

R RESIDENTE



@juliogrinberg

@vinoteca_mexico

residente.mx
#foodculturemty

Especial:
Un recorrido por la
cocina internacional

Vinoteca,
Distinción y calidad
en cada botella.


MONTERREY | OCT - NOV 2021



Capricciosas®

Tu Capricciosas
TE ESTÁ ESPERANDO

CAPRICCIOSAS.COM





Artemisa



— DELICATESSEN —



Escanea y descubre las opciones de

Canastas Navideñas

QUESOS MEXICANOS

  @artemisadelicatessen

Ventas y eventos: 81 82735018

NOVIEMBRE 2021

DARK NIGHTS

Menú degustación + Experiencia de vinos

6 Tiempos

Selección de 5 etiquetas



K U A

THE CHEFS' TABLE

@kua_mty

Martes a sábado 17:00 - 00:00 hrs.

Reservaciones: 81 3143 0322 · [opentable.com.mx](https://www.opentable.com.mx)

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



**MENÚ
DIGITAL**



DON VERGAS

PLAZA LÚA 3^{ER} PISO, RIO MISSOURI #600,
ZONA VALLE DE SANTA ENGRACIA,
SAN PEDRO GARZA GARCÍA, N.L.

TEL. (81) 8356 5606
@DONVERGASMARISCOS



NUEVAS

HAND SIZE

BURGERS




Porque los clásicos nunca mueren, llegaron las **Hand Size Burgers** con el mismo sabor espectacular que ya conoces.

JOHN HAM'S

AMERICAN FOOD

 @john.hams

 @johnhamsmx



GALERÍAS MONTERREY • PABELLÓN M • LOMAS DEL VALLE • VALLE ORIENTE • CITADINA CONCORDIA • CUMBRES ELITE
PARQUE CENTRO • FASHION DRIVE • BARRIO ANTIGUO • CITADINA ESCOBEDO • PASEO ALMENARES



Portada

DIRECCIÓN CREATIVA
marcomaschuy
@marcomaschuy

FOTOGRAFÍA Y POSTPRODUCCIÓN
Marco Reynosa

TALENTO EN PORTADA
Julio Grinberg

Contenido

13

#foodculturemty

De Modas, Desayunos, Munch, Valor por tu dinero, Snack, Ingredientes, Producto local, The dream meal.

44

En portada

Vinoteca, Distinción y calidad en cada botella

61

Bebidas

Cerveza, vino, mixología, café

71

Perfiles

Chef, Foodie, Bartender

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
Rogelio Medina
Erick Robledo
Ángel Balandrano
Alberto Rangel

DIRECTORA DE CONTENIDO
Alehz Alanís

FOTOGRAFÍA Y DIRECCIÓN DE ARTE
Mikel Rendón
Israel Alborno

DISEÑO
Lizeth Molina
Nancy Balboa
Beatriz Soto

WEB MASTER
Manuel Martínez

DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN
Dan García

RECURSOS HUMANOS
Rocío García
ADMINISTRACIÓN
Joana López
DISTRIBUCIÓN
Carlos Gómez
Antonio Rodríguez

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

RESIDENTE RESTAURANT MAGAZINE (AÑO 6, No. 74, OCTUBRE - NOVIEMBRE 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 AQUI PUBLICADOS SON EN SU TOTALIDAD RESPONSABILIDAD DE SU AUTOR. CIRCULACIÓN AUDITADA POR SEGOB © 2019.

SONORA[®] PRIME



SIMPLY *Extraordinary*

P I E D E P A P A P R I M E

PLAZA METROPOLITAN CENTER, AV. LÁZARO CÁRDENAS NO. 2400, MONTERREY, TEL: (819) 688 7144
CENTRO COMERCIAL PUNTO VALLE, RÍO MISSOURI NO. 555, SAN PEDRO G.G; TEL: 81 1409 7723

SONORAPRIME.COM.MX



@SONORAPRIME

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

Radical Mezcal es una marca mexicana que reúne los mejores mezcales de Oaxaca y ofrece la experiencia del "maestro mezcalero" al resto del mundo. Ubicados en Monterrey, NL con raíces en las tierras más fértiles de Oaxaca.



Rostros Mezcaleros.
Del Palenque, fábrica de mezcal
hasta la bella Sultana del Norte



Don Clemente Martínez y su esposa
Sra. Teresa Santiago García (Chefs del Mezcal).



Crystal Santiago y Jorge Aarón Méndez
(Maestros Mezcaleros de Tercera Generación).

Showroom de mezcales de alta gama.

www.radicalmezcal.com

 @radicalmezcal

Frida Kahlo 2222-Local 105 A, Valle Oriente
66260 San Pedro Garza García, N.L.



RADICAL MEZCAL

Saborea la Pasión del Maestro Mezcalero



LA CATARINA.

RESTAURANTE, ARTE MEXICANO Y TEQUILERÍA

Durante noviembre y diciembre:

FESTIVAL DE MOLES Y TAMALES



[f](#)lacatarinamty / [@](#)lacatarinarestante / [📍](#)Morones Prieto 2525 pte, Col. Loma Larga Mty, N.L

RSVP 81 8478 7161 / 81 8345 3340

13

De moda
Desayunos
Munch
Valor por tu dinero
Snack
Producto local
Ingredientes

#foodculturemty



De moda

Colton's

Colton's no solo es un sports bar, es un lugar para coincidir y disfrutar de tus deportes favoritos y sobre todo te harán vivir una experiencia gastronómica inolvidable. Vienen a innovar en la forma de botanear, cuentan con un menú para toda clase de antojos y darle gusto a todo aquel que pase por sus puertas.

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



Colton's

★ **PRÓXIMAMENTE** ★
PLAZA SENDERO ESCOBEDO



Desayunos

Fonda el limoncito

Villa de Santiago
Blanquillo a la mexicana
Enchiladas con cecina a la mexicana

@fondaellimoncito



COMPOSTELA

COCINA AUTÉNTICA
CON INSPIRACIÓN LOCAL



Calle Rayon #107 Santiago Nuevo León
Rsvp 81 2616 2588

 @compostela.santiagonl

 /compostela.stgo

www.compostelasantiagonl.com.mx



Valor por tu dinero

Tim Hortons

6-pack de panadería premium \$139

- 1 chocolatin
- 1 cruller
- 1 concha vainilla
- 1 muffin
- 1 strawberry shortcake
- 1 chocolate dip

- 1 cappuccino*
- 1 chocolate mexicano*

*No incluye bebidas

@timhortonsmx

Despertando el Futuro del Futbol

Tim Hortons®

Patrocinador oficial



del Futuro del Futbol



Despierta tu energía

Disfruta del juego con tus productos favoritos ahora disponibles en tu estadio.

@TimHortonsMx





YUM

Pañ postre

Caty Pastelería

- Mini tres leches mango
- Mini Kinder
- Mini diplomático
- Mini alemán

@catypasteleria



Un sabor intenso para compartir

Encuentra una sucursal cerca de ti

- Escobedo
- Eugenio Garza Sada
- Santo Domingo
- Juárez
- Félix U. Gómez
- Santa Catarina
- Santa Catarina Centro
- Manuel L. Barragán
- Azteca
- Universidad
- Valle Soleado
- Gonzalitos
- San Nicolás de los Garza
- Guadalupe
- Vasconcelos
- Linda Vista
- Eloy Cavazos
- Valle Verde
- Cumbres
- Apodaca
- Concordia
- Solidaridad
- Lincon
- Acapulco
- Diego Díaz


Horario

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

 @catypasteleria

 @pasteleriacaty

 pasteleriacaty.com

 @catypasteleria

 8196898990



MUNCH

Munch

Aispop

Cheesecake de Zarzamora
Mango Chamoy endulzada con Stevia
Taro Blueberry endulzada con Stevia
Reeses, Ferrero, Raffaello y Bday Cake

@aispop.mx

La Jaibita

RESTAURANTE

Suc. Villagrán

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

Suc. Universidad para Llevar

Av. Universidad 1170
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.



MUNCH

Munch

Barukito Street Food

2pack
Barukito fries
Jojoys Burger

@barukitostreet

NUEVO



Pollo McCrispy^{MR}



CLASSIC



SPICY



DELUXE

Válido del 05 de octubre al 31 de diciembre de 2021. Las imágenes son ilustrativas. Consulta restaurantes participantes en www.mcdonalds.com.mx






Snack


Cai Bakery

Macaron cake
Torre de macarrones
Macarons

@caibakery

 (81) 33930220

 barra22monterrey

 barra22mx



Tec

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

Anáhuac

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

La Presa

Presa de la Boca, Villa de Santiago,
67317. Villa de Santiago, N.L.

Barrio Antiguo

Próximamente





YUM

Snack

Juice Smart

- Black Waffles
- Acai Bowl
- Banana Nut
- Banana Bread
- Chips de coliflor

@juicesmart

Catálogo 2022

Un viaje extraordinario



sin salir
→ de casa.

"EL CONSUMO ABUSIVO DEL ALCOHOL PUEDE PRODUCIR ADICCIONES Y GRAVES PROBLEMAS DE SALUD"
Marca Registrada. Licenciada a favor de Vinoteca México SA de CV.

VINOTECA®



Pick up/Para llevar

Chelequiles

Chilaquiles en salsa roja con pollo
Chilaquiles en salsa suiza con huevo
Chilaquiles en salsa verde con chicharrón y habanero

@chelequiles



SOPA DE MARISCOS


SOPA MIXTA

CAZUELA ESPECIAL

¿UN CALDITO, O QUÉ?

“VEN A PROBAR NUESTROS DELICIOSOS DESAYUNOS DE 8 AM A 12 PM. * DISPONIBLES SOLO EN COMEDOR”
CAFÉ REFILL GRATIS EN LOS DESAYUNOS.

 LaBarcadeDonTonoOficial

 81.2459.1506 / 81.2459.3059

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



Ingredientes

Pico Norte 1821

Costillitas de elote con salsa Macha de cascabel y morita

Aceite

Dientes de ajo

Chile ancho

Elotes

Chile guajillo

Chile cascabel

Chile morita

Pimienta

Sal

@piconorte_1821





THESSAL



WWW.THESSAL.MX

"INGREDIENTES Y PRODUCTOS PREMIUM PARA LA COCINA"

 /ThessalMx
 @thessalmx
 81 2413 1631



Hierbas y Especies



Hojas de Oro



Tablas de Sal



Condimentos Gourmet



Producto local

Nut nut

Nut Nut es una marca mexicana establecida en Nuevo León que nace en el 2019, elaboran cremas untables de nueces con un solo ingrediente y de forma artesanal.

No contienen sellos ni leyendas por que están libres de conservadores y grasas añadidas, no usan soya ni lácteos y sus productos no contienen gluten ni azúcar.

@nutnut.mx



El Nuevo
Nopal
Por MARCO
Panadería y Pasteles

**Profundo conocimiento y amplio
expertise en la industria de panificación
para ayudar a fabricar los mejores
productos con calidad artesanal.**



@panaderiaelnopal



@Panaderia El Nopal



@ElNuevoNopal

**Sucursales Zona
Centro Monterrey**
Galeana #814
Morelos #146
Juárez #120
Juárez #507
Juárez #1035

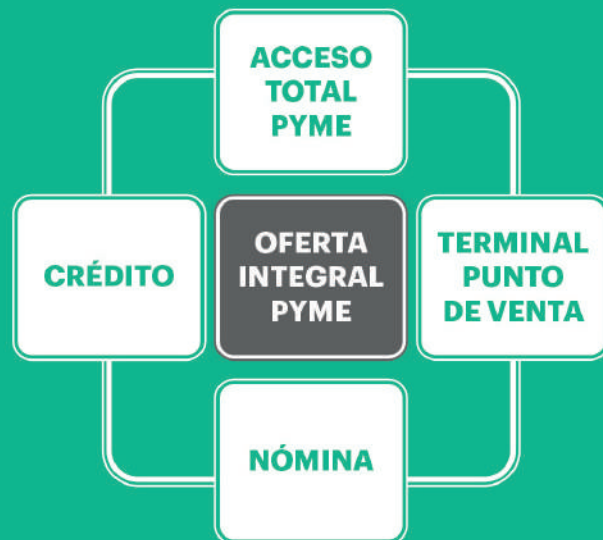
HOY

ES EL FUTURO DE TU NEGOCIO

Adquiere los productos de la **OFERTA INTEGRAL PyME** con grandes beneficios y haz realidad el crecimiento de tu negocio.

- Excelente servicio
- Banca Electrónica sin costo
- Financiamiento a tasas competitivas
- Beneficios para tu empresa y empleados

Para mayor información regístrate en <https://contrataciondigital.afirme.com/pyme> o visita tu Sucursal más cercana.



#AfirmePorMéxico



afirme.com

Aplican restricciones. Créditos sujetos a aprobación. Consulta términos, condiciones, comisiones y requisitos de contratación de los productos participantes ingresando a www.afirme.com o llamando al 800 2 AFIRME (234763). Banca Afirme, S.A., Institución de Banca Múltiple, Afirme Grupo Financiero.

DISEÑO TOTALMENTE RENOVADO Y UNA IMAGEN
MUCHO MÁS DEPORTIVA, PREMIUM Y ELEGANTE.



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



Disfruta
la experiencia
de nuestra
terraza única



BIFE Ancho
RESTAURANTE ASADOR

MÚSICA EN VIVO
de miércoles a sábado
de 9:00 p.m. a 12:00 a.m.



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

Horario de lunes a jueves de 8:00 a.m. a 1:00 a.m.,
viernes y sábados de 8:00 a.m. a 2:00 a.m.,
domingo de 8:00 a.m. a 7:00 p.m.

*Se aplican restricciones

Gómez Morín 1105, L 112, Col. Carrizalejo, Plaza GM3
Tel. 81 2089 0351, 52 y 53 | www.bifeancho.com.mx

Ordena por
81.1916.1855



39

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

The Dream Meal

Patatas Bravas Ibéricas

Enrique Tomas

Para este tour por la gastronomía internacional, iniciamos con unas Patatas Bravas Ibéricas. Ideales para abrir el apetito con su deliciosa fusión de queso y tocino, ¡De verlas se antoja!



Lasagna Ai Pistacchi

Arlecchino Cucina Spettacolare

Italia se hace presente con este platillo que si bien, visualmente es perfecto; imaginate al probarlo. Una exquisita lasagna con salsa de pistache y bechamel y como toque especial, queso parmesano y mozzarella.



Ribeye orgánico

Che Pebeta

Para el plato fuerte, nada como un buen corte. Deleítate con un selecto Ribeye con papas y claro, su respectivo chimichurri argentino. ¡Un manjar en tu boca!



Pastel de Higo

Kuchen

Y para cerrar con broche de oro, un delicioso pastel de higo. Deja que te envuelva su sabor con su combinación perfecta de higos, betún de queso y pan de mantequilla. No podrás evitar caer en esta dulce tentación.





@juliogrinberg

@vinoteca_mexico

En portada

Vinoteca, distinción y calidad en cada botella

Con la pasión y la etiqueta que los distingue, Vinoteca desde 1974 se dedica a ofrecer productos y servicios de gran valor para fomentar la cultura en sus protagonistas: Los vinos y licores y su consumo adecuado. Gracias a los visionarios Juan B. Morales Doria y Juan B. Morales González, de quienes nace la idea de traer los mejores vinos del mundo y con esto inaugurar su primera sucursal en San Pedro Garza García.

Una etiqueta completa

Con la variedad y la calidad que distingue a Vinoteca, podrás encontrar tintos, blancos, rosados, espumosos o destilados, importados o nacionales para todo tipo de ocasión, así como accesorios de cristalería, mezcladores, puros, cerveza, conservas y botanas para acompañar tu selección. Y para una experiencia más completa, cuentan con cursos y degustaciones, amplio catálogo, variedad de uvas, bodegas exclusivas y eventos con wineplanner.

La búsqueda de expansión

Con la intención de ser la cadena de tiendas y distribución preferida del consumidor y expandirse de forma notable en el territorio nacional;

Vinoteca tiene como objetivo dar a conocer al lector la variedad de canales por los cuales se pueden adquirir su productos y propuestas, para ti, para compartir con amistades o en familia.

Cuentan con 27 tiendas a nivel nacional, de las cuales 16 se encuentran en el área metropolitana y buscan seguirse expandiendo, por lo cual cuentan con e-commerce (vinoteca.com) donde puedes encontrar la información necesaria para el consumo, también puedes adquirir sus productos por medio de apps como Cornershop, Rappi y a partir del 15 de Noviembre también en UberEats. Otro de sus servicios es brindar asesorías para eventos como bodas, XV años, eventos corporativos, etc; también hay para centros de consumo como restaurantes, hoteles y bares, y sin faltar el servicio a domicilio y pick&go.

Presente en los grandes momentos

Siempre hay algo que celebrar y Vinoteca busca ser parte de esos momentos tan especiales, por eso tiene las mejores marcas para ti y las pone a tu alcance y comodidad. Todo este esfuerzo se resume en 30 años en el mercado, con especialidad en vinos y licores.



Sibau

Ravioles de langosta
Tacos de filete
Ostra y toro

@sibaumx

SIBAU



BRUNO OTEIZA



PARQUE ARBOLEDA

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



Sibau



@sibaumx



OpenTable



81.27.19.95.95



Cocina Habibi

Shawarma de pollo
Empanadas de carne y acelga
Torta Falafel

@cocinahabibi



VIA PUERTA DE HIERRO AIRLINES

AVE. PASEO DE LEONES, PUERTA DE HIERRO 9002 (3ER PISO), MONTERREY, NL.



81 1097 2944

Follow us

@captainwings.mx



MTY
PTE

SPG



YUM



Jagger

Pizza de cuatro quesos
Pasta carbonara
Lasagna
Esferas de queso

@jaggersanjeronimo

PRÓXIMAMENTE
3ra Sucursal en Monterrey
" Plaza Citadel "



SUC. VALLE Calzada del valle 400, San Pedro Garza Garcia 81-83350206
SUC. GARZA SADA Av. Garza Sada 3515, Monterrey 81-12343313

SPG MUNCH YUM



Vasto Cucina

Tabla de jamón serrano con pantofole
Esquites con crema de parmesano y trufa
Canelones rellenos de salmón y alcachofas

@vastomy

ARLECCHINO

CUCINA SPETTACOLARE

LA MEJOR EXPERIENCIA GASTRONÓMICA

FUNDIDORA

Adolfo Prieto #2108, Obrera, Monterrey N.L.
☎ 81 8343-4034 / www.ristorantearlecchino.com

LAS AMÉRICAS

Juan Carlos Onetti #101-L7, Rincón del Contry, Gpe. N.L.
☎ 81 1934-8024 y 22 / ☎ 81 1474-2159 / www.arlecchino.mx
f | @arlecchino.mx



SPG

YUM



Cuerno

Corazón al hueso
Aguachile de espina
Tuétanos con escamoles
Papas trufa parmesano
Vida Coctel
Green Ginger Wood

@cuernocalzada

CUERNO



CUERNO.MX

Calzada - Calzada Del Valle Alberto Santos 333 Colonia Del Valle 66220 SPGG Tel. 81 2530 0082

SPG



4REAL



Mon Paris

Profiteroles
Ensalada saint tropez
Macarrones al gratin

@monparismx



· PARRILLA 111 ·
COCINA REGION MONTAÑA

¡Celebra con nosotros!

Posadas

y eventos sociales



 PARRILLA111

 PARRILLA111

Eventos: 812 351 1301
Reservación: 811 652 5376
Ave. Gonzalitos #111, Leones



Asiana

Sweet and fire
Arroz frito con verduras
Sushi tampico

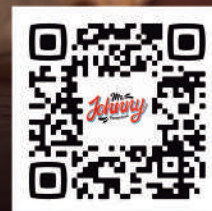
@asianagourmet


Mr. Johnny

Social food



MENU



SERVICIO A DOMICILIO
 81 1469 1704

UBER
eats *Rappi*

SPGG

CRISPY CHICKEN BURGER

  MR.JOHNNYMTY

Litografica

61

Cerveza
Café
Vino
Mixología

Bebidas

Cerveza

La Grange Taproom

Por: Luis De Hoyos y Raúl González

Cientos de países, cientos de platos, cientos de cervezas. Considerando que existen más de 100 estilos diferentes de cerveza, podemos asumir que hay una perfecta para maridar con un plato y lo vuelve especial, así que las posibilidades son enormes y muy emocionantes! Hoy les dejamos estas deliciosas cervezas para acompañar en su próxima comida.

@lagrange_tap



Dos aves

Triple belga
Si hablamos de maridajes, las cervezas belgas tienen un lugar muy especial, nos brindan una amplia variedad de aromas y sabores. Una cerveza que puedes disfrutar con una tabla de aceitunas, quesos y charcutería fina, pavo o cualquier fin de semana con un pollo asado y acompañado de una papa con mantequilla de romero y tomillo. ¡Este fin de semana prende el asador y ponlo a prueba!

Fausto & La Grange Smokehouse

Rauchbier
La cerveza alemana es muy popular, te aseguro que esta joya te va encantar. Se ahuma la malta base por un mínimo de 8-16 hrs para impregnar el grano. Como resultado tenemos una lager de cuerpo medio, color ámbar con toque de pan, tostado, suave caramelo, resaltando en aroma y boca las notas del humo y un ligero tocino. Acompáñala con un chamorro ahumado o bien comida BBQ.

Hércules

Calmécac 2019
Una cerveza oscura y corpulenta llena de sabor con 14% abv que te va a volar la cabeza. Madurada en barricas de mezcal, podrás encontrar sabores y aromas intensos de madera, tostados, cacao, café y mezcal, esta va a ser una experiencia que deleita paladares. Puedes maridar con un buen corte de rib eye con sal, ajo y pimienta o disfrutar cualquier postre para elevar el maridaje.

Buqui Bichi

Kino pils
Aquí tenemos una cerveza de amplio espectro de maridaje y para todo público. Esta cerveza clara de cuerpo ligero acompaña unas notas de malta, suave amargor especiado de lúpulos nobles, un toque floral y de miel es ideal para apagar la sed. Con esta cerveza puedes acompañar la carne asada, ceviches y aguachiles o bien cualquier botana, descubre con qué sabe mejor, ya que garantiza que no habrá decepción.

Brewdog

Hazy jane
Desde Escocia llega esta New England India Pale Ale (NEIPA), una IPA de apariencia turbia, cítrica y de frutas tropicales llena de sabor y aroma con un amargor medio. Disfruta con una ensalada mixta con mandarina, manzana, queso de cabra y nueces; o si gustas de algo más sustancioso acompáñala con unas alitas picositas, apio y zanahoria.

Todo para tu Restaurante



Realiza tu pedido desde tu celular o computadora



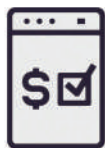
4,500 productos disponibles



Envío gratis



Entrega en menos de 24 horas



Tus listas de compras inteligentes excelentes para recompra



Servicio al cliente 24/7

www.boitas.com



Vino

5 vinos más internacionales

Por: Julio Grinberg

@juliogrinberg

Errazuriz The Blend | Chile

Ocurrente y atrevido ensamblaje estilo Rodano logrado entre el Océano Pacífico y la Cordillera de los Andes. Colorido, violeta mate, aromas de frutas negras, rojas y hierbas, pimienta roja asada, romero y eneldo, enmarcados con chocolate y granos de café tostados. Al paladar potente y cárnico. 12 meses roble francés. **Precio: \$999.**

Viña Arana Gran Reserva | España

Una perla de Tempranillo la bodega RASA la cual impregna en cada botella el sello del tradicional e inmortal rioja. Elegancia, intensidad y sofisticación. Aromas de grosellas, frambuesas, moras silvestres, ciruela roja madura, con complejo bouquet de notas terreas. Paladar sabroso, textura clásica, amables y dulces taninos. 18 meses roble francés. **Precio: \$1230**

Banfi Brunello di Montalcino | Italia

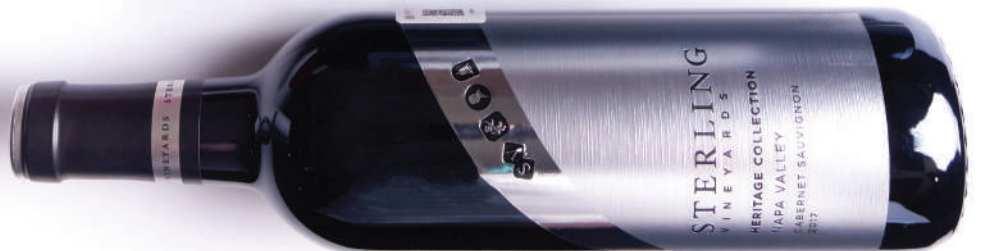
Un clásico enciclopédico, se trata de un súper Sangiovese criado y envejecido en barricas de roble francés. Ejemplo entre tradición y modernidad en el mundo de la enología. Vista intacta, movimiento denso. Aromas florales de violetas y lavanda, derivados de la madera vainilla, chocolate y especias secas. Al paladar muscular y sublime. 4 años de crianza. **Precio: \$1560.**

Navarro Correas Structura Ultra | Argentina

Navarro Correas sale al mercado con "Structura", un súper blend que enseña al mundo un dominio en la gama alta. Este vino representa la inspiración y la más alta expresión de sus viñedos centenarios. Conjuga en perfecta armonía los mejores ensamblajes de cada cosecha con barricas de características excepcionales. Fuerza y elegancia. 18 roble francés. **Precio: \$1750.**

Sterling Vineyards Napa Valley CS | USA

El vino sponsor oficial de los premios Oscar. Sterling Winery y el eminente enólogo Harry Hansen como autor intelectual y material de estos vinos, nos proponen este súper Cab, de color granate y consistente. Aromas a licor de cerezas negras, moka, especias y grafito. Al paladar persiste el roble con cassis, caramelo, taninos musculares. 16 meses roble mixto. **Precio: \$1660.**



VINOTECA®

Winederful time



VIVE MOMENTOS INOLVIDABLES ACOMPAÑADOS
DE TUS ETIQUETAS EXCLUSIVAS FAVORITAS.



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](https://www.facebook.com/vinoteca.mexico)

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

[vinoteca.com](https://www.vinoteca.com)

Marca Registrada. Licenciada a favor de Vinoteca México SA de CV. Imágenes meramente ilustrativas. EL CONSUMO ABUSIVO DEL ALCOHOL PUEDE PRODUCIR ADICCIONES Y GRAVES PROBLEMAS DE SALUD. EVITA EL EXCESO.

Café

Monstera

Por: Daphne Doria

@monsterabarmx

Cold Brew: Gota por gota con 12 horas en frío así hacemos nuestro Brew, hecho con mezcla Monstera. El Cold Brew se caracteriza por tener mucho menor acidez que un espresso e intensifica la energía, también es recomendable tomar este tipo de café para los de estómago delicado (no causa gastritis).

Monstemorelos Espresso Tonic: OJ natural, tónica, hielo y espresso; si eres de los que se atreve a todo, esta es una bebida para ti, sencillamente lo describimos en cuatro palabras: refrescante, dulce, burbujeante y afrutado. Se puede preparar con espresso o cold brew.

Dirty Match: Fusión para los que andan vibrando alto y buscan un hype en cada trago. Té verde 80% puro y boost de café con leche de almendra, endúlzalo un poco y listo. ¡Tómalo frío o en las rocas!



Esfera de **Navidad**



Rosemary
Cold Brew



Rio Mississippi 194, Col. Del Valle, San Pedro

Mixología

Voyage, voyage.

Por: Sergio Villarreal

@elmixologo

PLUMAZUL

MATRACA Ginebra Mexicano
ROCAMINA Toronja
Limón Meyer Cristalizado
Flor de Maíz Azul
Tintura de Maíz Azul x @ELMIXOLOGO

WYOMING IN THE WILD

Wyoming Whiskey Double Cask Bourbon
FÉLIX Schorle Mandarina Colima
Mermelada de Naranja Amarga x Bonne Maman
McCormick® Orégano & Pimienta Rosa
Lychee Gelée x @ELMIXOLOGO

PARRAS DE NOCHE

RGMX Vino Naranja
ZOE WATER Flavors Frutos Rojos
BÚHO SODA Limón-Menta
McCormick® Cúrcuma
Ate de Membrillo con Chile RGMX
Jengibre + Cristal Salino Volcánico x @ELMIXOLOGO

Salut.





Musicvox

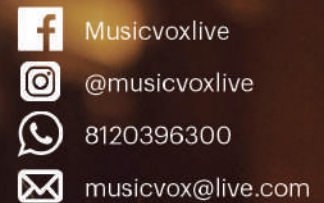
*Rescatando la música
que cambió la historia*

¡Conócelos!

MusicVox es un grupo con 12 años de trayectoria consolidado y reconocido a nivel nacional con colaboraciones en los mejores eventos de gala corporativos y sociales de México, definiéndolo su estilo y elegancia, tanto en su interpretación como en su repertorio, MV se especializa en retomar toda la música que ha hecho o transformado la historia, con un carácter acústico y bien musicalizado que permite a las canciones conservar su esencia y agregándole un toque distintivo y versátil. MV es un proyecto sin etiquetas que va desde lo más clásico hasta lo más moderno, realizando un viaje a través de la historia de la música. Entre los géneros que destacan en el repertorio de MV, se pueden mencionar, Jazz, Blues, Chillout, Smooth Jazz, Rock, Rock Clásico, Bossa, R&B, Soul, Disco, Balada, etc.

¡MusicVox ama estar en escena! Más que cualquier medio, nos encanta compartir nuestro proyecto por medio de presentaciones en vivo. Por lo que pueden encontrarnos actualmente cada Jueves en el Restaurante Mar del Zur a partir de las 8:30 pm. Nos encontramos también documentando nuestras versiones para muy pronto incorporarlas a nuestras redes sociales como Spotify y Youtube para que también por esos medios puedan disfrutar del proyecto, que por cierto he ahí el origen del nombre MusicVoxLive, es decir, MusicVox en vivo.

Musicvox no tiene un genero predilecto es un proyecto ecléctico, para nosotros es muy enriquecedor poder transformar y comunicar un tema de determinado artista y/o compositor a nuestro publico. Tenemos además un gusto especial por incursionar en la música internacional, siendo así parte de nuestro repertorio, temas en otros idiomas como lo son francés, portugués, italiano y alemán, incluyendo por supuesto español e inglés.



Musicvoxlive

@musicvoxlive

8120396300

musicvox@live.com



Nos pueden encontrar en instagram como @musicvoxlive y como MusicVox Live en Facebook. Por este medio compartimos fechas en las que nos presentamos y un poco de lo que hacemos en nuestras presentaciones del día a día.

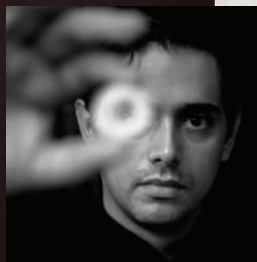
(Foto de la exposición "Los rostros del sabor 2021" para Residente)

Galerie Des
Sens
CUISINE D'ART

REDES- CUBRE EL ARTE DE LA COCINA

Disfruta de una de las mejores cocinas en Riviera Maya donde, nuestro Chef John Bertrand estimulará todos tus sentidos, brindándote una experiencia sensorial gastronómica.

Un espacio íntimo y relajado, inspirado en el Museo Louvre (Francia) donde la creatividad y la inspiración cobran vida en las manos de nuestro reconocido Chef, los comensales experimentarán técnicas vanguardistas y ancestrales, así como una mezcla de ingredientes y texturas, dando como resultado una cocina muy personal y decididamente contemporánea, creando un menú de degustación con un selecto y exquisito maridaje para cada pieza a degustar.



By Chef:
John Bertrand



SENSIRA

RESORT & SPA . RIVIERA MAYA

Sensitive Experience Resorts

OPERATED BY:
Arriva
Hospitality Group

A MEMBER OF

THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®

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



GalerieDesSens

71

Chef
Foodie

Perfiles

Chef

Cynthia Jaubert

¿Cuál es tu ciudad de origen?
Guadalajara, Jal.

¿Dónde estudiaste o cómo aprendiste a cocinar?
Soy autodidacta, cocino a partir de la investigación, lo hago desde los 16 años e inicié mi primer emprendimiento de cocina a los 18 años.

¿Con cuál ingrediente te identificas?
Con el trigo.

¿Cuál es tu platillo favorito?
Pan y quesos.

¿Restaurante favorito de Monterrey?
Mama Poule

¿Tú mayor éxito como chef?
Mantenerme fiel a mis principios.

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

Que se preparen, que investiguen, que en esta área se requiere compromiso y pasión.

@boulepanaderia



UANL



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

puntou.uanl.mx

Foodie

Luis Serna Araujo



¿Cuál es tu ciudad de origen?
Monterrey N.L.

¿A qué te dedicas cuando no eres foodie?
Soy gráfico / publicista.

¿Ciudad a la que viajas o viajarías a comer?
Últimamente me muero por ir a CDMX a dar un tour taquero completo.

¿Cuál es el platillo o comida que podrías comer toda tu vida?
Cortadillo de res con arroz.

¿Cuál es el platillo que jamás probarías?
Cocodrilo asado, me gusta probar de todo y soy muy abierto a experiencias, pero, de lo último que he visto, no se me antoja para nada.

¿El primer restaurante que te viene a la mente?
Firedoor de Lennox Hastie.

@el_humologo



Festival de chilaquiles

Elige entre variedad de salsas y tu proteína favorita.

Todos los Domingos de 7.00 a 13.00 hrs

Desde \$160

The Westin Monterrey Valle

Av. Manuel Gomez Morín y Río Missouri, Punto Valle 66220 San Pedro Garza García, México

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

f @westinmonterrey

IVA incluido más servicio. No incluye bebidas. El precio del platillo puede variar en base a la selección de la proteína. No aplica con otras promociones.

Bartender

Beto Martínez

¿Cuál es tu ciudad de origen?
Monterrey N.L. México

¿Dónde estudiaste o de quién aprendiste?

Fue muy empírico, todo lo aprendí de colegas y amigos de la industria, creo que tenemos una comunidad muy unida que siempre se comparte conocimientos entre sí, de esta manera nos adaptamos a las tendencias y a su vez creamos nuevas.

¿Con qué ingrediente te identificas?

Con el café porque es demasiado versátil, puedes encontrar notas frescas, dulces y frutales así como contrastes amargos, ácidos y florales, el sabor del café varía según el método o los ingredientes que estén en su acompañamiento, siento que así funcionamos también las personas.

¿Drink favorito?

Me encanta el Aperol Spritz, es sumamente fresco e ideal para pasar las calurosas tardes en Monterrey, así como para maridar muchos platillos.

¿Tú mayor éxito como bartender?

Creo que el mayor éxito está en la sonrisa y la gratitud de los clientes, me encanta ver la expresión en los rostros cuando prueban un cóctel.

@betomartinez_



Es neurocientífica regia modelo a seguir

Stepahnie Proskauer Peña participó en el Programa Mujeres en la Ciencia de la UANL para inspirar a otras jóvenes a ver la investigación como una alternativa profesional; es egresada de la Facultad de Medicina y trabaja en el desarrollo de una prueba de diagnóstico del Alzheimer en etapas más tempranas.

La doctora Stepahnie Proskauer Peña trabaja en el desarrollo de una prueba de diagnóstico del Alzheimer en etapas más tempranas, que identifique cambios muy sutiles en el comportamiento y que no se observan en los exámenes médicos.

La científica estudia grupos de neuromas que están constantemente comunicándose al hacer una acción y que sufren cambios, como los olvidos, cuando se rompe esa capacidad de conectar.

“Hay muchas teorías de por qué se rompen estas conexiones, desgraciadamente no todas han sido probadas. Queremos saber de dónde viene la enfermedad, cuyo primer caso se registró hace casi cien años, y esperamos que pronto podamos conocer el origen.

“Lo que hacemos en el laboratorio es neurofisiología experimental, estudiamos lo ‘normal’ del olvido y la memoria, y luego por qué se produce el olvido; hacemos mucha investigación en memoria con diferentes factores como el sueño o la esquizofrenia. Analizamos el comportamiento de las ondas cerebrales cuando la memoria está bien y cuando no lo está”, dijo.

Sin duda, una tarea científica que puede inspirar a más jóvenes a involucrarse en la investigación. El Programa Mujeres en la Ciencia tiene este objetivo: presentar a las estudiantes universitarias historias de vida que sean motivación para establecer metas y trabajar en consecuencia.

La egresada de la UANL expresó además que la baja participación de mujeres en la ciencia y muchos ámbitos profesionales es algo que pasa en todas partes del mundo, no es algo exclusivo de México o América Latina, y esto se debe a los paradigmas y estereotipos aún vigentes.

Foodie

Alejandro Pandal



¿Cuál es tu ciudad de origen?
Monterrey.

¿A qué te dedicas cuando no eres foodie?
Soy Lic. en Biotecnología por formación, pero actualmente trabajo en un call center.

¿Cuál es el platillo o comida que podrías comer toda tu vida?
Espagueti con albóndigas.

¿Cuál es el platillo que jamás probarías?
Hay algunos platillos de la cocina asiática que requieren sangre de pato fresca sin cocinar, supongo que ahí pongo mi línea hahaha.

¿Cuál es el último restaurante en N. L. que te sorprendió positivamente?
¿Por qué?
Como fanático de los desayunos, Chac Café ha sido mi más placentera sorpresa, desde su variedad de bebidas hasta su menú. No hay una sola cosa que no me haya gustado hasta el día de hoy. Excelentes en su giro.

@purring_panda

TOTAL CHEF



TODOS PARA COCINAR Y SERVIR

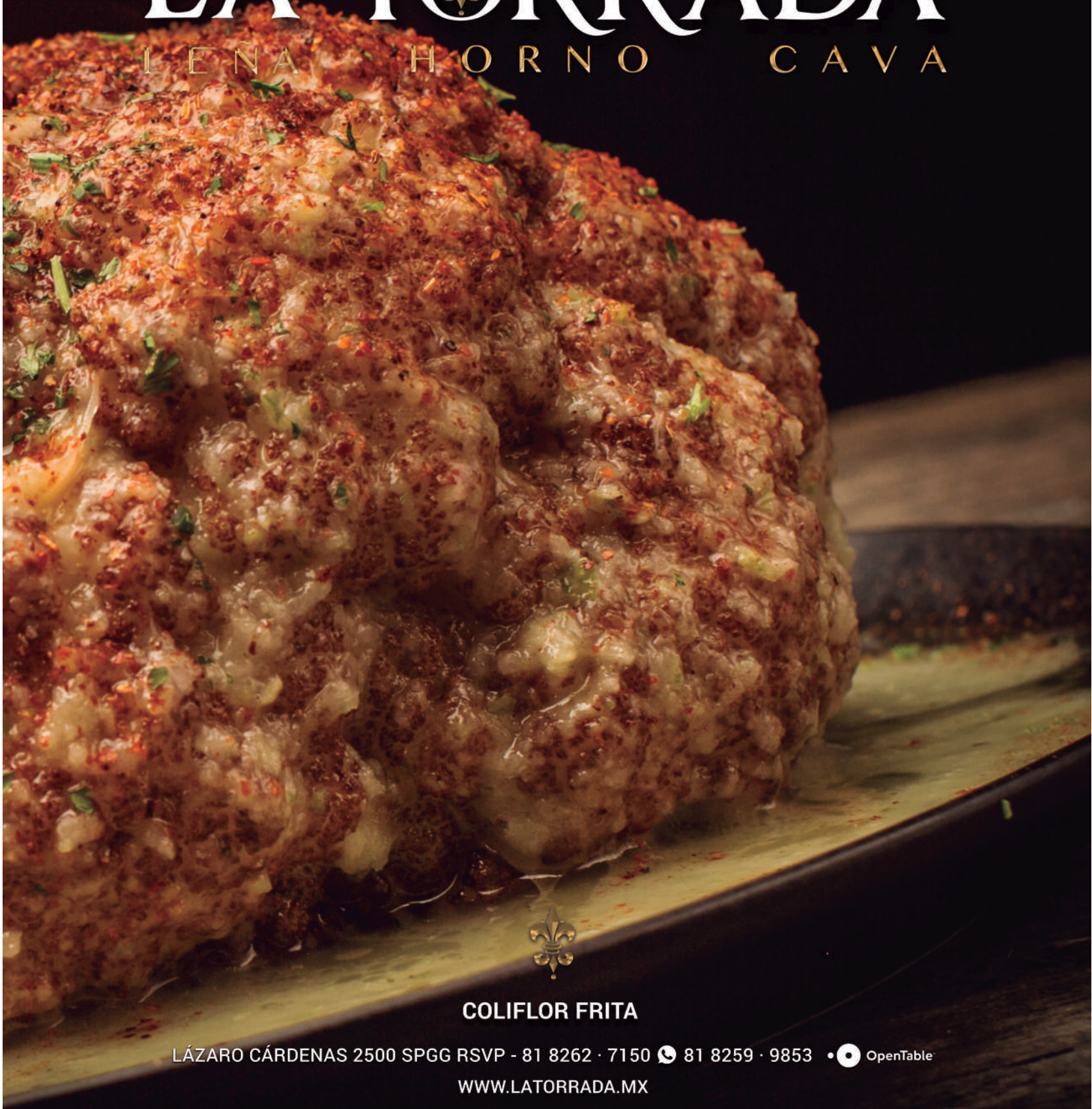
**GRACIAS POR
HACERNOS PARTE
DE TU ESFUERZO**

🏠 Morones Prieto a una cuadra del Tunel de la Loma Larga
☎ (81) 8122 0600 📞 (81) 1798 3657
www.totalchef.mx



LA TORRADA

LEÑA HORNOS CAVA



COLIFLOR FRITA

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

WWW.LATORRADA.MX

MÁS DE MIL MEDALLAS,
MÁS DE MIL HISTORIAS.



EVITA EL EXCESO