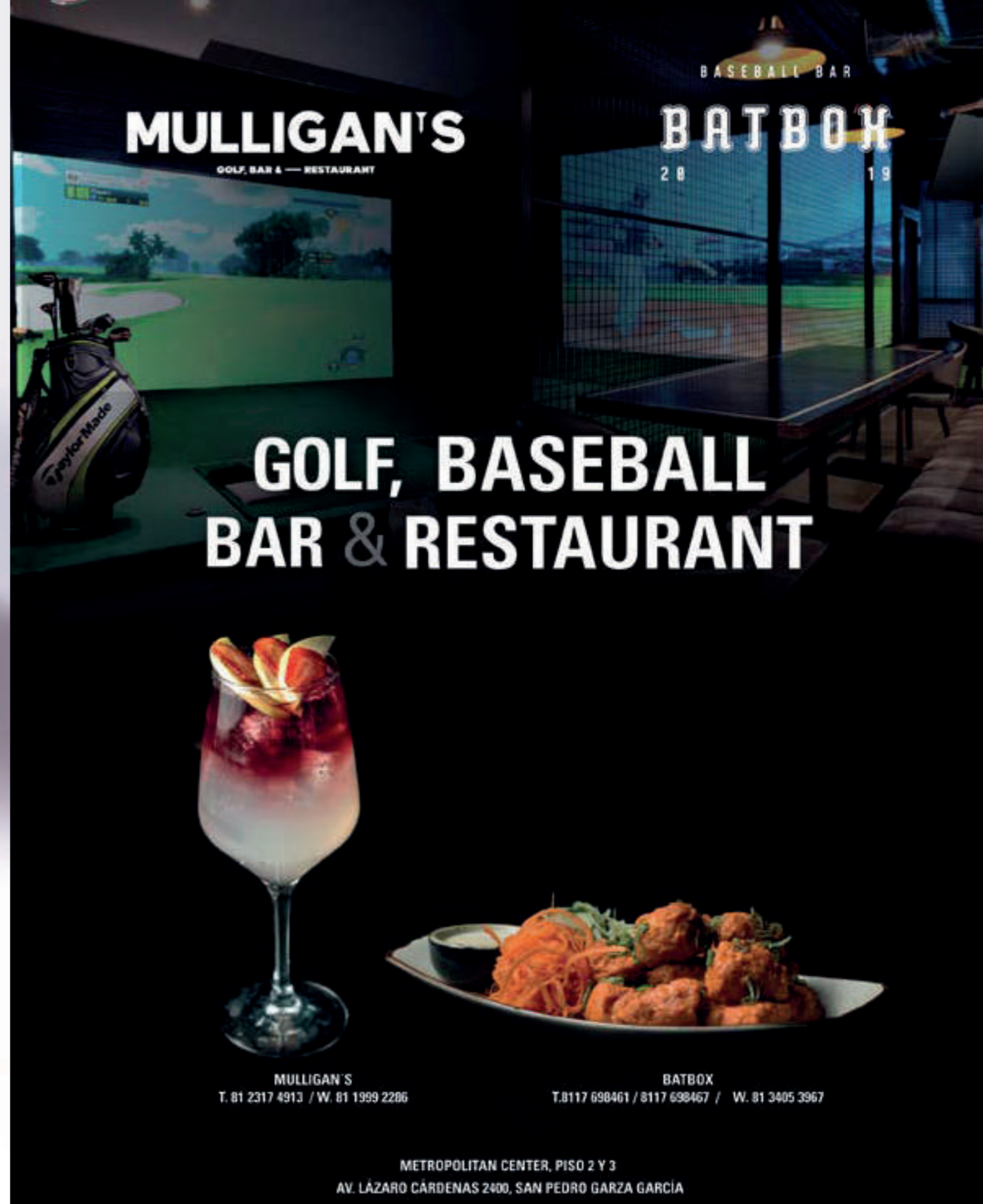
BABE RUTH

Un trago que puede ser considerado un home run a tu paladar. Se prepara con Ron Appleton Estate, jugo de limón y un toque dulce, servida en un vaso escarchado con sal y relleno con cerveza clara. Mezcla de sabores que te darán un hit con casa llena, ideal para unas papas bravas.



TIGER

Este cóctel se define como un open del sabor. Elaborado con Cynar, limón amarillo y agua tónica. El vaso está bañado en hielo para que lo disfrutes al máximo: hoyo en uno a tu paladar, lo puedes acompañar con empanaditas de camarón.



GOLF, BASEBALL BAR & RESTAURANT



MULLIGAN'S
T. 81 2317 4913 / W. 81 1999 2286



BATBOX
T. 81117 698461 / 81117 698467 / W. 81 3405 3967

METROPOLITAN CENTER, PISO 2 Y 3
AV. LÁZARO CÁRDENAS 2400, SAN PEDRO GARZA GARCÍA

Cerveza

PARA GOZAR Y DELEITARSE CON TUS WINGS

Por: Memo Mtz.

Foodie / Food Style & Wine Specialist, Asesor de centros de consumo de Vinoteca México.

Este mes te dejo esta recomendación para disfrutar con tus alitas ya sea al carbón, habaneras, bbq, buffalo o como más te gusten.

"Cuidemos el agua, tomemos cerveza"

@hudson15edg



MALIGNA

Saborea las maltas tostadas que recuerdan al café espresso y pasas. Color oscuro y espuma color marrón, te harán gozar con su cuerpo ligero y astringente. Ganadora como mejor cerveza lager internacional en Copa Cerveza México 2019.

SAN CRISTÓBAL NEIPA

Deliciosa cerveza inspirada en la belleza de un pueblo mágico en Chiapas con su jugoso sabor a cítricos e intenso color naranja. Su sabor es intenso y fresco de buen balance entre las notas ácidas y los sutiles toques amargos. omnimint molum ex

EN AGNI

Maltas y Levaduras toman el rol principal. Los sabores que aporta la levadura equilibran el dulzor de maltas caramelizadas y tostadas. Estos tonos especiados dan un carácter único a esta red ale. Esta cerveza es perfecta para acompañar carnes blancas con un buen marinado.

ESTRELLA GALICIA (LA CASA DE PAPEL)

Un lema insignia que se ha visto bien representado como la cerveza favorita de los protagonistas de "La casa de papel". Su nota en nariz es refrescante y agradable. Se nota ligeramente el lúpulo al fondo. En la boca hace de gala de la que ya preveíamos que iba a ser su virtud, una cerveza ligera y refrescante, con sus burbujas acariciando el paladar y un final amargo no muy intenso pero sí prolongado, en el que el lúpulo vuelve a estar presente. Excelente para unas buenas alitas búfalo picositas.

SALVAJITA

Una Lager pálida baja en alcohol (3.6%) y calorías, refrescante, herbal y de bajo amargor. En aroma se percibe un perfil dulce y de cereales provenientes de las maltas, sin dejar de lado las notas cítricas y de frutas tropicales que nos aporta el lúpulo, balance que la convierte en una cerveza súper fresca y muy bebible.



ROBERTOREALMAGIC
PROFESSIONAL MAGICIAN



SERVICIOS

Close up Walk around Kids magic Reception
Stage magic Salon magic

www.robertorealmagic.com

[f](#) [i](#) [v](#) [t](#) @robertorealmagic

Vino

Fin de semana en modo vino

Por: Julio Grinberg

@julio grinberg

Ste Michelle Brut | USA, Washington:

Desconectados, apagas la PC y disfruta de muchas burbujas finas y cremosas que cuando rompen... levantan y tonifican el estado de ánimo. Fruta y flexibilidad, encendido, aromas a frutas blancas frescas y maduras, leve picor y mineralidad. Al paladar es vasto, acidez ligera y juguetona.

Precio: \$439.

Lleira Albariño | USA / Washington:

Una lupa sobre el mar atlántico, mucha vegetación costera, muy limpio y luminoso, la clave es beberlo super frío, para que cruja en el paladar. Extraordinaria y elegantes aromas manzana verde, pera, lima limón, hueso y piedra pómez. Al paladar mucha brisa, pasturas, cítricos fríos, siempre equilibrado.

Precio: \$469.

Ciuchino Monferrato Rosso | Italia / Piemonte:

Queremos demostrarles que Piemonte no muerde, y que es posible conseguir pequeñas maravillas, accesibles y divertidas. Ciuchino, que significa el burrito, es un Barbera moderno, de bonito color en estado maduro, con fragancias y sabores que recuerdan floralidad, frutas silvestres y ese clásico aromas de muchos condimentos de alacena.

Precio: \$ 449.

Chateau La Cardonne | Francia / Burdeos:

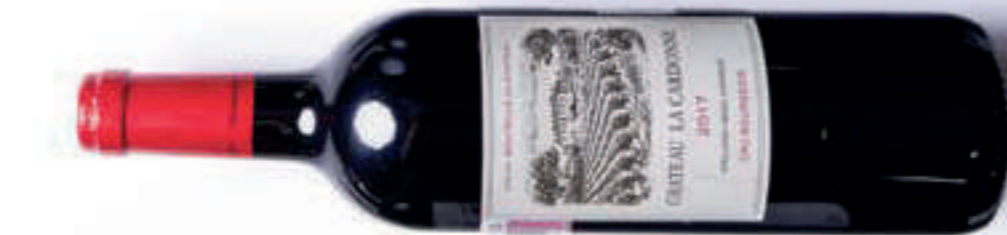
Que elegancia la de Francia. Esta bodega posee una historia de 200 años, imagínate por todas las que no ha pasado, sin embargo sigue de pie y cada vez más fuerte. La experiencia los lleva a detonar vinos clásicos bien bordeleses, pero con una línea afrutada que conecta y enseña al paladar moderno de lo que se trata un terroir bicentenario.

Precio: \$939.

Catena Apellation San Carlos Cabernet Franc | Argentina / Mendoza:

No dejan de sorprender con todas sus propuestas, siempre tienen algo que contar y lo expresan con un sentido tal que la satisfacción se garantiza en demasía. Este Cab Franc es de color oscuro, movimiento denso, aromas penetrantes acaramelados, al paladar gran textura, redondo y consistente.

Precio: \$529.



Café

A drink for every mood!

Por: Beto Martínez

@betomartinez_

Una sección con intención de otorgar una buena bebida para determinado momento del día, la idea es mantener la energía y la buena vibra.

Punta mita vibes: La mejor excusa para llenar tu día de energía, es esta deliciosa combinación a base de Té Matcha, Plátano, leche de Coco y un dulce toque de miel de agave orgánica, queda perfecto como pre workout.

Something good: La mejor excusa para llenar tu día de energía, es esta deliciosa combinación a base de Té Matcha, Plátano, leche de Coco y un dulce toque de miel de agave orgánica, queda perfecto como pre workout.

The sweet night: Un dulce toque de caramelo acompaña esta bebida a base de Bourbon, una carga de espresso y esencia de vainilla, digamos que es un "caramel macchiato" para adultos Espacial para cerrar la noche.



73

LITOGRAFICA

Mixólogo
Emprendedora

Perfiles

Mixólogo

Sergio Villarreal

¿Cuál es tu ciudad de origen?
Monterrey, NL

¿Cómo inició tu gusto por la mixología?
La investigación de mercado con relación a algo universal como el comer y beber siempre fue algo que me encantó por la parte psicológica, comenzando a estructurar y evolucionar la generación de experiencias sensoriales experimentales.

¿Dónde estudiaste o de quién aprendiste?
Estudí marketing en el Tec de Monterrey y la exploración técnica en la Holeman & Finch Bar Academy en Atlanta, Georgia, USA.

¿Cuánto tiempo llevas en esto?
17 años de investigación aplicada hasta ahora - ¡y lo que falta!

¿Cuál es tu drink favorito?
The Macallan Double Cask 15YO en un Glencairn. Neat.

¿Qué es lo que más disfrutas de ser mixólogo?
La apreciación en el rostro de las personas que descubren el camino frente a mí al darse cuenta que al cuestionar sus sentidos, tienen todos la capacidad creativa para formular bebidas únicas que expresen quienes son. Es así como reconocemos que #TodosSomosMixologos.

¿Cuál es tu mayor éxito dentro de la mixología?
Mi mayor éxito es el lograr compartir cada vez a más países mi interpretación de culturas y sabores, con la firme convicción de que cada día aprendo algo nuevo para seguir nutriendo y cultivando mi conocimiento.

@elmixologo

En Versel somos una empresa 100% familiar con más de 30 años de experiencia en la industria alimenticia. A lo largo del tiempo, hemos desarrollado procesos en los cuales el negocio satisface todas las necesidades que una cocina pueda tener. Nuestra intención es enfocarnos a entregar el mejor producto en tiempo y forma para facilitar la operación de nuestros clientes. Es nuestro compromiso brindar el servicio que cada empresa se merece y siempre superar las expectativas que se tenga de nuestro trabajo.



Del Cultivo
a tu cocina



Facebook Instagram verselmx

COME SANAMENTE

Emprendedora

Vero Batiz de Samar

¿Cuál es tu ciudad de origen?
Durango, Dgo

¿Cómo inició la idea de emprender con la propuesta de cocina libanesa?
Hace 15 años aprendí a preparar las recetas de la mamá de mi esposo, Doña Elenita Baruqui, como soy emprendedora de nacimiento, decidí crear La Doña Delicias del Líbano, en ese tiempo era únicamente catering para banquetes.

¿Dónde estudiaste o de quién aprendiste?
No estudié gastronomía propiamente pero mi familia materna es peruana y corre una vena culinaria donde destacan varias chefs y excelentes cocineras y cocineros. Los platillos libaneses los aprendí a preparar con mi esposo Ricardo Samar Baruqui, mi cuñado José Luis, Flor la tía de mi esposo, y también con recetas que busqué y les agregue mi sazón.

¿Cómo inició el proyecto de La Doña?
Unos años antes de la pandemia estaba en búsqueda de un local bien situado para lanzar mi bistro, separe un local en una plaza que estaba en construcción, al paso de un año en lo que esperaba que terminaran la plaza llega la pandemia y mis negocios se vieron afectados. Entonces decido empezar desde mi casa con servicio a domicilio y pasando el primer año de la pandemia empecé a buscar otra plaza, porque la anterior seguía en construcción, encontré Distrito Armida y puse manos a la obra, llevamos 5 meses y acabamos de cumplir 2 años desde que inicié en Mayo 2020.

¿Cuánto tiempo llevas en esto?
Inicié hace 15 años y ya operando como bistro y catering formalmente acabo de cumplir 2 años.

¿Qué es lo que más disfrutas de ser emprendedora?
¡Todo! Lo traigo en mi sangre. Es una necesidad de poner en marcha las ideas que Dios me envía yo solo soy el canal para plasmar. Me siento viva, joven, fuerte y feliz cuando estoy creando algo y me lleno de orgullo cuando veo mis proyectos realizados.

¿Cuál es tu mayor éxito?
Mi mayor éxito es ser sobreviviente, logré superar muchos obstáculos y me ha fortalecido mentalmente. Soy escritora, diseñadora de moda, cocinera, CEO y editora de mis revistas y estoy escribiendo un libro acerca de mi vida que será de autoayuda. A medida que me realizó y soy feliz y dejo huella en mi andar, siento que estoy cumpliendo mi misión de vida y esto también es mi gran éxito.

@adona_deliciasdelibano

La DOÑA
DELICIAS DEL LÍBANO

BY VERO BATIZ DE SAMAR

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

🌐 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

QR CODE: MENU

QR CODE: INSTAGRAM

QR CODE: FACEBOOK

Emprendedora

Leyla M. González Daw

¿Cuál es tu ciudad de origen?
Camargo, Chihuahua.

¿Cómo inició tu gusto por el mezcal?
Gracias a Lila Downs en su canción Mezcálito, sembró en mí la curiosidad de conocer y entender toda la magia y misticismo que existe alrededor del Mezcal, desde entonces estoy convencida que no existe destilado más puro que el Mezcal.

¿Dónde estudiaste o de quién aprendiste sobre mezcal?
De diferentes maestros mezcaleros de todas las regiones productoras de los valles centrales de Oaxaca, también tuve la oportunidad de certificarme hace 6 años por la SECTUR de Oaxaca y en varios programas de difusión e investigación de destilados de Agave promovidos por SAGARPA a nivel nacional.

¿Cómo inició el proyecto de Mezcal Eterna Libertad?
Como todos los emprendimientos, con un sueño que poco a poco con mucho esfuerzo, amor, paciencia pero sobre todo pasión hemos hecho realidad. Empezamos con 200 litros de eterna libertad mezcal en 2015 que mi socio y yo fuimos presentando a todas aquellas personas que creyeron en nosotros y gracias a esto hoy estamos en los principales retails a nivel nacional.

¿Cuánto tiempo llevas en esto?
Empezamos con la curiosidad que se convirtió en amor al mezcal y los destilados de agave hace 6 casi 7 años.

¿Qué es lo que más disfrutas de ser emprendedora?
El reto diario de hacer que las cosas sucedan, la conexión que tengo con mi socio que al pasar del tiempo hemos creado y nos ha convertido en más que un equipo, si no en una hermandad, la adrenalina y emoción cada vez que tengo la oportunidad de presentar Eterna Libertad Mezcal.

¿Cuál es tu mayor éxito?
Poder honrar mis raíces sabiendo que cada vez que alguien prueba Eterna Libertad Mezcal se enamora del destilado y de México, El compartir mi amor y pasión por el mezcal en cada botella de Eterna Libertad.

@lamezcalillera

@mezcaleternalibertad



• PARRILLA111 •
COCINA REGIONMONTANA



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

HORARIOS: LUN A DOM 8:00PM A 11:00PM

f @ PARRILLA111

CON HONDA CITY 22, TOMA LA DELANTERA.



☎ 8116000777

🌐 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. Eusebio Garza Sada 2415
Tecnológico, Monterrey



LA TAMBORA
Tacos + Tragos

¡YA ABRIMOS!
VEN A CONOCERNOS



LATAMBORACUMBRES

PLAZA KUNE, AV. PUERTA DE HIERRO, RESIDENCIAL PUERTA DE HIERRO, 64346 MONTERREY, N.L.