

R RESIDENTE



@fer_elizondo5

@danielasolis20

@clubtigresfemenil

@rayadas

@timhortonsmx

residente.mx
#foodculturemty

Especial
Dulce
Delicia

El dulce éxito de
Tim Hortons en
México


MONTERREY | OCT - NOV 2023



Descarga Nuestro Menú

Cucina Regionale Toscana

Reservaciones
al 8119675522

 [ilgallonero](#)  [@nero.gallo](#)  +52 81 1241 3975

Dirección: Av. San Francisco num 130
Col. Lomas de San Francisco.

Horario de atención

Lunes a Miércoles

1:00pm - 10:30pm

Jueves a Sábado

1:00pm - 12:00am

Domingo

1:00pm - 10:00pm



RIGATONI NORCINA ALLA ROMANA
Pasta corta, champiñones, salchicha, queso mascarpone y queso grana padano.



PIZZA AL POMODORO ARROSTO
Masa artesanal, salsa de tomate,
queso mozzarella, tomates rostizados,
queso ricotta y salsa pesto casera.



TORTINO ALLA VANIGLIA
Masa artesanal, crema de
vainilla, frutos silvestres.

EL SABOR DE ARGENTINA COMO DEBE SER.

A través de la cuidadosa selección de cortes, capturamos la verdadera esencia de los mejores asados para compartir con la familia y amigos, transportándote, en cada bocado, al verdadero origen argentino.





Nuestros productos destacan por su jugosidad, suavidad y un verdadero sabor auténtico que sorprende, emociona y te traslada directamente a La Pampa.

¡Contáctanos!

 55 5650 6909



@sigmafoodservice



Venta en línea:

www.sigmafoodservice.com

Sigma
foodservice

Convirtiendo la **salud** en **pan**

Libre de gluten, huevo, leche y azúcar

 pangabrielmx

 @pangabrielmx

 Pan Gabriel



Pan GABRIEL

Tu Dulce Compañía



***Consulta promociones**

**Contry · Chipinque · Anáhuac · Valle
Valle Alto · Fórum · Cumbres · Saltillo**



GRUPOXO

Identificando la Calidad



RIB EYE

Distribuidor Exclusivo

見島特選

**MISHIMA
RESERVE**



Contacto: *Ivan Quiroz Gómez Tagle*



ivan.quiroz@xofsg.com

Cel (81) 1181 9484

Nuestras Marcas

ANGUS
PREMIUM BEEF
PROVED QUALITY



ARREO BEEF



Prolongación Alfonso Reyes 419

Col. Contry San Juanito

📌 Buena Semilla

📷 @buenasemilla_mty

☎ 81 1357 4918



Rol de manzana

Rol de canela con
betún de
mascarpone,
manzana
especiada y
crumble



Buena Semilla



MOSHI MOSHI PUNTO VALLE
The Town center

MOSHI MOSHI AEROPUERTO
Terminal A

moshi CUMPLE 20



NOS ESTAMOS PREPARANDO

PARA FESTEJAR JUNTOS



Conoce más en moshimoshi.mx o síguenos en redes sociales @moshimoshimx

55

ANIVERSARIO

LOS AUTENTICOS



TACOS
DON
PANCHO

1968



(81) 83.37.99.04
(81) 83.67.14.52



Uber Eats
Tacos Don Pacho solamente en:

BOTANERO
LA DOÑA
DEL SUR

**DISFRUTA DE TODOS
TUS PARTIDOS FAVORITOS**



Y EVENTOS EXCLUSIVOS

PPV

**HAZ TU RESERVACIÓN
811 359 7795**



APROVECHA NUESTROS PAQUETES BOTANEROS

20 CERVEZAS + 2 BOTANAS A ESCOGER

GUACAMOLE - QUESO FUNDIDO - NACHOS - FRIJOLES CON VENENO

BOTANERO
LA DOÑA
DEL SUR

ADEMAS APROVECHA NUESTRAS

TARDES DE CANTINA

TODAS LAS CERVEZAS A MITAD DE PRECIO
DE MARTES A VIERNES DE 4:00 A 8:30 PM



QUADRA TOWERS, CARR. NACIONAL 5002, VILLAS LA RIOJA, MTY, N.L.



Portada

FOTOGRAFÍA Y POSTPRODUCCIÓN
La Galleria
(Gerardo Olivares & Israel Albornoz)

TALENTO EN PORTADA
@fer_elizondo5
@clubtigresfemenil
@danielasolis20
@rayadas
@timhortonsmx

IMPRESIÓN
Grafotec

Directorio

FUNDADOR
José Antonio Chaurand
DIRECTOR
Juan Carlos López

DIRECTOR COMERCIAL
Eduardo Pinto
CUENTAS ESPECIALES
Viridiana González

GERENTE COMERCIAL
Diana Salazar

VENTAS Y MARKETING
Samanta Santos
Abisai L. Berlanga
Karla Salinas
Moisés Azuaje
Miriam López

RELACIONES PÚBLICAS
Cristina Dávalos

DIRECTORA DE CONTENIDO Y REDACCIÓN
Alehz Alanís

DISEÑO
Leslie Estrello
Valeria Martínez

WEB MASTER
Robin Sánchez

FOTOGRAFÍA
Mikel Rendón
Israel Albornoz

DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN
Dan García
ADMINISTRACIÓN
Joana López
RECURSOS HUMANOS
Asael Sánchez
DISTRIBUCIÓN
Carlos Gómez
José Carlos González
Rene Suaréz
Omar Medellín

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

Contenido

19

#foodculturemty

De moda, Desayunos, Postre, Clásicos, Munch, Clásicos, Aniversario, Night, Ingredientes, Producto local, Perfiles, Charla entre amigos

49

The Dream Meal

62

En portada

Especial: Dulce Delicia

83

Bebidas

Mixología, Cerveza, Vino y Café

¡Ven a conocer las mejores FRITES DE TODO MÉXICO!



FRITES  ARTOIS
by STELLA * ARTOIS®

MAIN ENTRANCE

TODO CON MEDIDA

Nomenclatura



Increíble



Comfort Food



Monterrey



Escobedo



Novedad



Genuino



Monterrey Poniente



Apodaca



Cool



Favorito Residente



Monterrey Sur



Guadalupe



Innovador



Carretera



San Pedro



Desayunos



Icónico



Night



San Nicolás



Favorito



Valor por tu dinero



Antojo



Santa Catarina



Aniversario



Charla entre amigos



Clásicos

WWW.LOSTARASCOS.COM.MX | @LOSTARASCOS

¡EVENTOS!

Celebra Momentos Especiales con
tacos, ¡siempre te recordarán!

CONTRATA SERVICIO DE BANQUETE



¿Tienes un evento social, familiar o empresarial con más de 60 invitados?, escaneando este QR obtendrás asesoría personalizada.

PLAZA FIESTA SAN AGUSTÍN | PLAZA ANTICA

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

19

De moda
Desayuno
Postre
Snack
Munch
Clásicos
Aniversario
Night
Ingredientes
Producto local
Perfiles

#foodculturemt



De Moda

Alchemy Coffee Lab

@alchemycoffeelab

¿Qué es un café especial?

Los cafés especiales son aquellos que gracias al cuidado durante su procesamiento y su alta calidad, son capaces de brindar una experiencia sensorial y de sabor muy superior a los cafés de grado comercial. Estos cafés son utilizados como el estándar mínimo de calidad de materia prima en las cafeterías que se etiquetan como de especialidad.

¿Cómo se distingue Alchemy del resto de cafeterías?

Se distingue por ser una cafetería de especialidad que no pretende caer en el tradicionalismo del café, utilizando la naturaleza experimental de la ciencia y la precisión de las matemáticas, para servir un café siempre técnicamente perfecto.

Nuestra misión es sembrar en cada taza de café la conciencia que permita a nuestros visitantes apreciar la complejidad y profundidad del mundo del café especial, ofreciendo los mejores granos en la ciudad desde su origen.

¿Qué experiencia le ofrecen a su consumidor?

En el caso de Alchemy la especialidad se vive no solo en el grano, si no en la preparación de sus baristas certificados y que con el apoyo de las herramientas más especializadas nos permiten traducir la calidad y experiencia que brinda el sabor del grano especial en cada taza o bebidas a base de café, ya sean frías y frappés que servimos en su gran mayoría en material de laboratorio real.

Además, Alchemy cuenta con una sólida oferta de alimentos que permite a nuestros visitantes disfrutar de una experiencia culinaria centrada en la promoción y divulgación de la ciencia y la cultura del café de especialidad.



ALCHEMY
COFFEE LAB



📷 @ALCHEMYCOFFEEELAB
#CAFÉCONCIENCIA

BRUSELAS #902 COL. MIRADOR
MONTERREY, N.L. 64070

AFRICA



Desayunos

Restaurant Capri

Caldo de res
Empalme Don Ángel
Asado con arroz con frijoles


@restaurant.capri





SON ALIADAS, NO ALITAS.



 **Próximamente Nueva Sucursal Guadalupe, Plaza Andenes.**

Contry

☎ 8103.9583 / 1739.1491
📍 811.964.7978

Escobedo

☎ 2165.5003
📍 811.964.7985

Cumbres

☎ 1306.5513
📍 813.405.8519

Universidad

☎ 2559.1024
📍 812.516.2938

Apodaca

☎ 1088.5839
📍 811.015.5219

San Pedro

☎ 2558.0145
📍 813.405.8517

Cortijo

☎ 2315.0263
📍 811.023.0442

Linda Vista

☎ 8379.5882
📍 813.405.8511

**To Go
Cumbres 1**

☎ 8761.5787

Pide por:



ALIMÉNTATE SANAMENTE
www.lasaliadas.mx



YUM

Postre

Cake Shop 1222

Birthday cupcakes de vainilla
Betún de mantequilla

@cakeshop1222

Carl's Jr.[®]

PRESENTA:
PARA PALADARES EXIGENTES

STEAK HOUSE —| BURGER |—

CON CRUJIENTES TIRAS DE CEBOLLA, BLUE CHEESE,
QUESO SUIZO Y SALSA AI





YUM

Snack

Aída endulza tu día

Palomitas de maíz mantequilla
Palomitas de maíz chile
Agua natural de frutas: mango/
maracuyá
Helado frutal de choco-banana
Nieve frutal de mango
Helado de café
Paletas frutales de agua:
Limon
Piña con chile
Guayaba /Fresa
Tamarindo
Sandía

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



Martins



**BUFFET
BRUNCH**

SABADOS Y DOMINGOS 10 AM A 4 PM

Por
Solo

\$349



Sucursal: Valle, Monterrey, N.L.



Martins Restaurantes

www.martins.com.mx



811 999 7964



MUNCH

Munch

Captain Wings

Alitas individuales jumbo
Ensalada César
Captain fried chicken

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

Pizza Studio

CUCINA ITALIANA

Paralelo Obispado

BELISARIO DOMÍNGUEZ 2725
MONTERREY, N.L. OBISPADO, 64060

TEL. 81 1098 8026 |
WHATSAPP. 81 3255 5994 |
@PIZZASTUDIO.MX

RSVP





Gran Invernadero
EL GRAN SABOR TRADICIONAL
DE NUEVO LEÓN

ASADO DE PUERCO



Av. Morones Prieto #2808 Col. Del Carmen, Monterrey, N. L.

Tel. 8181430369 y 70

@elgraninvernaderomty



Aniversario

Las Pampas

Este restaurante nos ofrece la tradicional y regional comida argentina. Este mes se encuentra de manteles largos y celebra 63 años de servicio. Las Pampas Restaurante festeja deleitando a sus comensales con platillos como el Rib Eye, las papas soufflé, la ensalada pampas o las deliciosas empanadas argentinas.

@laspampasrest





DESDE 1960

LAS PAMPAS

RESTAURANTE PARRILLA

Av. Eugenio Garza Sada No. 2401, Col. Roma
C.P. 64700, Monterrey N.L., México.

Reserva 81-8358-2127 / 81-8358-2579
Whatsapp 81-2024-7976



Aniversario

Napoli

Napoli inició en octubre de 2008, un restaurante que desde entonces se distingue por su calidad en servicio y elaboración de pizzas delgadas, pastas y platillos italianos tradicionales, todos preparados en horno de leña y con productos traídos desde Italia para brindarte una experiencia que va desde el sabor y su elaboración, hasta el ambiente hogareño.

@napolipizzapasta






En Napoli estamos de aniversario
y lo estamos celebrando con cuatro
nuevos y deliciosos platillos:

Vicenza, Rissoto de Champiñones, Piadina y Pizza Italia.

Visítanos en cualquiera de nuestras
sucursales y no te pierdas el sabor
realmente italiano.

 [napolipizzapasta](https://www.instagram.com/napolipizzapasta)

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

www.napolipizza.com.mx



Night

Brutal

Betabel asado
Volcanes
Rib eye a la sal
Aguja de rib eye

@brutal_kitchenbar

BRUTAL

KITCHEN / BAR

AVE. DEL ESTADO 223, ZONA TEC.

NOW OPEN!



APETITO #BRUTAL

ESCANEA PARA VER EL MENU

@BRUTAL_KITCHENBAR

RESERVACIONES: 81-1556-4884



Ingredientes

Me muero de hambre

Pulpo

Tortilla de harina
Costra de queso
Chihuahua
Pulpo a la plancha
Marinado
Piña
Cebolla morada
Cilantro

@memuero dehambremty

AL PSSSTOR

MARDISCADA

EL CHAMALITO

mariscos & cheve

SERVICIO COMEDOR, PARA LLEVAR Y A DOMICILIO

MICRÓPOLIS

(81)1360-4725
(81)1360-4985
Av. Eugenio Garza
Sada #3820



VÍA PUERTA DE HIERRO

(81)1357-4689
(81)1357-4690
Ave. Paseo de los Leones #9002
Col, Av. Puerta de Hierro

VISTA HERMOSA

(81)2315-0500
(81)2557-0785
Terranova #504, Vista Hermosa



Escanee para ver el
MENÚ COMPLETO

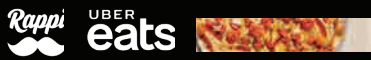




Producto Local

Residente sabe perfectamente que comer sano y delicioso, es fundamental y más con nuestros productos locales que siempre nos tienen diferentes opciones para aportar ese toque único y especial a nuestras comidas. En esta ocasión presentamos 3 marcas que le darán un giro a tus platillos y sobre todo que puedes encontrar fácilmente. ¡Consume local!

- @lamicrovida
- @theuthaus
- @mameroccomexico



PEDIR DIRECTO ES MÁS BARATO

 **HUAJUCO GRILL**

 **@HUAJUCOGRILL**



Manejamos terminal al pedir con nuestro servicio a domicilio, ¡solicítala!

VALLE

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

LA RIOJA

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

Vianney Rodríguez

¿Qué significa para ti, tener balance?

Disfrutar de lo que me hace feliz, no privarme de algo que me gusta solo porque lo tachan como malo, sino ser flexible y saber hasta donde me hace bien.

¿Cómo te mantienes en forma?

Haciendo ejercicio diario, cuidando que mis comidas sean balanceadas, manteniéndome activa en mi trabajo y demás actividades.

¿Cómo surgió tu interés por el mundo fitness y hace cuanto iniciaste?

A partir de que quise hacer un cambio en mi cuerpo, subir mi masa muscular por mi tipo de cuerpo. Inicié a entrenar pesas a mis 19 años y hasta ahora sigue siendo mi tipo de entrenamiento favorito junto con mis clases de tenis.

¿Qué tan importante es la alimentación dentro de tu rutina?

Es primordial porque eso me ayuda a rendir bien en mi trabajo, actividades y ejercicio. Comer sanamente me mantiene feliz y me mantiene energética durante el día.

@vianneyrdz





MIA ITALIA

Cucina all Forno di Legna

📍 Santiago

Morelos 104, Santiago,
67300 Santiago, N.L.

T. 81 24 51 45 19

📍 Garza Sada

Garza Sada 2850-S, Alta Vista,
64840 Mty, N.L.

T. 81 27 10 72 14

📘 @MIAITALIAM

📷 @MIA.ITALIA

☎ 81 2403 4323





Charla entre amigos

**Día de Muertos:
Una celebración gastronómica y cultural en México**

Por: @alehkz.alanis

Hablemos un poco de la cultura y las tradiciones mexicanas en esta temporada. Los últimos meses del año desatan una ola de antojos, olores y sabores que nos invitan a explorar una de las fechas más significativas en noviembre.

El Día de Muertos va más allá de ser solo una fecha en el calendario; es un ritual que abarca desde la selección de las flores hasta el montaje de altares. Enfocándonos en las ofrendas, esta celebración es un símbolo de recuerdo y de compartir. Representa un reencuentro y, al mismo tiempo, un motivo de alegría, ya que nos deleitamos con manjares culinarios basados en los gustos de aquellos a quienes recordamos.

Los enormes altares adornados con mole de olla, guisos, tortillas nixtamalizadas, pulque, chocolate, tamales, calaveritas de azúcar y pan de muerto, entre otros, son un recordatorio visual y olfativo de esta hermosa tradición. Además, el aroma a compasúchil, incienso y copal enriquece la experiencia. Sin duda, esta es una de las tradiciones más hermosas de México.

En los cementerios, la gente se reúne y es un auténtico placer pasear por los puestos de comida en las afueras, donde las opciones son numerosas. Puedes disfrutar de elotes, churros, atole, el pan de muerto tradicional o sus nuevas versiones, tortas, tacos, gorditas de guisos y de nata, entre otros manjares deliciosos.

A pesar de que estas tradiciones están perdiéndose poco a poco, tengo la esperanza de que la celebración del Día de Muertos perdure durante muchos años más, especialmente por lo que respecta a su aspecto gastronómico que nos hace valorar realmente lo que tenemos en nuestra mesa. Y ahora sí, como dice el dicho: "El muerto al pozo y el vivo al gozo".

SOLUCIONES CARNICAS

La Silla



ESPECIALISTAS EN SUMINISTRO

Taquerías • Restaurantes • Mayoreo

**CARNE MAQUILADA
A TUS NECESIDADES**

ALGUNOS DE NUESTROS CLIENTES:



**COTIZACIONES
Y PEDIDOS**

8262640010

8261293675



**SERVICIO
A DOMICILIO
GRATIS**

www.alimentosmircav.com

THE WESTIN
MONTERREY VALLE

Conoce el nuevo concepto

TERRAE

TRATTORIA REGIA

The Westin Monterrey Valle
Av. Manuel Gómez Morán y Río Missouri, Punto Valle, 66220 San Pedro Garza García, N.L.
T: 81 2713 3100 | reservaciones.mtywi@aimbridgelatam.com

f @westinmonterrey

49

Residente presenta esta propuesta gastronómica a cuatro tiempos, elaborada por el reconocido Chef Ricardo Torres.

“Los chefs tienen una nueva oportunidad y tal vez incluso una obligación, de informar al público sobre qué es bueno comer y por qué”.

The Dream Meal

Salmón volcán al gratín

Para acceder a este menú, disfrutaremos de una auténtica fusión de sabores. Combinamos queso y salmón ahumado en un pimiento, acompañados de espinacas a la mantequilla, una suave salsa blanca y un toque sutil de salsa matcha para un toque picante.



CELEBREMOS JUNTOS
en Lázaro Cárdenas



**SABOR
DEL NORTE**

**LOS
HIDALGOS**
EST. 2010

📍 LÁZARO CÁRDENAS | T. 81 2633-8315

📍 GÓMEZ MORÍN | T. 81 1213-1537

 LOSHIDALGOS

 /LOSHIDALGOS

Crema tomate tostado

A continuación, te presentamos una crema de tomate tostado, que te transportará directamente a España. Esta deliciosa crema lleva un toque de aceite de cacahuete y está coronada con calabacín deshidratado. ¡Una auténtica delicia para chuparse los dedos!





Sabor a tradición

LAS BRASAS ARDEN Y LAS HISTORIAS SE COMPARTEN



Rómulo Garza | Universidad | Rangel Frías | Paseo de los Leones | Fleteros

SIGUENOS EN INSTAGRAM

@los_legendariosmt@loslegendarios_romulogarza@los_legendarios_universidad@los_legendarios_leones @loslegendarios_fleteros




Pechuga Orange Black

Como plato principal, te presentamos una jugosa pechuga de pollo con un toque de extracto de naranja y finas hierbas para realzar sus aromas. Además, para intensificar los sabores, hemos añadido sal ahumada, pimienta tostada, mostaza dijón y miel. ¡Un auténtico manjar!



EL PAN DE DULCE ES DEL *Palax*



   @palax_restaurante

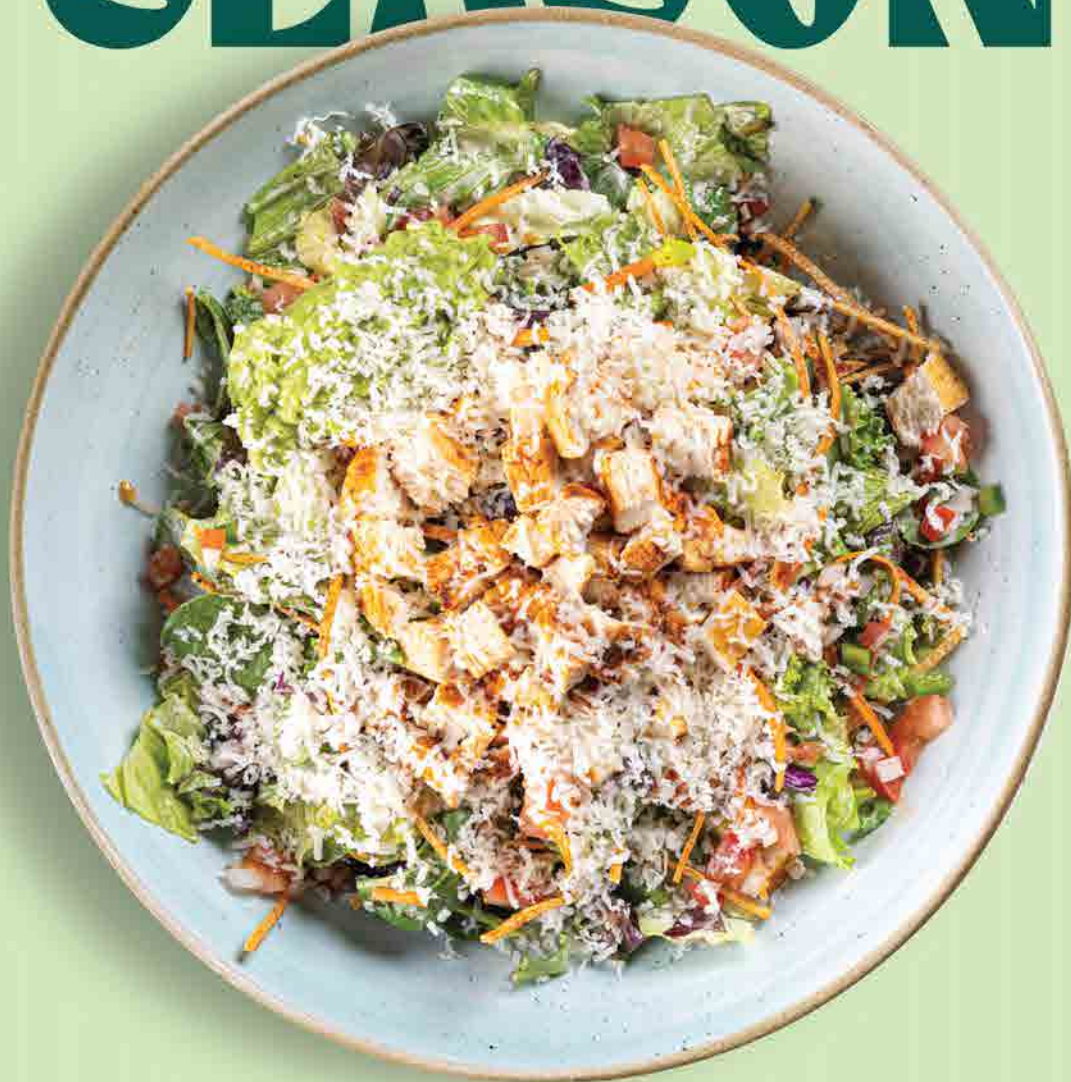
· Madero (Matriz) · Obispado · Anáhuac · Garza Sada · Cumbres · Guadalupe · Nave 01
· Rinconada · Carr. Nacional · Cadereyta

Séptimo cielo

Para finalizar, te ofrecemos un postre que seguramente te encantará, ya que es una receta de la abuela. Se trata de una deliciosa mini torre de chocolate semi amargo, acompañada de una suave crema de vainilla y almendra. Es el toque ideal para cerrar esta comida de ensueño.



NEW SEASON



CALIFORNIA SPICY

 *Super* **SALADS**

  SUPERSALADSMX SUPERSALADS.COM

Los favoritos están de vuelta

Tim's ENERGY

Refrescantes bebidas preparadas con Red Bull



TM & © 2023, TIM HORTONS. USADOS BAJO LICENCIA.
Sujeto a disponibilidad del producto. Hasta agotar existencias.



Blue
Curaçao



Mango
Strawberry
Sugar free





@danielasolis20

@rayadas

@timhortonsmx

@fer_elizondo5

@clubtigresfemenil

En portada



El dulce éxito de Tim Hortons en México

Tim Hortons en México ha sido un verdadero éxito desde su llegada a Monterrey a finales de 2017. En estos seis años, ha logrado expandirse en diversas ciudades del país, incluyendo Saltillo y Querétaro.

En cada una de sus sucursales, los clientes pueden disfrutar de sabores deliciosos y experiencias inigualables, siempre con el sabor y calidad característicos de sus productos como sus exquisitas y reconocidas donas, café y alimentos para iniciar el día, los cuales se preparan diariamente.

Este año 2023 marcó un hito importante en su historia, ya que Tim Hortons llegó a una de las plazas más esperadas del país, la Ciudad de México. El recibimiento por parte de los capitalinos fue increíble, lo que demuestra la creciente popularidad de la marca en México. Con estas nuevas aperturas, Tim Hortons suma ya un total de 70 sucursales distribuidas en cuatro plazas diferentes.

Tim Hortons no solo se destaca por su compromiso con la expansión, sino también por su apoyo a la comunidad y a los jóvenes talentos. A través de la iniciativa "Despertando el futuro del deporte", han patrocinado equipos como: Tigres Femenil, Rayadas, Sultanes, Fuerza Regia, Libertadores, Gallos Femenil, Saraperos, Fundidores y Auténticos Tigres, promoviendo el talento juvenil en México.

El futuro de Tim Hortons en México es prometedor y claro. Por un lado, esta marca continuará su compromiso con la comunidad, brindando oportunidades y apoyo para despertar metas y sueños en diversos ámbitos, no solo el deporte. Además, seguirán llevando el delicioso sabor de sus productos a todos los rincones de la república, para que más personas puedan disfrutar de antojos recién hechos. Tim Hortons es una marca siempre bien recibida y esperada con entusiasmo por sus invitados, lo que respalda su crecimiento continuo en el país.

A photograph of two young women with long brown hair. The woman in the foreground is wearing a white t-shirt and blue jeans, smiling broadly. The woman behind her is also wearing a white t-shirt and blue jeans, with her arms around the first woman's shoulders. The background is a plain, light-colored wall.

[@fer_elizondo5](#)

[@clubtigresfemenil](#)

[@danielasolis20](#)

[@rayadas](#)

Fernanda Elizondo y Daniela Solís

Dos talentosas referentes del futbol femenino regiomontano que han conquistado la Liga MX Femenil con su destreza, pasión y compromiso. Estas jugadoras son un ejemplo inspirador de perseverancia y excelencia en la cancha, demostrando que el género no es un obstáculo para alcanzar el éxito en el deporte. Conozcamos más sobre sus carreras y su pasión por el futbol.

Entrevista: Alekz Alanís
Fotografía: Israel Albornoz

¿Qué se siente ser una referente del futbol femenino?

Fernanda Elizondo: Cuando era niña y soñaba con ser futbolista, era difícil de imaginar, ya que la profesión para mujeres no existía. Mis únicos referentes eran hombres. Ahora, ser un ejemplo para niñas que sueñan con ser futbolistas como yo, es un sueño hecho realidad.

Daniela Solís: Es un gran honor ser una de las pocas elegidas para vivir un sueño que he tenido desde que era niña. Pero también es una gran responsabilidad, ya que muchas personas admiran y observan lo que haces en la vida y en la cancha.

¿Cómo vives específicamente el clásico regio?

F: El clásico es un partido único debido a la intensa rivalidad entre los grandes clubes del norte. Aunque en teoría es sólo otro partido, representa mucho más. Se juega el orgullo de la ciudad y ganar o perder puede llevarnos a la euforia o la tristeza. Esta es la emoción que hace que valga la pena ser futbolista.

D: Un clásico es un partido especial, lleno de emociones intensas. Se juegan para ganar y son muy emocionantes de jugar. Ver estadios llenos es algo que nunca me habría imaginado. Es un sueño hecho realidad para mí.

¿Tienes algún ritual antes de cada partido?

F: Tengo varias cábalas antes de un partido, como salir al reconocimiento

de cancha con mis compañeras, Cristina y Greta, y recorrer de una portería a otra. También acomodo mi lugar en el vestidor de la misma manera y siempre entro a la cancha con el mismo pie. Tengo una larga lista de rituales antes de cada partido.

D: "Primero, me coloco la espinillera derecha, y cuando estoy a punto de entrar en la cancha, me persigno y señalo al cielo."

¿Cuál es el partido que consideras más importante dentro de tu carrera?

F: Todas las finales, debido al formato de la Liga MX Femenil, representan la culminación de todo el trabajo y esfuerzo que se realiza durante toda la temporada, resumiéndose en tan solo 180 minutos de juego.

D: Las finales ganadas que nos dieron las estrellas en el escudo de Rayadas, marcaron historia y son recuerdos que nunca olvidaré.

¿Qué consejo le das a las futuras generaciones que sueñan con ser futbolista?

F: Sueñen en grande, esto apenas está comenzando y sólo mejorará. Trabajen hacia sus objetivos y disfruten del proceso.

D: No se rindan en la búsqueda de sus sueños. En algún momento, soñé con ser futbolista y con esfuerzo, dedicación y responsabilidad, lo hice realidad. Nada es fácil, pero todo es posible.

SPG

MTY
PTE

MTY
SUR



La Divinata

Pastel de pistache
Muffin de zanahoria
Chocobrownie, alemán y pistache

@ladinata

 PARRILLA111

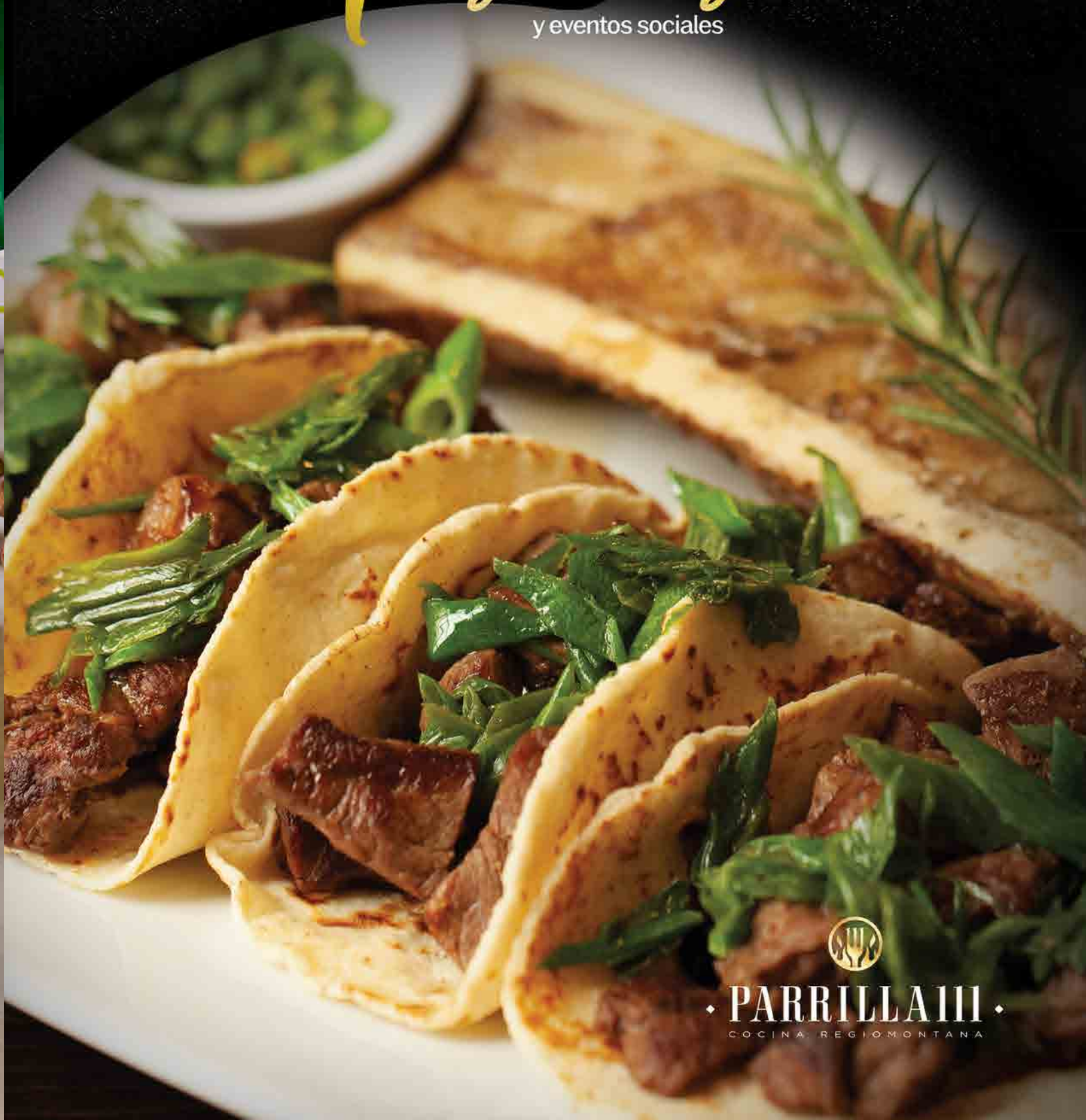
 PARRILLA111

¡Celebra con nosotros!

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

Posadas

y eventos sociales



◆ PARRILLA111 ◆
COCINA REGIONAL MONTAÑA

SPG



4REAL

Binny Brun

Caja francesa con tortugones
Enjambres
Trufas
Blueberries con chocolate
Caramelos de manzana

@binnybrunchocolates



SAN CARLOS

— MORONES PRIETO —



#delmeronuevo León

📍 Av. Morones Prieto No. 2803 Pte.
Col. Loma Larga, Monterrey
☎ (51) 8344-4114

📌 @sancarlosrestaurante

📷 @restaurantesancarlos

🌐 www.restaurantesancarlos.com



SPG

MTY
PTE



Cinnabon

Caramel lover
Turtlebon
Oreo bon

@cinnabon.mty

LA COLONIA

GRACIAS POR ESTOS

5 AÑOS

DE COMPARTIR MOMENTOS
CON NOSOTROS



“HECHO EN CASA”

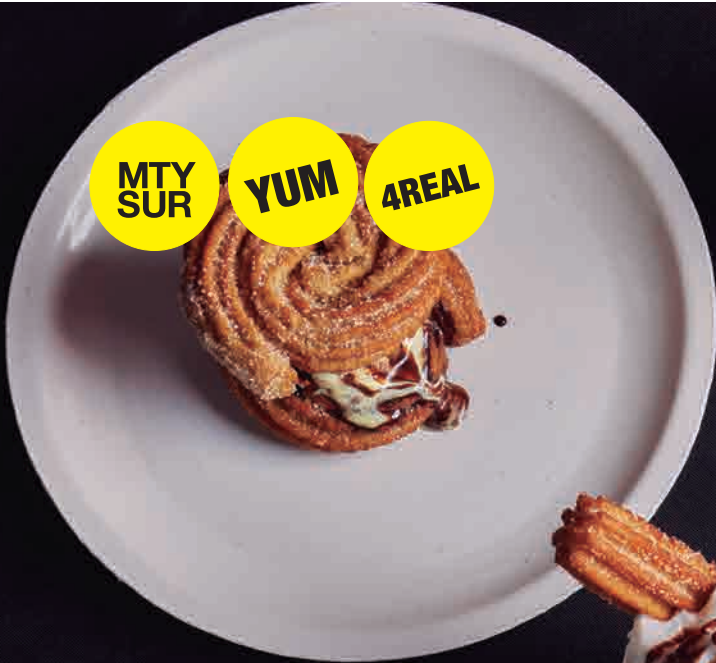
81 1359 4039

Bosques del Valle #110 Col. Bosques del Valle, CP 66250
San Pedro Garza García Nuevo León, México.

MTY
SUR

YUM

4REAL



The Kings Churros

Variedad de churros

@thekingchurros





LOS FRESNOS

RESTAURANTE



· AÑOS DE SABOR Y TRADICIÓN ·

APODACA · AEROPUERTO · CUMBRES · SPGG (TREBOL PARK)

 /restaurantelosfresnos  @restaurante.losfresnos  RSVP : 81 1091 2996  811 087 9866

www.restaurantelosfresnos.com

SPG

MTY
PTE

MTY
SUR

AREAL

Pan Gabriel

Barra de pan blanco
Dona cubierta de cacao
Dona cubierta de cacao con nuez
Muffin
Roles
Gabrielito
Concha
Variedad de bisquets
Variedad de empanada
Marineta
Croissant

@ pangabrielmx



 merenderotino1957
 www.merenderotino.mx



Santiago - Cumbres - Contry - La Pista

TRADICIÓN NORESTENSE DESDE 1957



SPG

4REAL



YUM

Mocca

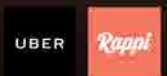
Classic cinnamon roll
Rol cubierto de dulce de
leche y nuez
Cubierto de dulce de leche
Pumpkin spice roll
Blueberry roll

@mocabakery



BURGER ★ NATION

📍 Av. Manuel Gómez Morín 100, Carrizalejo
66245 San Pedro Garza García, N.L.
f📷 [burgernationmx](#)



(81) 8303-1403 📞
Servicio a domicilio
(81)8303-0230



Los rostros detrás del sabor

Quinta edición

FOTOGRAFÍA DE RETRATO
DE LOS PRINCIPALES
EXONENTES
DE LA GASTRONOMÍA
DE NUEVO LEÓN

POR JUAN RODRIGO LLAGUNO

**27 DE OCTUBRE A 24 DE NOVIEMBRE
MUSEO METROPOLITANO DE MONTERREY
ZARAGOZA & CORREGIDORA,
CENTRO DE MONTERREY NL
ENTRADA LIBRE
WWW.RESIDENTE.MX**



TODO PARA COCINAR Y SERVIR





CASA DEL TRADICIONAL PAN DE ELOTE

☎ 81 24 51 43 11

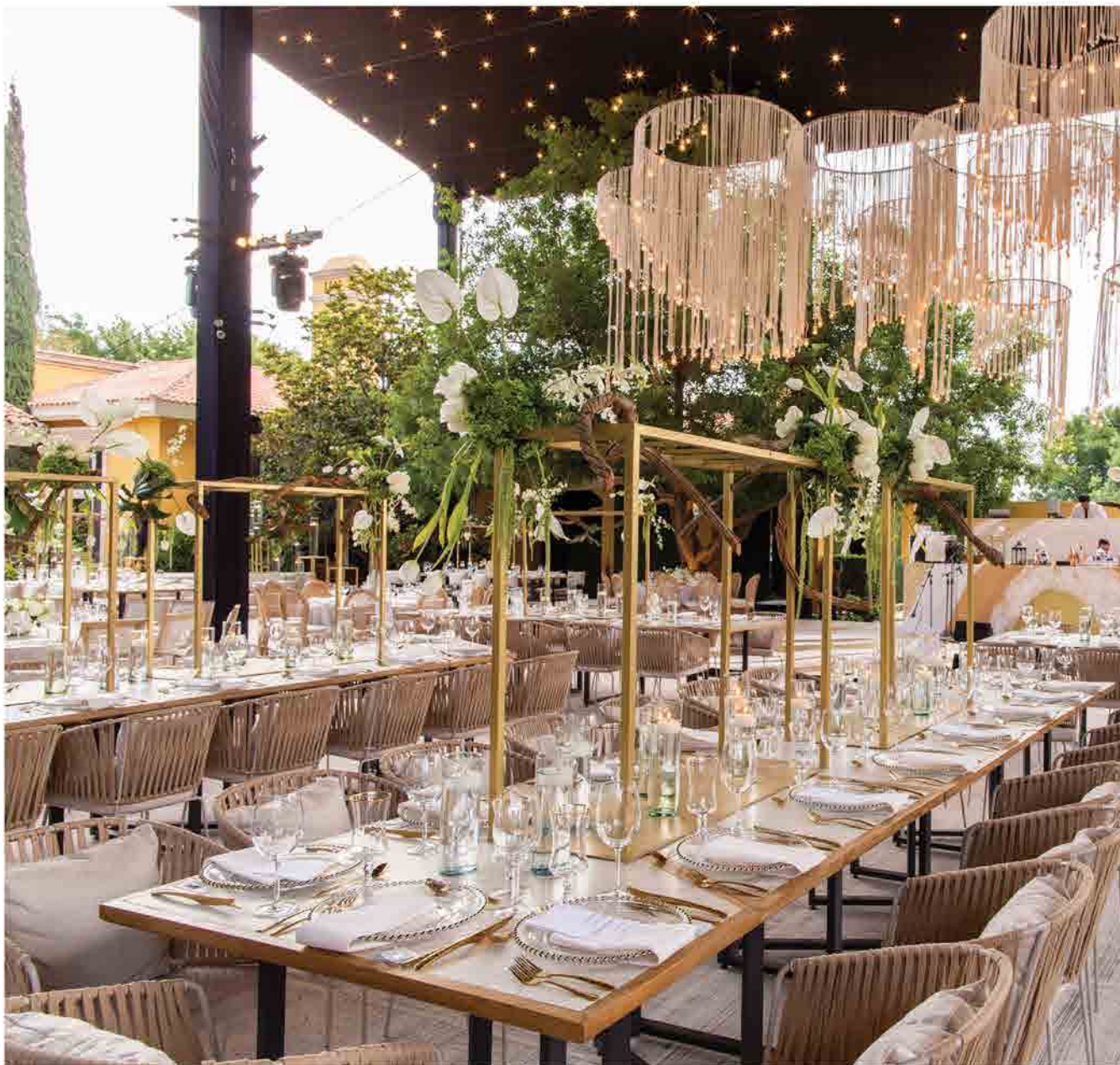
📷 casa_abuela

📍 Morelos 112, Centro, 67310 Santiago, N.L.

PUNTO A/II

MOBILIARIO | DISEÑO FLORAL | COORDINACIÓN

Contamos con mobiliario de la más alta calidad, diseñado y fabricado para todo tipo de evento



Diseñamos y creamos el mejor ambiente, materializando todas tus ideas; somos expertos en la organización, decoración y producción de tu evento.

DICIEMBRE
3, 10 y 17

Santa Claus



¡ESTÁ LLEGANDO A LA CIUDAD!
Y SE HOSPEDA EN



Hilton
MONTERREY

Únete a nosotros en una celebración
navideña mágica en nuestros

Christmas Brunch

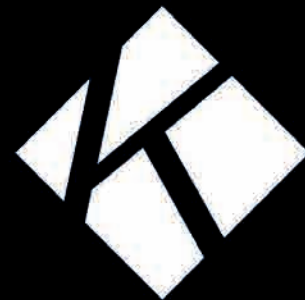
9:00AM A 1:00PM

Santa será nuestro huésped especial y estará presente para tomarse fotografías de 10 am a 12pm. **Además habrá**

- **Música** en vivo.
- Delicioso **desayuno navideño**.
- **Taller de decoración de gingerbread cookies.**

Haz tu Reservación ahora en  **OpenTable**

Encuétranos como
Härth Hilton Monterrey



KDESIGNMTY

**DISEÑOS EXCLUSIVOS
TABLAS PREMIUM
HECHO EN MÉXICO**



**MENUDEO & MAYOREO
REGALOS CORPORATIVOS
PRODUCTOS PERSONALIZADOS**

Instagram icon KDESIGNMTY

Phone icon 8125 810838

ESCANÉAME



WWW.KDESIGNMTY.COM



Sucursal El Flotante Villa

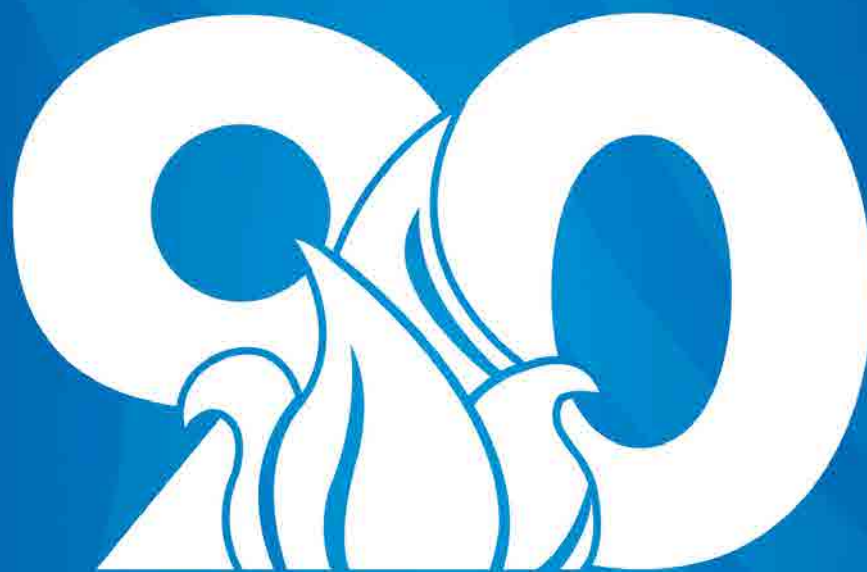
Juárez 504, Santiago,
67310 Santiago, N.L.



Sucursal Presa La Boca

Antigua Carretera Nacional 257,
San Javier, 67300 Santiago, N.L.

SIEMPRE UANL



ANIVERSARIO

1933 UANL 2023



UANL



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

83

Mixología
Cerveza
Vino
Café

Bebidas

Cerveza

Cerveza con porte

Por: Memo Mtz.

@hudson15edg



Capricho del Rey Baltic Porter

La Baltic Porter es una cerveza compleja por su combinación de su sabor a maltas y aromas suaves de complejo perfil, estereos de intensidad media y densidad firme. Cerveza tradicional de las regiones del mar báltico derivada de la porter inglesa pero influenciada por la russion imperial stout.

Asahi

Cerveza tradicional japonesa, con un sabor rico y refrescante pero seco y un cuerpo completo. Fácil de tomar, con un notable y corto sabor después de tomarse, de color claro dorado, ligera intensidad en su aroma a malta, de cuerpo medio, excelente para comida asiática y adicionalmente para épocas de calor. El contenido de arroz le da a la cerveza ese toque seco que tiene como primera sensación en el paladar.

Piedra Lisa N8 session ipa

Es una cerveza ligeramente turbia de color naranja pálido y espuma color marfil. Entre sus notas puedes encontrar aromas a frutas como mango y guayaba, cítricos como toronja y florales tipo pasiflora, todos gracias a sus lúpulos, que resaltan con el amargor en un cuerpo medio y con una sensación sedosa en la boca. Toda una experiencia tropical.

Goose 312 Urban

Goose Island es una cerveza ale de trigo sin filtrar, inspirada por la ciudad de Chicago. Tiene un cuerpo cremoso - el resultado de la mezcla de malta de cebada y trigo - y un aroma especiado de lúpulos Cascade, seguidos por un sabor a ale nitido y afrutado 4.2% Alcohol cuerpo ligero especial para degustar con embutidos.

Kross Maibock

Kross Maibock es un estilo de cerveza lager fuerte tradicional del norte de Alemania que se produce para celebrar la llegada de la primavera, es por eso su nombre (Bock de Mayo). Es una cerveza de profundo color cobrizo resultado del uso de cuatro tipos de maltas. En boca predomina se carácter a malta y caramelo sintiéndose también sus 6,5 grados de alcohol. Puede acompañarse con embutidos como chorizos, longanizas y jamones.



EL CHILAQUERO ²⁰ ₂₀

 EL CHILAQUERO

 @elchilaquero

 SUCURSAL SAN JERÓNIMO
AV. ANILLO PERIFÉRICO 1609-LOCAL 33,
SANJERÓNIMO, 64634, MONTERREY, N.L.

 SUCURSAL AVANTA GARDENS
AV. JOSÉ VASCONCELOS 755, DEL VALLE
LOCAL 01718, 66220, SAN PEDRO GARZA GARCÍA, N.L.



“DIVINATA 33 x @ELMIXOLOGO”

Por: Birthday Cake x La Divinata

@elmixologo

YUZU33:

MEZCAL33 Joven
Miel Melipona
Yuzu Kosho
Tintura de Vainilla de Papantla x
@ELMIXOLOGO

CARD33:

MEZCAL33 Joven
Manzana Deshidratada
Pera Rehidratada
Bitters de Cardamomo x
@ELMIXOLOGO

PERS33:

MEZCAL33 Joven
Persimonio Liofilizado
Durazno Deshidratado
Aceite de Mandarina y Sumac x
@ELMIXOLOGO





*MENUDO DE LA CASA



SUC. SANTIAGO

SUC. VALLE

SUC. LAS AMÉRICAS

SUC. LA RIOJA

PRÓXIMAMENTE

  @LOSTOREADOSDELALAMO

Vino

Casa Rojo

LA VIRTUD MÁS IMPORTANTE DE UN VINO ES EL EQUILIBRIO

- Laura Rojo

Por: @anahiojeda.somm

@contrabarra

@casarojomx

Haru: Mezcla basada en Monastrell y un ligero toque de garnacha maceradas en frío para potenciar su aroma, reposo en lías para darle más cuerpo a este vino rosado cargado frutos rojos frescos, cítricos y notas florales con un dejo cautivante. ¡Muy interesante!

Enemigo mío: No todo lo que vemos es lo que aparenta. Aunque su imagen y nombre sean intimidantes esta elegante y deliciosa garnacha cuenta con doble fermentación (alcohólica y maloláctica) con intención de ser un vino más sutil de notas afrutadas, frescas y que denoten su juventud aportando un final goloso. Con estos enemigos ¿Para qué quiero amigos?

CL98: Vino que debido a que su crianza de 12 meses en hormigón, mantiene la tipicidad de su entorno y sabores característicos de la "tinta fina", también conocida como "tempranillo". Notas de frutos rojos hechos mermelada, balsámicos y un dejo de finas hierbas, taninos perfectamente integrados, sabores frescos y un final largo y placentero.

Machoman: Tinto cien por ciento Monastrell, cierto porcentaje proveniente de viñas con edades arriba de los cincuenta años; vino con fuerza y carácter por su crianza de doce meses en barrica aportando ciruelas, cerezas, grosellas, agregando complejidad con sus notas ahumadas y hierbas frescas, levantando con su acidez balsámica y un cuerpo fuerte y estructurado.

The ham factory:

Tinto cien por ciento tinta fino, envejecido durante 20 meses en barrica de roble francés, con una apariencia de rojo granate y muy intensa con aromas de frutos negros maduros, notas balsámicas, vino con gran permanencia en boca y muy elegante.





Repartimos felicidad en forma de un rico tamal.



📍 C. Padre Mier 653-Local 101, Centro, 64000 Monterrey, N.L. Semillero La Purísima.

🍷 Sabor a Oaxaca

📷 Tsujmi_oaxaca

Café

Café para raros

@beetlecoffee_shop



Honey comb latte:

Inspirada en la belleza del panal y su perfección geométrica, la miel acentúa la sensación sedosa de este latte y le da un toque dulce y floral.



Fungi matcha:

Nuestra bebida combina hongo, melena de león, matcha y fresas para equilibrar bienestar y dulzura, nacida de la tierra. Deliciosa y saludable.



Morfeo's milk:

Su combinación de lavanda francesa, leche y manzanilla te ayudarán a llegar al máximo nivel de relajación y conciencia.

THE CHICK-N SANDWICH



Lo mejor está en el interior®

Plaza la Toscana

Carretera Nacional
Miércoles a Domingo
12:30 pm - 09:30 pm
☎ (81) 1100-5756

Plaza Via Puerta de Hierro

Av. Leones esq. con Puerta de Hierro
Lunes a Domingo
12:00 pm - 10:30 pm
☎ (81) 3541-4777

Plaza La Joya

Av. Manuel L. Barragán 550, Residencial
Anáhuac Lunes a Domingo
12:00 pm - 10:30 pm
☎ (81) 3068-5637

Haz tu pedido a través de: **Rappi** **Uber Eats** **PICK UP**

Desayunos dulces en San Pedro por menos de \$500 para dos personas

por: Samanta Santos

1. Ojo de Agua

Cinnamon Roll French Toast	\$185
Hot Cakes Matcha	\$180
Café Americano	\$47
Chai	\$64

*sin propina \$476

2. JW Marriott (Orfebre)

Waffle Belga	\$195
Hot Cakes	\$190
Café regular	\$55
Chocolate caliente	\$65

*sin propina \$510

3. Brugge

Cacao Oat Waffle	\$175
Plato de frutas con yogurth, granola y miel de lavanda	\$125
Marcha Latte	\$85
Malteada de Vainilla	\$94

*sin propina \$479

4. Café Laurel

Buttermilk Pancakes	\$175
Cinnamon Roll	\$59
Muffin Integral de Zanahoria	\$55
2 Jugos de naranjas	\$110
Americano	\$50
Espresso	\$45

*sin propina \$494

*Los precios fueron obtenidos directamente de los menús oficiales de cada restaurante a la fecha de la publicación de la Revista; Residente no se hace responsable por el aumento de precio de los platillos, lo cual depende de cada restaurante.

Residente
Restaurant®
Books

Platillos icónicos de Nuevo León

Historia culinaria que pasó del hogar



¡Ya disponible volumen V!

Pídelo al teléfono: (81) 8044 9800
o en www.residente.mx

Costo \$250

Envío gratuito a partir de 2 ejemplares

@residentemy | residentemx

LITO



Sabor con historia desde 1979



📍 Juárez - Contry - Cumbres - Apodaca - La Misión - La Herradura - San Nicolás
📞 8131365412 🌐 tamalesteresita.com 📷 @tamalesteresita

CUCINA  ITALIANA

CANTINETTA

— de il Duomo —

« [Arboleda] : Segundo piso »»

• GRUP  PASTA •

Guadalajara - Querétaro

il Duomo

 @cantinetta.arboleda (81) 3953 5331

OSTERIA
DE
IL DUOMO
TRATTORIA

CUCINA  ITALIANA

CANTINETTA

— de il Duero —

◀◀ [Arboleda] : Segundo piso ▶▶

• GRUP  PASTA •

Monterrey - León

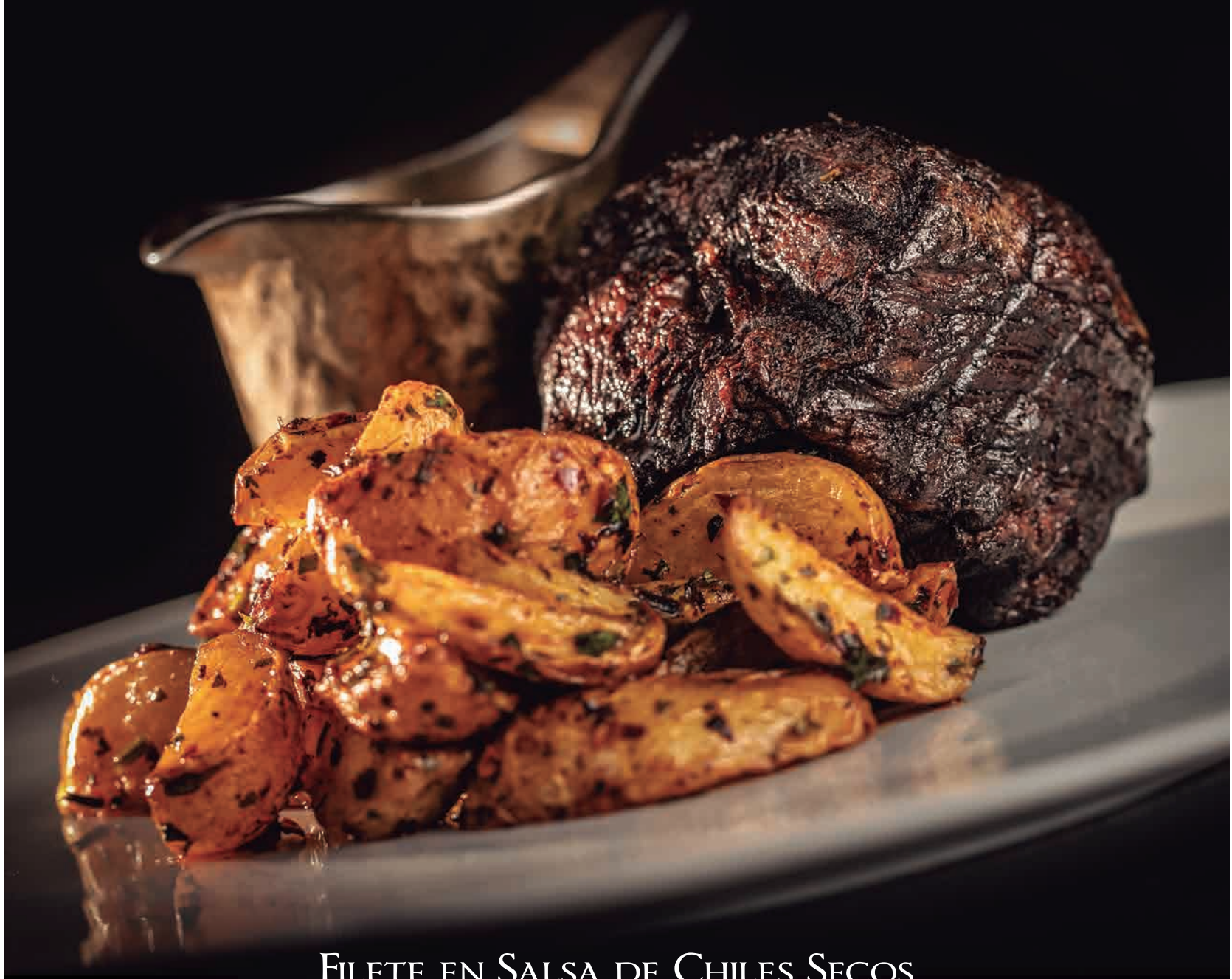
LA PASTERIA



 @cantinetta.arboleda (81) 3953 5331

LA TORRADA

LEÑA HORNOS CAVA



FILETE EN SALSA DE CHILES SECOS

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

WWW.LATORRADA.MX