

@dosfamiliasmexico

fb/dosfamiliasmexico

residente.mx
#foodculturemty

Especial
Que siga
el recorrido
de la carne asada

Dos Familias:
sinónimo
de sabor
y nutrición



MESSILIANA

Pizza
MESSICANA
CLÁSICA

Pizza
SICILIANA
DELICIA

COMBINADAS SABEN MEJOR

PAQUETES NAVIDEÑOS

PAQUETE 100% VEGAN

PAQUETE ROAST BEEF

PAQUETE BRISKET

PAQUETE PIERNA DE CERDO

PAQUETE 100% VEGAN

- 1 Lasagna Vegana (con berenjena, calabaza y portobello) con queso vegano a base de coco.
- 1 kg. de verduras caramelizadas al horno (pimientos, cebolla, aceitunas y alcaparras).
- 1 Ensalada con espinaca, betabel, camote, queso mozzarella vegano y balsámico.
- 4 Flanes 100% veganos para postre.

PAQUETE BRISKET

- Brisket ahumado en nogal.
- 1 litro de gravy.
- 1 kg. de papa al natural con espárragos.
- 1 kg. de espagueti a los tres quesos (Chihuahua, Oaxaca, Cotija).
- 1 Ensalada con espinacas, champiñones, tocino, avellanas tostadas y aderezo.
- 500 grs. de dip de alcachofa y espinaca.
- Hogaza de pan rustico

PAQUETE PIERNA DE CERDO

- Pierna de cerdo adobada.
- 1 kg. de papa al natural con espárragos.
- 1 kg. de espagueti a los tres quesos (Chihuahua, Oaxaca, Cotija).
- 1 Ensalada con espinacas, champiñones, tocino, avellanas tostadas y aderezo.
- 500 grs. de dip de alcachofa y espinaca.
- Hogaza de pan rustico.

PAQUETE ROAST BEEF

- 2 kg. de Rib Eye horneado .
- 1/2 litro de salsa de portobello y proscuitto.
- 1/2 litro de salsa de oporto.
- 1 kg. de papa al natural con espárragos.
- 1 kg de espagueti a los tres quesos. (Chihuahua, Oaxaca, Cotija).
- 1 Ensalada con espinacas, champiñones, tocino, avellanas tostadas y aderezo.
- 500 grs. de dip de alcachofa y espinaca.
- Hogaza de pan rustico.



VALLE ORIENTE - CHIPINQUE - HUMBERTO LOBO

Disfruta de tu cena de navidad sin preocuparte por la comida. Deja que nuestros chefs de Conexión con el Chef preparen la cena para ti.

Prueba nuestras opciones que tenemos para todos los gustos. Preguntar por la disponibilidad de los paquetes en el área de comidas de H-E-B Marketprime .



ENCUÉNTRANOS
EN TU SUCURSAL
MÁS CERCANA

SENDERO

Sendero Norte 1301,
Plaza V23
Escobedo, N.L.

TITOSALITASSENERO
8111935497

TEC

Filósofos 101
Col. Tecnológico
Mty, N.L.

TITOSALITASADICTIVAS
19693926

VALLE

Vasconcelos 158 Ote. L-A1,
Jardines del Campestre
San Pedro Garza García, N.L.

TITOSALITASADICTIVASVALLE
25265506

LAS TORRES

Ave. Lazaro Cárdenas 2810
3er Piso, Col. La República
Mty, N.L.

TITOSALITASLATORRES
25266925

CUMBRES

Plaza Serrania Av. Puerta
de Hierro 526 L. 203
Mty, N.L.

TITOSALITASADICTIVASPT
24727929

SALTILLO

Luis Donald Colosio 1834
Local 9,
Saltillo, Coah.

TITOSALITASADICTIVAS.SALTILLO
6882233

VÍA CORDILLERA

Residencial Privada, Calle Eje Exterior
Av. Alfonso Reyes #10, Valle Poniente
San Pedro Garza García, N.L.

TITOSALITASVIACORDILLERA

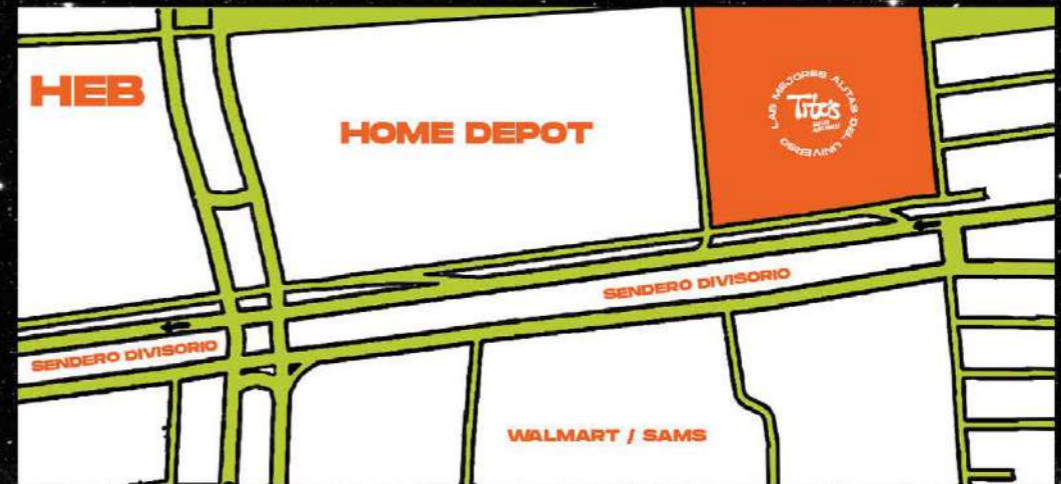
¡PRÓXIMAMENTE
MÁS CERCA DE TI!

FRANQUICIAS DISPONIBLES:
QUIEROUNTITOS@TITOSALITAS.COM

ENCUÉNTRANOS EN:



NUEVA SUCURSAL SENDERO



SENDERO

Sendero Norte 1301,
Plaza V23
Escobedo, N.L.

TITOSALITASSENERO
8111935497

ENCUÉNTRANOS EN:
Rappi Uber Eats Sin Delantal Mx



á t o m o
OYSTER BAR

"Quiero traer el mar a mi ciudad. el mar genuino".

Martin Sandoval (Head Chef)

HEAD
CHEF:
MARTÍN SANDOVAL

CIUDAD
DE ORIGEN:
SABINAS,
COAHUILA

INSPIRACIÓN:
CHARLIE TROTTER

COMIDA FAVORITA:
COMIDA DE EL MAR

INGREDIENTE QUE TE IDENTIFICA:
PULPO

PLÁTILLOS EMBLEMÁTICOS:
PALETA DE PULPO
ESQUITE DE MAR
CEVICHE INCREÍBLE
SHOT DE ERIZO
INOLVIDABLE

CHROMA SAN PEDRO
RICARDO MARGAIN 315, L. 3C
COL. SANTA ENGRACIA, C.P. 66267

RSVP

[81] 2760 2301 ATOMOMTY CONTACTO@ATOMO.MX

á t o m o
OYSTER BAR

una travesía por el mar

No es ningún secreto que en los últimos años la comida de mar ha crecido exponencialmente en Monterrey. Desde platillos populares como el sushi, hasta aquellos más complejos como la langosta y los ostiones, el consumidor regio se ha ido enamorando del sabor del mar.

Átomo se introduce como el primer bar de ostiones que busca exponer la evolución de este mercado, llevándonos en una travesía que recorre los sabores orientales que inicialmente expusieron los mariscos a la ciudad, fusionado con los sabores mexicanos que nuestro paladar ya reconoce, haciendo de esta experiencia algo único

PALETA DE PULPO

Desde que llegas y te sientas en la barra, el chef Martín Sandoval te recibe y prepara a cocina abierta cualquier antojo de la carta o alguna recomendación personal. Ya sea que busques un momento gastronómico memorable o que quieras disfrutar una tarde casual en su terraza acompañado de botanas y cócteles de la casa,

todo acerca de Átomo desafía tu manera de percibir un platillo, creando de lo más sencillo toda una experiencia.

ENSALADA DE BETABEL

CHROMA SAN PEDRO
RICARDO MARGAIN 315, L. 3C
COL. SANTA ENGRACIA, C.P. 66267

RSVP [81] 2760 2301

ATOMOMTY CONTACTO@ATOMO.MX



Portada

DIRECCIÓN CREATIVA
marcomaschuy
@marcomaschuy
PRODUCCIÓN
Chuy Villarreal
Yuliana Sánchez
FOTOGRAFÍA Y POSTPRODUCCIÓN
Marco Reynosa
STYLING
Diane Alons Stylist
@dianealonstylist
Valenca Studio
@valencastudio
MAKEUP ARTIST
Contour Salón de Belleza
MODELO
Nallely Beltrán
@orangemarketing

Contenido

13

#foodculturemty

Novedades, De moda, De dieta, After-hours, Munch, Valor por tu dinero, Snack, Producto local, Ingredientes, Zona, The dream meal.

50

En portada

Especial: Qué siga el recorrido de la carne asada

75

Bebidas

Cerveza, vino, mixología, café, té.

85

Perfiles

Ícono, Chef

Directorio

FUNDADOR
José Antonio Chaurand
DIRECTOR DE OPERACIONES
Juan Carlos López
CONCEPTO CREATIVO
Gerardo Ortiz
DIRECTOR EDITORIAL
Israel Alborno
FOTOGRAFÍA
Mikel Rendón
REDACCIÓN Y CORRECCIÓN
Atziri Espinosa
DISEÑO
Silvia Ceniceros
WEB MASTER
Manuel Martínez
REDES SOCIALES
Yoyce Gutiérrez
VIDEO
Zamantha Juárez
GERENTE COMERCIAL
Carlos Rodríguez Walle
CHIEF OF THE STAFF
Erika Guajardo
VENTAS
Eduardo Pinto
Ana Paola Peralta
Eliana Leal
Fernanda Gómez
Raúl Di Bella
Rubí Cazares
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. 52, NOVIEMBRE 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.

COLMILLO

arboleda



Col asada al carbón c/ Aderezo de Carne, Pistache, Parmesano, y Aceite de Trufa

Nomenclatura



Increíble



Comfort Food



Monterrey



Escobedo



Novedad



Genuino



Monterrey Poniente



Apodaca



Cool



Favorito Residente



Monterrey Sur



Guadalupe



Innovador



Munchies



San Pedro



Saltillo



Icónico



After hours



San Nicolás



Favorito



Vale lo que cuesta



Antojo



Santa Catarina



Tendencia



Ideal en dieta



Zona culinaria

ES TEMPORADA

DE APA

PACHOS

DÉJATE CONSENTIR



DE LUNES A DOMINGO
DE 10:30 A.M. A 10:30 P.M.



CENTRO – GARZA SADA EXPRESS
UNIVERSIDAD – MIGUEL ALEMÁN

JUÁREZ

COMIENZA TU VIAJE COMPRANDO TU McTrío^{MR}

13



Novedades
De moda
De dieta
After-hours
Munch
Precio
Snack
Producto local
Ingredientes
Zona



ESCANEA

ESTE CÓDIGO E INGRESA TU TICKET EN:

www.disfrutemosenfamilia.com



#foodculturemtty



NEW

Novedades

Átomo

Ronny González

Es el primer bar de ostiones en la ciudad. A su cocina la distingue la presencia de técnicas y sabores orientales con un toque mexicano y marítimo. El chef atiende personalmente a los comensales en la barra, en donde pueden apreciar la preparación de sus platillos. Tiene una terraza ideal para una noche de botanas.

@atomomty



nuevefuegos



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



Irving Quiroz

NEW

Novedades

Aula Sabor Bistro

Irving Quiroz

Emerge de las filas de la Escuela de Repostería de Habla Hispana, conocida como Aula Sabor, por lo que detrás de sus creaciones hay sustento y experiencia. En su menú ofrecen, desayunos, brunch, pan dulce, café, té y chocolate.

@aulasaborbistro

chocosolutions®



Nos estamos reinventando y mejorando para ti, ofreciendo nuevos productos y nuevas experiencias.

chocosolutions.com





De moda

Romería Mesa Mexicana

Un lugar con estilo contemporáneo cuya cocina se enfoca en la gastronomía mexicana. Alcachofa asada, tacos de camarón con costra de queso, cortadillo de rib eye y barbacoa de lengua a la mexicana, son algunos de sus platillos. Sus salsas recién hechas son para destacarse.

@romeriamty

LA CENTRAL
— SAN PEDRO — COCINA & BAR



PREGUNTA POR NUESTROS PAQUETES

POSADAS

navideñas

#ELCENTRODETUDO

SAN PEDRO • LOS CABOS

RSVP 1356 0883 (84) (85) • OpenTable

CHROMA RICARDO MARGAÍN 315, SPGG LACENTRALSP



LIGHT

De dieta Moracuyá

Chilaquiles
North salad
Healty waffle

@moracuya

30 Años



SERVICIO A DOMICILIO
81-8399-1212



PANYOLI.COM.MX
f @PasteleriasPanyoli

SENDERO • CARR. NACIONAL • VALLE • LINDA VISTA
GARZA SADA • CUMBRES • ANÁHUAC



After-hours

Tacos El Pata

Ensalada con sirloin
Choncho de pastor
Tacos de arrachera

@tacospelata



Chac



Selección de calidad **EUROPEA**

Que brinda una experiencia
única en sabor y aroma
superior

Adquiere tus productos y servicios:

Coffe Shop:
Río Mississippi #194, Ote.
Col. Del Valle, SPGG, Nuevo León

Tienda online:
cafechac.com

Servicio a restaurantes,
hoteles y oficinas:
Tel: (81) 27039176
contacto@cafechac.com

@chaccache

/chaccache



MUNCH

Munch
Big Slice

Meat Lovers:
Carne molida, tocino
y cebolla caramelizada

@bigsllicemty

SONORA GRILL
PRIME

PARRILLA URBANA
ROSTICERÍA · HAMBURGUESERÍA · ASADOS

#ESLAHAMBURGUESA

HAMBURGUESA
DE MARCO



HAMBURGUESA
MIZRAHI



HAMBURGUESA
OAXAQUEÑA



SAN PEDRO · PUNTO VALLE

PRÓXIMAMENTE NUEVOS CONCEPTOS:

ROOF
PRIME
HIGH MIXOLOGY

HOLSTEINS
STEAKHOUSE · WHISKY ROOM

STELLA
FERRAZA

SGGROUP.COM.MX



Valor por tu dinero

Manhattan's

The 5 Boroughs \$129
The Empire State \$169
Time Square Mix \$269

@manhattansmx

Palax

RESTAURANTE

24 HRS

ARMA TU EVENTO CON NOSOTROS

LLEGAMOS A APODACA

*¡Donde conservamos el legado de
Don Bernardo!*

Obispado - Plaza la joya Anáhuac - Urban Village Garza Sada
Park Point Cumbres - Plaza Andenes Guadalupe - Nave 01 Apodaca



@PALAXREST



@PALAX_RESTAURANTE



Donde empieza lo mejor

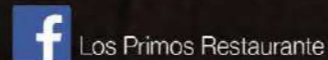


Sopa de Mariscos



MONTERREY

Pablo A. de la Garza #3000
Colonia Moderna, Monterrey, N.L.
de 11:00 am. a 8:00 pm.
a dos cuerdas de Ruiz Cortines,
Monterrey, N.L.
TEL: 8351-0808 y 8351-9999



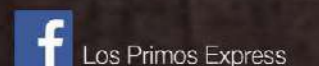
APODACA

Mariano Escobedo 604-D entre
Aldama y Blvd. Carlos Salinas,
Centro de Apodaca, N.L.
de 11 am. a 8 pm.
TEL: 8386.2816 y 8386.9245



ESCOBEDO

Av. General Mariano Escobedo
340 Col. Las Hadas
Escobedo NL, C.P. 66058
de 11 am. a 8 pm.
TEL: 1405.0729



Valor por tu dinero

Los Primos

Filete de salmón en salsa Los Cabos \$229
Sopa de mariscos \$158
Camarones gratinados con champiñones \$186

@losprimosrestaurante



Producto local
El Porlo

Convencidos de que es posible consumir botana saludable y de calidad, ellos elaboran snacks cárnicos gourmet que se distinguen por sus propiedades nutritivas y bajos niveles de grasa, azúcar y sal. Carne seca sazonada con distintos condimentos y chorizo de pierna de cerdo están entre sus productos.

@elporlo

Lleva nuestro carrito a tu evento en éstas fiestas y posadas

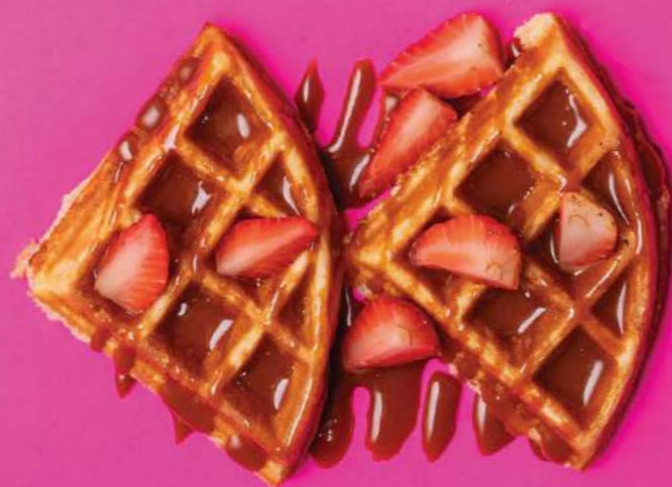


[f](#) /LA PURISIMA PALETERIA Y NEVERIA

[i](#) / ELOTESLAPURISIMA

WWW.ELOTESLAPURISIMA.COM.MX





YUM

Snack

Nolita

Canastita con helado de pay de queso
Doble de cookies & cream con pretzel
Concha de vainilla con nutella
Galletas de brownie, m&m y oreo
Waffle con fresas y cajeta

@nolita_jcb

Barra de especialidad de café

Heaven
in a cup



heaveninacupmty



heaven_in_a_cup_mty



Menú exclusivo para tu mascota

#seamosluzenestemundo



YUM

Ingredientes
Tamales
Tamales Salinas

- | | |
|---------------|-------------|
| Coco rallado | Maíz |
| Hoja de tamal | Chile ancho |
| Frijol | Pasas |
| Nuez | Piloncillo |
| Ajo | Anís |

@TamalesSalinas



¡Nuevos!
 Tamales de la Suegra
 ¡Pruébalos!



23 sucursales en el área metropolitana

[/TamalesSalinas](#)

www.tamalessalinas.com.mx



ZONE

Esfera Monterrey

La Artesanal

Popocatépetl de ribeye
Aguachile mixto
Panela de rancho con mermelada de poblano
Salsas tetamadas
Martini de tuna y frappé de mango

@laartesanalmty

COLONIA



MIXOLOGÍA ÚNICA QUE SE TRANSFORMA EN EXPERIENCIAS



Reservaciones: (81) 13 59 40 39, (81) 13 59 41 10, (81) 26 76 01 47

Bosques del Valle #110, Col. Bosques del Valle, SPGG, N.L.

LUN a JUE 13:00 a 1:00 / VIE a SAB 13:00 a 2:00 / DOM 13:00 a 18:00

lacoloniasanpedro.mx



ZONE

Esfera Monterrey

Noreste Grill

Parillada mix
New York
Acostadito
Bebidas:
Ocean NG
Mojito cubano

@norestegrill

NORESTE GRILL

Carnes & Salsas



Inventa tu SALSA

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



ZONE

Esfera Monterrey

Los Nogales Restaurante

Pan de elote
Ensalada Los Nogales
Atado de ribeye

@losnogalesmx



La Puntada

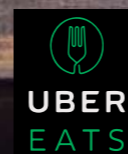
Matriz
Hidalgo #123
Colonia Centro
Monterrey, N.L.

Paseo Almenares
Av.Sendero Divisorio #200, 3er piso
Colonia Anáhuac Sendero
San Nicolás.




*El mejor sabor casero
desde 1955*



Franquicias
disponibles
tel.8340-6985



www.lapuntada.com.mx

Síguenos:   



LA CATARINA.
RESTAURANTE, ARTE MEXICANO Y TEQUILERÍA



AGENDA TU POSADA

Morones Prieto 2525 pte.
Loma Larga Mty, N.L.
RSVP 81 8478 7161 / 81 8345 3357
eventos@lacatarina.mx

f lacatarinamty @ lacatarinaestaurante www.lacatarina.mx

43

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

The Dream Meal

#foodculturemtty

Pepitoria de cabuches

KOLI Cocina de Origen

Es un platillo enfocado en las flores del desierto de Nuevo León. Consiste en cabuches en escabeche con humus de frijol negro, apio y chile guajillo, servido en una pepitoria de tortilla de harina horneada. Se le acompaña de crema de rancho con infusión de hoja de anacahuita y polvo de quelites.



#foodculturemtty

Frijoles con veneno

Nueve Fuegos

La perfecta entrada de la comida norestense, siendo "el veneno", es decir, la grasita del asado de puerco, lo que le confiere el sabor que seduce a los paladares. Suelen degustarse con tortillitas o totopos, pero por sí solos son excepcionales.



#foodculturemty

Pork Spare Ribs

Old Jimmy's BBQ

Sin secretos, solo sal y pimienta, fuego de leña, humo, un poco de glaseado, un poco de paciencia y mucho amor. Tales son los ingredientes de la costilla de cerdo que se prepara en este reconocido bbq joint de la ciudad.



#foodculturemty

Petit Pistache

Panyolí

Una oda al pistache se vive a través de este postre destinado a tu consumo personal. Su pan está elaborado con tal fruto y, además, tiene pequeños trozos del mismo para acentuar su sabor. Se le decora con betún de queso crema.



cocina
dife-
rente

¿YA CONOCES LA EXTENSA VARIEDAD DE LAS ARRACHERAS DE PAVO DOS FAMILIAS?

SORPÉNDETE CON NUESTROS
DIFERENTES MARINADOS Y ATRÉVETE
A COCINAR DIFERENTE.



DOS FAMILIAS



@dosfamiliasmexico

fb/dosfamiliasmexico

En portada



En el festín carnívoro de la ciudad el pavo dice ¡presente!

Dos Familias: sinónimo de sabor y nutrición

Noviembre es mes de continuar nuestro recorrido gastronómico por aquellos lugares en donde disfrutamos no solamente de los mejores cortes sino también de los mejores guisados que involucran a los distintos tipos de carnes, tanto rojas como blancas, que más nos gustan a los regiomontanos.

Costilla de cerdo, arrachera de pavo y de res, filete de salmón, cowboy angus, entre otros manjares son algunos de los protagonistas de esta edición, mostrándose de nuevo la diversidad carnívora que existe en Monterrey y sus alrededores.

Una de las marcas gracias a las cuales podemos tener acceso a productos cárnicos de calidad en nuestra región es Dos Familias, especializada en carne de pavo.

Dos Familias nace en 2016 como una iniciativa de Productora de Bocados Cárnicos SA de CV en conjunto con la Universidad Autónoma de Nuevo León y el Consejo de Exportadores de Carne de Ave y Huevo de los Estados Unidos, al identificar que, pese al distintivo de esta zona del país por su variedad en carnes, en los supermercados no era común encontrar pavo, una carne caracterizada por sus múltiples propiedades nutritivas y por su buen sabor.

Conscientes de esta área de oportunidad, surge la marca en Monterrey con el objetivo de posicionar el consumo de la carne de pavo, de alto contenido vitamínico, mineral y de ácido fólico, como una opción de comida saludable.

Además del enfoque en el factor nutricional, Dos Familias busca a través de sus productos expandir el universo culinario de sus consumidores y recalcar que el pavo no solo es válido encontrarlo en nuestros menús invernales o navideños, sino que debe integrarse también en los platillos

que consumimos todos los días, porque se presta para prepararlo de diferentes maneras y con diversas sazones.

Con sus alternativas de arracheras de pavo marinadas, por ejemplo, la marca desea 'mexicanizar' a la carne de dicha ave, al fusionarla con ingredientes que son clásicos en la cocina mexicana. Es por ello que entre sus opciones se ofrecen arracheras sabor chipotle, mezquite pimienta, jalapeño, habanero y al pastor.

También disponen de sabor neutro o natural, al igual que a las finas hierbas y búfalo, listas para ser cocinadas de manera fácil y práctica, características que se aprecian sobre todo en un mundo donde el tiempo vale oro.

Ampliación y diversificación de productos

En el presente, Dos Familias desea reforzar su liderazgo en la proteína de su especialidad, y por tal razón, ha ampliado su portafolio. Así emerge la línea Naturalmente Pavo que se desarrolla particularmente para los amantes de las pechugas de esta ave. Las carnes de la nueva línea son sin marinados ni conservadores y se distinguen por ser altas en proteína, bajas en grasa, y con presentaciones de consumo diario.

Se les encuentra en modalidad de fajitas, carne molida, milanesas y cubos, haciéndolas únicas en el mercado y con la ventaja de poderlas utilizar en las mejores recetas, ampliando los platillos para toda la semana.

De igual manera, Dos Familias ofrece productos de otras proteínas con el objetivo de diversificarse. En ese sentido, cuenta con arracheras de pollo marinadas en diferentes sabores, al igual que con cortes finos de carne de cerdo.

Los productos de esta marca regiomontana se encuentran en más de mil tiendas de las principales cadenas de autoservicios del país, reflejo de que ha logrado penetrar en los gustos de las familias no solo del noreste de México sino también de otras latitudes.

MTY
PTE

YUM



Parrilla 111

Costillar de cerdo a la sal

@parrilla111



• PARRILLA111 •
COCINA REGIONMONTANA

¡CELEBRA CON NOSOTROS!

Posadas
Y EVENTOS SOCIALES

CONSULTA FECHAS DISPONIBLES



EVENTOS: 812 351 1301
RESERVACIÓN: 811 652 5376

AVE. GONZALITOS #111, LEONES

SNN

MTY
SUR

MTY



Catrinas Chilaquiles

Sopa de tortilla
Chilaquiles en salsa colorada
con chicharrón en salsa verde
y arrachera
Bolillo con mantequilla
Bebida:
Agua de horchata hecha en casa

@catrinaschilaquiles

CATRINAS CHILAQUILES

~ Bienvenido a tu casa ~

Catrinas Chilaquiles de San Nicolás nació dentro de una familia como la tuya y la mía, en Diciembre del 2012.

El café de olla preparó el terreno para lo que habría de venir. ¿A quién no le gusta un cafecito de olla antes de que salga el sol mientras espera el camión para ir al trabajo?

Vendimos café de olla, champurrado y galletas en la casa sede que ahora es Catrinas Chilaquiles de San Nicolás, luego de dos inviernos, un domingo 21 de Diciembre de 2014 nació el platillo estrella, lo que le hacía falta a ese cafecito de olla: un plato de chilaquiles verdes o rojos con pollo, huevo estrellado o aguacate.

Fueron meses de mucho trabajo y esfuerzo, días de duda e incertidumbre, cansancio y desvelos, pero siempre con mucha alegría y grandes esperanzas.

Catrinas es nuestra casa y lo que más cuidamos son nuestros invitados y es por esto que desde nuestro inicio hasta hoy, tenemos la misión de ofrecerte un espacio de experiencia mexicana, en donde te sientas como en casa y puedas disfrutar de ricos platillos hechos al día. Te invitamos a recordar a través de Catrinas el México del que todos estamos orgullosos, nuestra cocina y nuestras tradiciones.

Bienvenido a esta que es tu casa, **bienvenido a Catrinas Chilaquiles.**



CATRINAS CHILAQUILES



DICIEMBRE 2014

SAN NICOLÁS

BARRIO ANTIGUO

TECNOLÓGICO

HORARIO: 8:00 AM - 11:00 PM

/CatrinasChilaquiles

www.CatrinasChilaquiles.com

APO



Los Fresnos

Cowboy angus 800 gr

@restaurante.losfresnos

Aeropuerto

☎ 81-45-00-87 / 81-45-00-88

Apodaca

☎ 83-86-00-99 / 83-86-29-78

f /restaurantelosfresnos

ig @restaurante.losfresnos

LOS FRESNOS
RESTAURANT BAR





**Rincao
Brasil**
Picaña
@rincaobrasil

MR. BROWN®
COMIDA DESENFADADA CON ESTILO



CHOCOLATE
Cake

#MUCHORICO
@MRBROWNMEXICO @MRBROWNTY

SAN JERONIMO - 2141 1097 / GARZA SADA - 1234 0450 / CUMBRES - 1306 5411 / SAN NICOLÁS - 2315 0533 / LINDA VISTA - 2556 0409



El Jonuco

Arrachera oreada

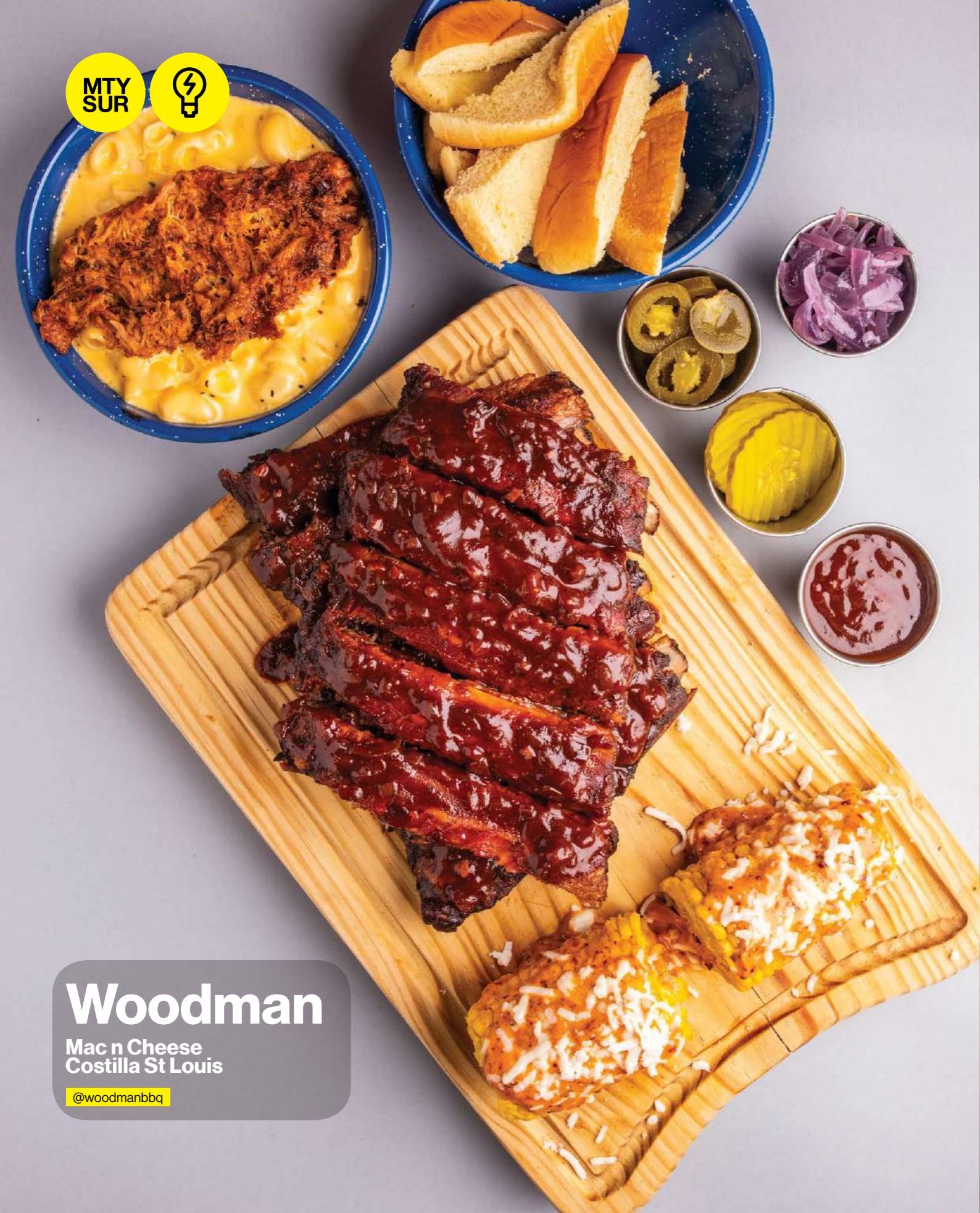
@eljonucomx

El Lindero

Alambre huasteco

@el_lindero

MTY
SUR



Woodman

Mac n Cheese
Costilla St Louis

@woodmanbbq



Mariscos
Don Arturo

*En toda ocasión
el mejor ambiente familiar*



Sucursales:

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

ESC

MTY
SUR

SPG

LOS MEJORES CORTES DE CARNE

  HUAJUCOGRILL

ARRACHERA GRATINADA

RIB EYE


Huajuco Grill

Arrachera outside


@huajucogrill



VALLE

AV. ALFONSO REYES #400 L-17
FRACC. RINCÓN DEL VALLE
SAN PEDRO, N.L.
TEL: 8336-5670 //  81-2759-7560
SERVICIO A DOMICILIO

LA RIOJA

CARRETERA NACIONAL #5000 L-C213
FRACC. LA RIOJA PLAZA PASEO LA RIOJA
MONTERREY, N.L.
TEL: 1246-2322 Y 24 //  812-759-4000
SERVICIO A DOMICILIO

ESCOBEDO

JUÁREZ #301 OTE. PLAZA NIA
COL. LA ENCOMIENDA,
ESCOBEDO, N.L.
TEL: 2719-0828 //  81-2599-6565
SERVICIO A DOMICILIO

APO 😊 YUM



Santa Fe
Cabrito en salsa de tomate
@santafemxoficial



SFR
DESDE 1950
Santa Fe
Restaurante

Estamos listos!!!!

Carretera Miguel Alemán k.m18.5
Apodaca N.L
Reservaciones: ☎ 8117074866
83861195



El Fogoncito

Parrillada Fogoncito
Arrachera
Sopa azteca


@elfogoncitooficial

El Fogoncito®



Pídenos también por:



 /Fogoncitovalle

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

Servicio a domicilio: 8335.1138



MTY
SUR



Lady's BBQ

Meat plate

@ladys_bbq



*¡La Tradición de Comer
como en Casa!*

• SUCURSALES •

- Valle • Cumbres • Micrópolis • Tec Centrales • Carretera Nacional
- Centro • Hospital San José • Horarios: 7:00 am a 4:00 pm  SeñorLatino

www.senorlatino.com



www.uanl.mx

[t](#) [v](#) [in](#) /uanl

[f](#) [@](#) [s](#) /uanlred

#SOMOS UNI

TRABAJAR · TRANSFORMAR · TRASCENDER



UANL

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN



Gracias por ser parte de nuestra tradición.

Pastel doble chocolate con frutos rojos

📍 LADIVINATA — LADIVINATA.MX

VASCONCELOS, SPGG • GÓMEZ MORÍN, SPGG • PASEO TEC, MTY • PUEBLO SERENA, MTY
LA AURORA, SPGG • PLAZA NATIVA, SPGG • QIN, SPGG

Cerveza
Café
Vino
Té
Mixología

Bebidas

Cerveza

Cheve y carne

Por: Mudo Martínez

Cervezas cortesía de La Taberna-House of Brews

@elmudolb

4REAL



Lagerita Ambar.

Una cerveza muy fácil de tomar con muy buen cuerpo y maltas tostadas que le pueden ir a una discada tradicional regia.

Fauna Dark Ly-can.

Lo mejor de dos mundos: el amargor de una IPA con el tostado de una cerveza oscura. Un chicharrón en salsa le irá muy bien.

Principia Summer Ale.

Aunque la temporada ya pasó para esta cerveza en particular, una Blonde Ale siempre será buen complemento en tu comida. Un atropellado de carne seca funcionará como entrada y buena combinación a esta cerveza ligera.

Insurgente Juan Cordero.

Una clásica American Pale Ale que puedes emparejar con un cortadillo algo picante.

Insurgente Tiniebla.

Una cerveza de trigo con cáscara de naranja, refrescante, que puede funcionar con unas brochetas de res y pollo con pimienta verde y tocino.



¡Now Open!

VIA CORDILLERA

#Thebestburgerbar

AEROPUERTO

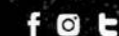
Bld. Aeropuerto #5028, esquina con Kappa, Col. Parque Industrial Milenium

T. 8145-0546 / 8145-0547



VIA CORDILLERA
CENTRO URBANO

bricksons.com



VIA CORDILLERA

Av. Eje Exterior 14 Local 20 esq. Alfonso Reyes Residencial Valle Poniente Santa Catarina, N. L.

T. 2261-8270 / 2261-7078

Vino

Vinos de La Rioja Alta, S.A.

Por: Guillermo de Aranzabal

@vinoteca_mexico @lariojaaltasa

Áster (España): Elegante y especiado, lo distinguen sus sensaciones balsámicas que llenan la boca de sabores agradables. Atraviesa por un proceso de envejecimiento de 22 meses en barricas de roble francés nuevo y de dos vinos. Resulta perfecto para asados, cordero, cabrito, y en general, para carnes con un poco más de fuerza e identidad. **Precio: \$499**

Finca Martelo (España): Combina finura, rusticidad, terruño, fruta y golosura. Es elaborado con uva tempranillo en un 95 por ciento. Su envejecimiento es de 24 meses en barrica de roble americano y francés. Va muy bien con algunas carnes rojas, no muy potentes. **Precio: \$799**

Gran Reserva 904 (España): Un vino sublime para disfrutar de los grandes momentos. Hecho esencialmente con uva tempranillo, atraviesa por un proceso de crianza de cuatro años en barrica de roble americano de tres años. Posteriormente, pasa al menos otros cuatro años en botella antes de salir al mercado. Marida con todo tipo de carnes y guisos. **Precio: \$1,499**

Viña Arana Gran Reserva 2012 (España): Nuevo estilo de Gran Reserva que aún fresca y alegría con intensidad, sofisticación y un gran potencial de guarda. Tiene un retrogusto complejo y una alta intensidad aromática. Es un vino básicamente tempranillo con un poco de graciano. Pasa tres años en barricas de roble americano de 4.5 años. Ideal para acompañar pescados a la plancha o pescados con alguna salsa de un sabor intenso. **Precio: \$929**

Lagar de Cervera (España): Es un vino elegante, fresco, aromático y de cuerpo medio. Su fermentación es en frío y tiene una crianza durante tres meses sobre sus lias finas con batonnage semanal. Se elabora en un 100 por ciento con uva albariño. Es carnosos y equilibrado, perfecto como aperitivo, pero también ideal para acompañar pescados, mariscos y aves. **Precio: \$329**



LLEGARON LAS POSADAS

LÚCETE

#Momento

VINOTECA



VINOTECA MTY | T.(81) 8173 5000

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

f /vinoteca.mexico @vinoteca_mexico @vinoteca_mexico www.vinoteca.com

Vinoteca es una marca registrada. Licenciada a favor de Vinoteca México SA de CV.

EL CONSUMO ABUSIVO DEL ALCOHOL PUEDE PRODUCIR ADICCIONES Y GRAVES PROBLEMAS DE SALUD* Evita el exceso

Té

Tés que maridan bien con carnes y benefician a tu salud

Por: THEA Tea House

@theateahouse

Earl Grey Royale Theodor.

Té negro. Se recomienda tomar durante el alimento ya que resalta los sabores de carnes y mariscos. Propiedades: Mejora tu estado de ánimo, ayuda en la digestión y es estimulante. Aminorar también los síntomas de la gripe y el resfriado común.

Scandale Theodor.

Té rojo pu-erh. Se recomienda tomar con carnes de alto contenido de grasa o con platillos con aderezos a base de crema. Propiedades: Disminuye el colesterol, desintoxica y depura la sangre, ayuda a bajar de peso, tiene un efecto antioxidante, refuerza el sistema inmunológico, previene enfermedades cardíacas y la aterosclerosis.

Je Oolong Milky Theodor.

Té azul oolong. Se recomienda tomar con carnes ahumadas. Propiedades: Poder antioxidante que se traduce en una mejora del sistema inmunitario, mejora la función respiratoria, reduce el azúcar en la sangre, reduce la presión arterial.



Café

Café de especialidad en navidad

Por: Dulce Hgo y Kristel Hgo

@chacacafe

Esfera de navidad

Este delicioso mocktail hecho a base de cold brew, que es una infusión a bajas temperaturas de nuestro café orgánico certificado con un toque especial de frambuesa y algunas especias harán que disfrutes la temporada navideña con total placer.

Ponche latte café

Es una bebida caliente hecha a base de todos los ingredientes que un ponche lleva más nuestro delicioso café orgánico certificado, el cual hace una mezcla deliciosa adecuada para esta temporada de frío, nuestro jarabe de ponche está hecho en Casa Chac.

Café de olla latte

La versión de nuestro café de olla hecho con jarabe de la casa a base de piloncillo, aniz, canela, etc... En conjunto con nuestro café orgánico certificado acompañado de leche con un toque especial de cenizas de chile ancho, es una magnífica idea para seguir disfrutando este sabor a especias y café en temporada de frío.



Mixología

Itinerantur x licuraduría

Por: Sergio Villarreal

@dadichaco

SALTU.

Comuna de tramas acéticas frutales con esencia de flora.

Amazonian Gin Company

Agar de Hong Cho de Piña-Capsicum

Piperis Cuceb

Parasol Mandarina

SIROP de Vinagre Balsámico de Licuraduría x

SR-V®

ANTECESSORIS.

Palo atávico con alma azteca acentuada.

Tequila General Gorostieta Joven

Rhamnaceae

Tintura de Aristotelia

Tierra Schwarzriesling

Té de Roiboos-Mango de TESIS Culture

SIROP de Cohosh Blanco de Licuraduría x

SR-V®

CARBONO.

Antracita monumental arropada en zumo sacaroso.

Mezcal AMORES Logia Tobalá

Kishu Binchotan

Casa del Agua Gasificada

Texturas de Maple

SIROP de Chinchona Cristalina x SR-V®

Salut,
SR-V®



CHEERS!



A PARTIR DEL 19 DE NOVIEMBRE

**NUEVOS DRINKS, NUEVAS RAZONES
PARA JUNTARSE. ¡PRUÉBALOS!**



LAS ALITAS

ENCUENTRA UNA SUCURSAL CERCA DE TI EN
WWW.TODOEMPANADAS.COM.MX



¡ES PARA
vos!



AHORA LLEGAMOS A TI

MÁS FÁCIL, BÚSCANOS EN



/TODOEMPANADAS



@TODOEMPANADASOFICIAL

EMPANADAS ARGENTINAS • ENSALADA GAUCHA • PIZZAS • ALFAJORES

85

Ícono
Chef

Perfiles

Ícono

Silvano De Paola

Chef Silvano

Ciudad de origen
Milán.

¿Cuándo inició el restaurante?
13 de mayo de 1998.

Mayor logro de tu carrera
La salsa mammarosa.

Tu tesoro más preciado
La intuición.

Platillo favorito
Canelones de pescado
Pasta mammarosa
Filete al oporto

Platillos:
Canelones de pescado
Pasta mammarosa
Filete al oporto

@chefsilvano.mty



Chef

Gerardo Soto

Colmillo



Ciudad de origen
Nacido en Tapachula. Criado en CDMX.
Adoptado por Mty.

¿Dónde estudiaste o quién te enseñó a cocinar?
En el Colegio Superior de Gastronomía y en el Instituto de Estudios Superiores de Turismo.

¿Con cuál ingrediente te identificas?
El tuétano y el yuzu.

Comida favorita
Tacos.

Restaurante favorito
El Huequito, en CDMX, es mi top 1. Si mañana muriera quisiera 35 tacos de ahí.

Tu mayor éxito como cocinero
Colmillo = ¡Felicidad mía y para los invitados!.

Platillos:
Ribeye 1kg
Bebida: Bubbles and Berries

@colmillomx



LITOGRAFICA



86 AÑOS ALENTANDO
LA FLAMA DE LA VERDAD



#SOMOSUNI
TRABAJAR - TRANSFORMAR - TRASCENDER



U

**SOMOS ENTREGA,
LUCHA Y VOLUNTAD**



UANL

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

#SOMOS UNI

TRABAJAR · TRANSFORMAR · TRASCENDER

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



DOMINIO
96.5 FM

Las Noticias

con Mario Gámez
Pasión por la información



DOMINIO
DEPORTIVO
Con Javier Héctor Gutiérrez

Una estación de:



Así SOMOS
Con Cristina Torres

Así Somos

WhatsApp

@DOMINIOMEDIOS - E M



GRILLOTINA
Con Mario Gámez

Síguenos en VIVO bajando la aplicación
DOMINIO MEDIOS



CONQUISTA TU AUDIENCIA

Tel: 8120229283

fgamez@gpomass.com.mx

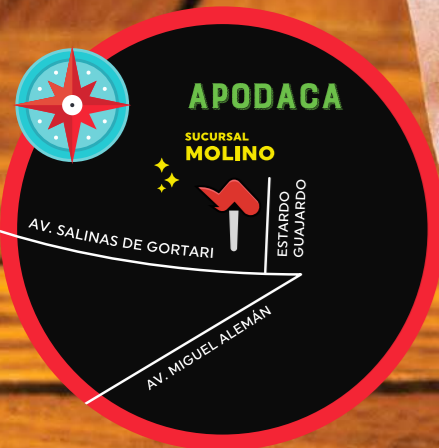


¡LA ESPERA TERMINÓ!

SUCURSAL EL MOLINO A TUS
ÓRDENES, ¡TE ESPERAMOS!



Carlos Salinas de
Gortari #801 Pte.,
Col. Centro
de Apodaca



CONTRY

Alfonso Reyes #318
Col. Contry San Juanito
Local #101, 405, 406
Tel. 8103.9583 ó 1739.1491

LINDA VISTA

Miguel Alemán #6069
Guadalupe
Plaza Antalaya
Tel. 8379.5882

CUMBRES

Av. Paseo de los Leones #100
Col. Cumbres Elite
Monterrey
Tel. 1306.5513

SAN PEDRO

Río Mississippi #132 Ote.
Col. del Valle
San Pedro Garza García
Plaza Centrito Valle
Tel. 2558.0144 ó 2558.0145

CORTIJO

Av. Eugenio Garza Sada #6221
Planta Alta Local 15
Plaza Cortijo, Monterrey
Tel. 2315.0263

ESCOBEDO

Av. Juárez, Plaza Nia
Col. La Encomienda
Local 302-A
Tel. 2165.5003

UNIVERSIDAD

Av. Universidad #1250
fracc. Villareal
San Nicolás de los Garza
Tel. 2559.1024

QUERÉTARO

Bvd. Bernardo Quintana #7001
Cól. Centro Sur
Santiago de Querétaro, Qro.
Tel. (442) 244.9327

LasAliadas

LasAliadasMX

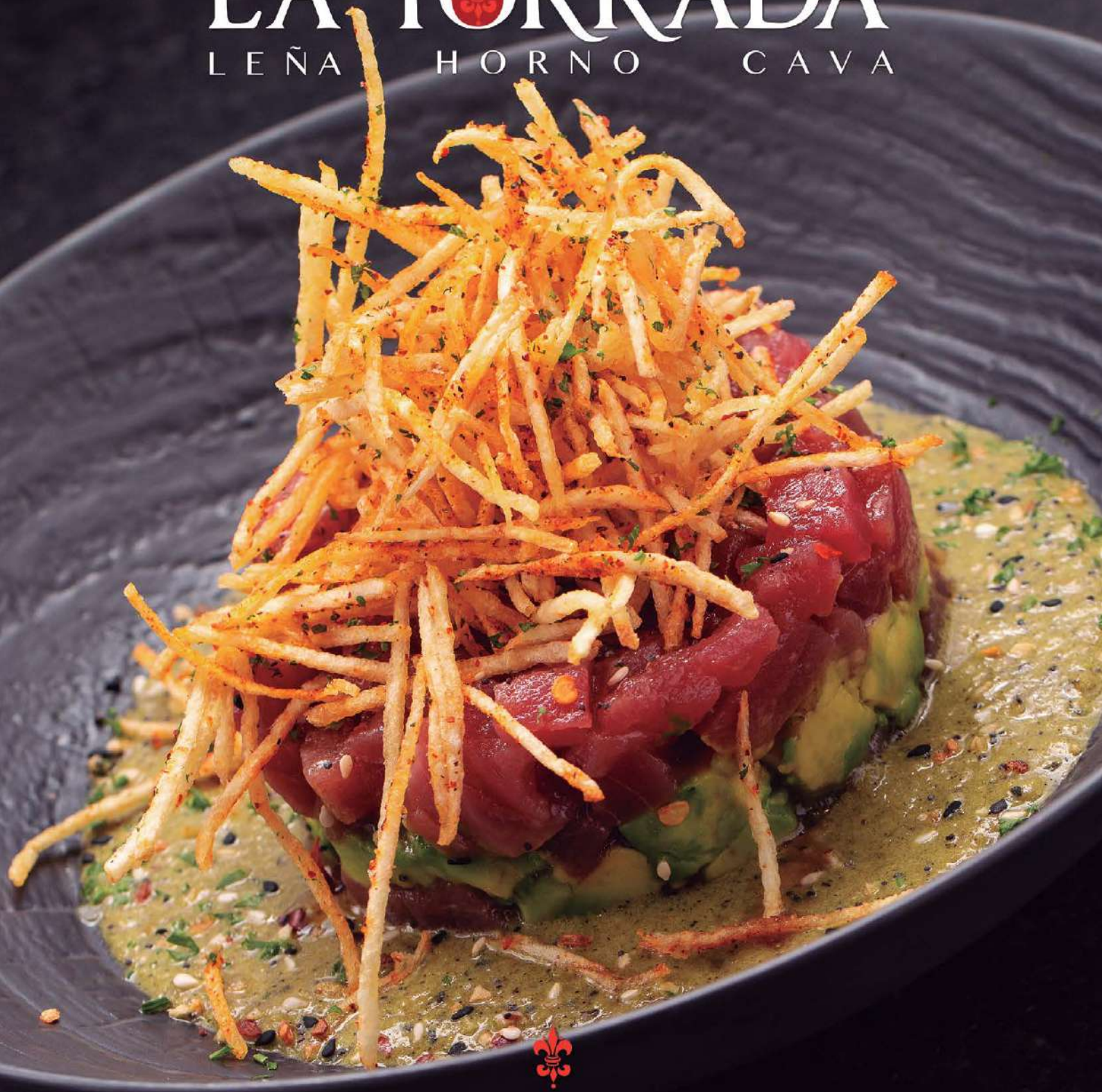
KUNE (PRÓXIMAMENTE)

Av. Puerta de Hierro
Plaza Kune Local 217 Nivel 2
Residencial Puerta del Hierro
Monterrey

lasaliadas.com

LA TORRADA

LEÑA HORNÓ CAVA



TARTAR DE ATÚN SPICY

LÁZARO CÁRDENAS 2500, SPGG

RSVP - 81 8262 · 7150



81 8259 · 9853



OpenTable



WWW.LATORRADA.MX