



17-20 OCT 31 OCT-3 NOV

R RESIDENTE



@sigmafoodservice

@miguelcantugonzalez

residente.mx
#foodculturemtty

Especial
Celebrando
la cultura
gastronómica

ComNor:
experiencia y
pasión por la
carne de calidad



Capricciosas
LA PIZZA ES ETERNA

Capricciosas®

**COMBINADAS
SABEN MEJOR**

CAPRICCIOSAS.COM

¡SÍGUENOS! @ f



Buffalo
BONELESS
HORNEADOS





Pizza
MESSICANA

CHORIZO, JAMÓN DE PAVO,
CEBOLLA MORADA,
JALAPEÑO



PÍDELO POR **Rappi**



**27 años de
orgullo norteamericano**

  Prosazón  prosazon.com



MARKETPRIME

CALIDAD Y FRESCURA SUPERIORES EN CADA MARCA

**Sin importar la marca que elijas,
te garantizamos suavidad, frescura y
sabor en cada uno de nuestros cortes**

Entre diversos factores, lo que determina el sabor y la suavidad de la carne de manera contundente es su marmoleo.

Esta cualidad, es decir, la grasa intramuscular del corte, aporta suavidad, jugosidad, sabor y textura; y está relacionada directamente a tres factores: genética del animal, días de engorda y calidad de su alimento.

A simple vista se puede distinguir por las delgadas líneas blancas que se ubican dentro del corte.

En H-E-B estamos comprometidos con ofrecer lo mejor y más variado todo el año; por eso, en nuestro departamento de carnes encuentras tres marcas en las que el marmoleo va de abundante a moderado: Prime 1, Certified Angus Beef y Supreme. Todas con el sello que nos caracteriza: carne 100% fresca desde su origen, sin congelación y cortada al día.

Prime 1

- Ganado Wagyu cruzado con Black Angus
- Crianza Nacional
- + 200 días de engorde

Certified Angus Beef

- Ganado Black Angus certificado
- Crianza y origen U.S.A
- Marca y certificación reconocidas mundialmente
- + 180 días de engorde

Supreme

- Ganado de origen europeo
- Crianza nacional
- + 160 días de engorde

IDENTIFÍCALAS POR SU NIVEL DE MARMOLEO



Nuestro máximo nivel de marmoleo
MARMOLEO ABUNDANTE



Imitada, pero jamás igualada
MARMOLEO MODERADO-ALTO



La mejor calidad en carne nacional
MARMOLEO MODERADO



TIPS DE ASADO

*TE RECOMENDAMOS ASAR TU COWBOY AL CARBÓN O A LA LEÑA.

*ASEGÚRATE QUE LA PARRILLA ESTÉ MUY CALIENTE ANTES DE PONER LOS COWBOYS A ASAR.

*RECOMENDAMOS ASAR TU CORTE 2 MINUTOS POR LADO PARA SELLAR Y 7 MINUTOS POR LADO A FUEGO INDIRECTO PARA TERMINAR.

*UNA VEZ QUE COLOQUES LA CARNE EN EL ASADOR, NO LA PINCHES NI LA MUEVAS, DALE TIEMPO A QUE SE ASE.

*RECUERDA, LA CARNE SE CONTINUA COCIENDO DESPUÉS DE SALIR DEL ASADOR, ASÍ QUE ES MEJOR REMOVERLA JUSTO ANTES DE QUE ALCANCE EL TÉRMINO QUE DESEAS.

ACOMPÁÑALO CON TU MEJOR GUARNICIÓN.



cocina
dife-
rente





Portada

DIRECCIÓN CREATIVA
marcomaschuy
 @marcomaschuy

PRODUCCIÓN
Chuy Villarreal

FOTOGRAFÍA Y POSTPRODUCCIÓN
Marco Reynosa

STYLING
Yuliana Sánchez

MAKEUP ARTIST
Contour Salón de Belleza

MODELO
Lic. Miguel Ángel Cantú
 Director general de la corporación
 para el desarrollo turístico
 de Nuevo León

Contenido

13

#foodculturemty

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

58

En portada

Especial: Celebrando la cultura gastronómica

91

Bebidas

Cerveza, vino, mixología, café, té.

99

Opinión

101

Perfiles

Ícono, Chef, Foodie

Directorio

FUNDADOR

José Antonio Chaurand

DIRECTOR DE OPERACIONES

Juan Carlos López

CONCEPTO CREATIVO

Gerardo Ortiz

DIRECTOR EDITORIAL

Israel Albornoz

FOTOGRAFÍA

Mikel Rendón

REDACCIÓN Y CORRECCIÓN

Atziri Espinosa

DISEÑO

Silvia Cenicerros

WEB MASTER

Manuel Martínez

REDES SOCIALES

Yoyce Gutiérrez

VIDEO

Zamantha Juárez

GERENTE COMERCIAL

Carlos Rodríguez Walle

CHIEF OF THE STAFF

Erika Guajardo

VENTAS

Alida Marín

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. 51, OCTUBRE 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 SEG08 @ 2017.

RESIDENTE

Restaurant Weekend 2019

Nuevo León



17-20 OCT

31 OCT-3 NOV

14-17 NOV

Dónde como con descuento

199 RESTAURANTES A 199 PESOS

Consulta los restaurantes participantes en
www.residente.mx

📍 residentemy

f residentemx

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

Galena Nte 123 Carta Seda EXPRESS 3976 Universidad 1250 Miguel Alemán 210 B-S



LOS CHILA JUÁREZ TRAEN MUCHO Monterrey

¡Chilaquiles deliciosos para todos!



Tapería
JUÁREZ

NUESTRA ANTOJERÍA

*Pídelos en tu Sucursal
MÁS CERCANA*



Morones Prieto 2525 pte.
Loma Larga Mty, NL.
RSVP 8478.7161 / 8345.3357



LA CATARINA.

RESTAURANTE, ARTE MEXICANO Y TEQUILERÍA

SABORES FIELES DE LA COCINA MEXICANA.

f lacatarinamty @ lacatarinarestaurante www.lacatarina.mx



13

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

#foodculturemt

A man in a blue suit and light blue shirt stands next to a Nespresso coffee machine. The machine is dispensing coffee into a glass. The background is a wall of colorful lockers in shades of blue, red, orange, yellow, and green. A yellow circle with the word 'NEW' is overlaid on the image.

NEW

Novedades

Nespresso

Carlos Oyanguren

Minimalismo y amor cafetalero se reúnen en este nuevo sitio que ofrece bebidas derivadas de las cápsulas de café de distintos sabores que se han hecho populares alrededor del mundo. Cuenta también con una amplia variedad de postres.

@nespresso.mx

HOUSE RECIPE

THE
FOOD
BOX®

try PERFECTION



TFB CHIPOTLE MAYO

*
Pruébalo con:

- Papas a la Francesa
- Aros de Cebolla
- Chesse Balls
- Buffalo Boneless

Disponible en todas
nuestras sucursales.

PÍDELO POR *Rappi*

SUCURSALES

01SJ
SAN JERONIMO

02MP
MICROPOLIS

03TRH
TANARAH

04N
NATIVA

05VA
VALLE ALTO

06A
ALMENARES

07TM
TEC DE MONTERREY

FOLLOW US [f](#) [@](#) [t](#)



NEW

Novedades

Lulita

Vicky Aviña

Para amantes de los snacks y helados. Su concepto se basa en que los clientes pueden armar sus propios postres con distintos ingredientes y toppings. Manejan varios tamaños, desde individuales hasta party packs para 12 personas.

@lulitamx

CHEF SILVANO

OSTERIA ITALIANA

Av. Vasconcelos 1403-2, Plaza Santa Bárbara, S.P.C.G. Reservaciones al: 8040-2039 ó 8338-1371

Si, si voglio!

La combinación perfecta, acompaña tu pasta favorita con un Mariatinto.



tripadvisor



NEW

Novedades

Monstera bar

Erika Acevedo

Místico. Diseño con ladrillos y velas. Espacio para charlas distendidas o una buena lectura para pasar la tarde, todo amenizado con su café, postres y platillos que ofrecen.

@monsterabarmx



UN HOMENAJE GASTRONÓMICO A LOS MEJORES PRODUCTOS DE MEXICO

Cortes Exclusivos de las Reservas de la Ganadería de los Hermanos Hernández
YOREME - Cd. Obregón Sonora. Solo Calidad Premium de Exportación





Plaza Trébol Park, Av. Lázaro Cárdenas 2424, Local 1
Residencial San Agustín, C.P. 66260, San Pedro Garza García, N.L. México

Resrvaciones: (81) 2723-7700 y 01

  /kreirestaurante

kreirestaurante.com

 8121-064-115

 OpenTable



NEW

Novedades

Matina

Montserrat Suárez

Ingrid García

Están muy ad hoc con la imagen millennial y moderna. Diseño cuidado e imagen pensada para un grupo etario específico. Ofrecen café, opciones de brunch, además de helados de crema y yogurt, con distintos toppings.

@hellomatina

30
Años



SERVICIO A DOMICILIO
81-8399-1212



PANYOLI.COM.MX
f @PasteleriasPanyoli

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



De moda

Mr. Brown

Destaca por su diseño de interiores orientado a lo urbano, que concuerda con el lenguaje fresco y particular hacia sus clientes. Actualmente cuentan con cinco sucursales en Nuevo León. Su fuerte: hamburguesas, boneless, pizzas, postres y drinks.

@mrbrownmexico

MIO
FRESCO

MR. BROWN®
REAL STREET FOOD



DONATELO
Burger

 @MRBROWNMEXICO  @MRBROWNTY

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

LIGHT

De dieta

Casa Macro

Wrap de vegetales en tortilla integral

Waffle sin gluten

Plato del día: Brochetas de vegetales con

tempeh

Jugo morado

Té kukicha

@CasaMacro

Los consentidos de siempre

Combo Estrella



Combo Enrollado



Combo Super



\$129
C/U



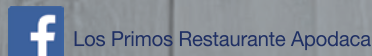
MONTERREY

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





After-hours

Burgers

Bacon cheese burger
Rancherito elote tenders
Buffalo fries

@burgersmx_



Big Mac™



Big Mac



Big Mac Doble

Válido al 14 de octubre de 2019.



MUNCH

Munch

Buffalo's Hot Wings

Sampler de boneless
Boneless pizza
Sampler de papas
Bebida:
Chamofresa

@buffaloshw



Munch

Morris & Clark

The Bone Marrow
Suicidio de chocolate
Pomodoro fettuccini

@morisandclark



MUNCH

Munch

Manhattan's

Manhattan's Burger
Pizza Mariachi
Buffalo Boneless Fries

@manhattansmx

MANHOTTANS

BURGER BAR

Not your
average,
ORDINARY, EVERYDAY,
RUN OF THE MILL
BURGER!

CONTACTO@MANHATTANS.COM.MX

MANHATTANS

MANHATTANS.MX

MANHATTANS.MX

SUC.TEC
JUNCO DE LA VEGA #411
PLAZA ALTA VISTA
TEL. 81.12.34.08.87

SUC.ESFERA
CARRETERA NACIONAL
PLAZA ESFERA FASHION HALL
TEL. 81.13.06.26.55

BROADW

\$400
FOR YOUR JUNK CAR
\$\$ CASH ON THE SPOT \$\$
917-504-9434

16023



Valor por tu dinero

Las Pampas

Porterhouse 1 kg \$1,100

Ensalada de la casa Las Pampas \$280

Empanadas argentinas \$60 (cada una)

@Laspampasrest

LOS MEJORES CORTES DE CARNE

  HUAJUCOGRILL

ARRACHERA GRATINADA



RIB EYE



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



Producto local

La Sagrada

Botanas gourmet artesanales. Entre sus productos se encuentran el chicharrón de serrano, chicharrón de habanero, chicharrón de chile piquin y el mix sagrado. Estos se pueden usar en distintas comidas; desayunos, cortes de carne, pescados o sencillamente como botanas.

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

kurimi[®]



**Where
the creams
come true.**

Río Missouri 555
Colonia Del Valle
Local 101-B, Punto Valle
San Pedro Garza García, N.L.

  @kurimi.mx
www.kurimi.mx



Snack

Yumorama

- Taro tart
- Strawberry zero
- Piña colada
- Original
- Brownie

@yumorama



**AHORA YA
JUGAMOS DE LOCAL**



 /LA PURISIMA PALETERIA Y NEVERIA
 /ELOTESLAPURISIMA
WWW.ELOTESLAPURISIMA.COM.MX





YUM

Ingredientes

Lechón a la cerveza

Cometa

- | | |
|------------------|----------------|
| Pierna de lechón | Rub cometa |
| Cerveza | Pimienta gorda |
| Chile guajillo | Laurel |
| Cilantro | Ajo |
| Orégano | Cebolla |

@cometamyrest





LAC

Licenciatura en
Administración Culinaria.

LAG

Licenciatura en
Gastronomía y Administración Operativa.

TAC

Técnico en
Artes Culinarias, Chef.

— CUMPLIMOS 20 AÑOS
HACIENDO DE TU PASIÓN,
UNA PROFESIÓN.

— INSCRIPCIONES ABIERTAS.
INICIO DE TETRAMESTRE:
ENERO 2020.

20 de Noviembre 855, esquina con Hidalgo
Col. Obispado, Monterrey, Nuevo León, Mx.
T. 83.401.401 www.icmac.edu.mx    





YUM



Ingredientes

Ceviche con leche de tigre

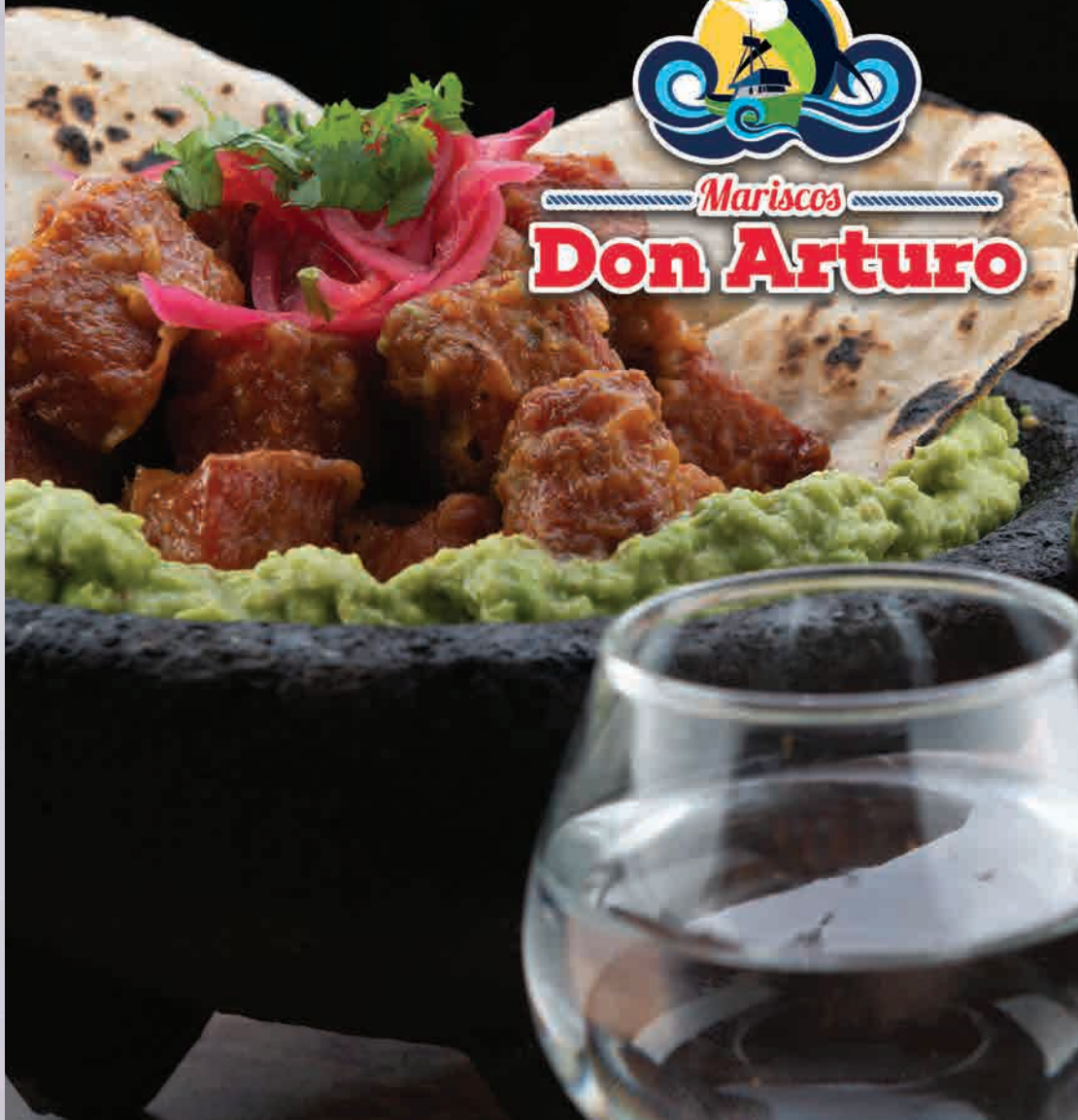
El Peruano Cevichería

- | | |
|-----------------|---------------|
| Huachinango | Limón |
| Cilantro | Ajo |
| Cebolla morada | Sal |
| Camote amarillo | Lechuga |
| Elote | Apio |
| Habanero | Cancha |
| Jengibre | Camote morado |

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



Mariscos
Don Arturo



¡Una delicia directa del mar, en un ambiente familiar!

Sucursales:

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



ZONE

Pueblo Serena

Broxton

Cheese spring rolls
Mac and cheese burger
Sampler platter

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

Creamos una
nueva fusión
que te encantará,
¡ven y conócerla!



¿Qué ingrediente
tendrán los nuevos
tamales?

23 sucursales en el área
metropolitana

 /TamalesSalinas

www.tamalessalinas.com.mx

ZONE

Pueblo Serena

Punta Sur

Bomba de arroz con leche
Camarón roca
Camarones al coco

@puntasurmt



¡Sí Señor!
¡La Tradición de Comer como en Casa!

SEÑOR
LATINO

www.senorlatino.com

• SUCURSALES •

• Suc. Valle

Río Mississippi 105-C, Col. Del Valle,
San Pedro, Garza García, N.L.
Tel: (81) 1937 1020

• Suc. Micrópolis

Av. Eugenio Garza Sada 3820 Sur,
Local 7, Col. Contry, Monterrey, N.L.
Tel: (81) 2316 7100

• Suc. Cumbres

Av. Paseo de los Leones 2305,
Col. Cumbres 2do. Sector, Mty. N.L.
Tel: (81) 2089 3311

• Suc. Carretera Nacional

Carretera Nacional, Km 267 No.1100
Local 1, Encino, Monterrey, N.L.
Tel: (81) 1358 3535

• Suc. Tec Centrales

Biblioteca Campus Tecnológico
Av. Eugenio Garza Sada, 2501
Monterrey, Nuevo León

• Suc. Hospital San José

Sertoma 3000, Col. Doctores,
Monterrey, N.L. Ubicado dentro
del Hospital (Mezzanine)

• Suc. Centro

Escobedo 520 sur esquina
con Juan Ignacio Ramón,
Centro, Mty. Tel:(81) 3143 9290

• Horarios:

7:00 am a 4:00 pm

 SeñorLatino

ZONE

Pueblo Serena

Será el sereno

Orden de trompo
Orden gaonera de rib eye
Chicharrón en salsa verde
Jarrito sereno
Agua de piña
Agua de jamaica

@seraelserenomx

AL CARBÓN SABE MEJOR.

¡JÚNTENSE!





CELEBRANDO 10 AÑOS
con ustedes y
renovando nuestra
imagen.

Chocolates, moldes,
utensilios, ingredientes,
equipo, decoración,
libros, recetas, cursos,
desarrollos y asesorías.

Visítanos en la tienda física
y nuestra nueva tienda online.

chocosolutions.com

Calzada San Pedro 200-A
Col. Miravalle. C.P. 64660
Monterrey N.L. México.

Tel: 818-123-1766
Tel: 818-363-2182

chocosolutions®

49

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

The Dream Meal

#foodculturemt

Bruschettone di prosciutto e burrata

Via Boccato

Pan recién salido del horno con una fermentación de 48 horas, con un montado de tomate, prosciutto, queso burrata, además de un toque de pesto y grana padano. Ideal para comenzar una cena o una buena conversa después de salir de la oficina durante la semana.



CONOCE NUESTRA HOSPITALIDAD ITALIANA



VIA BOCCATO



**Menu
Ejecutivo**
Lun - Vie



**Aperitivos
"After Work"**
6 pm - 9pm



Ricas
experiencias en
cada **detalle**



Via Boccato
Av. Ricardo Margain Zozaya 315, Plaza Chroma
66267 San Pedro Garza García, N.L.

#foodculturemtty

Ensalada de broccolini tatemado

Le Coeur

Inspirados en los clásicos bistrós franceses, sin tanta formalidad, su cocina está influenciada por las técnicas francesas pero hecha con productos locales mexicanos sustentables.



#foodculturemt

Pan de muerto

Pastelería Angelly

Por antonomasia es el pan de esta época y uno de los más pedidos de Pastelería Angelly. Su sabor y textura destacan entre la gran variedad que encontramos en la ciudad. Puedes encontrarlos rellenos de cajeta y/o de Nutella.



#foodculturemty

Cochinita

La Central

Forma parte del nuevo menú de este restaurante.

El platillo incluye kurobuta porkbelly, salsa pibil, habanero y cipollini encurtida.




IMUJERES POR
PROBARLO!



LA  CENTRAL®

— SAN PEDRO — COCINA & BAR

RSVP 1356 0883 (84) (85) •  OpenTable®

CHROMA RICARDO MARGAÍN 315, SPGG   LACENTRALSP



ComNor[®]

• TOP QUALITY BEEF •

SINCE



1993

Sigma
foodservice

sigmafoodservice.com

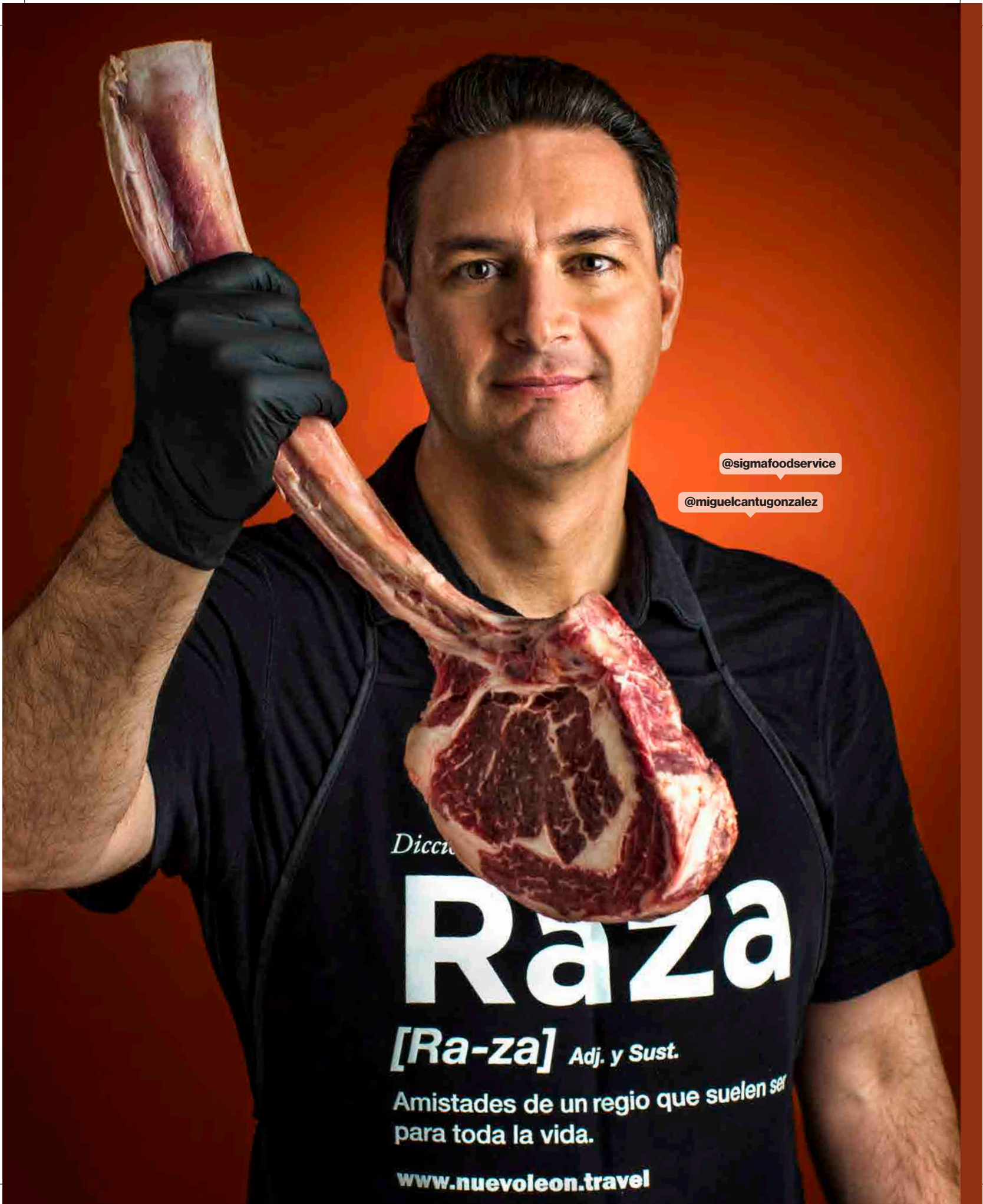
Obsesionados por los detalles,
buscamos constantemente la
perfección, el sabor perfecto,
amor por cada experiencia...
nos mueve la pasión...



*Pasión por
el Laban*



/SigmaFoodservice



@sigmafoodservice

@miguelcantugonzalez

Diccionario

Raza

[Ra-za] Adj. y Sust.

Amistades de un regio que suelen ser para toda la vida.

www.nuevoleon.travel



ComNor: una marca que comparte experiencia y pasión por la carne de calidad

Desde 2013, se distribuye en México por Sigma Foodservice y la distingue su variedad de cortes con clasificación del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés).

En materia gastronómica, uno de los principales distintivos de la zona noreste del país, en particular de Nuevo León y su capital, es la calidad de la carne que presentan distintas marcas a las que se tiene acceso en supermercados, carnicerías y la vasta cantidad de restaurantes que integran cortes en sus menús.

Dentro de esta gama de marcas, una de las más representativas gracias a la impecable presencia y sabor de sus productos, es sin duda ComNor, que se caracteriza por ofrecer una amplia variedad de cortes con los más altos estándares de calidad, siguiendo la clasificación USDA.

Platinum, Prime, Choice, Select y Sonora, son las distintas categorías que engloban a los productos de ComNor, las cuales se diferencian entre sí por los diversos ganados de res de los cuales provienen sus cortes, con diferentes tipos de alimentación y, por tanto, con variados niveles de marmoleo en su carne.

Hacia el fortalecimiento de los lazos con los clientes

La historia de ComNor inicia hace 26 años, bajo el precepto de ser siempre una marca que prioriza el cuidado exhaustivo de la calidad de sus

productos. Precedida por su prestigio, empieza a distribuirse por Sigma Foodservice, una Unidad de Negocio de Sigma Alimentos, dedicada a la producción, comercialización y distribución de productos refrigerados, congelados y secos en México.

Al estar presente en territorio mexicano, esta marca, además de continuar con su enfoque de origen, decide dar un paso adicional concentrándose también en fortalecer el servicio que brinda a sus clientes.

“Atendemos las más estrictas necesidades de nuestros clientes, incorporando el conocimiento de nuestro personal y nuestros aliados para ofrecer el más óptimo resultado con los más altos estándares de calidad y sabor”, subraya ComNor como uno de sus más importantes principios.

Por otro lado, en la actualidad esta marca desarrolla una renovación en su imagen, que busca resaltar su experiencia en la industria cárnica, al igual que su pasión por ser partícipe de las vivencias gastronómicas de quienes consumen sus cortes.

“La nueva imagen de ComNor personifica nuestra experiencia y conocimiento en res. ComNor es una marca hecha por expertos para expertos. Compartimos la pasión y tradición culinaria con los expertos en gastronomía”, expresa la marca con sede en Monterrey, Nuevo León.



Miguel Ángel Cantú

Celebrando la cultura gastronómica regiomontana

Este mes inicia la tercera edición del Residente Restaurant Weekend, el evento de promociones en restaurantes más grande de Nuevo León, y para hablarnos de él entrevistamos a Miguel Ángel Cantú, director de la Corporación para el Desarrollo Turístico de Nuevo León (Codetur). Él nos platicó acerca de la labor colaborativa de Codetur con Residente para desarrollar el RRW 2019, y también nos compartió los esfuerzos del organismo que lidera para promover el desarrollo de la industria restaurantera y de la cultura gastronómica en la región.

Redacción: Residente
Fotografía: Marco Reynosa



Entrevista



Monterrey, “la Capital Industrial de México”, reconocida como la primera ciudad del país, octava en América Latina y 113 en el mundo, en ofrecer mejor calidad de vida, según un estudio de la consultora Mercer Human Resource en 2018, también merece ser distinguida por la variedad gastronómica que ofrece.

Y es que las mil 350 marcas restauranteras existentes en el Área Metropolitana de la capital nuevoleonense, de distintos orígenes e influencias locales, nacionales e internacionales, hablan de una zona del país en la que siempre encontramos un lugar dónde comer que le dé gusto a nuestro antojo o necesidad culinaria del día.

Haciendo honor a esta realidad y con el fin de que quienes nos encontramos en la Sultana del Norte podamos disfrutarla al máximo, la revista Residente en conjunto con la Corporación para el Desarrollo Turístico de Nuevo León, organizan por tercer año consecutivo el Residente Restaurant Weekend.

El Residente Restaurant Weekend 2019, que en esta ocasión también cuenta con el auspicio de Cerveza Modelo, es el más grande suceso de descuentos en restaurantes de Nuevo León, donde más de 199 restaurantes de todo Monterrey y sus alrededores se reúnen para ofrecer un menú completo por sólo \$199.

El evento se realizará durante tres fines de semana, que inician el día jueves y terminan en domingo, y que estratégicamente caen en quincena para que invirtamos en nuestros platillos favoritos sin limitaciones: del 17 al 20 de octubre, del 31 de octubre al 3 de noviembre y del 14 al 17 de noviembre. Como consumidores,

tendremos diferentes opciones para probar: taquerías, hamburguesas, carnes, mariscos, pastas y pizzas, comida oriental y mexicana, e incluso alternativas saludables. Además, distintos lugares para ir por café y postre.

Nuevo León, potencia gastronómica

Para Miguel Ángel Cantú, actual director de la Corporación para el Desarrollo Turístico de Nuevo León (Codetur) e invitado especial del presente número de Residente, el ecosistema culinario que se vive en la entidad, particularmente el enfocado en la cocina norestense, es ya uno de los principales atractivos de la región, lo que la ha convertido en una potencia gastronómica.

“Ya somos una potencia culinaria, eso es muy claro. Hay muchas comidas tradicionales que se han detectado que la gente que viene de fuera las busca, las consume y las promueve a nivel nacional e internacional, nuestro cabrito, por ejemplo, que nunca va a pasar de moda”, comenta Cantú con gran seguridad, quien cuenta con 15 años de experiencia en el sector turístico de nuestro estado.

“Pero también hay otro tipo de platillos, muchos de ellos relacionados con nuestros buenos cortes de carne, que son muy solicitados. Además, veo una innovación importante dentro de la cocina norestense que está llamando mucho la atención a nivel nacional e internacional”, agrega el funcionario que se considera fanático de la carne asada cocinada solo con sal gruesa, a un término de tres cuartos. Sin embargo, más allá de la sazón y diversidad de sabores que pueden encontrarse, hay otros elementos que son determinantes para catalogar a Nuevo León como una potencia gastronómica, los cuales también nos comparte el director de Codetur: “La inversión de una industria, la cantidad de comensales en promedio de los restaurantes, la cuenta promedio por cada comensal, la aceptación del visitante hacia un concepto de cocina, hacia un corte, la experiencia gastronómica que se lleva. Creo que la medida está en el visitante, la medida está en el turista, la medida está en el consumidor y ellos son quienes hacen grande esto”, señala.

RRW, iniciativa que bombea el corazón del rubro turístico

En cuanto al interés de la Codetur por ser parte de la iniciativa de Residente Restaurant Weekend (RRW), su titular expresa que es inherente a la naturaleza del organismo apoyar a proyectos que bombeen el corazón del rubro turístico, y sin duda aquellos relacionados con los integrantes de la industria restaurantera, como RRW, son fundamentales.

“La relación de Turismo con los entes que generan empleo e inversión es muy necesaria, por no decir que son los pilares de lo que forma un turismo en un estado, en unas zonas municipales, y los que potencializan las experiencias de la gente que viene a Nuevo León”, apunta.

“Y es que año con año ha ido creciendo el número de personas que nos visitan, ya sea por negocios o por placer, y todas ellas requieren esta experiencia de conocer nuestros platillos, conocer nuestros ingredientes, conocer nuestras tradiciones culinarias, nuestra comida norestense y todo eso es gracias a la fuerza laboral de una cadena de valor impresio-

“Ya somos una potencia culinaria, eso es muy claro. Hay muchas comidas tradicionales que se han detectado que la gente que viene de fuera las busca, las consume y las promueve a nivel nacional e internacional, nuestro cabrito, por ejemplo, que nunca va a pasar de moda”.

nante entre meseros, cocineros, mucha gente que apoya a todas las cocinas en Nuevo León”.

En ese sentido, Cantú aplaude que Residente haga una labor que beneficie a una industria creciente en Nuevo León, que además impacte de manera positiva a la turística, como lo es la culinaria, que registra un nacimiento semanal en Monterrey y su Zona Metropolitana de 2.4 restaurantes, de acuerdo con cifras del departamento de Residente Restaurant Research&Data.

Apoyo a emprendedores gastronómicos locales

Respecto a apoyos y esfuerzos que emanen desde la Codetur, dirigidos a emprendedores gastronómicos locales, Cantú subraya que desarrolla varios. Entre ellos está la capacitación que brinda en colaboración con la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (Canirac) a personas interesadas en establecer negocios culinarios, en distintos municipios del estado.

También indica que se están concentrando en ayudar a las fondas de la cocina norestense, a través de un programa con la chef Lulú Pedraza.

“Nos unimos la Secretaría de Economía y Codetur, para llegar a distintos lugares y potencializar ese talento de muchas personas, principalmente mujeres de las zonas rurales que tienen un potencial enorme, pero nada más hay que ayudarlas para fortalecer el concepto de fondas, fondas norestenses”, apunta. Por otro lado, Cantú expresa que la Codetur promueve los platillos de la región a través de las redes de Nuevo León Extraordinario y mediante las invitaciones que hacen en distintos medios de comunicación para visitar el estado, esto con el fin de fomentar la cultura gastronómica local entre los propios nuevoleonenses y potencializarla, de igual modo, a escala nacional e internacional. “Hay que darles a probar, hay que provocarlos para que descubran más de lo que hay detrás de cada platillo. Hablar del recurso humano, hablar de la cocina, hablar de los ingredientes, hablar de nuestras carnes, de nuestra calidad, de nuestro servicio, es hablar de toda la gastronomía que hace grande a Nuevo León”.

Finalmente, los más beneficiados son los consumidores

El titular de Codetur, y nosotros en Residente, coincidimos en que al final del día, los más beneficiados con iniciativas como RRW 2019, que buscan dar una prueba de la diversidad gastronómica que existe en nuestro estado, son los consumidores. ¿Por qué? Porque es un hecho que el paladar de los amantes de la comida está cada vez más ávido de conocer cosas nuevas, y que esta curiosidad está incentivada, en gran parte, por el creciente ingenio de los nuevos emprendedores gastronómicos en la entidad.

“Cada vez es mayor el beneficio del consumidor, hay una creatividad hoy en día en la comida, hay un emprendedurismo fuerte, de gente joven, que está naciendo en la industria gastronómica, y también hay un cliente cada vez más ávido por conocer cosas nuevas”, dice Cantú.

“La cocina norestense está trayendo un cambio, generacional también, y lo vemos y lo apreciamos en los platillos, hay muchos platillos nuevos, muchos restaurantes nuevos que están generando otro tipo de conceptos y de gustos”, finaliza.

SPG



Sonora Grill Prime

Cowboy American Gold
Wagyu by pat LaFrieda
Cerveza Stella Artois

@sonoragrillprime



SGGROUP.COM.MX

CARNE NATURAL FRESCA DE ORIGEN



SONORA GRILL
PRIME



SAN PEDRO · PUNTO VALLE

PRÓXIMAMENTE NUEVOS CONCEPTOS:

ROOF
PRIME
HIGH MIDDLEBY


HOLSTEINS®
ATTAKHOUAT · WHISKY BOOM


TERRAZA
STELLA
COLLEZIONE

sggroup.com.mx

SPG

YUM

Marshall's Star

Tomahawk 1.2kg
Cerveza Modelo Negra

@marshallsstar

SPG

YUM

La Embajada

T- Bone corte grueso a la brasa con jugo de carne y papas fritas
Cerveza Modelo Especial

@laembajadamty



Blake

Rib Eye Prime
Cerveza Bocanegra Pilsner

@mindtheblake



SPG

Flama

Ribeye roll 550gr
Cerveza Michelob Ultra

@Flamafashiondrive



La Reynita
 New York steak angus
 con tuétano, cebolla asada
 y papa galeana
 Cerveza Stella Artois
 @lareynitamty



Cara de Vaca

Ribeye black garlic
Cerveza Modelo Especial

@caradevacamexico



MTY
SUR

SPG



La Félix

Rib eye angus
a las brasas 500 gr
Cerveza Michelob Ultra

@lafelixmx



Che Pebeta

Asado de tira
Cerveza Modelo Negra

@chepebeta

SPG



Libertad Cocina Nuestra

Arrachera outside angus
Cerveza Bocanegra Pilsner

@buscalibertad

SPG



Los Hidalgos

Atado de rib eye de 1 kilo con salsa de tuétano

@loshidalgos



Bardot
 Short rib a la bourguignon
 Cerveza Bocanegra Dunkel
 @ouibardot



AM *Galo* PM
KITCHEN

Breakfast, lunch & dinner

Torre EMA, Vía Cordillera, Valle Poniente Tel. 1972.9696
Mar-Jue 8am - 12am Vie-Sab 8am - 2am Dom 9am - 11pm

Follow us ww.galokitchen.com





La Torrada

Tapa de ribeye
Tabla de verduras asadas
a la leña

@latorradamty

RESIDENTE

Restaurant Weekend 2019

Nuevo León



17-20 OCT 31 OCT-3 NOV 14-17 NOV

Las calorías no cuentan en fin de semana

199 RESTAURANTES A 199 PESOS

Consulta los restaurantes participantes en
www.residente.mx

@ residentemy f residentemx

SPG



**La
Colonia**
Rib eye 1 kg
[@lacoloniasanpedro](#)

LA COLONIA



MIXOLOGÍA
ÚNICA QUE SE
TRANSFORMA EN
EXPERIENCIAS



COCINA QUE
ENVUELVE
NUESTRAS
RAÍCES



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

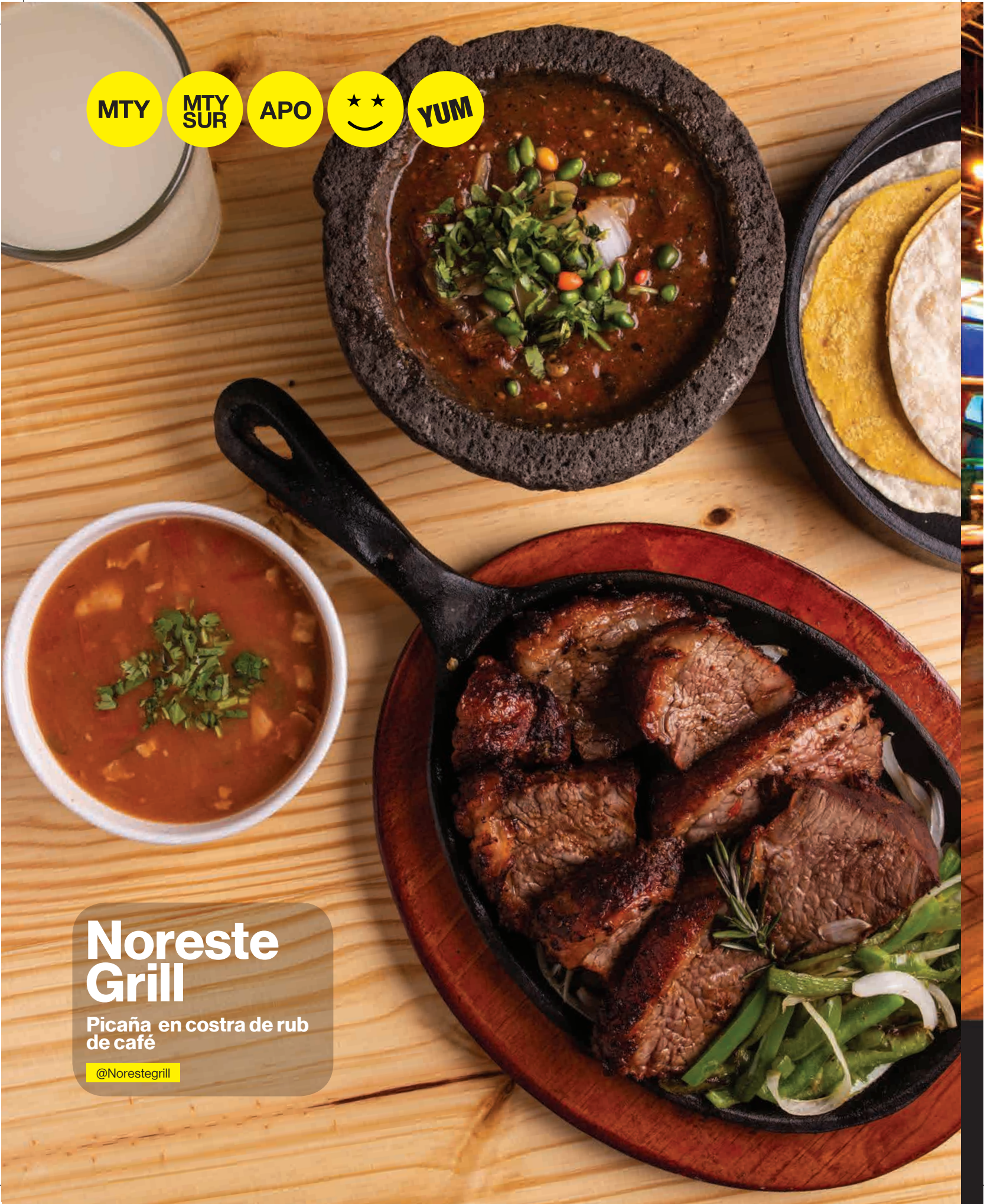
MTY

MTY
SUR

APO



YUM



**Noreste
Grill**
Picaña en costra de rub
de café
[@Norestegrill](#)

NORESTE GRILL®

Carnes & Salsas

¡Llegamos a
PASEO LA FE!

PASEO ALMENARES · PARK POINT CUMBRES · SENDERO ESCOBEDO · PATIO LINCOLN

ESFERA · SENDERO LA FE · PATIO SALTILLO · PASEO TEC · ARCADIA · PASEO LA FE

NUEVA



Nueve Fuegos
 Porterhouse 900gr.
 @9fuegos



nuevefuegos



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

SPG



The Capital Grille

Porterhouse 24 onzas
añejado en seco

@capitalgrillemx



T H E
CAPITAL®
G · R · I · L · L · E

LET'S CELEBRATE THE OCCASION WITH DRINKS AND
BETWEEN *Hours* MENU

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

 The Capital Grille México  @capitalgrillemx

 The Capital Grille  @CapitalGrilleMx



El Traspatio Restaurante Terrazas

Ensalada Traspatio
Costilla barbecue

@ElTraspatio.RestauranteTerrazas128



RESIDENTE

Restaurant Weekend 2019

Nuevo León

R



17-20 OCT 31 OCT-3 NOV 14-17 NOV

Disfruta
come y bebe
porque la
vida es breve

199 RESTAURANTES A 199 PESOS

Consulta los restaurantes participantes en
www.residente.mx

@ residentemy f residentemx

25 ANIVERSARIO



Líder en renta de oficinas equipadas



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

91

Cerveza
Café
Vino
Té
Mixología

Bebidas

Cerveza

Cheve y carne

Por: Mudo Martínez

Cervezas cortesía de La Taberna—House of Brews

@elmudolb

4REAL



Principia Oatmeal Stout.

Un porterhouse le va perfecto a esta cerveza con notas tostadas de café y cacao. Excelente para pasar cada bocado de carne por su cremosidad al beberla.



Fauna Penélope Robust Porter.

Notas dulces y maltosas que le emparejan muy bien con un short rib ahumado unas ocho horitas. Lo vale. Una de las mejores cervecerías mexicanas que se ha distinguido por ganar medallas donde se presenta.



Fauna Helium Pilsner.

Una cerveza ligeramente dulce y de amargor medio, con notas de hierba fresca del lúpulo saaz, que le va perfecto a unos tacos de aguja norteña.



Principia American Wheat Ale

Le va perfecto a un short rib en salsa de aguachile y complementa el picor con lo fresco de esta cerveza de trigo con toques cítricos.



Lagerita

Deliciosa cerveza local, prácticamente le va a todo. ¿Pero por qué no una picaña rostizada a la sal? Digo, ya estamos entrados en gastos y vamos pa' largo.

U

SOMOS ENTREGA,
LUCHA Y VOLUNTAD



UANL

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

#SOMOS UNI

TRABAJAR · TRANSFORMAR · TRASCENDER

Vino

Vinos para cortes de carne

Por: David Zambrano

@davidsommelier

Errazuriz Max Reserva Shiraz (Chile): Se distingue por su potencia y elegancia llevada por la fruta, además de por sus notas a pimienta, clásicas del Shiraz; con una barrica bien integrada, tenemos un soberbio chileno que te pide un brisket jugoso, con rub o sin rub, o un tomahawk con el hueso tostado. **Precio: \$459**

Lindeman's Bin 40 Merlot (Australia): La merlot produce vinos de los más amables del mundo, no es casualidad que sea muy popular entre los que inician en el vino. Esta versión australiana no es la excepción, con su fruta madura con notas dejadas por la barrica; se los recomiendo con una arrachera jugosa con una salsa molcajetada, de esas tatemadas en parrilla. **Precio: \$199**

Tinto Mexicano (México): Imaginate previo al platillo principal, botanear con un tinto ideal para la charla que tenga una personalidad típica del Cabernet Sauvignon, pero relajada por su juventud, perfecta para los chicharrones de rib eye o el choricito antes de la carne. **Precio: \$258**

Monte Xanic Calixa Blend (México): México se pinta solo para las mezclas audaces y creativas, el Calixa Blend es flexible, con músculo y frescura para no "rajarse" con platillos con grasa, como un sirloin, o la popular picaña con sal y pimienta. **Precio: \$368**

Esteco Malbec (Argentina): Nueva propuesta del norte de Argentina, de las altas cumbres de Calchaquíes, que intensifica su frescura única, ganándole estructura y potencia al desierto, muy distinto al clásico Mendocino; lo sugiero con cortes de raza superior, para el conocedor de la carne, maestro del asador. **Precio: \$529**



La Rioja Alta, S.A.

DISFRUTA LA TRADICIÓN DE

UNA BODEGA VIBRANTE E INNOVADORA.



DE VENTA EN

VINOTECA®

VINOTECA TORREÓN | T. (871) 717.2338

BLVD. INDEPENDENCIA NO. 1111 OTE. PLAZA SAN ISIDRO
LOCAL 26 COL. GRANJA SAN ISIDRO CP. 27100

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

Vinoteca es una marca registrada. 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

Carne y té en su punto

Por: Claudia Aguilera, sommelier de té

@hindieta

Maridaje de carne con té

Sensei hindie

Para quienes les gusta bien cocida.

Golden Fields hindie

¿Término medio? Agrégale notas frutales.

Goji Berry hindie

El hibiscus y la baya de Goji realzan el sabor de una carne sellada.





Café

Café para conocedores

Por: Dulce Hgo y Kristel Hgo

@chacacafe

Espresso Menta Fresca

Es una de nuestras bebidas de especialidad. Está enfocada para la gente que gusta de un café orgánico certificado con tonalidad fuerte con un toque de dulce y fresco sabor a menta. Ideal para la gente que desea adentrarse en el mundo de los espressos.

Café Romero Latte

Es un latte con café orgánico certificado tostado medio y con jarabe de romero orgánico. Esta versión es en las rocas, seguro la disfrutarás en esta temporada de calor. Cualquiera de nuestras versiones ya sea fría o caliente lleva una ramita de romero quemado para tener la experiencia tanto en el paladar como la experiencia del aroma. Especialidad de la casa Chac.

Café Macchiato Latte

Esta bebida también es llamada Leche Manchada; nuestro Macchiato Latte consiste en un shot o un tercio de café orgánico certificado y dos tercios de leche evaporada. Una de las características de esta bebida es el hacer énfasis en la división de sus ingredientes que deja el shot de café sobre la leche, esto se llega a obtener usando una técnica especial. Perfecta para la mañana.



Mixología

Numerum vnico x licuraduría



Por: Sergio Villarreal

@dadichaco

AURANTIACO.

Burbujeante médula conexa a una plúmbea cordillera cítrica.

Monte Xanic Chenin Colombard
Gin Henry Oliver
PARASOL Ginger Brew
Mamey Liofilizado de Frutas LIO ALPAFE
SIROP de Amchur + Galangal x SR-V®

VIRIDI.

Cetrino elixir con tinte caliginoso de vetrina láctea.

Mezcal AMORES Cupreata
Té Roiboos Mango x TESIS Tea Culture
Aguacate Liofilizado de Frutas LIO ALPAFE
Cenizas de Maíz y Limón de Mortar & Sons
SIROP de Habanero + Azahar de Licuraduría x SR-V®

NIGRUM.

Brebaje diáfano emulsionado con nimbos de confite eclípsados.

Jerez Valdespino Pedro Ximemez
Casa del Agua Gasificada
CABRA LOCA Cold Brew Coffee
Huitlacoche Liofilizado de Verduras LIO ALPAFE
SIROP de Quinina + Hierro x SR-V®

**Salut,
SR-V®**



Opinión

Mujer de hoy, ¡date un tiempo para respirar!

Por: Loren Cervantes

Hello darlings, ¿cómo están? Pues qué les cuento, que el ser mamá luchona, hija, amiga, hermana, dueña de negocio, ¡es demasiado para una mujer! No me quejo porque me encanta entregarme al 100% a las personas que amo y también a mi trabajo, sin embargo, sí es muy cansado y muchas veces necesito huir de todo y regalarme un tiempo para mí y nadie más.

Voy a decir mi edad, yo tengo 40 añitos...y si le pregunto a mi mamá qué hacía en sus tiempos para distraerse, no había casi nada. Lo tradicional o lo correcto era quedarse en casa, cuidar de su familia y párale de contar. No tengo nada en contra de estar al tanto de la familia porque yo también soy así. Pero a lo que voy es que si la mujer se quería dar un espacio para salir y no volverse loca, ¡pues no había nada! No existían esas escapaditas al miercolitos...

Hoy doy gracias a Dios que existen muchos lugares y que empiezan a existir eventos en donde uno como mujer puede darse esa escapadita para mantenerse sana y no querer ahorcar a nadie, ¡jiji!. Cada vez exigimos nuestro espacio para poner en pausa la locura diaria 24/7 y recargar nuestras pilas. ¿Quién me entiende? En mi caso estoy todo el día atendiendo a mil gente sin parar, que mami esto, que falta el súper, que la piñata, que la junta, que la publicidad, que los pagos, que la mascota, que el doctor, que mijita necesito que me ayudes a, etc. etc.

Por eso surgió la necesidad de los Miercolitos VIP, es una vez al mes y con ganas de que se organizaran más seguido. Este concepto lo creamos entre Cynthia Espinosa de Wine Society y yo de Sabor Local... ¿Qué hicimos? ¡Pues lo que se nos antojaba como mujeres trabajadoras y con hijos!

¿Qué es el Miercolitos VIP? Es una experiencia única para puras mujeres en donde podemos comer delicioso y tomar vinito, una cena maridaje guiada por la sommelier Cynthia y por mí. Es una noche relax, para mujeres, en donde sueltas todo y ahí lo dejas. A parte de la comida y vinito, siempre hay una mujer empoderada que nos platica de algún tema super interesante. Entonces, esa combinación de comida, vino y la invitada hace que cada noche sea deliciosa, única e irrepetible. Llegas al miercolitos sin conocer a nadie y sales con un grupo de nuevas amigas que están pasando o que han pasado por lo mismo que tú. Qué rico, ¿verdad? Un networking de mujeres luchonas, mamás, amigas, esposas, hermanas, profesionistas que comparten muchas cosas. Mujeres bellas y empoderadas que deben ser tratadas con el mayor de los respetos.

¡Date ese tiempo para ti! Ponle pausa a tu vida tan ajetreada y respira. Si a veces no te cuidas tú misma, ¿entonces quién lo hará? Te invito a que te regales ese tiempo para ti y vayas a un Miercolitos VIP para que vivas la magia de este evento. Por medio de las redes sociales de Sabor Local, podrás ver la invitación del siguiente evento, que no te puedes perder. Mama Needs a Day Out, Food and Wine!



Las Noticias

con Mario Gámez

Pasión por la información

DOMINIO

96.5 FM



DOMINIO DEPORTIVO

Con Javier Héctor Gutiérrez

Una estación de:



CONQUISTA TU AUDIENCIA

Tel: 8120229283

fgamez@gpomass.com.mx

Así SOMOS
Con Cristina Torres



Así Somos

WhatsApp 8120229283

@DOMINIOMEDIOS - E M...



GRILLOTINA

Con Mario Gámez

Síguenos en VIVO bajando la aplicación
DOMINIO MEDIOS



101

Ícono
Chef
Foodie

Perfiles

Ícono

Raúl Villarreal Celestino

Palax



Ciudad de origen

Monterrey, Nuevo León

¿Cuándo inició el restaurante?

10 de mayo de 1965

Mayor logro

Seguir el legado de mi padre, seguir avanzando y evolucionando.

Palabras favoritas

Evolucionar y mejorar

Platillo favorito

Tacos de pollo al ingy

Platillos

Plato Especial Mexicano
Menuudo
Guisado Don Bernardo

@restaurantpalax

ICON



Chef

Mario Páez

Fiesta Americana



Ciudad de origen
CDMX

¿Dónde estudiaste o quién te enseñó a cocinar?

Mi mayor aprendizaje se ha dado a través de los chefs con los que he trabajado, como Frederic Lejars, Philippe Seguin, Thierry Dufour y Celedonio Herrera

¿Con cuál ingrediente te identificas?

Con las hierbas aromáticas como el romero y tomillo

Comida favorita

Toronjil y Romero en la CDMX

Tu mayor éxito como cocinero

Haber tenido la oportunidad de mostrar parte de nuestra gastronomía mexicana en el extranjero

Platillos:

Napoleón de manzana con ensalada de hinojo y nuez
Mar y tierra en salsa al vino tinto y salsa beurre blanc
Tarta de higo con queso mascarpone

@fiestaamericana



Chef

Ivonnick Delahaye

HEB Conexión con el Chef



Ciudad de origen

Saint-Brieuc, Bretaña

¿Dónde estudiaste o quién te enseñó a cocinar?

Universidad Caen, Normandía

Con cuál ingrediente te identificas?

El que nadie espera y que reinterpreta un platillo clásico

Comida favorita

Huachinango a la talla

Restaurante favorito

En Monterrey, el Taiwan Dim Sum

Tu mayor éxito como cocinero

Empezar a forjar la identidad de cada uno de nuestros restaurantes y que cada día más gente disfrute de nuestra comida.

Platillos:

Puchero norteño de short rib ahumado en nogal y cereza

Meat master

Huachinango en salsa de vino blanco y mantequilla con caviar de berenjena y champiñones asados

@hebmex



Foodie

Carlos Arreola



Ciudad de origen
Monterrey

Profesión
Marketing digital

**Ciudad de México a la que viajas
o viajarías a comer**
Oaxaca y Playa del Carmen

**Platillo o comida que podrías
comer toda tu vida**
Tacos

**Platillo o comida que jamás
comerías**
Ninguno

Platillos @catrinaschilaquiles:
Suizas enmoladas
Molletes de chicharrón
en salsa verde
Pay de queso con mermelada
de fresa

@carlosarreola



LITOGRAFICA

RESIDENTE

Restaurant Weekend 2019

Nuevo León



17-20 OCT

31 OCT-3 NOV

14-17 NOV



1999
Restaurantes a
pesos
\$1999



Consulta los restaurantes en www.residente.mx

f residentemx

@ residentemty

Nuevo León
Destino culinario





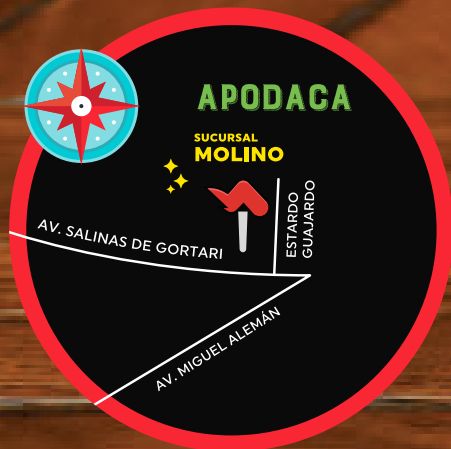
PRÓXIMA APERTURA ¡MÁS CERCA DE TI!

PREGUNTA POR LAS PROMOCIONES
EXCLUSIVAS POR INAUGURACIÓN



PLAZA
EL MOLINO

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



lasaliadas.com



CONTRY

Alfonso Reyes #318
Col. Contry San Juanito
Local 404, 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

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

 **LasAliadas**

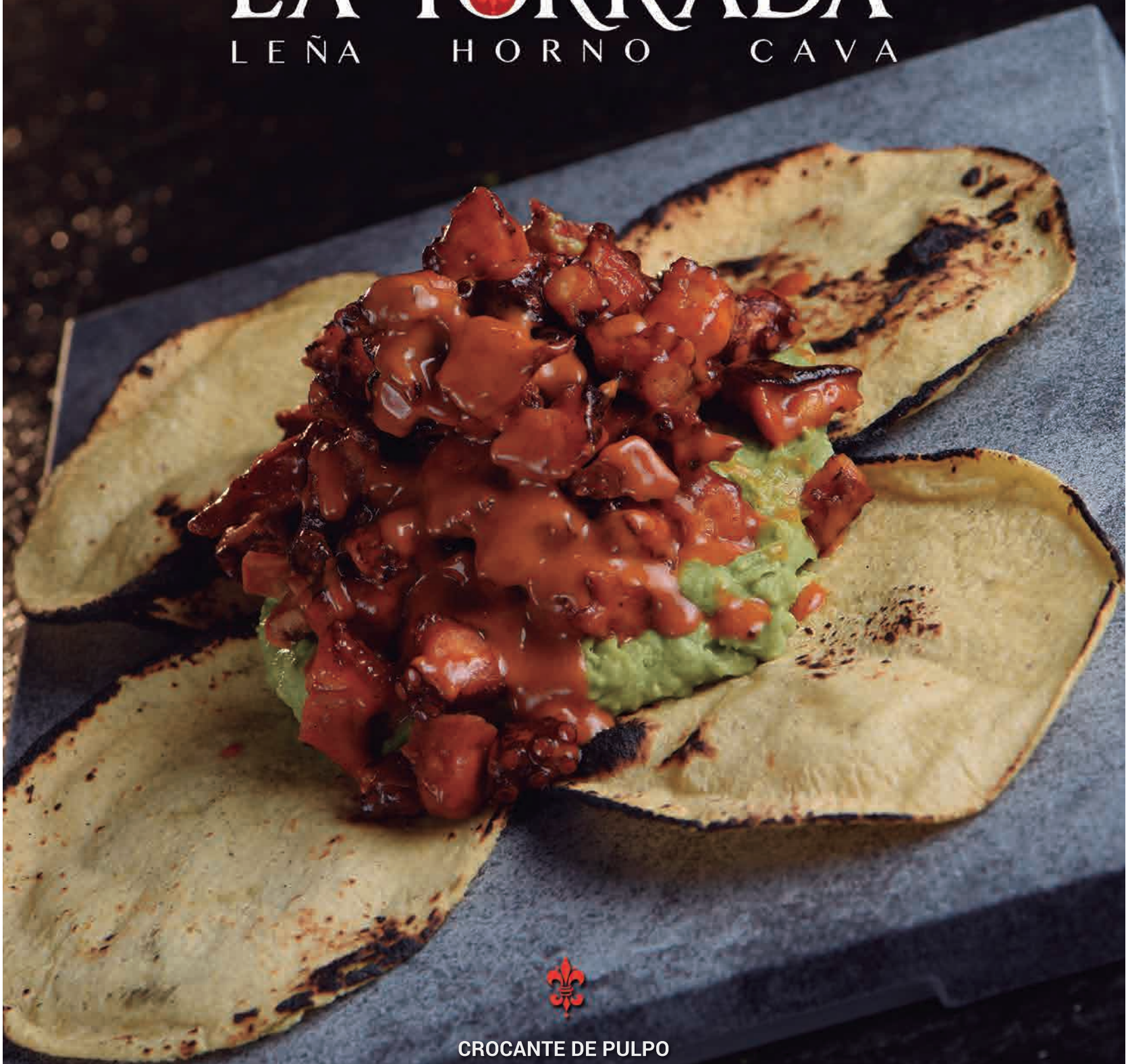
  **LasAliadasMX**

KUNE (PRÓXIMAMENTE)

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

LA TORRADA

LEÑA HORNO CAVA



CROCANTE DE PULPO

LÁZARO CÁRDENAS 2500, SPGG

RSVP - 81 8262 · 7150



81 8259 · 9853



OpenTable



WWW.LATORRADA.MX