



**R** RESIDENTE

@la.enramada

@sigmafoodservice

**residente.mx**  
#foodculturemty

**Especial**  
Alta cocina  
internacional

**Sigma**  
Los líderes en distribución  
de foodservice en México

86  
  
MONTERREY | OCT - NOV 2022



¡Crea recuerdos increíbles con Zunte Kit Edición Limitada!



Estuche decorado incluye:

- 2 Caballitos
- Sal de Gusano
- Botella Zunte 750ml



¡Regala Zunte Gold Edición de Lujo!



Ensamble de Agave Tepeztate y Agave Espadín, con láminas de Oro de 24k.



Distribuidor en Zona Norte México: **Distribuidora Pilsen.**

81 20 019 858

contacto@pilsen.com.mx

Para leer nuestro blog, comprar productos y obtener recetas de cocteles, visita:

zunte.com.mx

@mezcalzunte

Zunte Premium Mezcal

De venta en: El Murciélago Tequilería • La Casta del Agave • HEB • Beer Market

Pídelos en tu restaurante - bar - cantina favorito

# GRILL SELECTION

SuKarne



Escanea el código QR y conoce nuestros productos.

# GRILL SELECTION

SuKarne

SuKarne es el primer productor mexicano con un programa integral de **Alta Calidad de Carne**, dicho programa está compuesto por:

## PROCESOS DE PRIMERA LÍNEA GARANTIZADOS



- 1 Selección de ganado nacional e importado, razas finas y de origen europeo (Angus, Hereford, Limousine, Charolais) engorda por más de 180 días para garantizar marmoleo.
- 2 Cámara con tecnología de punta (BEEFCAM) para identificar y asegurar la correcta clasificación con base al marmoleo en cada res.
- 3 Maduración de cortes finos durante 28 días para garantizar suavidad, jugosidad y sabor.
- 4 Productos porcionados y en barra para satisfacer las necesidades de nuestros clientes.
- 5 Distribución de producto fresco/congelado que garantiza la cadena de frío, con cobertura nacional y exportación (Canadá, EU, Japón).

Javier Covarrubias García

812 414 7920

javier.covarrubias@sukarne.com

@GRILLSELECTION

WWW.SUKARNE.COM



# MARISCOS

Al puro estilo

**SINALOENSE**

 |81| 33-93-02-20

 barra22monterrey

 barra22mx



**Tec**

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

**Fleteros**

Gral. Pablo González Garza 212,  
Chepevera, 64030 Monterrey, N.L.

**Paseo La Fe**

Miguel Alemán #200, 66470  
San Nicolás de los Garza, N.L.



# REGALAKRISPY

Comparte la *alegria*  
regalando **Krispy Kreme**



PIDE POR WHATSAPP



# EL JONUCO



## Auténtica cocina regional.

Este restaurante ubicado en el municipio de Apodaca, es un espacio para rescatar las tradiciones gastronómicas de Nuevo León con un menú que recorre el estado con las recetas más selectas elaboradas por el chef Hugo Guajardo, quien se ha dedicado en el último lustro a escudriñar la cocina de nuestro estado el cual resultó en un menú que engloba el verdadero sabor norestense.

Sus platillos recrean esos sabores de rancho, la cocina rústica de pueblo, ésas recetas de antepasados que durante siglos han mantenido ese sazón que hoy en día, el Jonuco lo trae para deleitar a paladares, no solo regios sino de cualquiera que esté en busca de nuevas experiencias culinarias.

📍 Mariano Abasolo 102-A col. Centro, Apodaca N.L. CP. 66600

📞 8132608870

📷 @eljonucomx

📘 elljonucomx

🌐 eljonuco.com.mx

f@ verselmx



# Del *Cultivo* a tu cocina



COME SANAMENTE

Descarga  
nuestra App



# Timms ENERGY

Refrescantes bebidas  
preparadas con **Red Bull**

SKY  
Blue Curaçao



SUNSET  
Strawberry Mango  
SUGAR FREE



ALIMENTATE SANAMENTE.

Sujeto a disponibilidad de producto. Hasta agotar existencias.  
TM & © 2022, TIM HORTONS. USADOS BAJO LICENCIA.



## Portada

FOTOGRAFÍA Y POSTPRODUCCIÓN  
**Bob Zamudio**  
@zamudiophoto  
TALENTO EN PORTADA  
**Chef Jesús Leal**  
@la.enramada  
Sigma Foodservice  
@sigmafoodservice  
IMPRESIÓN  
Grafotec

## Contenido

19

### #foodculturemt

Desayunos, Valor por tu dinero, Pa'l postre, Munch, Aniversario, Ingredientes, Producto local, The dream meal

46

### En portada

Especial: Alta cocina internacional

67

### Bebidas

Cerveza, Vino y Mixología

73

### Perfiles

Foodie, Consultor de Marcas

## Directorio

FUNDADOR  
**José Antonio Chaurand**

DIRECTOR DE OPERACIONES  
**Juan Carlos López**

GERENTE COMERCIAL  
**Eduardo Pinto**

CUENTAS ESPECIALES  
**Viridiana González**

VENTAS Y MARKETING  
**Abisaí López**  
**Aleyda Balderas**  
**Andrés Araiza**  
**Diana Salazar**  
**Marcela Hernández**  
**Gerardo Puentes**

DIRECTORA DE CONTENIDO Y REDACCIÓN  
**Alehz Alanís**

FOTOGRAFÍA  
**Mikel Rendón**

DISEÑO  
**Beatriz E. Soto**  
**Patricio P. Cantú**

WEB MASTER  
**Patricio P. Cantú**

DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN  
**Dan García**

ADMINISTRACIÓN  
**Joana López**

RECURSOS HUMANOS  
**Claudia Soto**

DISTRIBUCIÓN  
**Carlos Gómez**  
**Antonio Rodríguez**

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

RESIDENTE CULTURA CULINARIA (AÑO 7, No. 86, OCT- NOV 2022) ES UNA PUBLICACIÓN DE PLATAFORMA GLOBALMEDIA, S.A. DE C.V. EJE EXTERIOR #10, LOCAL 21, VÍA CORDILLERA, RESIDENCIAL VALLE PONIENTE, SANTA CATARINA, NUEVO LEÓN. C.P. 66196. NO. DE CERTIFICADO DE RESERVA OTORGADO POR EL INSTITUTO NACIONAL DEL DERECHO DE AUTOR: 04-2012-052213373400-101. NO. DE CERTIFICADO DE LICITUD DE CONTENIDO: 15587. IMPRESO Y DISTRIBUIDO POR DOCUMENTA CONSULTORES. LOS TEXTOS AQUÍ PUBLICADOS SON EN SU TOTALIDAD RESPONSABILIDAD DE SU AUTOR. CIRCULACIÓN AUDITADA POR SEGOB @ 2017.

HOLSTEINS<sup>®</sup>  
STEAKHOUSE - WHISKY ROOM

WORLD'S  
**101**  
BEST  
STEAK  
RESTAURANTS

THE ART  
OF  
STEAK PLACE

PORTER HOUSE WAGYU

HIGH END STEAK PLACE - WHISKY ROOM ROBATA & JAPANESE INSPIRATION

SPRING - 2023  
PRÓXIMAMENTE AV. PALMAS, CDMX

holsteins.com.mx

Instagram / Facebook / HolsteinsMX

# 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



Valor por tu dinero



Antojo



Santa Catarina



Tendencia



Ideal en dieta



Aniversario

Los  
**HIDALGOS**

PARILLA MEXICANA



@loshidalgosoficial

Los Hidalgos

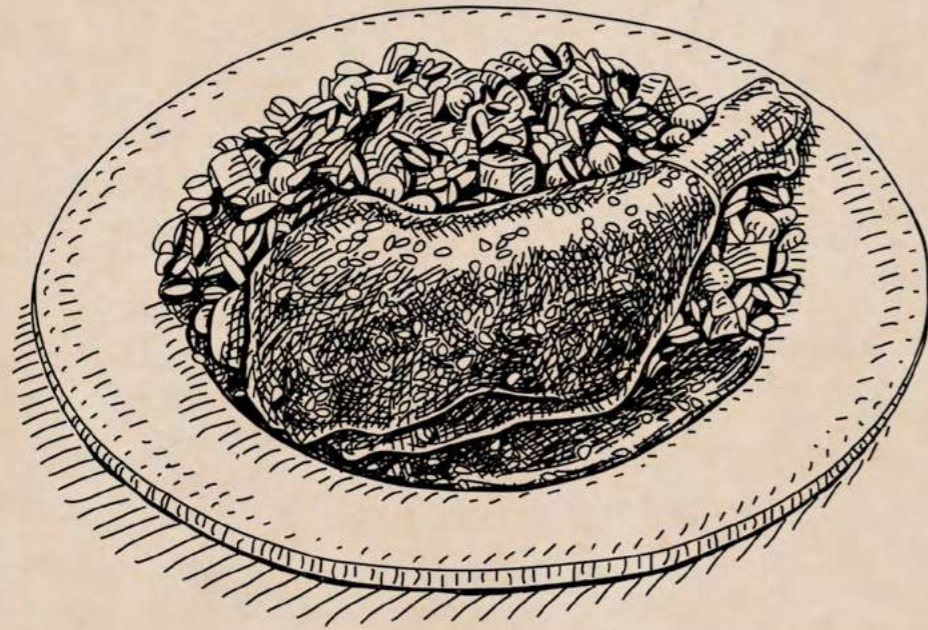
www.loshidalgos.com.mx

81 8363 2610 / 812 633 8315



LA CATARINA.  
RESTAURANTE, ARTE MEXICANO Y TEQUILERÍA

*Durante noviembre*  
FESTIVAL DE MOLES



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

19

Desayunos  
Valor por tu dinero  
Pa' Postre  
Munch  
Aniversario  
Ingredientes  
Producto local

#foodculturemty



Desayunos

**Parrilla 111**

Tacos de fideo seco  
Huevos montados  
Chilaquiles con huevo  
Huevos parrilladísimos

@parrilla111



♦ PARRILLA 111 ♦  
COCINA REGIONMONTANA

¡ CELEBRA CON NOSOTROS !

# Posadas

Y EVENTOS SOCIALES

CONSULTA FECHAS DISPONIBLES



EVENTOS: 812 351 1301

RESERVACIONES: 811 652 5376

Facebook and Instagram icons followed by PARRILLA111

AVE. GONZALITOS #111, COL. LEONES



Desayunos

# Cuarto Creciente

Chilaquiles mixtos  
French toast con frutos rojos  
Hotcakes integrales  
Tarta de limón  
Croissant  
Chocolate tabasqueño  
Tisana

@cuartocrecientemx



*cuarto  
creciente*  
BISTRO - VIENNOISERIE - CAFE

Desayunos — Café — Panadería

Visítanos en: Plaza Andenes, Local A-110, San Nicolás de los Garza.

@cuartocrecientemx





Valor por tu dinero

# Noreste Grill

Chamorro marinado en cerveza y ahumado con costra de chiles desmenuzado en tu mesa \$250

Hamburguesa rellena de queso crema y jalapeño, flameada con whisky \$195

@norestegrill

# NORESTE GRILL®

Carnes & Salsas



「DIEZMILLO BAÑADO DE」  
「QUESO FUNDIDO EN TU MESA」



**YUM**

Pa' postre

# Los Pasteles de Laura

- Streusel de manzana
- Oreo cheesecake
- Galletas de mantequilla con mermelada de fresa
- Galletas de limón
- Galletas de mantequilla con mermelada de piña y coco

@los.pasteles.de.laura



Queremos contarte nuestra historia

El lugar de Max

@lugardemax1987

max\_torres91



A los 30,559 clientes que nos han visitado en nuestros primeros 3 meses

# ¡GRACIAS!

Suc. Azteca

| Suc. Miguel Alemán

| Suc. Concordia

| Suc. Áuriga





Munch  
**El burro de  
san peter**

Arre burro arre  
Burro vegano  
Macarrón con queso artesanal y boneless

@elburrodesanpeter



**DESAYUNOS, ALMUERZOS,  
COMIDAS Y CENAS**

SUC. SANTIAGO | SUC. VALLE | SUC. LAS AMÉRICAS



  @lostoreadosdelalamo



**bb** better balance

Haz tus platillos

# Better

con nuestras proteínas  
100% plant-based

Better Balance en camino a una vida mejor.



Hamburguesa Vegana



Salchicha Vegana



Deshebrada Vegana



Molida Vegana

Además, prueba el **NUEVO** **VEGGIE BITE** en tiendas participantes.

Consúltalas en nuestras redes sociales.



Encuétranos en **Sigma** foodservice

sigmafoodservice.com 55 5650 6909

ÚNETE A NUESTRA COMUNIDAD  
clientes.sigmafoodservice.com



SÍGUENOS  
@betterbalance\_mx



# EL LINGOTE

RESTAURANTE



Ribeye Choice

Nuestro menú



OpenTable



(81) 8126.1111



Aniversario  
**Mr. Pampas**

Mr. Pampas cumple su 10º aniversario en Nuevo León. Visítalos en cualquiera de sus 3 sucursales, donde encontrarás un amplio menú con las famosas espadas brasileñas, tomahawk, picanha, top sirloin, churrasco, pulpo, camarones a las brasas, ensaladas y coctelería pampirinha. ¡Parabéns Mr. Pampas!

@mrpampasmtty



**TORITO**  
- SINALOENSE -

AUTÉNTICO SABOR  
**DEL PACÍFICO**  
A MONTERREY



CHECA EL  
**NUEVO MENÚ**



**RSVP 8136041167**

f d El Torito Sinaloense @eltoritosin



Ingredientes

# Pan de zanahoria

Sabor Bonito

- |                  |              |
|------------------|--------------|
| Harina           | Huevo        |
| Azúcar           | Zanahoria    |
| Azúcar mascabado | Nuez         |
| Rexal            | Canela       |
| Bicarbonato      | Nuez moscada |

@sabor.bonito



*¡La Tradición de Comer como en Casa!*

• SUCURSALES •

- Valle • Cumbres • Micropolis • Chipinque • Plaza Tanarah
- Centro • Carretera Nacional • Linda Vista • San Nicolás
- Constitución • El Borrego (Campus Tec)

*¡Si Señor!*

[www.senorlatino.com](http://www.senorlatino.com)

SeñorLatino  
 SeñorLatino



Producto local  
**Binny  
Brun**

Esta chocolatería está festejando su 35 aniversario. Binny Brun ofrece una amplia variedad de chocolates con más de 30 sabores de trufas y bombones, tortugones, dragées, toffee, barras y muchas otras tentaciones de chocolate así como líneas complementarias de repostería, gelatería y tés. Puedes visitar sus dos boutiques en San Pedro o su tienda en línea en [binnybrun.com](http://binnybrun.com)

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



**Palestino Libanés**  
**COMIDA ÁRABE**



### Horarios

Buffet Miércoles, Viernes  
y Domingo  
de 1:00 a 4:00 p.m.

Restaurant Martes a Sábado  
a la carta de 1:00 a 10:00 p.m.

Reservaciones 81 8133 5333

[f /PalestinoLibanes](https://www.facebook.com/PalestinoLibanes) [@palestino\\_libanes](https://www.instagram.com/palestino_libanes)



Producto local

# Grill Team Store

Una tienda ubicada en el Centro Monterrey con todo lo necesario para los cracks de la parrilla. Donde podrás encontrar productos como: Cortes de carne, asadores, variedad de sazonadores para distintos tipos de carne, carne seca, bolsas de carbon, iniciadores de fuego, accesorios, tablas, productos de limpieza para tu asador, hieleras, souvenirs y mucho más.

@grillteammtty

# LA TIENDA PARA LOS CRACKS DE LA PARRILLA



MODESTO ARREOLA 1207, COL. CENTRO  
LUNES A JUEVES 11 A.M. A 5 P.M.  
VIERNES Y SÁBADO 11 A.M. A 6 P.M.



@GRILLTEAMMTY

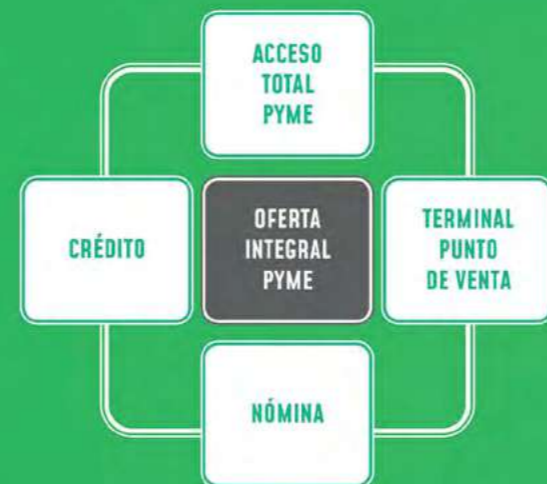


41

Todos los  
Productos  
y Servicios  
que tu negocio  
necesita

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

Con **Crédito PyME** puedes adquirir capital de trabajo, maquinaria y bienes inmuebles.



¡Solicita tu crédito hoy mismo!  
Escanea para solicitar más información.



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

The Dream Meal

# Coliflor Zarandeada

## Flama

Como primer platillo, una deliciosa coliflor frita acompañada de aderezo zarandeado y queso parmesano gratinado, su sabor es delicioso y está especial para abrir paso al segundo plato.



# Queso Quemado

## Los Hidalgos

Como segundo plato, un queso fresco previo al plato fuerte o ¿por qué no?, para acompañarlo, la fusión de sabores será un auténtico deleite.



# Machito asado

## El Pipiripau

De plato fuerte, un tradicional machito asado. Su textura crujiente te va a encantar, nada como acompañarlo de una buena salsa y tortillas recién hechas. Garantizamos que lo vas a disfrutar.



# Mocca Bakery

## Carrot Cake

Para cerrar, deléitate con un pastel de zanahoria, enamórate con su receta de familia y su especial sabor casero. Suave y esponjoso pan muy húmedo (moisty), con una mezcla de zanahoria y nuez, cubierto de glaseado tradicional de queso crema espolvoreado con nuez para darle textura y un toque crujiente. ¡Simplymente, delicioso!





@la.enramada

@sigmafoodservice

## Reportaje



# Los líderes en distribución de foodservice en México

Sigma Foodservice es un negocio de Sigma que se dedica a ofrecer servicio a diferentes segmentos del mercado foodservice en México y que tiene como propósito brindar los alimentos favoritos a cada comunidad mejorando la vida de sus consumidores; renovándose día a día con nuevas oportunidades que generen valor con la intención de ser el socio comercial más confiable para sus clientes con servicios ideales para impulsar sus proyectos.

### Todo para su negocio

#### Asesoría de negocio

Brindan a sus clientes una capacitación basándose en funcionalidad y rendimiento de productos. Además de ofrecerles recomendaciones de menú, tendencias e innovaciones para sus proyectos, cadenas nacionales, desarrollo de negocio, marketing, entre otras.

#### Asesoría culinaria

Diseñan programas de entrenamiento para el personal de cocina y meseros, desarrollo de productos elaborados conforme a tus necesidades y las de tus clientes. También apoyo para exposición y montaje de platillos, propuestas de crecimiento y aplicación de técnicas culinarias.

#### Canales de atención

Ponen a disposición el servicio de venta en línea de 24 horas para pedidos por internet y la opción de ver inventarios, historial de compras y catálogo digital; también atención por whatsapp y redes sociales.

#### Oferta de productos

Catálogos de proteínas de res, cerdo, pescados y mariscos para que los platillos de tu proyecto sean un completo éxito

y puedas ofrecer variedad. Además de complementos y suministros no alimenticios, productos nacionales e importados y marcas de prestigio.

#### Red de distribución

La mejor red de distribución del país en refrigeración y congelados, la encuentras aquí. Con una cobertura de 60 centros y 6 delis donde se pueden adquirir los productos de la sucursal más cercana.

#### Sucursales

Centros de distribución con espacio físico adecuado para compras, servicio de entrega de pedidos, tienda para el público en general, tienda virtual exclusiva y personalizada para comercializar productos especializados.

#### Soluciones rápidas

Permite que Sigma Foodservice se encargue de darle el impulso a tu proyecto y desarrolle un plan para tus necesidades, su servicio está dirigido a: Restaurantes, hoteles, comedores, dark kitchen, procesadores, distribuidores, panaderías y pastelerías; confía en ellos como socio comercial.

Más información en: [www.sigmafoodservice.com](http://www.sigmafoodservice.com)



**Sigma**  
foodservice

EL ALIADO  
QUE SABE  
DE NEGOCIOS  
GASTRONÓMICOS

[www.sigmafoodservice.com](http://www.sigmafoodservice.com)

CONTAMOS CON MÁS DE 2 MIL PRODUCTOS



- **Res**
  - Carnes frías
  - **Quesos**  
Mantequillas  
y margarinas
  - **Pescados  
y mariscos**
  - Ave y cerdo
  - **Abarrotes**  
Productos  
de especialidad
- ¡Y muchos más!



COMPRA TUS PRODUCTOS EN LÍNEA:

[www.sigmafoodservice.com](http://www.sigmafoodservice.com)



- **Disponible 24/7**
- **Fácil de usar** en cualquier dispositivo
- **Visualización digital** del catálogo de productos
- **Inventario** en tiempo real

Sigma Foodservice



“Sentarte en una mesa y compartir los alimentos es un bello ritual; tal vez esa sea la inspiración más fuerte para mí”.

@la.enramada

## Entrevista

# Chef Jesús Leal

La Enramada, un restaurante con 40 años de trayectoria, mismo que despertó la pasión por los sabores del Chef Jesús Leal, quien se encarga de compartir su conocimiento en cada platillo con el toque tradicional de este lugar.

Redacción: Alekz Alanís  
Fotografía: Bob Zamudio

**¿Cuál es tu ciudad de origen?**  
Cadereyta Jiménez, Nuevo León

**¿Cuántos años le has dedicado a la gastronomía?**  
Desde los inicios de La Enramada, un proyecto que este año cumple ya 40 años.

**¿De dónde viene tu interés por la cocina?**  
De la curiosidad. Soy ingeniero de profesión, pero cuando mi esposa comenzó con el proyecto del restaurante, la creatividad que puedes desarrollar en la cocina fue algo que naturalmente me atrajo e hizo que enseguida me apasionara por los productos, los procesos, los sabores y cómo, cuando son trabajados con cuidado y pasión, pueden resultar en una comida deliciosa.

Por otro lado, la comida es algo que une a la gente, a la familia y los amigos. Sentarte en una mesa y compartir los alimentos es un bello ritual; tal vez esa sea la inspiración más fuerte para mí.

**¿Cuál es la satisfacción más grande en tu trayectoria como chef?**  
La evolución que ha tenido La Enramada en estos 40 años, en los que, así como es un proyecto que ha ido creciendo, cambiando, mejorando, inevitablemente lo ha hecho conmigo y lo que he ido aprendiendo de la vida a través de lo que día a día vivimos en el restaurante.

**¿Para ti, qué es lo más importante a la hora de realizar un platillo?**  
La pasión, el gusto y las ganas de hacerlo. Y ya en términos más concretos, la calidad de los productos que se utilizan.

**¿Cuál es el platillo que más disfrutas comer?**  
Un buen rib eye, asado a las brasas, término medio.

**¿Cómo describirías la gastronomía de Nuevo León?**  
Mística y orgánica. Cuando prestas atención a las recetas originales, a por qué se usan ciertos ingredientes y no otros, es sumamente interesante ver lo que hay detrás. Detrás hay historia; la historia de nuestras raíces, nuestros abuelos y bisabuelos, de cómo se vivía en nuestra región, porque antes sólo se podían utilizar los productos que se tenían a la mano, y eso me parece algo fascinante; el descubrir nuestro antepasado a través de nuestros sabores.

“La comida es algo que une a la gente, a la familia y los amigos”.

SPG  4REAL 



# Yamasan

Black ramen kakuni de res  
Kakuni de pork belly  
Pollo karage  
Sake kikutsui

@yamasanramenoficial



# EL FARA

RESTAURANTE BAR

RESERVACIONES - 81.2721.3051

 EL FARA  EL FARA MTY

AV. EUGENIO GARZA SADA NO.400 SUR COL. ALTAVISTA  
64840, MONTERREY, N.L.



PLAZA SIENNA, AV. FUNDADORES NO. 955, VALLE ORIENTE  
MONTERREY, N.L, 64750

 EL FARITA BOTANERO  EL FARITA BOTANERO



RESERVACIONES - 81.2597.6711



SPG 4REAL

# Fogo de Chão

Rack de cordeiro  
Picanha  
Costeña de porco  
Fraldinha

@fogodechaomx



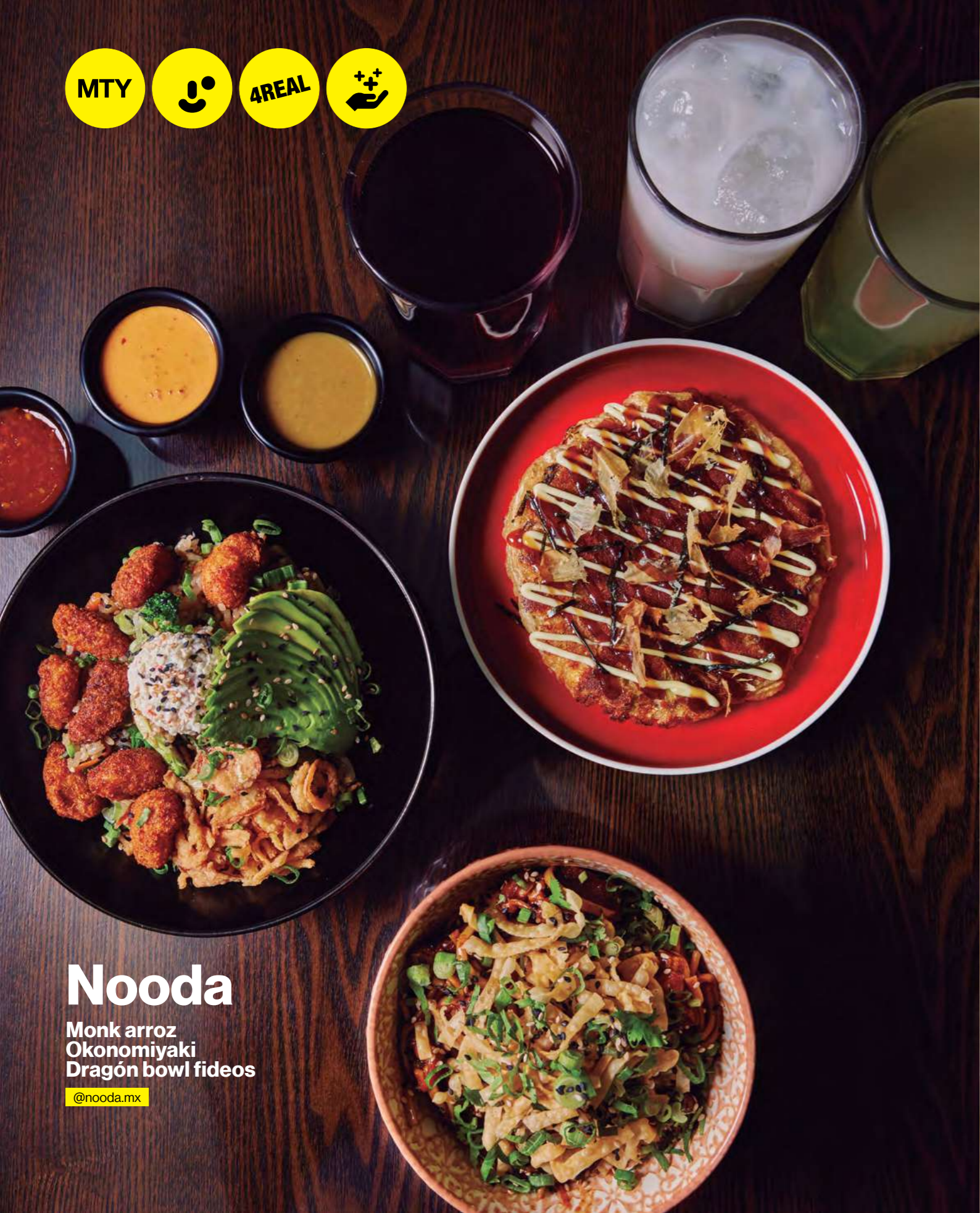
nuevefuegos

**Nueve Fuegos**

Trébol Park  
Lázaro Cárdenas 2424 L19  
San Pedro Garza García  
Tel. (81) 2317 4050 y 51

[www.9fuegos.com](http://www.9fuegos.com)

f/9fuegos  
8123509131



# Nooda

Monk arroz  
Okonomiyaki  
Dragón bowl fideos

@nooda.mx



*Pizza Studio*



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

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

SPG MTY PTE MTY SUR 4REAL



Napoli  
pizza &  
pasta

Parma  
Pasta Napoli  
Berenjenas  
Pastel zanahoria

@napolipizzapasta

RISTORANTE  
**NAPOLI**  
PIZZA & PASTA

realmente  
**ITALIANO**



napolipizzapasta

NapoliPizzaRestaurante

napolipizza.com.mx

SPG

4REAL



# Cocina Habibi

Hojas de Parra  
Hojas de Repollo  
Empanadas  
Kippe  
Torta Falafel  
Arroz con fideo  
Pita chips

@cocinahabibi



MIA ITALIA  
Cucina all Forno di Legna



GARZA SADA  
GARZA SADA 2850-S, ALTA VISTA  
T. 81 2710 7214

SANTIAGO  
MORELOS 104, SANTIAGO N.L.  
T. 81 2451 4519

@MIAITALIAMX  
 @MIA.ITALIA  
 8124034323

SPG MTY SUR AREAL



# Thai Thai

Satay  
Thai Dumplings  
Pad See Ew  
Mango Sticky Rice

Bebidas: Té tailandés  
Cerveza tailandesa singha

@thaitainx



## ¡Disfruta la gastronomía regional norestense!

[@merenderotino1957](https://www.instagram.com/merenderotino1957)

[www.merenderotino.mx](http://www.merenderotino.mx)



MERENDERO  
**TiNO**  
Antes "El Cosme"

SANTIAGO CUMBRES CONTRY COLA DE CABALLO PISTA SRT



# Mon Paris

Huevos benedictinos con salmón  
Quiche lorraine  
Omelette passy  
Canasta de pan dulce

@monparismx

# AUDITORES GASTRONÓMICOS®

NO JUZGAMOS, AUDITAMOS.



RESEÑAS DE TAQUERÍAS, RESTAURANTES, PASTERERÍAS, COMIDA CALLEJERA TRAGOS Y MÁS...



¿QUIERES SER UN AUDITOR?

@AuditoresGastronomicos



Únete al grupo de Facebook más popular en México en el que **TODOS** comparten sus experiencias gastronómicas. Tu auditoría llegará a más de **15mil views**.

¡AQUÍ TODOS SOMOS INFLUENCERS!



# 67



By Chef:  
John Bertrand

# REDES- CUBRE EL ARTE DE LA COCINA

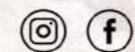
Disfruta de una de las mejores cocinas en Riviera Maya donde, nuestro Chef John Bertrand estimulará todos tus sentidos, brindándote una experiencia sensorial gastronómica.

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.



Sensitive Experience Resorts

RESERVACIONES E INFORMES:  
52 (998) 868 5460 ext. 3408 (Concierge), [www.sensiresorts.com](http://www.sensiresorts.com)



GalerieDesSens

Cerveza  
Vino  
Mixología

# Bebidas

Cerveza

# Cerveza internacional

Por: Carlos Lopez y Valentina Salazar.

Te compartimos 5 opciones para que le des la oportunidad de probarlas, cada una de ellas muy interesantes para maridar con comida internacional, todas disponibles en el restaurante Saufenhaus.

@saufenhausmt

@valentinasalazarmx



## Guava Summer Ale

De temporada de verano, está summer ale edición especial con adjunto de guayaba, es clara, ligera y refrescante con ligeras notas cítricas que nos recuerdan al fruto que en aroma la complementa, ideal para acompañar algún postre cremoso y crujiente como una deliciosa tarta de guayaba.

## La Latina by Saufenhaus

Su aroma nos ofrece una mezcla de frutas tropicales como el durazno y la toronja, su sabor es similar con dulces notas a mango. De cuerpo dorado y brillante con un final amargo bien balanceado; refrescante y ligera, ideal para disfrutar en copa y marida a la perfección con platillos como carnes rojas, con un toque picante, mariscos y hasta con algún postre de notas cítricas como pie de limón.

## ITA

Doble contenido de malta, 7 grados de alcohol y notas a vainilla, roble, agave y tabaco esta ale astringente y bien balanceada, nos regala deliciosos aromas que nos recuerdan las notas del tequila. Le va al gusto a platos mexicanos como cerdo adobado y barbacoa en penca de magüey.

## Polar

La favorita de los venezolanos, clara ligera con poca graduación de alcohol, notas refrescantes de lúpulos herbales, ideal para las tardes de calor y para acompañar con frescas ensaladas o una rica arepa venezolana de reina pepiada.

## Crazy Moon

Una deliciosa mezcla de sabores afrutados en un cuerpo cremosamente sedoso dulce al paladar para terminar en un remate amargo de lúpulos cítricos la cerveza de maridaje perfecto para platos asiáticos como res szechuan.



**WINGS** Jumbo con Salsa Captain Hot

MENÚ COMPLETO



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

 **81 1097 2936**  
**81 1097 2944**

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



Vino

# Luxury wine time

Por: Julio Grinberg

@juliogrinberg

## Pintia | España

Este vino es un trazo histórico y permanente en la historia de los vinos de Toro. Imaginense que para que la bodega Vega Sicilia decidiera apostar su trayectoria en esta nueva zona es porque sabían que algo mágico había en la tierra. Y así fue, el resultado es único, esta etiqueta todo lo que toca lo viste de gala. Puro Tinta del Toro (Tempranillo) con 12 meses de roble francés, es de color oscuro, aromas dimensionales y paladar esbelto.

**Precio: \$1889.**

## CrossBarn CS | USA

Crossbarn va más allá de la potencia y la elegancia típica de Napa. La interpretación y edición personal de Paul Hobbs significa la faceta más emotiva de este enólogo, aquí se entrelaza su infancia, su curiosidad por el vino y la chispa que encendió y lo llevó a ser lo que hoy el mundo coincide, una eminencia en el mundo del vino. Un puro Cab con casi 20 meses de roble mixto, concentrado, gustoso, limpio y complejo.

**Precio: \$1779.**

## Angelica Zapata Malbec Alta | Argentina

Este vino significa mucho, tanto para la bodega como para los argentinos y ahora para los mexicanos; la anécdota es que Angélica estaba destinado solo para su país de origen y fue gracias al turismo mexicano que luego visitar la bodega solicitaron lo imposible, tener a Angélica Zapata entre las selecciones más exclusivas en México. Como verán todo es posible. Un Malbec pura sangre con 18 meses de roble francés.

**Precio: \$1719.**

## E Guigal Chateauf du Pape | Francia

Setenta años respaldan la trayectoria de la familia Guigal, cuya bodega se ha convertido en cita de toda enciclopedia vitivinícola. Estamos en una zona desconocida y justamente allí podrás descubrir lo que el Ródano tiene para contar. Chateauf du Pape, el castillo nuevo del Papa, es referencia universal, aquí se fusiona el ADN del Syrah con otras uvas tradicionales que te harán vibrar y brincar del asiento, 24 meses de roble francés.

**Precio: \$1499.**

## Borgogno Langhe Nebbiolo | Italia

Borgogno siempre ha sido una de las casas vinícolas más antiguas de Langue y Piemonte. Iniciaron en el año 1761 y en seguida se convirtieron en vinos anfitriones para la celebración de la unidad oficial de Italia. Hoy es una bodega de coleccionistas, donde cada propuesta de la bodega logra cautivar a los paladares más exigentes en cuanto Nebbiolo se trata. Noble, delicado, de caudal gustativo vasto y persistente; 12 meses roble esloveno.

**Precio: \$1135.**



Mixología

# Haute

Por: @ELMIXOLOGO

@elmixologo

## Sidecar NO. 3

No. 3 London Dry Gin  
Fentiman's Ginger Beer  
Mango Liofilizado x HEB  
Chile Piri Piri x PRINTEMPS France  
Confitado de Limón Amarillo  
Jarabe DA VINCI Vainilla Francesa  
x CAFFENIO Especialidad

## ROJO33

Mezcal 33 Joven  
PALMAR Spritz Hard Seltzer Frutos Rojos  
Mango Enchilado x PULPIKA  
Bitters de Chile Japonés & Lima x 18.21 Bitters  
Chamoy & Ate con Gusano & Hierbasanta  
x Compañía de Sales

## Roku Rubik

Roku Japanese Gin  
Schweppes Agua Mineral  
Bitters de Toronja y Lavanda x 18.21 Bitters  
Laja de Gelatina Frutal x CHOCO

Cheers,  
@ELMIXOLOGO





### LUXURY FOR A TRENDING GENERATION

An alluring embodiment of unrivaled exclusivity, Maria Del Mar Boutique Hotel, caters to the most discerning of guests; a trending generation. Offering an intimate, luxurious and personalized Mexican-Caribbean escape. Portraying glittering ocean views, exquisite Mexican contemporary design, that created a space to celebrate all



[www.mariadelmartulum.com](http://www.mariadelmartulum.com)



reservations@mariadelmartulum.com  
MX: +52 (1) 984 807 5679  
Hotel Zone, Tulum-Boca Paila Road, KM 3.5,  
77760. Tulum, Quintana Roo, Mexico.

@mariadelmartulum  
mariadelmartulum  
Maria del Mar Boutique Hotel & Spa



# 73

Foodie  
Consultor de Marcas

# Perfiles

Foodie

# Nacho Lara



¿Cuál es tu ciudad de origen?

Monterrey NL

¿Cómo iniciaste en el mundo foodie con "Ando Lleno"?

Casualidad pura, como hobby. Siendo fanático de la comida y de recomendar los mejores lugares.

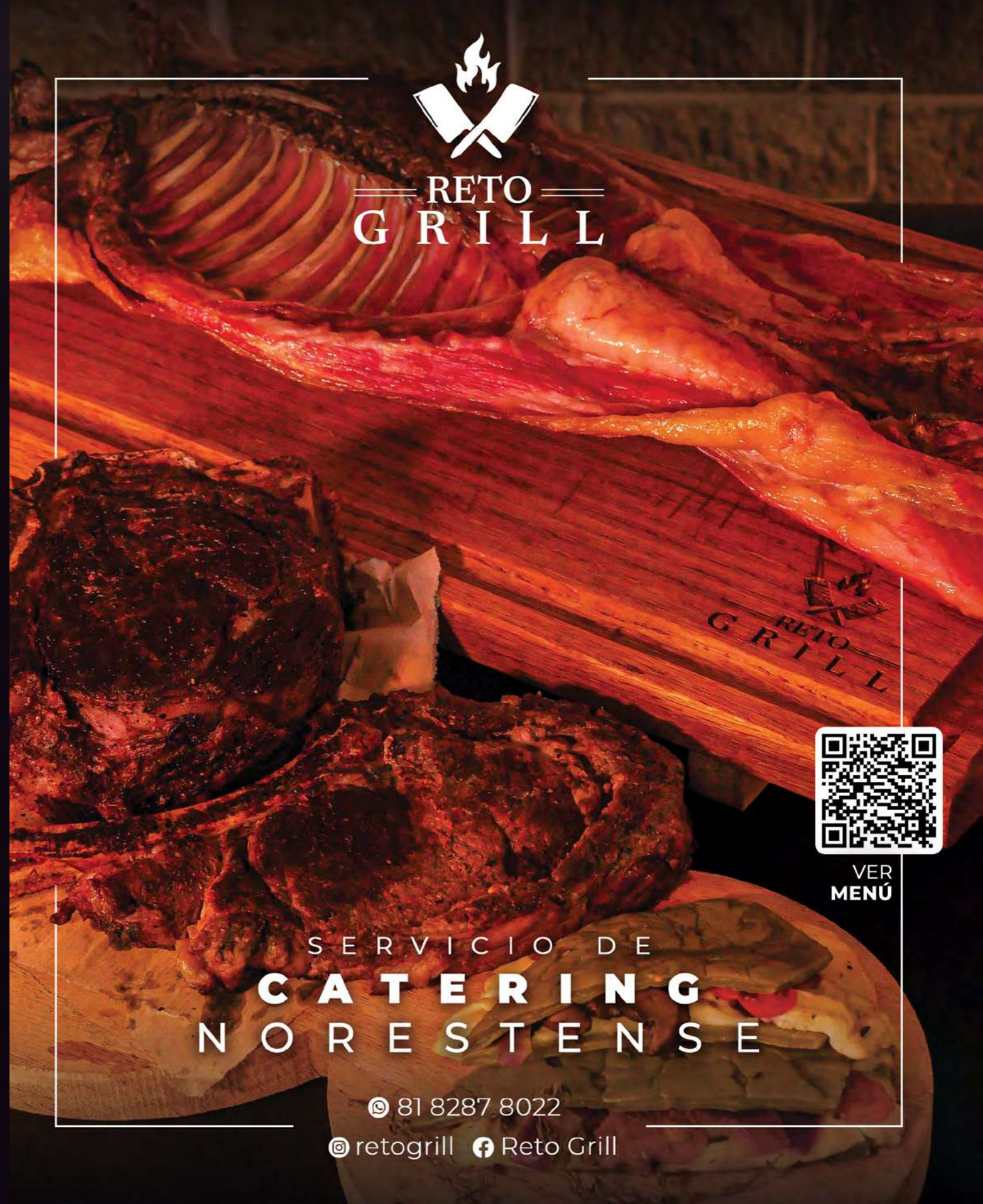
¿Cuántos años llevas en esto y que es lo más satisfactorio?

3 años, lo más satisfactorio es conectar con las personas que siguen mis recomendaciones.

¿Cuáles son los 3 restaurantes de Nuevo León, que se deben visitar?

El Gaucho  
Ryoshi  
La Nacional

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



RETO  
GRILL



VER  
MENÚ

SERVICIO DE  
**CATERING**  
NORESTENSE

☎ 81 8287 8022

📍 retogrill 📱 Reto Grill



## Conociendo a MusicVox



### ¿Qué es MusicVox?

Somos una agrupación con más de 12 años de experiencia, integrada por músicos regiomontanos y cantante mexicana/alemana, que desarrolla remakes de canciones trascendentales con un estilo acústico y un toque muy nuestro.

Conformada por Ingrid Kees (voz), Diego Chávez (cajón, guitarra y voz), Juan Pablo Yáñez (bajo eléctrico), Luis Valdés (dirección musical y guitarras), José Luis González "Maras" (percusión y batería) y Gera Alvarado (bajo eléctrico).

### ¿Cuáles son los géneros que definen a MusicVox?

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

### ¿Dónde podemos escuchar a MusicVox?

Pueden encontrarnos cada miércoles en el Restaurante Mar del Zur y los jueves en Los Hidalgos, ambos a partir de las 8:30pm.

### ¿Cuál es la proyección de Music Vox en el futuro?

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

**¡Ven a escucharnos, te esperamos!**



8120396300

musicvox@live.com

Síguenos en

@musicvoxlive

Consultor de Marcas

# Joel García Embajador

### ¿Cuál es tu ciudad de Origen?:

Mi sangre es de Melchor Ocampo NL. Gracias a mis abuelos Maternos (†). Viviendo en Monterrey NL.

### ¿Cómo iniciaste en el gremio de Alimentos y Bebidas?

Quiero creer que sucedió como muchos. A través de un restaurante de franquicia hace más de 20 años, sin embargo, parte de lo que me motivó en esto es el tema del servicio, donde en Alimentos y Bebidas es muy importante. La pasión por transmitir energía y crear atmósferas que despierten el interés siempre ha sido algo que me llena mucho.

### ¿Qué es lo que más te gusta de ser embajador de marca?

Me apasiona conocer los productos, entenderlos, saber la relación que tienen con su cliente destino y crear estas estrategias para darlo a conocer y cuando no se tienen ayudarles a resolverlo. Actualmente, Jimena la marca que represento, dado a su propuesta de valor y su origen es Patrocinadora Oficial del Festival Santa Lucia, esto ha traído oportunidades de expansión, reconocimiento y vinculación con uno de los pilares de la marca. La Cultura y Las Artes. Sin duda alguna esto es lo que más me gusta.

### ¿Por qué crees que los emprendedores de Bebidas deben tener un embajador de marca?

Es uno de los tantos perfiles que se deben tener para impulsar un crecimiento de marca, pero este es el que tiene el feeling claro, al momento y permite generar vínculos de forma directa con los posibles amantes de la marca. Se dice que hoy en día las personas no compran productos, compran estilo de vida, causas y todo valor agregado que pueda representarlos. Un embajador de marca permite llevar la historia del producto a los oídos y ojos de los clientes potenciales.

### ¿El reto como representante de marca que más te haya marcado?

Para mí todos los proyectos marcan un antes y un después en lo profesional, el actual tiene gran relevancia por todos los cambios hechos hasta ahora. Desde la forma en que se produce el producto hasta las actividades que estamos desarrollando para activar la marca en el mercado y darle su debido reconocimiento. Jimena es un producto que conquista desde su botella única, branding premiado por los premios LAD (Latin American Design Awards) y su contenido.

@soyjoegarcia



# TOTAL CHEF



TODO PARA COCINAR Y SERVIR

## CLÍNICAS UNIVERSITARIAS | UANL AL SERVICIO DE LA SALUD CERCA DE TÍ

- MEDICINA
- ENFERMERÍA
- ODONTOLOGÍA
- NUTRICIÓN
- PSICOLOGÍA
- TRABAJO SOCIAL
- LABORATORIO DE ANÁLISIS CLÍNICOS



Conoce las nueve  
clínicas universitarias



La  
excelencia  
por principio  
la educación  
como instrumento

## 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](http://www.totalchef.mx)

# LA TORRADA

LEÑA HORNO CAVA



HAMBURGUESA WAGYU

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

WWW.LATORRADA.MX

# BOTERO

REST-BAR


COMIDA • BEBIDAS • MÚSICA EN VIVO

# VIVE LA EXPERIENCIA

Y DISFRUTA EXQUISITOS PLATILLOS

## LOCACIONES

CARRETERA NACIONAL, PLAZA NACIONAL  
5500 MONTERREY, NL.

 BOTERO\_SUR  BOTERO SUR

AV. PASEO DE LOS LEONES 9002,  
PUERTA DE HIERRO.

 BOTERO\_REST\_BAR  BOTERO REST-BAR