

R RESIDENTE

@timhortonsmx

@tonytrueoficial



residente.mx
#foodculturemt

Especial:
Delicias
Navideñas

Tim Hortons:
Crear, hornear
y apoyar



MONTERREY | NOV - DIC 2021



Capricciosas®

LA TEMPORADA PERFECTA
para compartir

CAPRICCIOSAS.COM   



Artemisa
— DELICATESSEN —

QUESOS MEXICANOS

📍 @artemisadelicatessen
Ventas y eventos: 81 82735018

KUA

THE CHEFS' TABLE



📷 @KUA_MTY

🍷 OpenTable

☎️ 81 3143 0322

BELISARIO DOMÍNGUEZ 2470-LOCAL 28, OBISPADO, 64060 MONTERREY, N.L.



SEÑOR TANAKA

田中氏

MONTERREY

CALZADA SAN PEDRO 102,
DEL VALLE, 66220 MONTERREY, N.L.
TEL. 81 8335 2060

GUADALAJARA

AV. REAL DE ACUEDUCTO #110,
PUERTA DE HIERRO, 45116 ZAPOPAN, JAL.
TEL. 33 3835 1405

CIUDAD DE MÉXICO
PRÓXIMAMENTE

@SENORTANAKAMX

MENÚ /
INSTAGRAM





NUEVO SNACK

EXCLUSIVO LOMAS DEL VALLE

JOHN HAM'S

AMERICAN FOOD

JOHN
HAM'S
AMERICAN FOOD

 @john.hams  @johnhamsmx

GALERÍAS MONTERREY
(01) 4646000

PARQUE CENTRO
(044) 464 7401 www.johnhams.com

FASHION DRIVE
(01) 3638042

CITADINA CONCORDIA
(01) 5222854

BARRIO ANTIGUO
(01) 6344470

CITADINA ESCOBEDO
(01) 4240444 (01) 4240224

VALLE ORIENTE
(01) 8233444

PABELLÓN M
(01) 8090001

LOMAS DEL VALLE
(01) 4948882 (01) 4948884

CUMBRES ELITE
(01) 5162244

PASEO ALMENARES
(01) 5240444 (01) 5239222



Portada

FOTOGRAFÍA Y POSTPRODUCCIÓN
CAROGA

TALENTO EN PORTADA
Tony True
@tonytrueoficial

Contenido

13

#foodculturemty

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

54

En portada

Tim Hortons: Crear, hornear y apoyar

77

Bebidas

Cerveza, vino, mixología, café

87

Perfiles

Chef, Bartender, Foodie

Directorio

FUNDADOR

José Antonio Chaurand

DIRECTOR DE OPERACIONES

Juan Carlos López

GERENTE COMERCIAL

Eduardo Pinto

VENTAS Y MARKETING

Viridiana González
Mauricio Hernández
Alicia Nava
Gerardo Puentes
Diana Salazar
César González
Erick Robledo
Ángel Balandrano
Alberto Rangel
Jocelyn Huerta
Karina Cavazos

DIRECTORA DE CONTENIDO

Alehz Alanís

FOTOGRAFÍA Y DIRECCIÓN DE ARTE

Mikel Rendón

Israel Alborno

DISEÑO

Lizeth Molina

Nancy Balboa

Beatríz Soto

WEB MASTER

Manuel Martínez

DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN

Dan García

ADMINISTRACIÓN

Joana López

DISTRIBUCIÓN

Carlos Gómez

Antonio Rodríguez

CONTACTO

contacto@residente.mx

+52 (81) 8044 9800

www.residente.mx

facebook | residentemx

instagram | @residentemty

RESIDENTE RESTAURANT MAGAZINE (AÑO 6, No. 75, NOVIEMBRE - DICIEMBRE 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 POR LITOGRAFÍA MATAMOROS. LOS TEXTOS AQUÍ PUBLICADOS SON EN SU TOTALIDAD RESPONSABILIDAD DE SU AUTOR. CIRCULACIÓN AUDITADA POR SEGOB @ 2019.

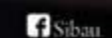
SIBAU
×
BRUNO OTEIZA



SS

PARQUE ARBOLEDA

Av. Roble 660, Valle del Campestre, San Pedro Garza García



Sibau



@sibaumx



OpenTable



+52 81 27 19 95 95

Nomenclatura



Increíble



Comfort Food



Monterrey



Escobedo



Novedad



Genuino



Monterrey Poniente



Apodaca



Cool



Favorito Residente



Monterrey Sur



Guadalupe



Innovador



Munchies



San Pedro



Desayunos



Icónico



After hours



San Nicolás



Favorito



Vale lo que cuesta



Antojo



Santa Catarina



Tendencia



Ideal en dieta



En carretera

Estamos listos para atender tus reservaciones de posadas empresariales reuniones de amigos y familiares

Pregunta por nuestros

PAQUETES
Navideños



SUC. GARZA SADA
Av. Garza Sada 3515, Col. Contry
T. 81-12343313

SUC. VALLE
Calzada del Valle 400, Col. Del Valle
T. 81-83350206



LA CATARINA.
RESTAURANTE, ARTE MEXICANO Y TIGUILLARÍA

CELEBRA CON NOSOTROS TUS POSADAS

f lacatarinamty / @lacatarinarestaurante / Morones Prieto 2525 pte, Col. Loma Larga Mty, N.L.
RSVP 81 8478 7161 / 81 8345 3340

13

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

#foodculturemty



NEW

Novedades

Radical Mezcal

Pau Figueroa y Assef Abi-Rached

En Radical transmitimos el gusto por el destilado más complejo del mundo, representamos mezcales de alta gama, te prometemos una experiencia sensorial y cultural.

Se Radical y toma mezcal.

@radicalmezcal



ASÍ CHIQUITA ES ALIADA, NO ES ALITA



LINDA VISTA
☎ 8134.058511
☎ 8379.5882

UNIVERSIDAD
☎ 8125.162938
☎ 2559.1024

CUMBRES
☎ 8134.058519
☎ 1306.5513

CORTIJO
☎ 8110230442
☎ 2315.0263

ESCOBEDO
☎ 81196.47985
☎ 2723.1144

CONTRY
☎ 8119.647978
☎ 8103.9583
ó 1739.1491

SAN PEDRO
☎ 8134.058517
☎ 2558.0144
ó 2558.0145



APODACA
☎ 81.1015.5219
☎ 10.885.839

KUNE
☎ 81.1482.8521
☎ 81.8852.3750

QUERÉTARO
☎ 442.244.9327

TO GO CUMBRES
☎ 8761.5787

www.lasaliadas.com

  /LasAliadasMX



De moda

Compostela

Compostela es un lugar que apoya al mercado local dando un valor agregado a lo producido en la región, ubicados en el pueblo de Santiago, Nuevo León. Es un restaurante con una propuesta llena de sabores tradicionales, cuentan con una tienda de productos artesanales y un salón para todos tus eventos, con la intención de ofrecer al público un concepto diferente e innovador.

[@compostela.santiago](https://www.instagram.com/compostela.santiago)



COMPOSTELA

COCINA AUTÉNTICA
CON INSPIRACIÓN LOCAL

El tradicional empalme "Don Catarino"



Calle Rayon #107 Santiago Nuevo León
Rsvp 81 2616 2588

 [@compostela.santiago](https://www.instagram.com/compostela.santiago)

 [/compostela.stgo](https://www.facebook.com/compostela.stgo)

www.compostelasantiago.com.mx



Que no le falte
a tu día
Catty Pastelería

YUM


Pa'l postre

Catty
Pastelería

Duo
Zanahoria
Carlos V


@catypasteleria


Encuentra una sucursal cerca de ti


 pasteleriacaty.com


Horario

Lun - Sab de 8:00 AM a 9:00 PM | Domingos de 9:00 AM a 7:00 PM

 @catypasteleria

 @pasteleriacaty

 @catypasteleria

 8196898990



Desayunos

Carls Jr

The Breakfast Burger
Ham, Egg & Cheese Biscuit
Super Deluxe Platter
Loaded Breakfast Burrito
Breakfast Sandwich

@carlsjrmex



EL DESAYUNO ¡ESTÁ LISTO!



Café Punta del Cielo®

cafeína bar®
www.puntadelcielo.com.mx
LIQUIDO CALIENTE

Promoción válida en Carls Jr. participantes con menú de desayunos de 8:00 a.m. a 12:00 p.m.
No válida con otras promociones ni descuentos. Vigencia al 31 de diciembre de 2021.
© 2021 Carl's Jr. Restaurants LLC. All rights reserved.





Desayunos

Feelgrow

Omelett jamón, queso pico de gallo
Migas de huevo con chorizo
Omellet espinaca, champiñones y queso

@feelgrow



PARRILLA URBANA

BEBER · ASAR · ROSTIZAR

PREPÁRATE
PARA CUMPLIR
TUS ANTIPODOS

CENTRO COMERCIAL PUNTO VALLE

RÍO MISSOURI 555 SAN PEDRO G. G. - MTY • 811 363 9503

PARRILLAURBANA.COM.MX

f @PARRILLAURBANAMX

Uber Eats PICK'N GO



Desayunos

Frida Chilaquiles

Chilaquilitos
Huevito con Jamón
Taco de barbacoa

@fridachilaquiles

THESSAL



WWW.THESSAL.MX

*20% de Descuento
en compras en línea*

Código: 20RR21D

Mayoristas valido en su Primer Compra



"Ingredientes y Productos Premium para la Cocina"

/ThessalMx

@thessalmx

81 2413 1631





LIGHT

De dieta

Nectarworks

Pizza avocado
Sonoma burger
Bowl de salmón

@nectarworks

- Una Regia Tradición -

La Jaibita

RESTAURANTE

La Mariscada más famosa de Monterrey

Suc. Centro C. Julián Villagrán 321, Del Nte. Monterrey .N.L.	Suc. Universidad para Llevar Avenida Universidad 1170, 66428 San Nicolás de los Garza, N.L. Whatsapp 81 2907 0846	Suc. Universidad Av. Universidad, Av Casa Bella 1170 San Nicolás de los Garza, N.L.
--	---	--



Valor por tu dinero

El Chamalito

Pa' pelar \$199
Gober precioso \$39
Tacocho \$40
El pozolón \$129

@elchamalito



EL CHAMALITO
mariscos & cheve
Mardiscada

Cáele, pide pa' llevar o a domicilio

VISTA HERMOSA

Ave. Terranova 504,
Col. Vista Hermosa.

(81) 2315 0500
(81) 2557 0785

MICRÓPOLIS

Ave. Eugenio Garza
Sada 3820.

(81) 1360 4725
(81) 1360 4985

VÍA PUERTA DE HIERRO

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

(81) 1357 4689
(81) 1357 4690



¡Escanee para ver nuestro
menú chamalero!



MUNCH

Munch

DC Jochos Centrito Valle

Texana de Pavo
Polaca Chipotle
Pavo Jumbo con Tocino

@dcjochoscentrito

DESTACADO POR ESTAR PRESENTE
EN MONTERREY CITY FEST, MACHACA
Y CON EL PRIVILEGIO DE ESTAR PRESENTE
EN LA ÚLTIMA EDICIÓN DEL PA'L NORTE.

CONÓCELO AQUÍ:



8116000717

hondatec.com.mx

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

Unidad Cumbres
Paseo de los Leones 3256
Bosques de las Cumbres, Monterrey

Unidad Tec
Av. Eugenio Garza Sada 2415
Tecnológico, Monterrey

GRUPO TEC





MUNCH

Munch


El Jonuco


Trucha salomonada de Zaragoza N.L. a las brasas.
Ensalada de calabaza de casco tatemada.
Empalmes de lechón.
Salsa tatemada de tuétano


@eljonucomex


EL JONUCO

Auténtica
cocina regional

 [eljonucomx](https://www.facebook.com/eljonucomx)

 [@eljonucomx](https://www.instagram.com/eljonucomx)

 Mariano Abasolo 102-A
Col. Centro, Apodaca

 8132608870

 [eljonuco.com.mx](https://www.eljonuco.com.mx)



MUNCH

Munch

The Cheese Burger

Spicy Chicken sandwich
Chicken mac
Super bacon

@thecheeseburger_mx



MUNCH

Munch

Totos

Bebidas:

Baby mango
Kinder malteada
Piña colada

Platillos:

Jalapeño burger
Toto's fries
Toreto's

@totosmx



Pick up/Para llevar

Tacos Don Pancho

Tacos de maíz: Deshebrada papa frijol y chicharrón
Tacos de chile jalapeño en tortilla de maíz

@tacosdonpancho

53 ANIVERSARIO

LOS AUTÉNTICOS **TACOS DON PANCHO** 1968

83.37.99.04
83.67.14.52

Tacos Don Pancho Oficial
tacosdonpancho.com.mx

Ordena en

DiDiFood Rappi UBER eats

- ### Sucursales:
- | | | | |
|--------------------|----------|---------------|----------------|
| San Nicolás | Mitras | Benito Juárez | Satélite |
| Carretera Nacional | Acapulco | Pablo Livas | Vasconcelos |
| Tauro | Madero | La Fuente | Plaza Loreto |
| Linda Vista | Cumbres | Apodaca | Escobedo |
| | | | Santa Catarina |





YUM

Snack

Poptique

- Bubble waffle
- Paleta:
- Cheesecake
- Oreo
- Cereal Mix
- Kiwi
- Cotton candy
- Yogurth Stevia

@poptiquemx



YUM

Snack

Pinky Lucky

- S'more
- Kinder Delice
- Chocoshake

@pinkyluckynty



Producto local

Nomenclatura de Chiles

Nomenclatura de chiles nace de la curiosidad, la exploración y el gusto por la cocina mexicana, con el fin de ofrecer sabores auténticos que llenen el alma y el paladar.

@nomenclaturadechiles



¡JÁLENSE A LA PRESA, PLEBES!

Tec

Anáhuac

La Presa

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

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

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

RSVP (81) 33 93 02 20



Producto local

Sharebox

Sharebox es una marca mexicana que nace en el 2020, buscando dar felicidad a través de cajas personalizadas para toda ocasión, y más allá de lo material, regalar una experiencia. Encuentra el regalo perfecto para cualquier fecha, así como regalos corporativos y opciones premium.

@shareboxmx



COLTON'S

@COLTON'S_MX
THE BEST IN TOWN!!

EST. 1998

★ PRÓXIMAMENTE ★

PLAZA KUNE Y SENDERO LA FE

TE ESPERAMOS EN PLAZA REAL Y SENDERO ESCOBEDO



Producto local

Sierra Jabali

Sierra Jabali, una marca Neolones con intención de enamorar al público con su practicidad y diseño utiliza acero 5160, con un temple ideal para cada pieza, cachas de mezquite con remaches de bronce, full tang para un agarre, geometría y tamaño ideal para cada uso. Cada pieza es única y todas las piezas son forjadas a mano en Monterrey NL, al igual que sus fundas y cubrefilos fabricadas por talabarteros mexicanos con cuero de res 4mm.

@sierra_jabali



Ingredientes

Empanadas integrales rellenas de bistec de soya y queso casero de zucchini y papa

Noveno Elefante

- | | |
|------------------------------|----------------------------|
| Soya texturizada (tartaleta) | Papa |
| Levadura nutricional | Zucchini |
| Ajo frito | Salsa de semillas |
| Salvado de trigo tostado | Salsa de soya condimentada |

@novenoelefante

**LA
TABLA
BIEN.**
QUESITOS Y FIAMBRES

47



TABLAS
PARA
TODA
OCASIÓN

¡CONÓCENOS!



SERVICIO A DOMICILIO
A MONTERREY Y ÁREA
METROPOLITANA

@LATLABIEN
81 1153 0452

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

The Dream Meal

Esquites a la leña

La Gertrudis

Para iniciar esta comida de ensueño, unos deliciosos esquites con el toque ahumado que le pone el que están hechos en leña, un sabor que sin duda recordará tu paladar.



Sopa de tortilla

Kaia

Continuamos con una exquisita sopa de tortilla, con una fantástica fusión de sabores: chiles secos, chicharrón de cerdo, aguacate y el queso panela, verdaderamente una delicia en tu boca, seguro que se vuelve tu favorita.



Cañita de alba

La Fundación 1596

Pasamos a nuestro platillo fuerte, nada como una deliciosa cañita de filete; trabajada al punto, con una deliciosa salsa de cebolla caramelizada, chile piquín y ajo, servida en una cama de puré de papa. Elegancia del plato a tu boca.



Golden Cake

La Torrada

Deleitarse con este manjar, una obra de arte creada con oro de 24k, chocolate blanco, queso crema, capas de dulce de leche y pan de vainilla con caramelo incrustado. Sabemos que amas el postre, aquí ¡Todo lo que brilla es oro!





ROL DE CANELA

Tim Hortons



Sabe a invierno



APPLE FRITTER

Sujeto a disponibilidad del producto.
Hasta agotar existencias.



MUFFIN DE MORA AZUL





En portada



Tim Hortons: Creer, hornear y apoyar

Tim hortons, una cadena canadiense que llega a conquistar a México con su propuesta de café & bake shop, en el 2017. Ofreciendo un espacio con gran estilo y un menú con las mejores opciones para que te deleites y pases un momento agradable y confortable dentro de sus instalaciones o bien, cuentan con la opción de drive thru, para llevar y compartir con quien más quieras.

Monterrey con talento

Más que donas y buen café, Tim Hortons, potencializa talentos, apoyando a músicos independientes por medio de proyectos para crecer junto con ellos. Generando oportunidades para darles el empuje necesario para que sigan realizándose en su propuesta musical, y en el deporte impulsando a los equipos regios femeniles, con la intención de promover el balompié y alentar a niñas y mujeres con el sueño de ser futbolistas.

Sin duda, la marca canadiense no solo se ha enfocado en hornear las mejores donas y ofrecer el mejor café, sino que también se ha enfocado en fusionarse con el arte, la música y la comida son los ingredientes para conectar con nuestras emociones y con esto busca brindarnos una experiencia completa y reconfortante. Es por eso que

tiene para ti un espacio para que puedas disfrutar de esta fusión de ritmo y sabor: Tim Hortons Sessions, en la cual participan Tony True, Blanq y Pato Serna con un acústico para que te deleites con música y un buen café. Búscalos en youtube y compártelos con tus amigos, pareja o simplemente para pasar un buen rato.

El futbol es el pan de cada día en Monterrey, es un pilar para crear una mejor sociedad, para promover y Tim Hortons lo sabe, por eso, con intención de enaltecer la historia de los pilares del futbol femenil, nace "Despertando el futuro del futbol", con intención de inspirar a más niñas y mujeres a seguir soñando en grande, a asistir a los estadios con la mejor afición y a disfrutar de tus productos favoritos como los timbits.

Visita sus redes sociales y entérate de eventos, promociones y proyectos.

Youtube: Tim Hortons MX
Instagram: @timhortonsmx
Facebook: Tim Hortons MX
Twitter: @timhortonsmx

@timhortonsmx

@tonytrueoficial

Entrevista

Tony True

Destacado por estar presente en Monterrey City Fest, Machaca y con el privilegio de estar presente en la última edición del Pa'l Norte.

Su música se caracteriza, por ser contagiosa, cuenta con cinco producciones bajo el brazo, las personas conectan con él y sus canciones por su particular estilo, con claras influencias de la música tradicional americana y mexicana.

Redacción: Alehz Alanís
Fotografía: Carlos Rodríguez Garrido



Entrevista

Tony True, un regio con amor por la música y las letras simples, los buenos momentos de la vida y el tiempo de calidad con los amigos. Un joven talentoso, con un proyecto que está por llegar a los 9 años. Pisando importantes recintos del país como Arena Monterrey, Pabellón M, Auditorio Citibanamex, Pepsi Center y Lunario en CDMX. También ha compartido escenario con bandas mexicanas como Jumbo, Los Claxons, Rebel Cats, José Madero y además cuenta con 4 colaboraciones con grandes amigos: Grecia, Juan Solo, Leandro Ríos y Mi Sobrino Memo.

Trás varios intentos en proyectos musicales, Tony, tuvo la necesidad de componer por su propia cuenta, bastó una llamada a un amigo con estudio y junto a Tijuana Tres, se concretó la idea deseada, para grabar y lanzar su primer EP.

Con el apoyo de viejos conocidos de la artístead a invi-

taciones a tocar en vivo, donde hubiera chance se armaba la tocada y es así como empezaba a tomar vuelo el proyecto que tiene 8 años hasta el momento.

De aquí para allá

Destacado por participar en eventos importantes en nuestra bella ciudad de Monterrey, como: Monterrey City Fest, Machaca y con el privilegio de estar presente en la última edición de uno de los festivales más importantes en México, Pa'l Norte, siendo este el retorno de los eventos masivos ante la pandemia. Además estuvo presente en el Festival South by Southwest, en Austin, Texas; un festival con más de 50 escenarios donde se reúnen talentos musicales, de cine y tecnología, y esperan estar presentes en muchos más.

Me gustas, una mezcla con ritmo y sabor

Si algo nos quedó claro en su éxito, “Me Gustas” es lo regio de Tony, pues además de ser una canción que le abrió puertas, puede considerarse como un himno; ya que involucra a dos icónicos de Nuevo León: El Pollo Loco y la Joya de ponche. Es

A lo largo de su carrera Tony ha podido visitar ciudades como: Ciudad de México, Querétaro, Morelia, Puebla, Guadalajara, Mexicali, Guanajuato, Chihuahua, Tampico, Merida y más.

importante para Tony, relacionar lo que es la cotidianidad de la vida en su música, con esto hizo que sus escuchas conectaran fácil con esta canción. ¡Claro que te la sabes!

Si no hay show, se arma la carnita asada ¡claro que sí!, ver algún deporte o videos musicales, “siempre hay razones pa’ juntarse con los compas”, mencionó el cantante.

Para Tony True, la comida es algo muy importante en su vida, obvio como buen regio, le encanta la carne asada, las verduras asadas, al igual que la comida casera, en especial la que hace su mamá, es una gran cocinera y gracias a ella desarrollé dotes culinarios; comentó. Disfruta mucho de la fast food, hamburguesas, los tacos callejeros, de trompo, de bistek, las campechanas y por supuesto, el Pollo Loco.

“Cuando voy de gira, me gusta visitar restaurantes y probar las comidas típicas de cada lugar, como en Puebla, las semitas, en Chihuahua, los montaditos, en CDMX, los tacos y muchas otras delicias gastronómicas, en Mérida, la cochinita y de más, me gusta conocer la cultura mexicana por el lado gastronómico.

SPG

4REAL



Panem

Mocha
Tartaleta de limón
Tartaleta de frutos
Croissant de almendras

@panembakerymx



¡Nuestra Familia Sigue Creciendo!
PRÓXIMA SUC. SAN NICOLÁS

• SUCURSALES •

- Valle
- Cumbres
- Micrópolis
- Chipinque
- Plaza Tanarah
- Centro
- Carretera Nacional
- Linda Vista

¡Si Señor!

www.senorlatino.com

f SeñorLatino
i SeñorLatino

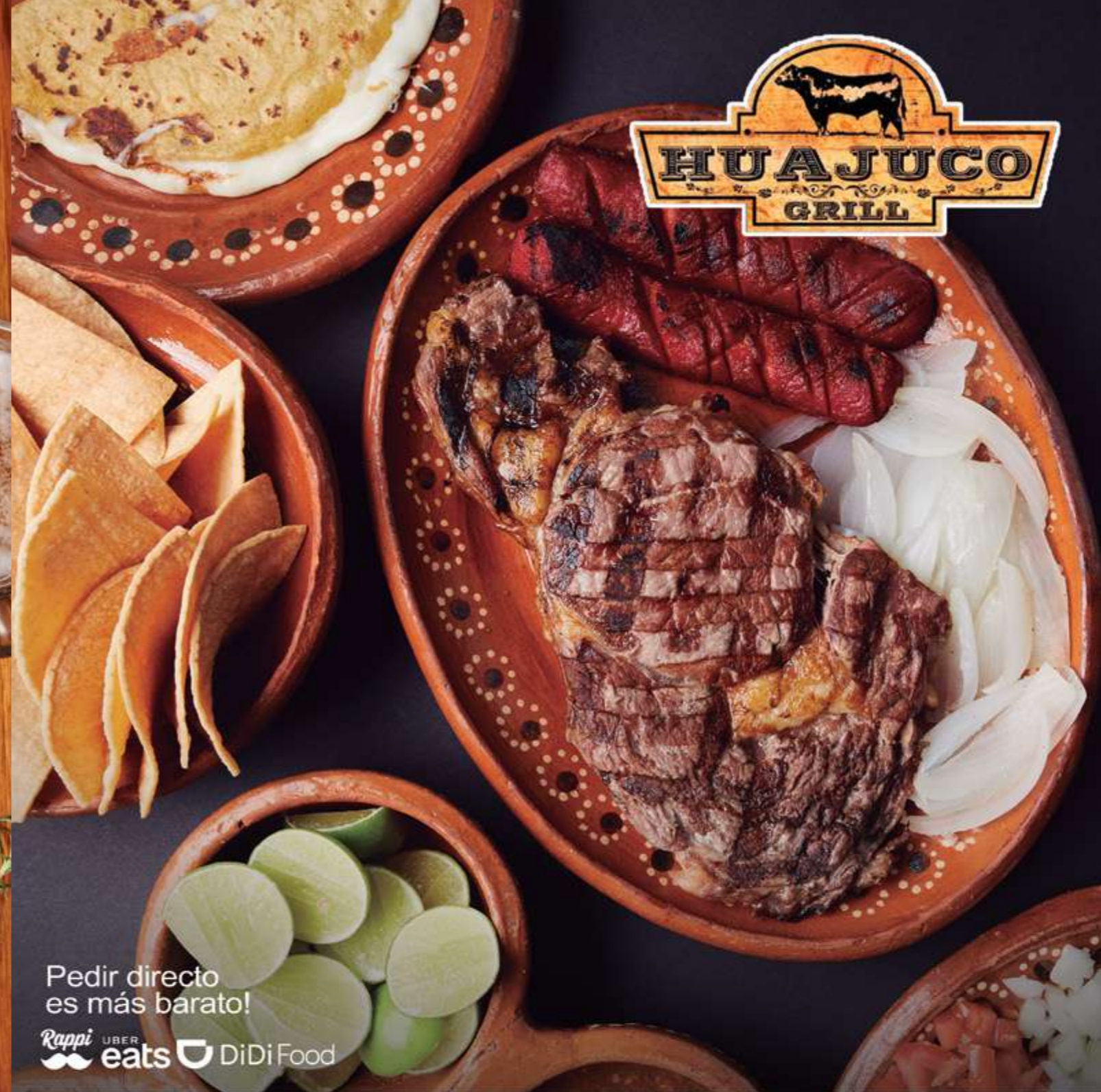
SPG  4REAL **YUM** 



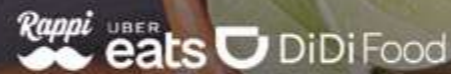
Casa Macro

Pay de nuez sin gluten con helado de leche de coco sabor vainilla
 Pay de manzana sin gluten
 Cheesecake de nuez de india con salsa de blueberries
 Muffins integrales con betún de chocolate
 Capuchino con leche de soya
 Tiramisú

@casamacro



Pedir directo es más barato!

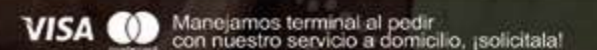
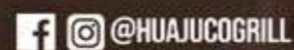


LA RIOJA

Carretera Nacional #5000 L-C213
 Fracc. La Rioja Plaza
 Paseo la Rioja Monterrey, N.L.
 81-1246-2322 y 24
 81-2759-4000
 Servicio a domicilio

VALLE

Av. Alfonso Reyes #400 L-17
 Fracc. Rincón del Valle
 San Pedro, N.L.
 81-8336-5670 y 81-2759-7560
 Servicio a domicilio



SPG

MTY
PTE

MTY
SUR



La Postrería 77

Brownie clásico con nieve
Rebanada de almond toffe
Bisquets rellenos (con Philadelphia
fresa y Nutella) (con Philadelphia,
plátano y cajeta)

Bebidas:
Chocolate caliente
Café americano

@lapostreria77

TAQUERIA LAS DELICIAS



TRADICIÓN DESDE 1984

TAQUERIA LAS DELICIAS



LOS MEJORES TACOS AHOGADOS EN SALSA!

MATRIZ ABIERTA LAS

24HRS.

Sucursales

- Exposición(Matriz)
- Churubusco
- Santa Maria
- Pablo Livas
- Santa Cruz

¡Síguenos!

f lasdeliciasdemty

@taqueriaslasdelicias

Pide por

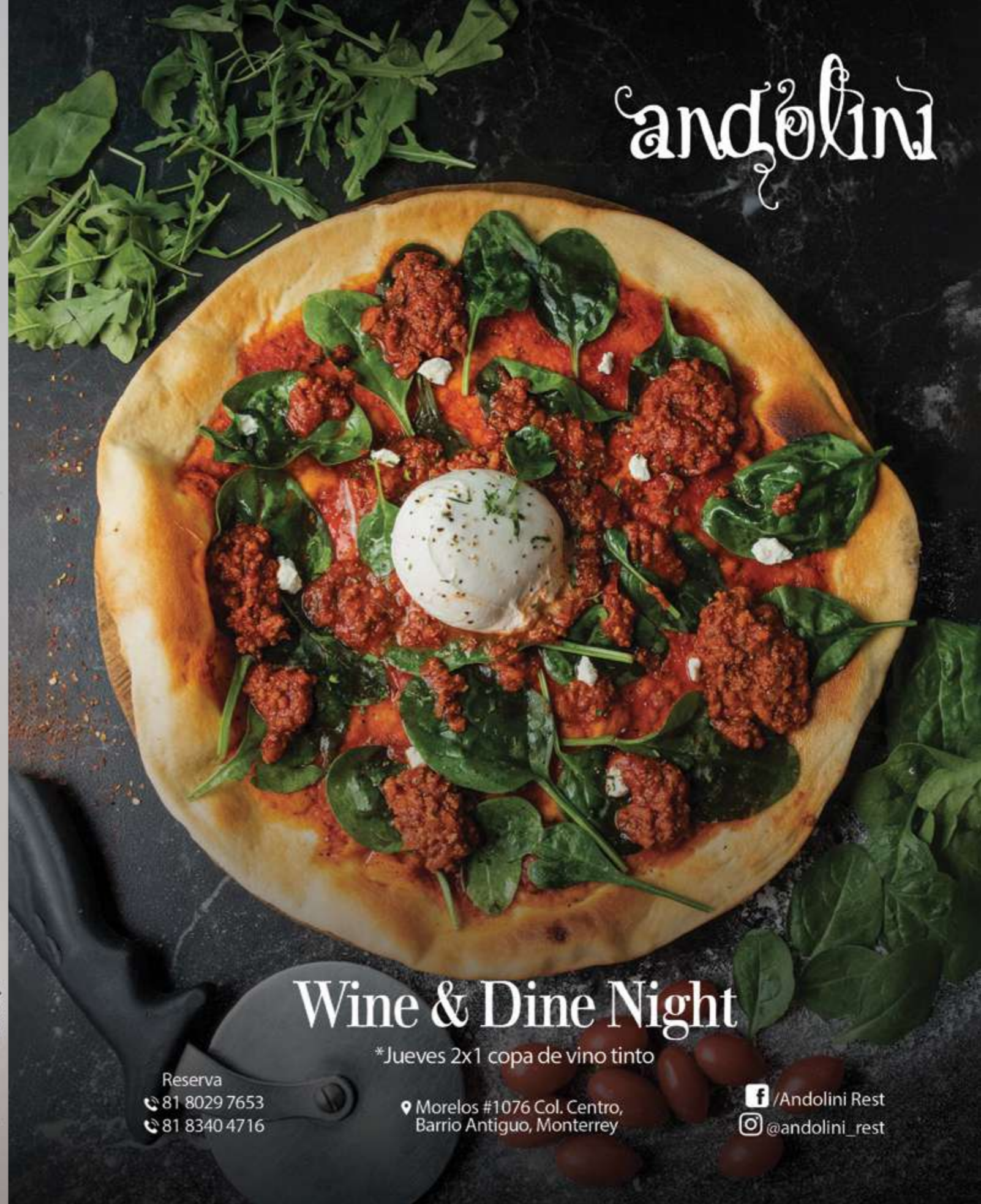


Churrería Stella

- Bites
- Bowl
- Stellas
- Churros
- Malteada de chocolate
- Chocolate caliente

@churreriastella

andolini



Wine & Dine Night

*Jueves 2x1 copa de vino tinto

Reserva

☎ 81 8029 7653

☎ 81 8340 4716

📍 Morelos #1076 Col. Centro, Barrio Antiguo, Monterrey

📘 /Andolini Rest

📷 @andolini_rest

SPG YUM

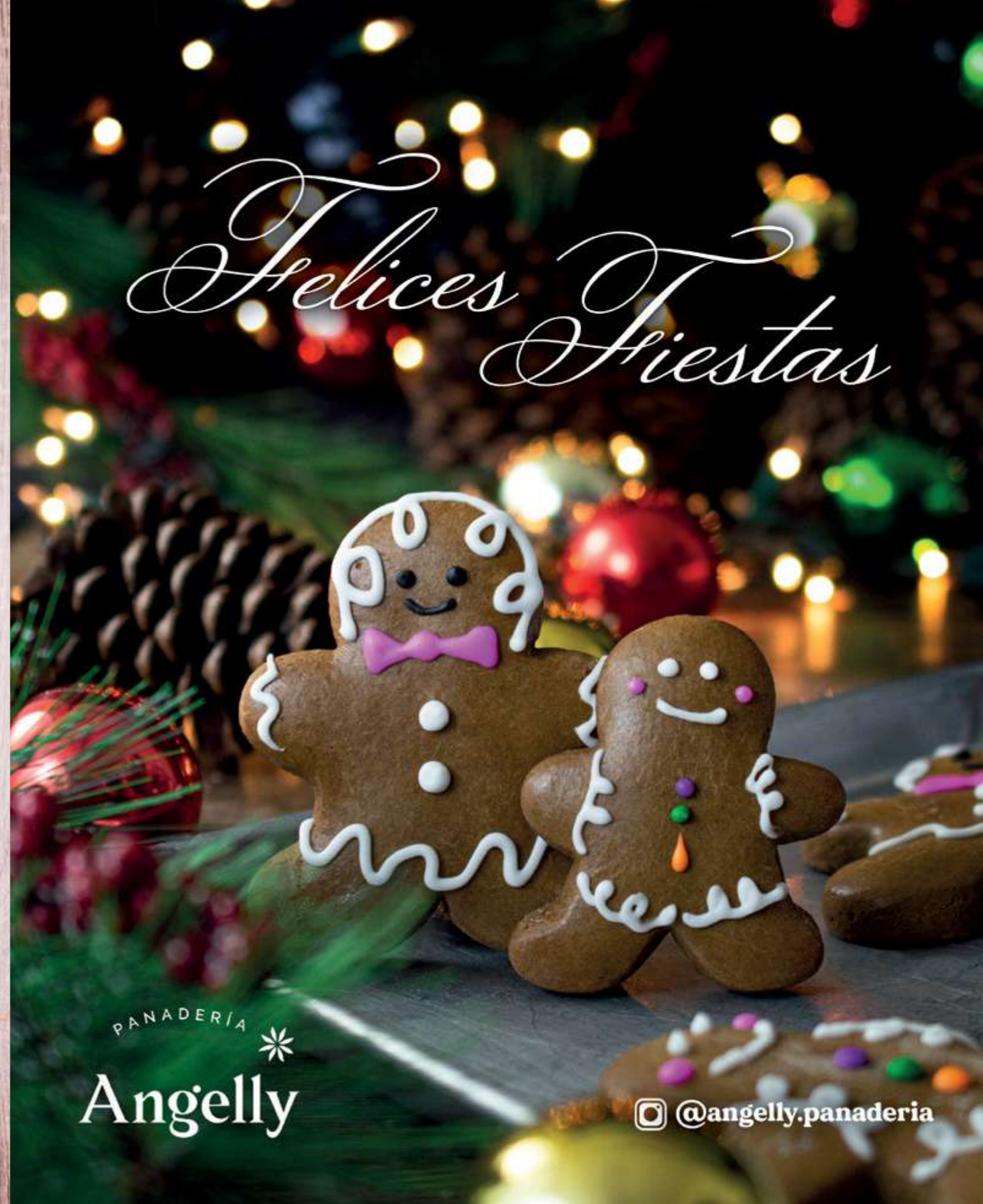


Panadería Angelly

Galletas de Nutella
Donas glaseadas
Galletas sabor piloncillo
Conchas de Navidad

@angelly.panaderia

Felices Fiestas



PANADERÍA

Angelly

@angelly.panaderia

SPG

4REAL



YUM



La Divinata

Pastel de chocolate con frutos rojos
Pastel de pistache
Roles de canela
Galletota decorada

@lavinata

ARLECCHINO

CUCINA SPETTACOLARE



FUNDIDORA
Adolfo Prieto #2108
Obrera, Monterrey, N.L.
81 8343-4034
www.ristorante.arlecchino.com

f ristorante.arlecchino | @ arlecchino_zzi

LAS AMÉRICAS
Juan Carlos Onetti #101-L7
Rincón del Contry, Guadalupe, N.L.
81 1934-8024 y 81 1934-8022
81 1474-2159
www.arlecchino.mx f @ arlecchino.mx





Grupo Costeño

Pastel de Campechanas by Cuerno
Mostachón de Nutella by Mochomos
Rainbow Cake by Ryoshi
Pay de Macadamia by Hotaru
Mostachón de Buñuelo by Lázaro y Diego

@costenogroup



Lo mejor DE TODO
ES LA BENDITA PASIÓN



MOCHOMOS *Way*

METROPOLITAN CENTER RESERVA 81 8647 0160 @ MOCHOMOSMTY MOCHOMOS MONTERREY

SPG

YUM

4REAL



Macadam

Pancake cinnamon roll
Bomba veracruzana
Benedictinos Macadam
Juego verde
Café latte
Agua del día

@macadam.mx

CENA DI NATALE

SOBRE PEDIDO
8119675522



Av. San Francisco 130,
Lomas de San Francisco,
64710 Monterrey, N.L.





77

Menú Grab & Go para *Cenas de Navidad & Fin de Año*

Short Rib \$2,750 (4 personas)

Salsa de champiñones | Ensalada Mix con frutos rojos | 2 guarniciones | Tarta de manzana

Pavo relleno \$3,400 (8-10 personas)

Salsas | Ensalada Mix con frutos rojos | 2 guarniciones | Tarta de manzana

Pierna de cerdo adobada \$2,900 (8-10 personas)

Salsas | Ensalada Mix con frutos rojos | 2 guarniciones | Tarta de manzana

The Westin Monterrey Valle

Ave. Manuel Gomez Morin, Río Missouri Y, Punto Valle, 66220 San Pedro Garza García, N.L.

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

f @westinmonterrey

Cerveza
Café
Vino
Té
Mixología

Bebidas

Promoción válida el 24 y 31 de Diciembre del 2021. Previa reservación y pago. No es válido con otras promociones o descuentos. Sujeto a disponibilidad.

Cerveza

El postre y la cerveza, ¡al corazón!

Por: Luis Héctor Valdez

Uno de mis hermanos cuando era pequeño comentó la siguiente frase: "La comida va al estómago, pero el postre va al corazón". No sé por qué se me quedó tanto. Puede ser por su inocencia de aquel entonces, por lo gracioso que nos pareció a toda la familia, o quizá también por la verdad que trae oculta. Disfrutamos mucho los postres, pero también disfrutamos mucho las cervezas. Hay que juntar la cerveza con diferentes postres desde un inicio para llevarlos juntos al corazón. ¡Disfruten y Feliz Navidad!

@luishdvaldezz



Cervecería Albur - La Avenida

La Avenida es un clásico de Monterrey. Queda bien con muchos platillos regionales y los postres no son la excepción. Sus notas tostadas y acarameladas pueden servir de gran acompañamiento para postres regionales. Considera acompañar esta cerveza con algún tipo de flan adornado con frutos secos, o bien, algún pay o pastel con glorias de Linares. No te vas a arrepentir.

Cervecería Wendlandt - Perro del Mar

Aquí entraré quizá en un cliché. Una IPA de una cervecería ícono de nuestro país, con un pastel que siempre le va bien maridarlo. Amarga y lupulada, la tienes que acompañar con un pastel de zanahoria, es imperativo que este pastel tenga una considerable cantidad de betún de queso crema ya que este te balancea el amargor de la cerveza y viceversa.

Cervecería Principia - Entropía

Una gran cerveza requiere de un gran postre para su balance. Entropía es una Imperial Stout que te deja una agradable sensación en boca. Las Imperial Stout son muy versátiles ya que estamos acostumbrados a maridarlos con café o chocolate caliente. No sé ustedes, pero yo me la voy a tomar con pastel de frutas en navidad en familia. Y ese creo yo que es el mejor maridaje.

Minerva - Diosa Blanca

Minerva nos trae esta refrescante cerveza a base de trigo y algunas especias como cáscara de naranja y semilla de cilantro. Quizá esto suene muy navideño desde un inicio, pero las Witbier son cervezas de diario en Bélgica. Acompaña a las especias y al poco amargor de esta cerveza con algo tan sencillo como un pay de limón o hasta con un pastel de tres leches.

Rrëy - Ave Rreal

Rrëy trae una cerveza tradicional alemana con un toque maltoso y tostado. Tuvieron la brillante idea de complementar estos sabores con café para terminar con una deliciosa y compleja cerveza. Ideal para un pastel con café, o si te avientas a preparar uno, usa Cold Brew en lugar de agua o leche de la receta.

Mr. Johnny
Social food



MENU



SPGG 81 1469 1704
OMNIA 81 1516 6897

UBER eats Rappi

CHEESE BURGER
MR. JOHNNYMTY

Vino

5 vinos para Postre

Julio Grinberg

@juliogrinberg

Taylor's Tawny 10 | Oporto, Portugal:

Un vino de enciclopedia, cuyo antecedente histórico es digno de ser contado y probado. Maravilloso por donde se vea, aromas a tabaco dulce, cacao, canela, cedro, higo y yodo. Enriquecido y calibrado a la perfección al paladar, notas de chocolate negro, dátiles, pimienta, un dulzor fino, con profundidad indiscutida. 10 años en roble de 630 litros. Perfecto postres con chocolate y frutos secos. **Precio: \$1219.**

Errazuriz Late Harvest | Casablanca, Chile:

Sauvignon Blanc excepcional y una de las especialidades de la icónica bodega Errazuriz. Vista brillante y pura. Aromas melosos, palanquetas, durazno secos, chabacano, pasta de almendras, muy limpio. Al paladar envuelve, acidez plena mantiene latente las frutas en compota y la frescura simultánea. 10 meses en roble francés. Ideal flanes, arroz con leche, entre clásicos con cajeta. **Precio: \$354.**

Oremus Late Harvest | Tokaj, Hungría:

Una revelación de Vega Sicilia fuera de España, elaborado con uva Furmint, nace entre las neblinas húngaras. Carácter floral blanco, sabia, néctares, jaleas finas de durazno, mantequilla dulce, brioche, cremas, uvas blancas pasas, delicadeza y pulcritud en nariz, opulencia y definición en boca. 3 meses en roble húngaro, refinado 10 meses en botella. Ideal Creme Brulee, tabla de quesos y ates. **Precio: \$794.**

Monte Xanic Cosecha Tardía | Valle de Guadalupe, México:

Novedosa propuesta desde Baja California, muy bien logrado con sintonía perfecta de dulzor. Es aromático, poseen amplitud de notas agradables como durazno fresco, poco de miel, pay de mango, orejones, fino y fácil de apreciar. Al paladar el suave, gustoso, dinámico, reiterando notas de nariz se va rápido con ganas de repetir botella. Ideal Strudel o semejantes.

Precio: \$340.

Cava Anna Codorniu | Penedés, España:

Seguramente se preguntan por qué un espumoso, se trata del indicador del postre, aquí tenemos burbujas finas, notas de frutos blancos frescos, levaduras, mantequilla entre otros, en boca su efervescencia impacta de lleno llenado de flores y fruta todo el gusto, entonces, para los fanáticos del mostachón, tartaletas, pays, pruébenlo sin miedo. De nada. **Precio: \$0.**



¡Que comiencen las fiestas!



TUS ETIQUETAS FAVORITAS Y TODO PARA ESTAS FIESTAS, EN UN SOLO LUGAR.

VINOTECA

VINOTECA MTY | T. (81) 8173 5000

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

Encuentra tus productos favoritos aquí

f /vinoteca.mexico

@vinoteca_mexico

vinoteca.com



Mixología

Postre, Primero X @Elmixologo

Por: Sergio Villareal

@elmixologo

CARAJILLO 33

Mezcal 33 Joven
Licor 43
Café Coldbrew Coffee x AZÚCAR MORENA
73% Cacao Mexicano de Comalcalco con Granos de Café x
CUNA DE PIEDRA
Tintura de Tabaco x @ELMIXOLOGO

ROCAMINA POP

Tequila El Águila Cristalino
ROCAMINA Zarzamora-Fresa
Mermelada de Chabacano x Bonne Maman
Pelon Pelonetes Rocas Jumbo
Pop Rocks Cereza x @ELMIXOLOGO

HARMONY IN BLUE

The Macallan Harmony Collection Rich Cacao Whisky
FELIX Schorle Guayaba Michoacán
McCormick® Nuez Moscada Orgánica Molida
Ate de Membrillo Natural RGMX
Flor de Maíz Azul
Orejones de Pera Williams x @ELMIXOLOGO

Salut,
SR-V®



Café

Punto Cero

Por: Punto Cero

@puncocerocoffee

Cold brew Rumtini: Nuestra versión del espresso martini. Ron, vermouth, licor de café y nuestro cold brew con un toque de lima. Esta bebida es inesperada y memorable. Perfecta para la gente que busca una explosión de sabor refrescante.

Whiskey Carajillo: Todos amamos el clásico carajillo. Esto no significa que no se pueda mejorar. Nuestra versión tiene whiskey acaramelado, cold brew "dark" y un toque de Licor 43. El whiskey acaramelado nos ayudan a balancear los sabores dulces al nivel perfecto. El Cold brew elimina lo amargo de la bebida sin quitar su intensidad de café. El Licor 43 trae un toque de vainilla que completa la bebida. ¡Te recomendamos ponerle una pizca de sal de mar!

Affogato: El affogato es una bebida-postre de Italia. Nosotros la preparamos con nieve de vainilla, Cold brew "Original", decorado con salsa de caramelo y nibs de cacao. Este postre es pequeño y perfecto para los amantes del café y lo dulce. Te recomendamos experimentar con diferentes sabores de nieve y encontrar tu versión favorita.



Alar'd



Decoración de eventos y mobiliario.

mueblesallard@hotmail.com

contacto 81 2410 0533/ 81 1262 1950

 @eventos_alard

 /Alar'd

87

LITOGRAFICA

Chef
Foodie

Perfiles

Chef

Chef Ana Cecilia Prior

Ciudad de origen

Poza Rica de Hidalgo, Veracruz.

¿Cómo descubriste que te apasiona cocinar?

Con los aromas, no había mejor aroma después de una visita a Oaxaca que hiciera que mi día comenzara con alegría, me encantaba el aroma de las salsas en los almuerzos y comencé a querer probar más cosas, conociendo gastronomía de otros estados, principalmente del Istmo.

¿Cuál es tu ingrediente insignia?

Definitivamente el chile, dependiendo del tipo de platillo. Seco, fresco y cada uno con el nivel de picor específico para detonar el platillo. En La 20 realizamos platillos con una gran tradición mexicana logrado resaltar el sabor característico de nuestra cultura y obviamente el chile es un elemento insignia de los mexicanos.

¿Cuál platillo es el que más disfrutas hacer?

Los chiles en nogada! Requiere de un ritual en su preparación para lograr realizar una composición de sabores y color en un solo platillo. En La 20 tenemos la fortuna de poder brindar este tipo de platillos a nuestros comensales.

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

Haber participado en un recetario para la asociación AMANC de niños con cáncer, una edición navideña para recaudación de sus quimioterapias, todos los ejemplares vendidos era destinado a sus tratamientos, convivimos con ellos, jugamos, cocinamos postres con ellos y entendimos el valor del tiempo de calidad.

¿Hay algo que te falte hacer profesionalmente?

Si, todo este proceso me ha enseñado además de cocinar, organizar todos mis recursos, con ello mejorar las formas sociales del trabajo, saltar a un nivel corporativo de ejecución de metas e implementaciones de mejoras.

Como líder de un negocio gastronómico, ¿Qué consejo das a quienes están por emprender en esa área?

Piensen qué todo lo que están por hacer quizá cueste mucho, a nivel personal, profesional y aún más el emocional, sin embargo la satisfacción de sentir que hemos logrado algo, funciona y nos hace feliz, hay que llevar un balance, y entender que es a plazos medianos y largos, el arranque es el principio pero la constancia en tu trabajo, dedicación y el no dar por hecho que todos tenemos el mismo enfoque, hará que avancemos y nos quedemos firmes en lo que deseamos.

@cantinaveintemy

YUM



Platillos:
Chicharrón de cabrito
Cucurucho de lechón
Carnitas de pulpo
Gorditas de Rib eye
Esquites
Palomitas 20
Cheese cake algodón

Chef

Carlos Sepúlveda

¿Cuál es tu ciudad de origen?
Monterrey, Nuevo León.

¿Cómo descubriste que te apasiona cocinar?
Desde pequeño (5/7 años), papá siempre nos llevaba a la taquería a "trabajar", ahí descubrí que mi sueño era ser como él, más que cocinar es servir al mundo mediante la comida. Amo cada pequeña parte del proceso.

¿Cuál es tu ingrediente insignia?
El comino, es un ingrediente que trato mucho de tener presente.

¿Qué platillo es el que más disfrutas hacer?
Me gusta mucho preparar chicharrón en salsa verde y más que un platillo me encanta cocinar con cazuelas de barro y leña.

¿Cuál es el logro más significativo dentro de tu trayectoria?
Fuera de un logro personal, creo un logro en equipo es poder seguir siendo tradición para muchas familias regiomontanas y turistas.

¿Hay algo que te falte hacer, profesionalmente?
Me faltan muchísimas cosas, tengo muchos sueños y uno de ellos es abrir una cafetería con mi prometida (es una excelente repostera).

¿Como líder de un negocio gastronómico, ¿qué consejo das a quienes están por emprender en esa área?
Más que en el ámbito gastronómico, mi consejo en general sería:
Pregúntate si lo que estás haciendo hoy te aleja o te acerca a tus metas.
Si tu respuesta es positiva, felicidades sigue trabajando duro.
Si tu respuesta es negativa, felicidades tenemos un área de oportunidad para trabajar.

@chefcarlossepulveda

@taqueriarosanaautica

@grillontown

@miadeliziaa.mx

@kipping.mx

Conociendo a MusicVox

¿Qué es MusicVox?

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

¿Cuáles son los géneros que definen a MusicVox?

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

¿Dónde podemos escuchar a MusicVox?

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

¿Cuál es la proyección de MusicVox en el futuro?

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



Musicvoxlive

@musicvoxlive

8120396300

musicvox@live.com



Bartender

Bruno Vega

¿Cuál es tu ciudad de origen?
CDMX.

¿Dónde estudiaste o de quién aprendiste?
Estudié licenciatura en administración de empresas turísticas en el Instituto regiomontano de hotelería (IRH). He aprendido de mucha gente pero mi formación como bartender fue en líneas de cruceros CELEBRITY CRUISES, anduve por varias partes del mundo y conocí mucha gente que me enseñó el oficio de bartender y la hospitalidad.

¿Con qué ingrediente te identificas?
Como bartender hay que conocer todos tus ingredientes y cómo reaccionan al mezclarse con destilados, aperitivos, vermouths, amaros, licores, cítricos, endulzantes. Me identifico con los vermouths, me gusta su complejidad en sabores, notas herbales, son fáciles de tomar y mezclar, te aportan sabores muy interesantes en los cócteles.

¿Drink favorito?
¿Solo uno? jaja. Definitivamente me iría por los clásicos, el Sazerac es uno de mis favoritos se prepara con Rye whisky, Cognac, peychauds bitters, absenta, se enfría, se sirve en un vaso old fashioned congelado sin hielo y se perfuma con un twist de limón amarillo, al final queda un vaso con 3 oz de un líquido rojizo por los bitters, sin hielo, a la vista muy minimalista sin muchos adornos, con mucho carácter, notas herbales, cítricas y espaciadas, ideal para el frío.

¿Cuánto tiempo llevas en esto?
13 años desde que empecé a desarrollarme y enfocarme como bartender.

¿Cuál es tu mayor éxito como bartender?
Ser parte de la sociedad del Maverick y estar a cargo de la barra, la creatividad ha sido algo muy importante en mi carrera, hace 10 años no existía la cultura de bares de coctelería en la ciudad, desde el principio hemos estado trabajando mucho para culturizar a nuestros clientes y profesionalizar el oficio del bartender, gracias a ese trabajo somos reconocidos como los pioneros en Monterrey en la coctelería y el bar de coctelería referente en el norte de la república, esto nos dio la oportunidad para colaborar con chefs reconocidos de México y bartenders internacionales.

@brunoboticario

Punt.U

Asume Santos Guzmán Rectoría de la UANL.

Al tomar protesta como Rector para el periodo 2021-2024, el doctor Santos Guzmán López expuso sus programas estratégicos y ejes transversales de su plan de trabajo. El Gobierno estatal, el federal y la ANUIES dieron su total apoyo a la UANL.

La excelencia como principio y la educación como instrumento es el lema que acompañará la gestión del doctor Santos Guzmán López, nuevo Rector de la Universidad Autónoma de Nuevo León para el período 2021-2024. El Teatro Universitario de la Unidad Mederos fue el escenario donde se realizó la toma de protesta de Guzmán López este 27 de octubre. Ahí el nuevo Rector expuso los principales proyectos y ejes de su plan de trabajo.

Al evento acudieron el Gobernador de Nuevo León, Samuel García; el Secretario General de la ANUIES, Jaime Valls Esponda; la directora de educación superior universitaria de la SEP, Carmen Enedina Rodríguez Armenta, y otros políticos y directivos educativos.

En su discurso el doctor Santos Guzmán dijo que la gestión que termina ha sido muy provechosa pues se lograron avances con indicadores de calidad avalados por organismos acreditadores nacionales e internacionales.

El Rector expuso que cuando presentó desde su candidatura su plan de trabajo señaló que fue un trabajo coordinado e innovador con el objetivo de lograr beneficios tangibles para toda la comunidad universitaria. "(Beneficios) en concordancia con los programas e iniciativas locales, nacionales e internacionales sobre la educación media superior y superior, así como las reformas estructurales de nuestro país y las megatendencias derivadas de la era digital".

Santos Guzmán comunicó que en las próximas semanas informarán las medidas que se implementarán para enriquecer las tecnologías del aprendizaje, con el objetivo de mejorar la educación presencial y aumentar la cobertura en línea. Además dijo que otra acción importante que se trabajará será la gestión de fuentes de financiamiento y recursos presupuestales que ayuden a garantizar la suficiencia presupuestal de la UANL.

puntou.uanl.mx

UANL
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

Foodie

Denisse Castillo



¿Cuál es tu ciudad de origen?

Soy de Acapulco, Guerrero, pero solo estuve los primeros 6 años de mi vida ahí, después viví en Aguascalientes y la mayoría de mi vida en la ciudad de las Montañas, Monterrey.

¿Qué es lo que más disfrutas de ser foodie?

Obviamente comer jajaj pero ser Foodie me ha traído mucha diversión y disfrute, ya que he podido conectar con mucha gente que ama lo mismo que yo, el siempre ir descubriendo nuevos sabores me ha ayudado a no perder mi capacidad de asombro ante las pequeñas cosas que dan felicidad.

¿Cuál es tu comida o platillo favorito?

Los tacos de sirloin con aguacate, un buen corte de carne, Monterrey jamás decepciona con sus cortes.

¿A qué te dedicas cuando no eres foodie?

A cocinar y compartir recetas en mis cuentas de redes sociales, desde muy pequeña mi inspiración por el buen comer y divertirme en la cocina me llevaron a ir perfeccionando y simplificando recetas, me hace muy feliz compartirlas en mis redes sociales, lo hago con mucho cariño y con ganas de celebrar la cocina.

¿Qué restaurante de Nuevo León deben visitar? ¿Por qué?

Uno de mis favoritos de toda la vida y que siempre recomiendo es el Rincao Brasil, simplemente cuando vas te sientes en familia por el trato que tienen y la comida es una delicia, también uno de mis favoritos es Milk Pizzeria, real es de las mejores pizzas que vas a probar y para fast food de calidad te recomiendo Hotsie.

@denissemtc



UANL



La
excelencia
por principio
la **educación**
como instrumento

LA TORRADA

LEÑA HORNO CAVA



COLIFLOR FRITA


LÁZARO CÁRDENAS 2500 SPGG RSVP - 81 8262 · 7150 📞 81 8259 · 9853 • 🍴 OpenTable

WWW.LATORRADA.MX

¡Escanéame!



EL NEGRO

 Ceviche&AguachilesElNegro

**PRÓXIMAMENTE
EN PLAZA QÚ**

BOTANERO

Cerro De La Conformidad #100,
Esq. con Cristina Larralde,
Las Puentes 2do Sector, 66460
San Nicolás de los Garza, N.L.

RESTAURANTE

Av. Juan Pablo II #245 L-45
(Anillo Vial Metropolitano),
Plaza Las Puentes, 66460
San Nicolás de los Garza, N.L.