



@taqueria_juarez

@lavillarrealmx

Pizza
CATALINA

COMPARTIDA SABE MEJOR

Capricciosas® PÍDELA POR Rappi

27

Aniversario
proSazón
MR
CARNES FRÍAS



TIPS DE ASADO

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

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

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

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

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

ACOMPÁÑALO CON TU MEJOR GUARNICIÓN.

cocina
**dife-
rente**





QUÉDATE A COMER

Para cualquier momento del día -desayuno, comida, merienda o cena- y para comer aquí o para llevar Meet & Eat es disfrutar la experiencia de una cocina real, confortable, abundante y accesible.

Nuestras bases son productos orgánicos, embutidos y charcutería artesanal sin nitritos, vegetales y frutas frescos, así como preparaciones que hacemos desde cero: fondos de vegetales y de pollo que utilizamos para nuestras sopas y caldos, por ejemplo.

Por eso podemos decirte que nuestros platos resultan de ingredientes reales y de preparaciones que nos aseguran sabores al máximo de manera natural.

De mañana, puedes probar los huevos orgánicos acompañados de jamón o tocino; o nuestros abundantes y deliciosos chilaquiles, a media tarde puedes optar por una ensalada de vegetales frescos, como la Fitness, (y hacerla combo con un tlalpeño); y por la noche, un sándwich Philly de aguja norteña calidad Certified Angus Beef o una pizza horneada al momento.

Comida de verdad, confortable, rica, accesible todos los días y... ¡sin salir de casa!, ya que también la puedes solicitar por las plataformas de entrega a domicilio Rappi y Uber Eats.

De Bueno a Extraordinario



VALLE ORIENTE - CHIPINQUE - HUMBERTO LOBO



heb.com.mx

/HEB_MARKETPRIME



UN SITIO PARA LOS COFFEE-LOVERS

No dejes ese antojo de rib eye o de lomo de salmón para ocasiones especiales; **H-E-B MARKETPRIME** tiene un lugar donde los puedes disfrutar cualquier día y a cualquier hora: Conexión con el Chef.

Aquí te aseguramos comida real y técnicas culinarias que destacarán el sabor de cada ingrediente. Tan sencillo como ir al área de carnes o de pescados, seleccionar el corte o pieza que desees y listo: ahora nos toca a nosotros cocinarlo a tu gusto. También puedes elegir de entre los platillos ya preparados, como parrillada o salmón.

En Conexión con el Chef de **H-E-B MARKETPRIME** Chipinque nos especializamos aún más y te damos la opción de elegir entre la variedad de dos menús/estaciones: En Meat Masters te invitamos a un viaje gastronómico por la cultura del asado y el BBQ, donde para preparar nuestras hamburguesas la carne de res es molida al momento, y donde ahumamos con maderas de cherry y nogal.

Por otra parte, en Sea Food Experts te invitamos a descubrir sabores de la cocina Mexicana, Cajún, Mediterránea y del East Coast. ¿Qué tal un Crab Cake estilo New Orleans?; aquí te lo



CONEXION CON EL CHEF

PREGÚNTALE AL CHEF

Más que una moda por el consumo de café, en 800 Main Street -exclusivo de **H-E-B MARKETPRIME** Chipinque- nos comprometemos con ofrecerte un producto único: granos de altura cosechados en Chiapas exclusivamente para nosotros, apoyando así a comunidades y productores de ese estado, y garantizándote un sabor excepcional en cada trago: a prueba de coffee-lovers.

Los cafés de especialidad que encuentras aquí son tan personalizables como sea el antojo del momento: hecho con nitrógeno, cortado con leche de coco, endulzado con stevia o saborizado con esencias.

Y para acompañar, no importa si es desayuno, comida, merienda o cena, siempre hay opciones recién hechas o listas para llevar: alimentos reales, frescos, deliciosos y saludables; desde molletes salados y croissants con Nutella®, hasta baguettes con jamón serrano o focaccia con burrata.

Además, los super foods no se quedan fuera del menú. Disfrútalos en los Powerdrinks diseñados por H-E-B -ya sea en smoothies o lattes- en los que usamos cúrcuma, goji berries, jengibre, matcha, canela, alga spirulina y maca en nutritivas combinaciones.





LOTES RESIDENCIALES EN LA RIVIERA MAYA

ALDEA UMM está ubicado en PUERTO MORELOS, entre Cancún y Playa del Carmen.

Vivir en Puerto Morelos, un hermoso pueblo con encanto en la Riviera Maya, tiene muchos privilegios. Sus playas de arena blanca y azules cautivadores están a 20 minutos del Aeropuerto Internacional de Cancún y a 30 minutos de Playa del Carmen.

Es un lugar mágico y tranquilo en donde podrás tener un estilo de vida relajado y en conexión con la naturaleza; a la vez que, su proximidad con otras ciudades, te mantiene cerca de la amplia oferta gastronómica y de entretenimiento de la Riviera Maya. Es el equilibrio perfecto, en un lugar que por sí mismo ya es un paraíso.

Viajeros de todo el mundo visitan Puerto Morelos por dos motivos: el Parque Nacional Arrecifal, que forma parte de la segunda barrera de arrecifes más larga del mundo, y la Ruta de los Cenotes. Es un completo deleite realizar actividades acuáticas como snorkel, buceo y windsurf.

Es también el punto donde comienza la Ruta de los Cenotes, un camino de 35 kilómetros que conduce a una amplísima variedad pozos de agua cristalina, abastecidos por un sistema de ríos subterráneo.

Por la magia del entorno y el aumento exponencial en la plusvalía de los terrenos, comprar en la Riviera Maya es una oportunidad de oro. Ya sea para construir un segundo hogar o como inversión, Aldea Umm te ofrece hacerlo en un lugar tranquilo lejos del bullicio de ciudades más grandes y a precios increíbles.



• PUERTO MORELOS

*Imágenes ilustrativas, pueden cambiar sin previo aviso.

ACCESO
CONTROLADO
SEGURIDAD 24HRS.



Aldea Umm
RESIDENCIAL

• CASA CLUB

ALBERCA, GIMNASIO Y
SALÓN DE USOS MÚLTIPLES

Super **SALADS**

**hoy o
mañana,
pero
comienza** 🍴

UNA VIDA MÁS SANA

 
SUPERSALADS.COM





Portada

DIRECCIÓN CREATIVA
marcomaschuy
@marcomaschuy
PRODUCCIÓN
Chuy Villarreal
FOTOGRAFÍA Y POSTPRODUCCIÓN
Marco Reynosa
STYLING
Yuliana Sánchez
MAKEUP ARTIST
Contour Salón de Belleza
MODELO
Alicia Villarreal

Contenido

17

#foodculturemty

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

58

En portada

Especial: Enalteciendo nuestras tradiciones

89

Bebidas

Cerveza, vino, mixología, café, té.

102

Opinión

105

Perfiles

Restaurantero, Chef, Foodie

Directorio

FUNDADOR
José Antonio Chaurand
DIRECTOR DE OPERACIONES
Juan Carlos López
CONCEPTO CREATIVO
Gerardo Ortiz
DIRECTOR EDITORIAL
Israel Alborno
FOTOGRAFÍA
Mikel Rendón
DIRECCIÓN DE ARTE
Sara Cárdenas
REDACCIÓN Y CORRECCIÓN
Atziri Espinosa
DISEÑO
Silvia Cenicerros
WEB MASTER
Manuel Martínez
REDES SOCIALES
Yoyce Gutiérrez
VIDEO
Zamántha Juárez
GERENTE COMERCIAL
Carlos Rodríguez Walle
CHIEF OF THE STAFF
Erika Guajardo
VENTAS
Alida Marín
Ana Paola Peralta
Eliana Leal
Gabriel Morales
Raúl Di Bella
Rubí Cazares
Victoria Olvera
COORDINADOR DE DISTRIBUCIÓN
Luis Silva
DISTRIBUCIÓN
Antonio Rodríguez
Carlos A. Gómez
CONTACTO
contacto@residente.mx
+52 (81) 8044 9800
www.residente.mx
facebook | residentemx
instagram | @residentemty

RESIDENTE CULTURA CULINARIA (AÑO 4, No. 50, SEPTIEMBRE 2019) ES UNA PUBLICACIÓN DE PLATAFORMA GLOBALMEDIA, S.A. DE C.V. EJE EXTERIOR #10, LOCAL 21, VÍA CORDILLERA, RESIDENCIAL VALLE PONIENTE, SANTA CATARINA, NUEVO LEÓN. C.P. 66196. NO. DE CERTIFICADO DE RESERVA OTORGADO POR EL INSTITUTO NACIONAL DEL DERECHO DE AUTOR: 04-2012-052213373400-101. NO. DE CERTIFICADO DE LICITUD DE CONTENIDO: 15587. IMPRESO Y DISTRIBUIDO POR DOCUMENTA CONSULTORES. LOS TEXTOS AQUÍ PUBLICADOS SON EN SU TOTALIDAD RESPONSABILIDAD DE SU AUTOR. CIRCULACIÓN AUDITADA POR SECOB @ 2017.



Panem
BAKERY & BISTRO

Nomenclatura



Increíble



Comfort Food



Monterrey



Escobedo



Novedad



Genuino



Monterrey Poniente



Apodaca



Cool



Favorito Residente



Monterrey Sur



Guadalupe



Innovador



Munchies



San Pedro



Saltillo



Icónico



After hours



San Nicolás



Favorito



Vale lo que cuesta



Antojo



Santa Catarina



Tendencia



Ideal en dieta



Zona culinaria



nuevefuegos



Nueve Fuegos

Trébol Park

Lázaro Cárdenas 2424 L19

San Pedro Garza García

Tel. (81) 2317 4050 y 51

www.9fuegos.com

[f/9fuegos](https://www.facebook.com/9fuegos)



17

CAMBIA TU **TERMINAL PUNTO DE VENTA** CON **AFIRME** Y OBTÉN TU **CRÉDITO FÁCIL**

Beneficios de Terminal Punto de Venta

- Depósito diario de tus ventas.⁽¹⁾
- Consulta de Transacciones por Afirmentet.⁽²⁾
- Servicio Multimoneda.⁽³⁾
- Recepción de Tarjeta American Express con comisión del 2.75%.⁽⁴⁾

Beneficios del Crédito

- Hasta \$ 2,000,000.00 M.N.⁽⁵⁾
- Plazo hasta 36 Meses.
- Tasa de Interés Ordinaria Anual Fija desde el 13.5%.
- Mínimos Requisitos.
- Sin Comisión por Apertura.



Hoy creamos Hoy creamos

AFIRME
El Banco de Hoy

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

#foodculturemtty

Aplican restricciones. Créditos sujetos a aprobación. **CAT promedio 17.9%** sin IVA informativo calculado al 30 de Junio de 2019 para producto de crédito fácil. Se necesita antigüedad de 6 meses con tu Terminal Punto de Venta y Facturación Mínima Mensual de \$50,000.00 M.N. para evaluación de crédito. (1) Para tarjetas Visa, Master Card y Carnet. (2) Aplica para clientes que cuenten con el Servicio de AfirmeNet activo. Consulta comisiones y requisitos de contratación en www.afirme.com. (3) Se aceptan 27 Monedas, obtén como beneficio económico el 1% sobre el monto de la compra. M.N: Moneda Nacional. Consulta las divisas participantes en www.afirme.com (4) Aplican condiciones. (5) Monto máximo otorgado para mercado abierto. Consulta términos, condiciones, comisiones y requisitos de contratación de los productos en www.afirme.com o llamando al 800 2 AFIRME (234763). Banca Afirme, S.A. Institución de Banca Múltiple. Afirme Grupo Financiero.



NEW

Novedades

Morris & Clark

Alejandro Delgado Telléz

Jorge Salgado González

Las hamburguesas Craft son su especialidad, cuentan también con un menú variado e innovador. El lugar se antoja para ir con los amigos, comer sustancioso y quedarte a disfrutar en plan relajado, mientras te tomas desde un buen trago hasta un milkshake.

@morriscandclark

NEW

NEW MENU SEPTEMBER 2019

LA CENTRAL

CHROMA AV. RICARDO MARGÁIN 315 RSV 1356 0883 (84) (85)

NEW

LA CENTRAL
— SAN PEDRO — COCINA & BAR

f  LACENTRALSP



NEW

Novedades

Texas Syndicate

Felix Garza
Marcela Cinta
Antonio Gil

Baby back ribs, brisket y costillas rib-eye, todas bajo el toque de la parrilla y el humo, con su respectivo sazonado de barbeque, son algunos de los platillos que encuentras en este espacio al estilo texano, ambientado con classic rock y música country.

@texassyndicatemx



◆ **PARRILLA 111** ◆
COCINA REGION MONTANA



AVE. GONZALITOS #111, LEONES
RESERVACIONES: 811 652 5376
HORARIOS: LUN A DOM 8:00AM- 11:00PM

  **PARRILLA 111**



NEW

Novedades

Antojería Zapata

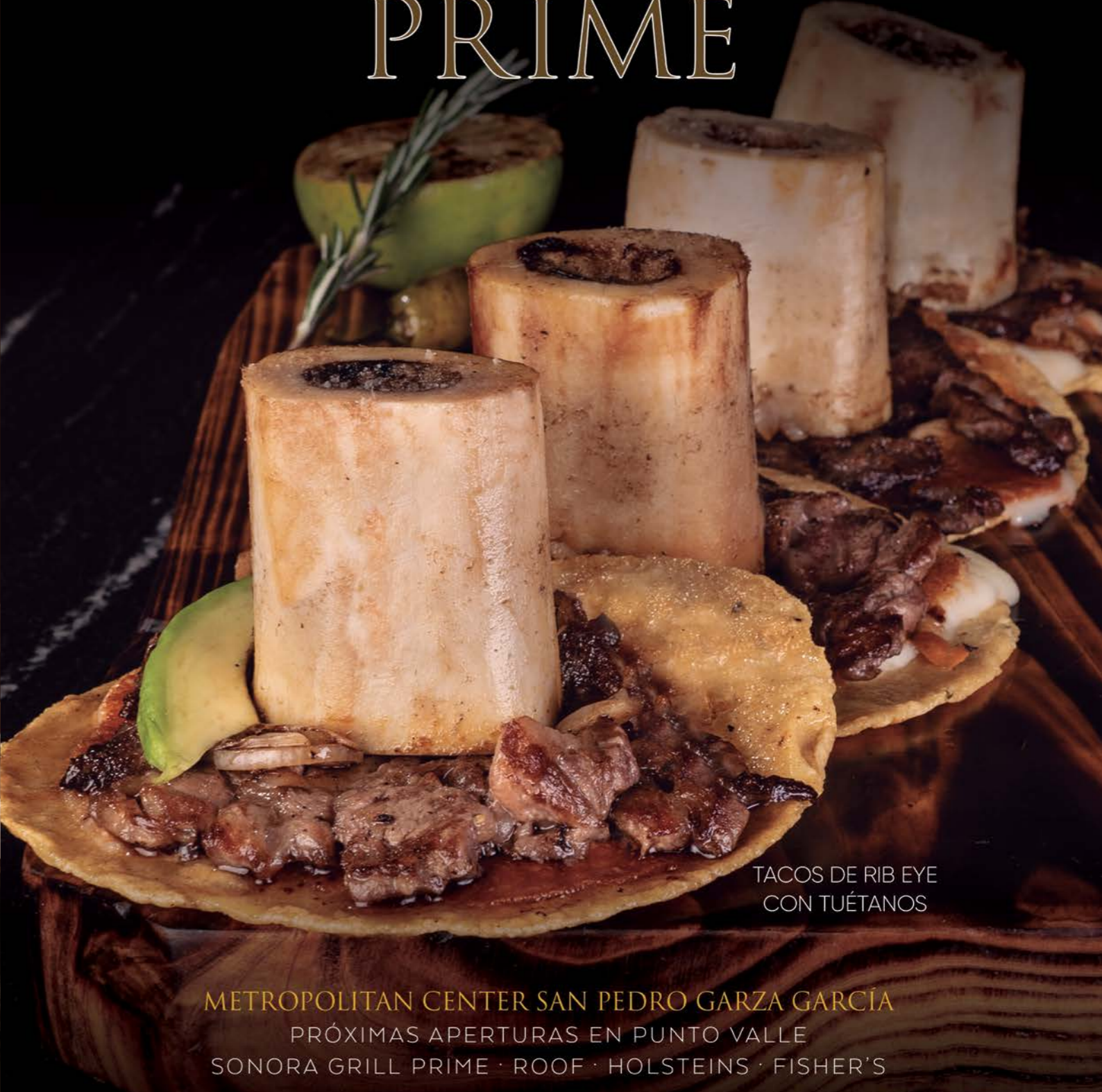
Carlos Dabdoud
David Romo

Restaurante familiar cuyo menú incluye los tradicionales tacos de guisos, enchiladas, flautas, tostadas, sopes, queso flameado y guacamole que forman parte de los antojitos mexicanos.

@antojeriazapata

SGGROUP.COM.MX

SONORA GRILL PRIME



TACOS DE RIB EYE
CON TUÉTANOS

METROPOLITAN CENTER SAN PEDRO GARZA GARCÍA
PRÓXIMAS APERTURAS EN PUNTO VALLE
SONORA GRILL PRIME · ROOF · HOLSTEINS · FISHER'S





De moda

Xbox Pizza Bar

Destaca por sus pizzas en horno de leña, además de sus bebidas preparadas, vinos y cervezas artesanales. También cuenta con una barra de café y tes. Sus instalaciones son acogedoras y su atmósfera íntima.

@xbpizzabar

VIA BOCCATO

CI VEDIAMO PER UN APERITIVO?

(frase de invitación al aperitivo)

Ven, comparte la mesa con tus amigos y disfruta de nuestra **hospitalidad italiana** con nuestros **aperitivos** que acompañan tus bebidas afterwork. Ideal para pasar el tiempo mientras la noche se acerca.



6-9 pm: Aperitivos en tu ronda de bebidas

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



LIGHT

De dieta

Juicesmart

Panini carmel
Avocado toast
Paleo bowl
Bebidas:
Banana nut
Limonada

@juicesmart

BIENVENIDO A TU CASA



CATRINAS
CHILAQUILES
de San Nicolás



SAN NICOLÁS

Cordillera de los Andes #818
Res. Las Puentes 2º Sector



BARRIO ANTIGUO

José María Morelos #839
(en Mercado Barrio Antiguo)

TECNOLÓGICO

Avenida del Estado #317
Tecnológico

Horario: 8:00 am - 11:00 pm

  /CatrinasChilaquiles

www.CatrinasChilaquiles.com



After-hours

Al Restaurant

Concha
Machacado con huevo
Menudo
Queso panela a la mexicana

FB:/ALrestaurantsrl

AL CARBÓN SABE MEJOR.
¡JÚNTENSE!



 **LAS ALITAS**



MUNCH

Munch

John Barrigón

Baby back rib
Tacos de brisket
Pizza de brisket

@johnbarrigonmt

AVENIDA SIMÓN BOLIVAR 320A1,
CHEPEVERA, MONTERREY, NL,
T. (81) 2723-1187

 Pico Rosa
 Picorosa1

AVE. VASCONCELOS PTE. #600
COL. LOMAS DEL VALLE, SPGG
T. (81) 17-69-6153



TE PONEMOS
LA PIEL DE *gallina!*



Valor por tu dinero

Il Massimo

- Ilmessicano \$149
- Noa Noa \$149
- Frutos de amor \$149
- Pasta pistache \$249
- Carpaccio de betabel \$199
- Filete de res Ilmassimo \$579
- Tartita de queso edam \$139

@ilmassimomx

EN HONOR A



MARDUK®

- DEGUSTACIÓN, TRAGOS Y ARTE -

PADRE MIER NO. 1320, COL. OBISPADO, MONTERREY
LUNES A JUEVES 1 PM A 1 AM
VIERNES Y SÁBADO 1PM A 2 AM
DOMINGO 1PM A 11PM
RSVP: 13399637

@enhonoramarduk
/ Marduk





Producto local

Salsas SerranaBrava

Se especializan en la elaboración de salsas artesanales, saludables y veganas. Son ideales para taquear, botanear y cocinar. Los sabores que incluyen sus productos son: serrana, brava, jarocho, macha y chimichurri.

@serranabrava



WE DELIVER HAPPINESS

buffaloshotwings buffaloshw

- VALLE
- PASEO TEC 2
- MAGMA TOWERS
- SENDERO
- CUMBRES

MTY SPG MTY PTE YUM



Snack

La Purísima

Tamarindo
Mango
Nuez
Uva
Coco
Chamoy
Cajeta
Fresa
Jamaica
Limón

@eloteslapurísima

¡VIVA MÉXICO!

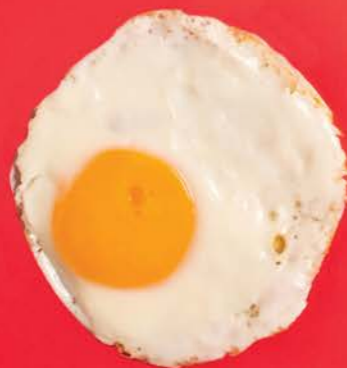


WWW.ELOTESLAPURISIMA.COM.MX

 /LA PURISIMA PALETERIA Y NEVERIA

 / ELOTESLAPURISIMA





YUM

Ingredientes
Café Chac
Chilaquiles Chac

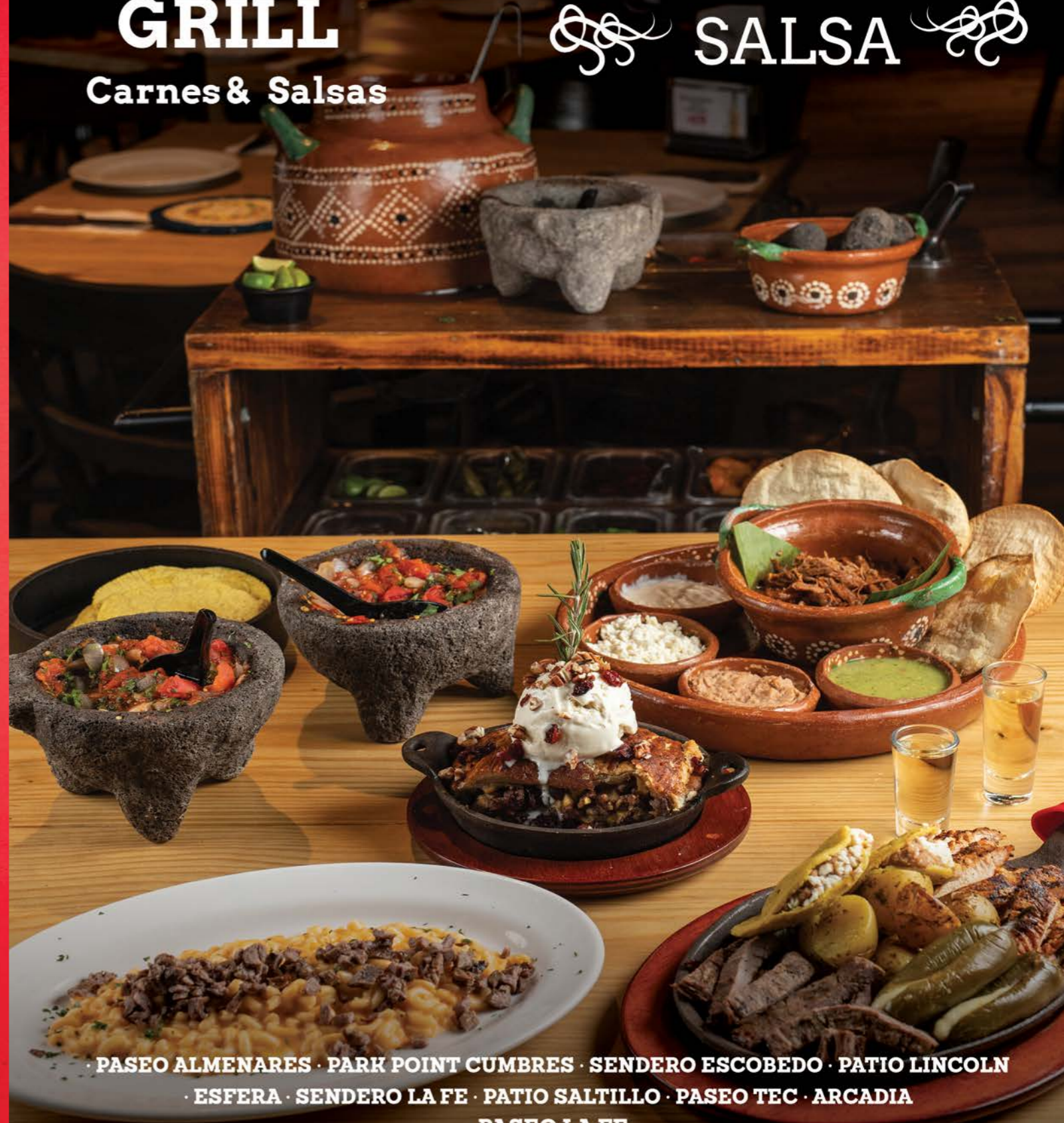
- | | |
|--------------------------|-----------------|
| Totopos | Queso artesanal |
| Salsa Chac | Quesillo |
| Frijoles refritos negros | Huevo orgánico |
| Pollo desmenuzado | Aguacate |
| Crema líquida | Ceniza de chile |
| Cebolla morada | Cilantro |

@chacacafe

NORESTE GRILL

Carnes & Salsas

Inventa tu SALSA



· PASEO ALMENARES · PARK POINT CUMBRES · SENDERO ESCOBEDO · PATIO LINCOLN
· ESFERA · SENDERO LA FE · PATIO SALTILLO · PASEO TEC · ARCADIA
· PASEO LA FE



Ingredientes 4 Corners


- Salmón
- Pistache
- Edamames
- Frijoles
- Jengibre
- Piña
- Sal
- Chile

@4cornersmx

JOSÉ MARÍA MORELOS 104C,
COL. CENTRO, SANTIAGO, NUEVO LEÓN

T. 2451-4519

 /MIAITALIAMX

 @MIA.ITALIA



MIA ITALIA
Cucina all Forno di Legna





Ingredientes

Happy Panda Noodles

- | | |
|-----------------|-----------|
| Col | Chicharo |
| Noodle de huevo | Brócoli |
| Shitake | Edamame |
| Champiñón | Piña |
| Salsa de soya | Jengibre |
| Chipotle | Zanahoria |
| Sambal | Cacahuete |
| Salsa de ostión | |

@happypandanoodles

30 *Años*

SERVICIO A DOMICILIO
81-8399-1212

PANYOLI.COM.MX
f @PasteleriasPanyoli

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



ZONE

Parque Arboleda
Sibau

Tacos de filete
 Ostra & Toro
 Lechón yucateco
 Betty belle
 Pink dragon

@sibaumx



THE
 FOOD
 BOX

try PERFECTION

SUCURSALES

- TANARAH
- VALLE ALTO
- ALMENARES
- NATIVA
- SAN JERÓNIMO
- TEC DE MONTERREY
- MICROPOLIS

PÍDELO POR *Rappi*

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



ZONE

Parque Arboleda

The Capital Grille

Sirloin añejado en seco
Del Monico con costra porcini y balsámico
añejado de 15 años
Chicharrón de atún
Bebidas: Ensamble de The Capital Grille
Gin Basil
Tequila Spicy

@capitalgrillemx

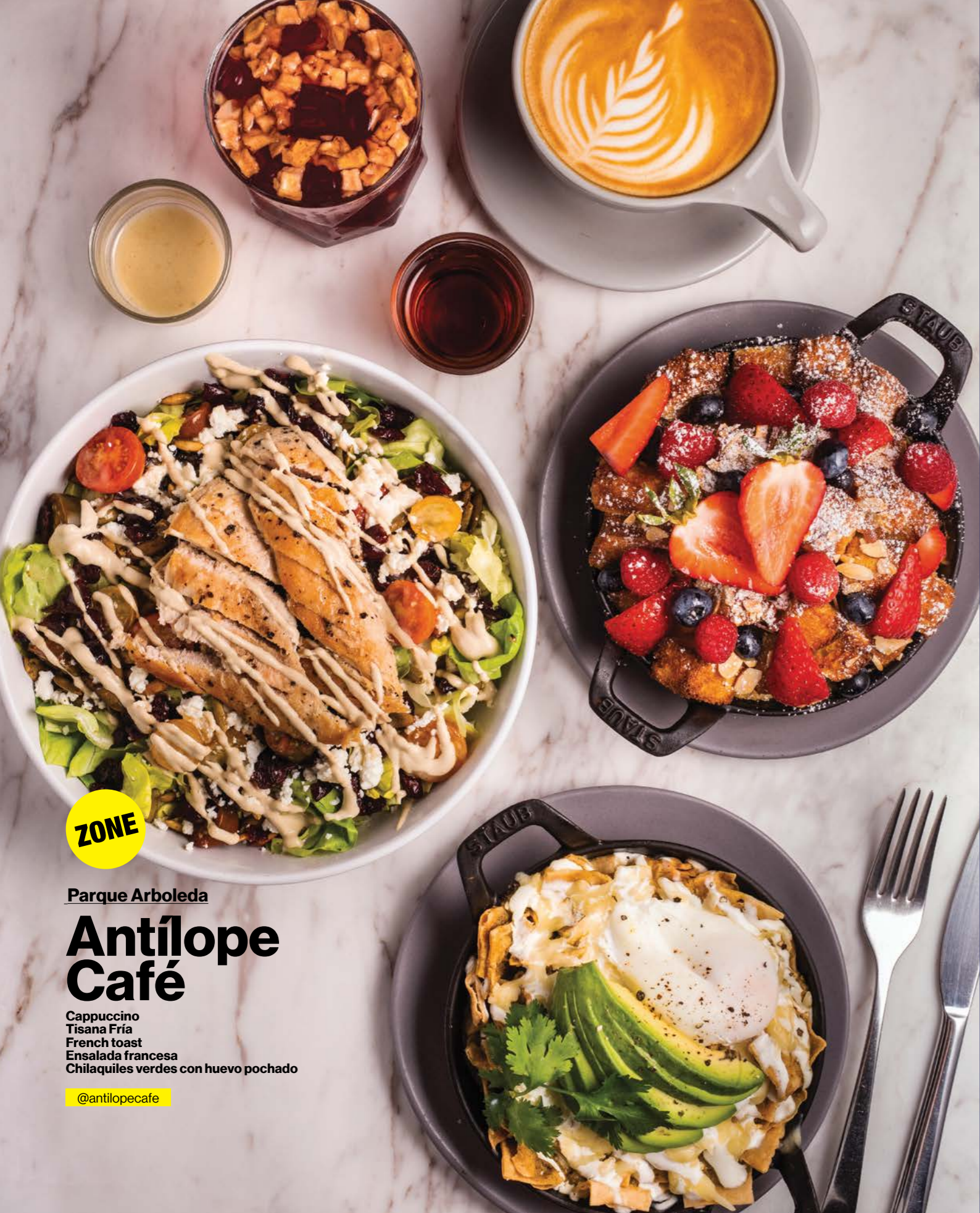
THE
CAPITAL
G · R · I · L · L · E

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

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

The Capital Grille México @capitalgrillemx

The Capital Grille @CapitalGrilleMx



ZONE

Parque Arboleda

Antílope Café

- Cappuccino
- Tisana Fria
- French toast
- Ensalada francesa
- Chilaquiles verdes con huevo pochado

@antilopecafe



25-27 OCTUBRE 2019

Cielo Mágico

FESTIVAL DE EXPERIENCIAS

vino, cerveza, foodtrucks

sueña, inspírate y vuela

Globos, música, arte, bicis

SANTIAGO, NUEVO LEÓN
Boletos en cielomagico.mx | VINOTECA

f i o
[@cielomagicomx](https://www.instagram.com/cielomagicomx)





Compartimos los mismos colores,

¡Viva México!

Este mes de septiembre nuestro platillo especial: Chiles en nogada.



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

51

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

The dream meal

#foodculturenty

Carnitas de atún

Mariscos Don Arturo

Se disfrute o no del calor, lo que sí encanta a todos durante esta temporada es la posibilidad de degustar mariscos casi recién salidos del mar. Con este platillo, dicho gusto se hace realidad.



Mariscos
Don Arturo



*¡El Sabor de la costa
en un ambiente familiar!*

Sucursales:

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

#foodculturemy

Tiger Bowl

Kale

Es sinónimo de frescura. Contiene brush de betabel-jocoque, atún, salmón, arroz gohan, quinoa, espinaca baby, aguacate, coco, cilantro, seaweed, semilla de girasol y leche de tigre.



#foodculturemy

Pad Thai

Thai Thai

Platillo tradicional de las calles de Tailandia. Lleva fideos de arroz salteados en una salsa de tamarindo, además de germen de soya y cacahuates. Se acompaña con camarón pollo o tofu.



#foodculturemty

Neko Ice Cream

Kurimi

Los helados como éste se crean inspirados en la cultura urbana de Japón que venera lo 'kawaii' (lindo) y las imágenes de ensueño. Su singular estética y su delicado sabor dan una conclusión perfecta a la comida ideal.



Kurimi®



Where
the creams
come true.

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

  @kurimi.mx
www.kurimi.mx

ICON



@taqueria_juarez

@lavillarrealmx

En portada

Taquería Juárez: Tres generaciones de antojitos

La ciudad de Monterrey está repleta de historias de personas que, gracias a su esfuerzo y dedicación, logran desarrollar proyectos exitosos que trascienden generaciones. María Guadalupe Espinosa (+) y su hija Rebeca Servín (+), fundadoras de la legendaria Taquería Juárez, protagonizan una de esas historias de superación y grandes logros que distinguen a la capital regiomontana.

Su camino de trabajo arduo inicia en 1945, cuando las dos mujeres originarias de Querétaro deciden comenzar a vender enchiladas y tacos a las afueras del Mercado Juárez, en el centro de la capital regia, como una manera de subsistir ante el fallecimiento del esposo de Doña María Guadalupe, con quien se habían mudado a Monterrey tres años antes. El buen sazón de sus antojitos se difunde pronto de boca en boca entre los comensales de la zona, y a partir de ahí, paulatinamente amplían su menú, integrando, primero tostadas, luego envueltos, posteriormente flautas, y en los últimos años, sopes y sopas.

Crecimiento, transformación y unión familiar

Luego de permanecer alrededor de 15 años en el puesto ubicado en el entrecruce de las calles Benito Juárez y Aramberri, María Guadalupe y Rebeca tienen oportunidad de comprar un terreno cerca, sobre la calle Galeana, en donde construyen una casa para la familia y un local para la taquería.

Es aquí donde las actuales propietarias de Taquería Juárez, Laura Gerardina, María Guadalupe, Rosa Isela y Verónica Rodríguez, hijas de Doña Rebeca, toman partido, pues en esa casa crecen y empiezan a relacionarse con el negocio, al principio como una exigencia por parte de su mamá, y luego, como un acto nacido del corazón que honra la memoria y el trabajo de las dos fundadoras. "El involucramiento en el restaurante fue por parte de nuestra mamá", cuenta Rosa Isela, la menor de las hermanas, "ella en ningún momento nos preguntó si queríamos hacerlo o no, como parte de

la familia, era una responsabilidad para nosotras y una obligación el apoyar en el negocio", agrega.

Y hacían de todo, desde barrer, lavar platos y pelar papas, hasta llevar la comida a los comensales y cobrar. "Mi abuelita y mi mamá siempre nos dijeron que para saber mandar hay que saber hacer las cosas, y creo que esa enseñanza ha sido una gran base para nosotras".

"Entonces a lo mejor al principio sí lo veíamos forzado, pero esa fue su manera de hacernos conocer el negocio al 100%, y le fuimos agarrando el saborcito. Ahora es un compromiso de amor, de responderle a todo lo que ellas entregaron aquí".

A partir de los años 80 comienza el proceso de renovación del restaurante, el cual ha llevado a Taquería Juárez a contar con varias sucursales en la ciudad, con distintos propósitos, como el estilo Drive Thru en la Av. Garza Sada. También ha experimentado la ampliación de su sede principal y la modernización de sus procedimientos para atender diariamente a sus clientes que, día a día, lo reconocen como ícono en lo que se refiere a antojitos mexicanos en Monterrey.

Un ejemplo a seguir

Lo que inicia, entonces, como un puesto de antojitos en el centro de Monterrey, logra convertirse a lo largo de más de siete décadas de historia, en una de las franquicias de mayor importancia histórica para Monterrey, que además ha logrado conservar su sabor original.

Por si fuera poco, constituye un modelo de superación encabezado por mujeres, que sin duda debe replicarse. "Lo único con lo que podemos pagarle a mi mamá es siguiendo su ejemplo. Ella fue una mujer fuerte que luchó junto con mi abuelita al estar solas, de manera que es nuestro referente para seguir adelante, y a pesar de que ya no la tenemos, todo lo que nos enseñó a mis hermanas y a mí lo tendremos grabado por siempre en nuestras mentes y en nuestros corazones", concluye emocionada, otra de las hermanas Rodríguez, Verónica.

Entrevista



Alicia Villarreal

Entre antojitos y música nortea

Enchiladas. Eso es lo primero que la Güerita Consentida quiere comer cuando pisa tierras regiomontanas después de una larga ausencia. Menudo. Eso es lo que a Alicia Villarreal le gusta cenar después de sus presentaciones, aquí en Monterrey. Carne asada y arroz de su mamá. Esa es la comida que más disfruta la célebre cantante y compositora nicolaíta durante sus reuniones familiares.

Redacción: Residente
Fotografía: Marco Reynosa



Entrevista



ablar de Alicia Villarreal, es referirse a música, es escuchar las melodías de una cumbia norteña, de una ranchera, de una balada romántica, es apreciar también a una persona exitosa que ha logrado popularidad gracias a mérito propio, es señalar, de igual modo, a alguien que ama a su familia y que la lleva siempre en sus pensamientos independientemente del lugar en donde esté. Enseguida compartimos algunas de las vivencias que nos contó durante nuestro encuentro.

En primer lugar, nos gustaría que nos platiques sobre el estado actual de tu carrera. ¿Estás grabando? ¿En qué proyectos trabajas en estos momentos?

Retomé la carrera después de un tiempo de no hacer discos, porque siempre he tenido muchos shows y he viajado a muchas partes del mundo para presentarlos, sin embargo, en los últimos que hice, particularmente en Europa, me di cuenta de que necesitaba volver a grabar mis discos como antes, música norteña, música ranchera, y retomé la carrera. Regresé a México, hablé con mi disquera y ahorita estamos por el segundo disco, lo estamos preparando, estoy en el estudio y en la selección de temas. Espero que pasando fiestas patrias ya puedan escuchar lo más nuevo de Alicia Villarreal

Con relación al tema culinario y tus gustos con la comida. Queremos que nos digas qué se come en la casa de Alicia Villarreal. ¿Hay algún platillo que sea tradición comer en tu familia?

Nunca de los nuncas puede faltar una carnita asada, como buenos regios. Y es que la carnita asada no es solo de domingo, es de cualquier día de la semana. Es más, aquel que no sepa poner carbón... bueno, no es regio... es más, sí, que se vaya a vivir a Estados Unidos o a no sé dónde, a Europa, África. También nos gusta el arroz de mi mamá, ese nunca puede faltar, es un clásico, en todas las reuniones que hay siempre le pedimos que haga un arroz porque nada más a ella le sale perfecto. Otro platillo que nos gusta disfrutar en familia es la barbacoa, sobre todo los domingos.

¿A ti te gusta cocinar?

Me encanta cocinar, todos en casa cocinamos, hasta mis hermanos, pero a mí en particular me gusta hacerlo porque me recuerda mucho a mis abuelas y a mis bisabuelas, a ellas las recuerdo, así, con sus nahuas y con sus botines, deshojando.

De los platillos típicos de Nuevo León ¿cuál es tu preferido?

Para mí el taco de lo que sea, pero tiene que ser tortilla de maíz, a mí me encanta la tortilla de maíz. A veces lo discutimos en casa porque, por decir, a mí mamá le salen ricas las tortillas de maíz, ¿no? a mí me salen las de harina y me encantan las de harina, pero me encantan más las de maíz. Pero si me preguntas “¿qué antojo tienes siempre que llegas de gira?”, te diría “quiero unas enchiladas norteñas”, unas enchiladas con la tortillita roja, con queso, dobladitas... me matan, eso me mata. Yo regreso de gira y quiero unas enchiladas o unos tacos. Lo primero que pienso es en eso, aunque esté a dieta, no importa. Y es que la clave es “no te comas cinco ni te comas diez, cómete tres y mucha lechuga con tomate”.

¿Por qué crees que en general la comida mexicana ha logrado tener trascendencia internacional? ¿Cuál crees tú que pudiese ser su secreto?

La verdad es que no lo sé, no puedes decir a ciencia cierta qué identifica a México, a México lo identifican muchos platillos, y diferentes regiones tienen algo típico de ahí, por eso nuestro país es impresionantemente diverso en cuanto a gastronomía. En ese sentido, cuando te preguntan sobre nuestros alimentos o platillos más representativos, a veces dices que la tortilla, a veces dices que el chile, luego que el mole, y luego que el pozole, las enchiladas... imagínate. Para nosotros en el norte la carne asada, las quesadillas, bueno, puedo hablar todo el día de comida, nada más de comida en México.

“También me encanta la Taquería Juárez que es un ícono de aquí de Monterrey.”

¿Cuáles son tus restaurantes favoritos en Monterrey?

A mí se me deshace la boca nada más de pensar en la comida del Chef Herrera, ir a sus restaurantes. Es que, en serio, es su manera de crear, de comer, de sentirte en casa, de recordar lo que somos como norteños, porque las experiencias que vivo ahí me llevan a mi bisabuela, a estar deshojando el chile, a estar diciendo malas palabras, y a que alguien te diga “cómaselo así porque así se cocina”. Ahí huele a familia, a hogar, a tradiciones.

Hay otro lugar que tampoco puede faltar cuando tengo shows aquí en Monterrey. Y es que, después de terminarlos, nos vamos al Menudo Don Luis, mucha gente dice “¿en serio, Menudo Don Luis?”, pues sí, porque de veras está delicioso.

También me encanta la Taquería Juárez que es un icono de aquí de Monterrey, tú dices “antojitos mexicanos” y la raza luego luego te recomienda, “ve a la Taquería Juárez, ahí es donde están las enchiladas muy sabrosas”.

Quiero contarles, también, que yo crecí en una colonia que se llama Morelos, en donde también vivió mi abuelita toda su vida. Precisamente, a la vuelta de su casa, vendían unas enchiladas, recuerdo que tenía como tres o cuatro años cuando empecé a comerlas; ellos iniciaron como un puestecito y después fueron creciendo hasta tener un local. Bueno, esas enchiladas me remontan a mi infancia, me encantan, el lugar donde las venden se llama Doña Mary. También siempre corro ahí cuando regresamos a la ciudad después de haber estado mucho tiempo fuera, incluso les he llegado a hablar por teléfono para decirles “¡no me vayan a cerrar, eh!”.

Ahora, si quieres comer mamón, como dice la raza, en esta ciudad también encuentras muchos lugares. A mí me encanta comer, por decir, en El Mirador y en el San Juan Grill.

Por último, Alicia, conversemos sobre música y cocina. ¿Crees que para completar la experiencia de degustar una rica comida norestense, hace falta acompañarla también de música propia de estas tierras?

La comida es como la música, en la comida hay una armonía, en la música también, si tú comes cantando, escuchando... Mi abuelito tenía un dicho, “el que come y canta, loco se levanta”, pues así nos gusta a nosotros los norteños, nos gusta levantarnos locos, pero locos de contentos. Y yo creo que hay una conexión entre comida y música, en México, y en nuestra región pues también. No puedes escuchar una norteña si no haces tu carne asada, o no te puedes comer unos antojitos mexicanos sin escuchar mariachi.

MTY

MTY
SUR

SNN

GPE



ICON



Taquería Juárez

Sopes:
Chicharrón verde
Rajas con queso
Nopales
Picadillo
Deshebrada
Chicharrón rojo
Tostadas de deshebrada
Enchiladas rojas

@taqueria_juarez

Si nos dejan

NOS VAMOS A COMER

UNOS
TAQUITOS



Galeana Nte 123 | Universidad 1250 | Garza Sada EXPRESS 3976 | Miguel Alemán 210 B-S



JUAREZ

Galeana Nte 123 | Centro 64000

NUESTRA ANTOJERÍA

NUESTRO ANTOJO ES CELEBRAR CANTANDO

Ven y disfruta del mariachi los días 16 y 18 de septiembre.

SPG



La COLONIA



La Colonia

Tacos de pork belly
Chile en nogada
Mole poblano

@lacoloniasanpedro



Reservaciones: (81) 13 59 40 39, (81) 13 59 41 10, (81) 26 76 01 47

Bosques del Valle #110, Col. Bosques del Valle, SPGG, N.L.

LUN a JUE 13:00 a 1:00 / VIE a SAB 13:00 a 2:00 / DOM 13:00 a 18:00

lacoloniasanpedro.mx

MTY

ICON



La Catarina

Taco de gusanos de maguey
Tlacoyo de lechón en salsa con
frijoles y rábanos encurtidos
Flautas doradas de pato

@lacatarinarestaurante

ESTÁ CLARO
LO ^{QUE} NOS
GUSTA



HIDRÁTATE DIARIAMENTE. **HOLA** 01800-704 4400
Bebida sin costo. INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR
TOPO CHICO es una marca registrada de The Coca-Cola Company. D.R. © The Coca-Cola Company. 2018.

SPG



El Fogoncito®



El Fogoncito

Molcajete
Cazuelita de queso fundido
Parrillada fogoncito

@elfogoncitooficial

Pídenos también por:



/Fogoncitovalle

Tamazunchale No. 108 Col. Del Valle,
San Pedro Garza García, N.L.

Servicio a domicilio: 8335.1138

SPG



Fonda San Francisco

Chaneques
Garnacha de costilla
Asado de boda

@FondaSanFrancisco

DON CARBÓN
TE TRANSPORTA



SÚBETE AL TREN DEL SABOR
PLAZA CUMBRES Y PASEO LA FE DON CARBÓN MONTERREY

APO
ICON



Los Fresnos

Pierna de cabrito al pastor
Filete de res a la mexicana
Asado de puerco

@restaurante.losfresnos

Palax

RESTAURANTE

EL SABOR DE LA TRADICION

24
HRS



SPG YUM



Krei Restaurante

Enchilada de mole negro con pato
Tacos pork belly y nopalitos
Picaditas de escamoles,
chicatanas y chapulines

@kreirestaurante



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

Resrvaciones: (81) 2723-7700 y 01

/kreirestaurante

kreirestaurante.com

8121-064-115

OpenTable

MTY

YUM



El Lindero

Flautas
Migada
Cerritos huastecos

@el_lindero



EL LINDERO

EST. 1961

NUEVO MENÚ



ELLINDEROMTY EL_LINDERO

SANTOS DEGOLLADO 770 SUR COL. OBISPADO, MONTERREY NL.
81 1969 6621

SPG

MTY
PTE

MTY



YUM



Señor Latino

Enchiladas suizas
Enmoladas
Tacos dorados de pollo

@senorlatino



Señor Latino® Somos un restaurante de comida tradicional mexicana, donde ofrecemos para gusto y deleite de cada uno de nuestros comensales nacionales e internacionales, lo mejor de la gastronomía regional, con una gran variedad de platillos típicos de la región.

Nos caracterizamos por ser una cadena de restaurantes familiar con tradición, calidad, pero sobre todo con el verdadero sabor único que nos distingue.

Nuestros restaurantes están posicionados y se encuentran ubicados estratégicamente en distintos puntos del área metropolitana de la ciudad de Monterrey, Nuevo León, con 7 sucursales a la fecha.

Este crecimiento ha sido provocado por la eficiencia lograda a través de trabajo en equipo, la mejora continua, calidad, sazón y el concepto único de **Señor Latino®**

¡ La Tradición de Comer como en Casa !



• SUCURSALES •

• Suc. Valle

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

• Suc. Micrópolis

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

• Suc. Cumbres

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

• Suc. Carretera Nacional

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

• Suc. Tec Centrales

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

• Suc. Hospital San José

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

• Suc. Centro

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

• Horarios:

7:00 am a 4:00 pm

SenorLatino

www.senorlatino.com

MTY

SNN

GPE

APO

SPG



Gorditas Doña Tota

En maíz:
 Frijolitos con queso
 Chicharrón crujiente
 Chicharrón en salsa verde
 Cochinita pibil
 Deshebrada con papita
 Carnita norteña
 Carnita en mole
 Rajas con queso

En harina:
 Asado de puerco
 Carnita en salsa verde
 Nopalitos
 Deshebrada

@donatota_mx

ORDEN
 DE LA
 CASA \$39
 C/U

Cochinita Pibil y Carnita en Mole

Carnita Norteña y Deshebrada con Papita



SAZÓN BIEN MEXICANO

No se pueden hacer cambios. Válido por tiempo limitado.



Tacos Popo's

Tacos mañaneros:
chicharron, asado de puerco, barbacoa, deshebrada y chile relleno
Tacos de trompo
Papa asada mixta
Campechana y pirata

@tacosytacospopos



¿CUÁL SE TE ANTOJA?

/huajucogrill Servicio a domicilio

La Rioja
Carretera Nacional #5000 L-C213,
Fracc. La Rioja (plaza paseo la rioja),
64985 Monterrey, N.L.
Teléfonos: 1246-2322 y 24
huajuco.grill@live.com

Rincón del Valle
Alfonso Reyes #400 lote 17, Col.
Rincón Del Valle, 66258
San Pedro Garza García, Nuevo León
Teléfono: (81) 8336-5670

Escobedo
Av. Juárez #301 Ote L-2, Col.
La Encomienda, Escobedo, N.L.
Teléfono: (81) 2719-0828



MTY

SNN

GPE

APO

SPG



Tacos Don Pancho

Papa
Frijol
Deshebrada
Chile jalapeño

@tacosdonpancho

Los mejores tacos a vapor con su rica salsa inigualable

50 ANIVERSARIO



Pídelos para tus eventos

 /Tacos Don Pancho Oficial

 83.37.99.04 / 83.67.14.52

tacosdonpancho.com.mx

Reservaciones:
(81) 9688 7333
www.koli.mx



8:00 P.M. - 12:00 A.M.
MIÉRCOLES A SÁBADO



Fotos por: Hane Garza

TORRE ANA SUR EJE EXTERIOR NO. 10 L-1
COL. VIA CORDILLERA
MONTERREY, N.L.; MÉXICO
C.P. 66196

 /kolirest  @koli_rest

89

Cerveza
Café
Vino
Té
Mixología

Bebidas

MEJOR MENÚ DEGUSTACIÓN DE MÉXICO

Cerveza

Mes patrio y antojitos

Por: Eslem Torres

Cervezas cortesía de La Taberna-House of Brews

@eslemtg

4REAL



4 Elementos Saison – Sopes

Una cerveza con un generoso alcohol y carbonatación. Su sabor especiado combinará perfectamente con este antojito, particularmente si le agregas su buena dosis de salsa de tomatillo.

BDO Gose – Quesadillas Chilangas de Chicharrón

Esta cerveza tiene una acidez y salinidad sutil pero notoria que contrastan con los sabores de esta quesadilla.

La Chelera la Toronja Mecánica – Tostadas de Deshebrada

La clásica tostada empareja muy bien con esta cerveza, ya que el amargor balancea los sabores de la tostada, pero sus notas a toronja (ingrediente que lleva esta cerveza) le dan un sabor cítrico que marida muy bien.

Principia Craft Lager – Flautas

Esta lager con carácter y sabor ligero, pero con buena carbonatación, acompañará muy bien las flautas; además ayudará a limpiar el paladar en cada bocado.

Lagunitas IPA – Enchiladas

El sutil picor de este antojito se enaltece con el amargor de esta cerveza y sus sabores cítricos combinan perfecto para esto.



Donde empieza lo mejor



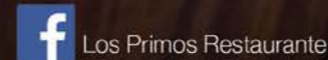
CAMARONES
gratinados con champiñones

MARISCADA
la Preferida del Tío



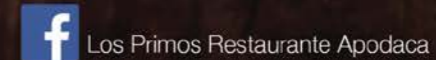
MONTERREY

Pablo A. de la Garza #3000
Colonia Moderna, Monterrey, N.L.
de 11:00 am. a 8:00 pm.
a dos cuadras de Ruiz Cortines,
TEL: 8351-0808 y 8351-9999



APODACA

Mariano Escobedo 604-D
Centro de Apodaca, N.L.
de 11:00 am. a 8:00 pm.
entre Aldama y Blvd. Carlos Salinas
TEL: 8386.2816 y 8386.9245



¡YA ABRIMOS!

Av. Gral. Mariano Escobedo 340
Col. Las Hadas, Escobedo N.L.
de 11:00 am. a 8:00 pm.
por carr. a Colombia y Av. Concordia
TEL: 1405.0729



Vino

Orgullosamente mexicanos

Por: Mauricio León

@thelittlewinemarket

Desde los Valles de Baja California, hemos seleccionado estos vinos de diferentes enólogos, variedades, proyectos y filosofías, que tienen algo en común: ser auténticos y con una gran relación precio-calidad.

Fauno 2016: Es el vino insignia de Vinícola Trinidad, que es uno de los proyectos más interesantes del Valle de Guadalupe. Nace de una mezcla de Nebbiolo y Cabernet con una crianza en roble francés sutil por 13 meses. Es potente, elegante, serio y largo, ideal para acompañar platillos de sabor intenso como costillas de cerdo o cortes de res en el asador. **Precio: \$699**

Balero 2018: Vino creado por una mezcla de Cabernet, Merlot y Syrah. Su casa es Vinos Balero, la cual busca ofrecer un vino de calidad a cualquier persona, sin importar su experiencia. Es divertido y fácil de tomar, pero con estructura y cuerpo para acompañar platillos como chiles en nogada, asado de puerco, o por sí solo. **Precio: \$298**

Cascabel 2012: Es uno de los vinos emblemáticos de la bodega Vinisterra, a cargo del enólogo Christoph Gartner. Surge de una mezcla de Grenache y Tempranillo con 18 meses en roble francés. Es elegante, potente y estructurado, con un final largo y de gran boca media. Marida con platillos especiados y potentes como risotto de hongos o barbacoa de arrachera. **Precio: \$750**

Casa Baloyán 3 Tintos 2015: El vino 3 Tintos es una mezcla de Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc, Malbec y Merlot con 26 meses en roble francés. Es afrutado y divertido pero con potencia y estructura. Marida con carne de res y cerdo en diferentes preparaciones, al igual que con platillos picantes. **Precio: \$400**

Mariatinto 2017: Se elabora utilizando Tempranillo, Syrah y Nebbiolo, entre otras variedades. Es elegante y sedoso con un uso de roble francés sutil y respetuoso de la fruta. Puede acompañar desde quesos maduros hasta moles. Uno de los vinos icónicos de México, desde hace 17 años. **Precio: \$519**



Sin burbujas, no hay festejo.

Brindamos con orgullo por la llegada de nuestro nuevo hermano, el espumoso de la familia.

BALERO^{MR}

VINO ESPUMOSO MEXICANO

vinosbalero.com

VinosBalero

BaleroVinos

@VinoBalero

BALERO^{MR}
VINO ESPUMOSO MEXICANO

Té

Primero tacos, luego la sobremesa

Por: Claudia Aguilera, sommelier de té

@hindietea

Cada taco tiene su origen, y así también es el Té! En esta oportunidad visitaremos Japón.

Sensei

Un clásico que evolucionó a un sabor fresco, ideal para terminar con el paladar limpio y feliz.

Gyokuro Orgánico Hindie.

¿A qué sabe el Té cuando a sus hebras se les priva la luz solar por 3 semanas? Este es un primo lejano del matcha, pero una joya del país nipón.

Matcha Genmaicha Hindie

Este Té viene acompañado de arroz integral tostado, para un toque crocante y delicioso.



Café

Café para todos

Por: Alejandro Escovar

@guayoyocafe

Affogato:

¿Postre o café? Tenemos una opción para ambos, se llama affogato, ahoga dos bolas de helado de vainilla de tu preferencia con un baño de espresso doble recién hecho.

Americano en las rocas:

Aunque haga calor, el café siempre es bienvenido pero además puede ser refrescante. Un buen Americano frío cumple el papel. Vaso con hielos, un poco de agua y un espresso doble recién hecho pasado por un agitador.

Mokaccino Frappé

Esta brillante mezcla de café con chocolate, es aún mejor si se sirve fría durante esta época de verano intenso. Se forma al fusionar cappuccino recién hecho, salsa de chocolate oscuro y una buena cantidad de hielos.



Vino

Vinos para antojitos mexicanos

Por: David Zambrano

@davidsommelier

Espumoso St. Michelle Brut (Estados Unidos): Un vino espumoso inspirado en la tradición francesa del Champagne, hasta en las uvas: Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier. Es fresco, ideal para escapar del calor. Lo acompañaría con unas tostadas de ceviche de pescado con ligero limón y chile serrano. **Precio: \$369**

Blanco del Rancho Mogorcito (México): Me gusta por su atrevida mezcla de uvas, donde el Chardonnay aporta su elegancia y finura, y el Sauvignon Blanc aporta su irreverencia y chispa. Lo acompañaría con unos tlacoyos con nopales, cebolla, cilantro, queso y salsa verde. **Precio: \$350**

Rosado Cursi de La Lomita (México): Se elabora con Grenache, una de las uvas favoritas para hacer rosados de calidad, por su frescura y frutalidad. Este vino del Valle de Guadalupe tiene un cuerpo marcado que, en conjunto con su frescura, lo hace muy dinámico para combinarlo con platillos. Lo maridaría con unos panuchos de Yucatán y con cochinita pibil. **Precio: \$286**

Sterling Vineyards Pinot Noir (EE.UU.): Este Pinot Noir californiano tiene mucho más cuerpo, estructura y fuerza que un Borgoña francés. Sus notas a cerezas, arándano, inclusive humo y tostado por la influencia de la barrica, lo hace muy interesante. Me encantaría probarlo con unos tacos de canasta, sudaditos, de chicharrón en mole. **Precio: \$389**

Románico (España): En México nos encantan los vinos de uva Tempranillo, y por ello, les presento este vino que viene de la región de Toro, cerca de Ribera del Duero. Estuvo solo seis meses en barrica, lo que lo hace muy jovial y amable al paladar, sin perder esa potencia y carnosidad típicas de la uva. Pruébalo con unos taquitos de lengua y una salsa picosita. **Precio: \$349**



TE SALIÓ EL ORGULLO MEXICANO

GRÍTA LO



#Momento VINOTECA

VINOTECA MTY | T. (81) 8173 5000

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

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

Imágenes meramente ilustrativas. Vinoteca es una marca registrada. Licenciada a favor de Vinoteca México SA de CV

“EL CONSUMO ABUSIVO DEL ALCOHOL PUEDE PRODUCIR ADICCIONES Y GRAVES PROBLEMAS DE SALUD” Evita el exceso

Mixología

Kakigōri x Licuraduría

Por: Sergio Villarreal

@dadjchaco

OLEUM

Amalgama de inflexiones cítricas sobre un alma sahumada.

Mezcal AMORES Logia Cenizo
Coldpress de Betabel + Zanahoria x SR-V®
Arbequina Nero
Unshiu
Frambuesa Liofilizada de Frutas LIO
SIROP de Maqui + Carbón Activado de Licuraduría x SR-V®

OPIBUS

Efluvio botánico en multiplicidad efervescente.

Champagne Taittinger Brut Réserve
Tintura de Makrut
Bitters de Baobab
Rosas Orgánicas de Tesis Tea Culture
SIROP de Rosas + Conchitazul de Licuraduría x SR-V®

NATURA

Borbellón de agave con alma acre.

Tequila LEGACIA Blanco
Casa del Agua Gasificada
Texturas de Limón Meyer Deshidratado
Azúcar Anhidrida
SIROP de Lima Kaffir + Sinensis x SR-V®
Salut, SR-V®




BUTCHER'S
Steak Joint

CARRETERA NACIONAL KM 249, SANTIAGO CENTRO

 @BUTCHERSSTEAKJOINT

 /BUTCHER'S STEAK JOINT





Las Noticias

con Mario Gámez

Pasión por la información

DOMINIO

96.5 FM



DOMINIO DEPORTIVO

Con Javier Héctor Gutiérrez

Una estación de:



CONQUISTA TU AUDIENCIA

Tel: 8120229283

fgamez@gpomass.com.mx



Así SOMOS
Con Cristina Torres

Así Somos

WhatsApp 8120229283

@DOMINIOMEDIOS - E M...



GRILLOTINA
Con Mario Gámez

Síguenos en VIVO bajando la aplicación
DOMINIO MEDIOS



Líder en renta de oficinas equipadas



Monterrey (81) 8000 0000

Ciudad de México (55) 8000 8000

Guadalajara (33) 8000 0000

Querétaro (442) 800 0000

Tijuana (664) 615 8000

izabc.com.mx

Opinión

Mujer de hoy, ¡date un tiempo para respirar!

Por: Loren Cervantes

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

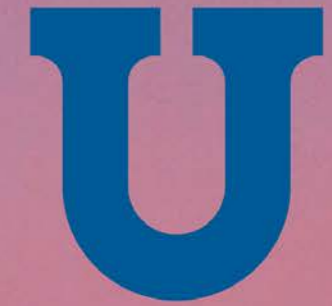
Voy a decir mi edad, yo tengo 40 añitos...y si le pregunto a mi mamá qué hacía en sus tiempos para distraerse, no había casi nada. Lo tradicional o lo correcto era quedarse en casa, cuidar de su familia y párale de contar. No tengo nada en contra de estar al tanto de la familia porque yo también soy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

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

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

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

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



SOMOS ENTREGA,
LUCHA Y VOLUNTAD



UANL
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

#SOMOSUNI
TRABAJAR · TRANSFORMAR · TRASCENDER



CULINARIA KUALI
ESTUDIOS GASTRONÓMICOS

CONVIERTE TU SUEÑO EN TU VIDA

Inicio de Tetra
9 de Septiembre

PREGUNTA POR
NUESTRO SISTEMA DE
- BECAS -



T. 9627 6021

 **81 3125 2921**

  **@SOMOSKUALI**

HIDALGO 1804 PTE. COL. OBISPADO, MTY, NL

105

Restauranero
Chef
Foodie

Perfiles

Restauranero

Lorena Rodríguez

9 Fuegos

Ciudad de origen
Monterrey, NL

Inicio como restauranero
Fue un sueño de toda la vida. Y un sueño cumplido

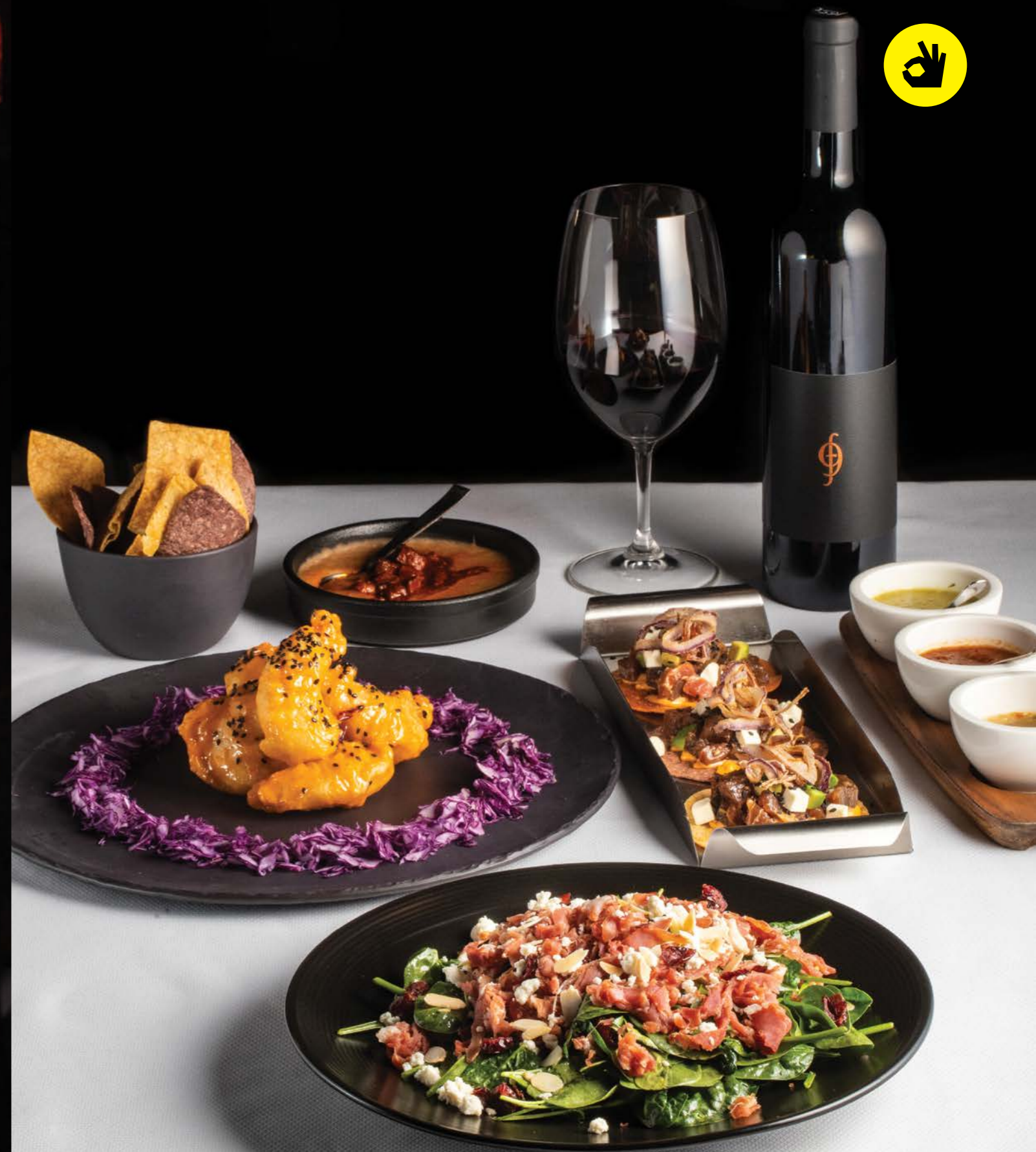
Platillo favorito de tu restaurante
El salmón en costra de frutos secos

Concepto de tu restaurante
Elegante, moderno, chic, pero sobre todo muy acogedor

Mayor logro como restauranero
Ver a mis clientes salir mejor de cómo llegaron, que nos recomienden y que regresen con más invitados. Eso para mí es mágico

Platillos:
Vino 9 Fuegos
Totopos
Frijoles con veneno
Camarones agridulces
Trío de mini tostadas de atún
Salsa roja molcajeteadada, salsa piquín y salsa verde
Ensalada de espinaca baby con jamón serrano

@9fuegos



Chef

David Hernández

KUA at The Chefs' Table



Ciudad de origen
Monclova, Coahuila

¿Dónde estudiaste o quién te enseñó a cocinar?
The Culinary Institute Of America, NY

¿Con cuál ingrediente te identificas?
Maíz, cacao y chiles secos

Comida favorita
Tacos, moles y tamales

Tu mayor éxito como cocinero
Que las personas elogien mi trabajo y que les guste mi estilo de cocina

Platillos:
Nido de codorniz,
Empalme de chocolate
Porkbelly en pipián verde hoja santa

@kua_mty



Foodie

Martín Rodríguez

Munchies Lab

Ciudad de origen
Allende, Nuevo León

Profesión
Creador de contenido

Ciudad de México a la que viajas o viajarías a comer

A Villa Unión, Sinaloa, a "El Cuchupetas"

Ciudad del mundo a la que viajas o viajarías a comer

A Segovia, España, a comer lechón

Platillo o comida que podrías comer toda tu vida

Una buena picaña a la parrilla

Platillo o comida que jamás comerías

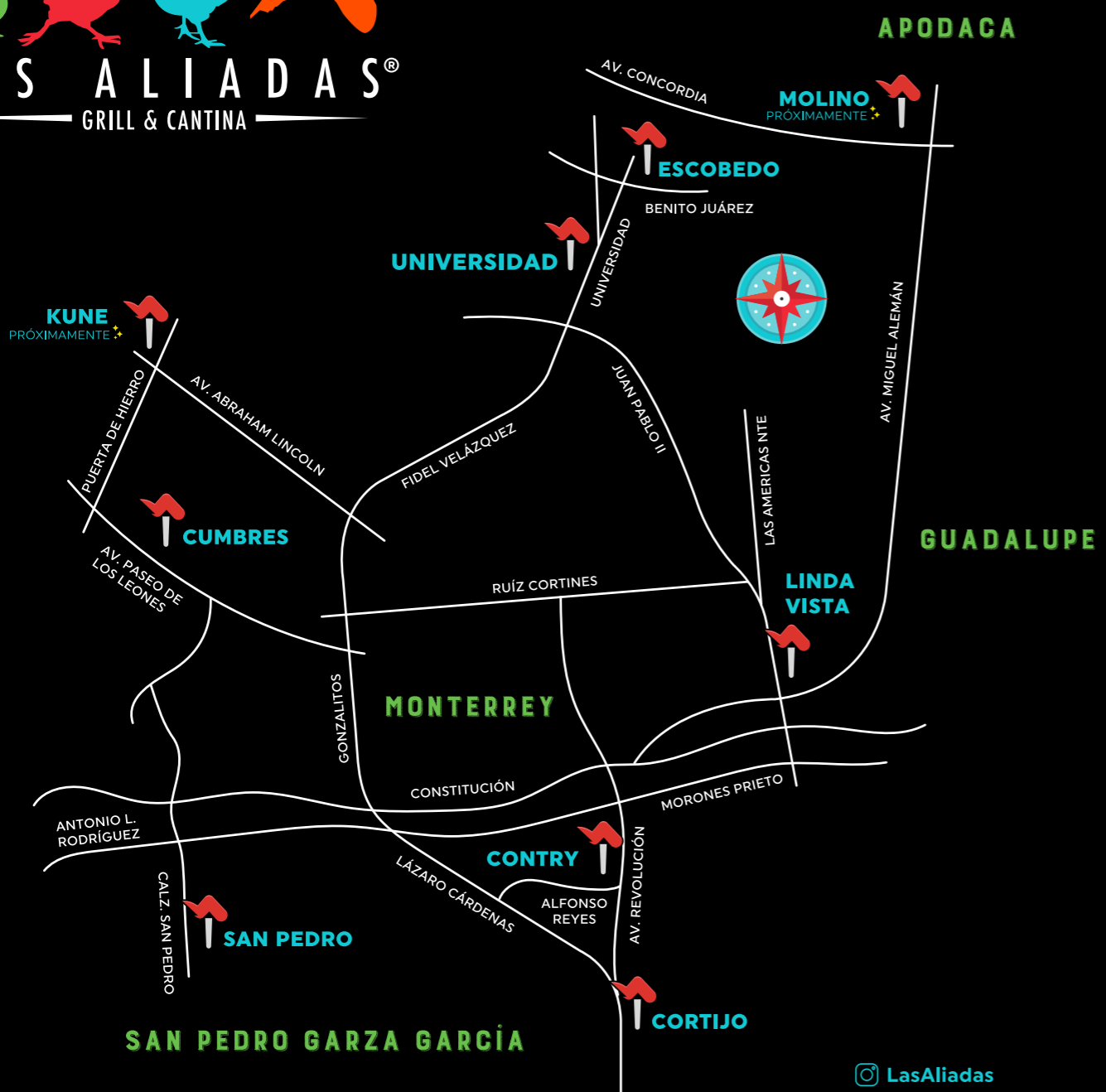
Criadillas, supongo, pero nunca digas nunca

Platillos:

Costilla del Tío Guillo
Coliflor frita
Crocante de pulpo

@munchieslabs





LasAliadas
 LasAliadasMX

- | | | | | |
|---|--|--|---|---|
| <p>CONTRY
Alfonso Reyes #318
Col. Contry San Juanito
Local 404, 405, 406
Tel. 8103.9583 ó 1739.1491</p> | <p>LINDA VISTA
Miguel Alemán #6069
Guadalupe
Plaza Antalaya
Tel. 8379.5882</p> | <p>CUMBRES
Av. Paseo de los Leones #100
Col. Cumbres Elite
Monterrey
Tel. 1306.5513</p> | <p>SAN PEDRO
Río Mississippi #132 Ote.
Col. del Valle
San Pedro Garza García
Plaza Centrito Valle
Tel. 2558.0144 ó 2558.0145</p> | <p>KUNE (PRÓXIMAMENTE)
Av. Puerta de Hierro
Plaza Kune Local 217 Nivel 2
Residencial Puerta del Hierro
Monterrey</p> |
| <p>CORTIJO
Av. Eugenio Garza Sada #6221
Planta Alta Local 15
Plaza Cortijo, Monterrey
Tel. 2315.0263</p> | <p>ESCOBEDO
Av. Juárez, Plaza Nía
Col. La Encomienda
Local 302-A
Tel. 2165.5003</p> | <p>UNIVERSIDAD
Av. Universidad #1250
fracc. Villareal
San Nicolás de los Garza
Tel. 2559.1024</p> | <p>MOLINO (PRÓXIMAMENTE)
Carlos Salinas de Gortari #801
Pte., Col. Centro de Apodaca
Centro Comercial
Plaza El Molino</p> | <p>QUERÉTARO
Blvd. Bernardo Quintana #7001
Col. Centro Sur
Santiago de Querétaro, Qro.
Tel. (442) 244.9327</p> |



Son aliadas no alitas

lasaliadas.com

LA TORRADA

LEÑA HORNOS CAVA



TACO DE RIBEYE A LA LEÑA

LÁZARO CÁRDENAS 2500, SPGG

RSVP - 81 8262 · 7150



81 8259 · 9853



OpenTable



WWW.LATORRADA.MX