

R RESIDENTE



@taniarendon

@ihopmxoficial

residente.mx
#foodculturemty

Especial:
Dulces
delicias

IHOP:
National
Pancake Day





Mezcal se dice fuerte,
se pide ¡Zunte!

100% Agave Espadín Joven.

Hechos en San Luis del
Rio, Oaxaca, México.

Ganadores de
múltiples medallas
en 2021 y 2022.

A close-up of the ZUNTE mezcal bottle label, which is circular and dark with a white agave logo and the text 'ZUNTE mezcal'. The bottle is tilted, and the label is the central focus.

ZUNTE
mezcal.

**Producción local,
venta global.**

Presente en más de 12 países.

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



81 20 019 858



contacto@pilsen.com.mx

Destilación 3D Triple


ZUNTE
• GOLD Mezcal •
1865

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

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



zunte.com.mx



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



[Zunte Premium Mezcal](#)

Úsalos para

► RELLENAR, DUYAR, DUYAR,

Sabor original que
agrega textura y
brinda cremosidad

¡Listo para usarse!
100% Horneable
—Mucho más—
que un untable



COME BIEN @Marcas Registradas usadas bajo licencia de su titular Société des Produits Nestlé S.A., Case Postale 353, 1800 Vevey, Suiza.

Escanea
Y CONOCE
MÁS



CUBRIR Y HORNEAR

Dulce de Leche
Mexicano, textura ideal
para mayor duración
en su aplicación



Ideal para repostería y
preparación de bebidas
ya que son prácticas de
pesar y porcionar,
para derretir y trocear

Barras troceadas y
sin envoltura del
chocolate que
ya conoces

¡Listas para usarse!





DONAS DEL TERROR

DONA CHUCKY
RELLENA DE FRAMBUESA

Pide tus donas favoritas
A través de WHATSAPP



DILE HOLA
a Dona Kremer



DONA
FRANKENSTEIN
RELLENA DE CREMA PASTELERA



THE
PURGE:
ELECTION YEAR



DONA
MÁSCARA AZUL
RELLENA DE CHOCOLATE



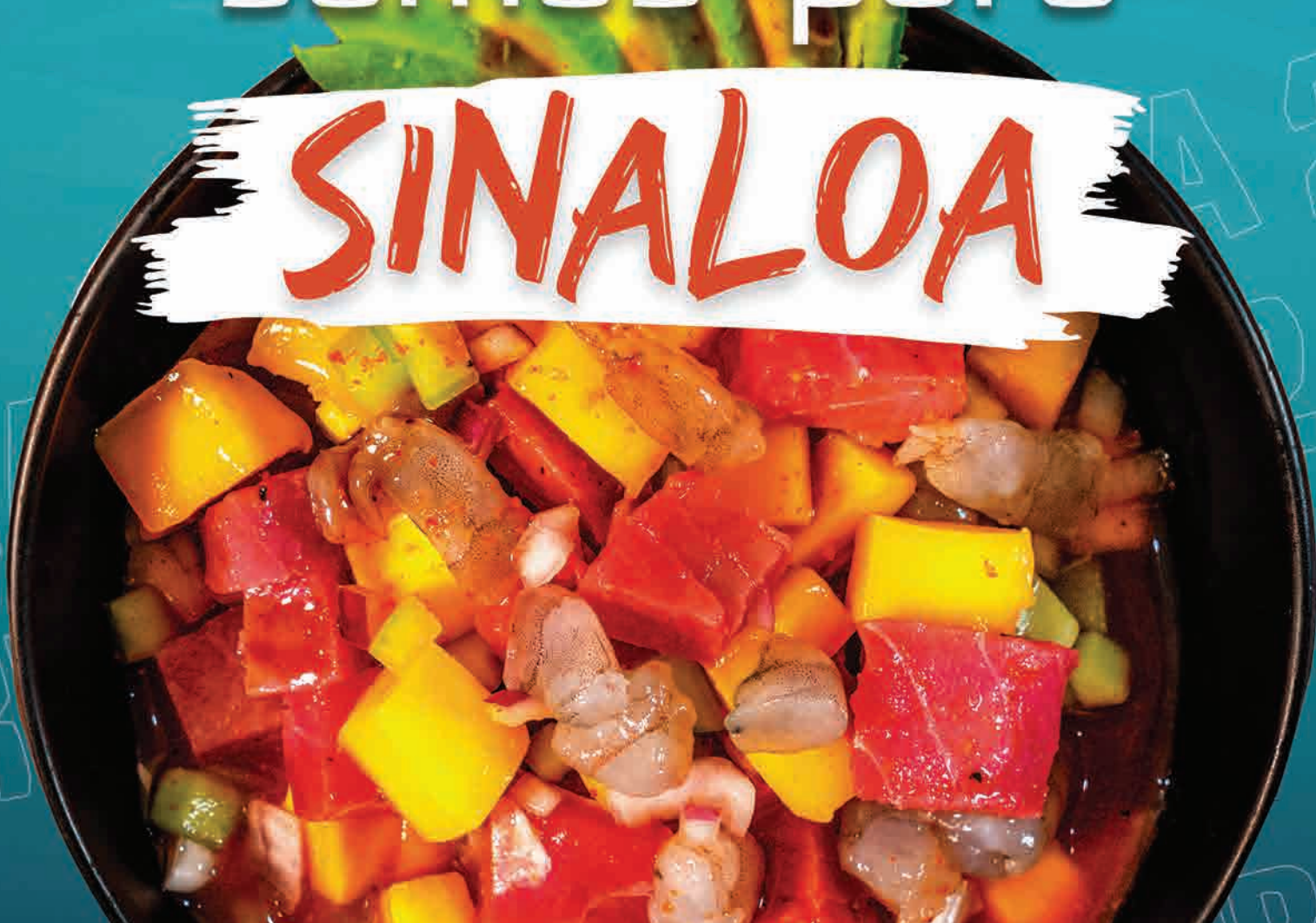
DONA
MÁSCARA ROJA
RELLENA DE CAJETA

Vigencia del 30 de septiembre al 03 de noviembre de 2022. Sujeto a disponibilidad. La imagen del producto puede variar. © Universal City Studios LLC. All Rights Reserved.



**NO SOMOS MODA
SOMOS PURO**

SINALOA





(81) 33-93-02-20



barra22monterrey



barra22mx

PURA CHEVE Y CURA



Tec

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

Fleteros

Gral. Pablo Gonzalez Garza 212,
Col. Chepevera Monterrey, N.L.

Paseo La Fe

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



Portada

FOTOGRAFÍA Y POSTPRODUCCIÓN

Bob Zamudio
@zamudiophoto

TALENTO EN PORTADA
Tania Rendon
@taniarendon

PLATILLOS
IHOP
@ihopmxoficial

IMPRESIÓN
Grafotec

Contenido

13

#foodculturemty

De moda, Desayunos, De dieta, Proveedores,
Valor por tu dinero, Pa'l postre, Producto local, Ingredientes,
The dream meal

40

En portada

Especial: Dulces Delicias

62

Bebidas

Café, Cerveza, Vino y Mixología

73

Perfiles

Foodie/Emprendedor y Emprendedora

Directorio

FUNDADOR

José Antonio Chaurand

DIRECTOR DE OPERACIONES

Juan Carlos López

GERENTE COMERCIAL

Eduardo Pinto

CUENTAS ESPECIALES

Viridiana González

VENTAS Y MARKETING

Abisaí López

Alejandro Rangél

Aleyda Balderas

Andrés Araiza

Diana Salazar

Karina Cavazos

Joel N. Loera

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. 85, SEP-OCT 2022) ES UNA PUBLICACIÓN DE PLATAFORMA GLOBAL MEDIA, 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.

PARRILLA URBANA

BEBER · ASAR · ROSTIZAR

¿QUÉ SE TE ANTOJA HOY?

PHILLY STEAK



CDMX • MTY • METEPEC • SANTA FE

PARRILLAURBANA.COM.MX

f @PARRILLAURBANAMX

Uber Eats PICK'N GO

Nomenclatura



Increíble



Comfort Food



Monterrey



Escobedo



Novedad



Genuino



Monterrey Poniente



Apodaca



Cool



Favorito Residente



Monterrey Sur



Guadalupe



Innovador



Munchies



San Pedro



Desayunos



Icónico



Aniversario



San Nicolás



Favorito



Valor por tu dinero



Pa'l postre



Santa Catarina



Proveedores



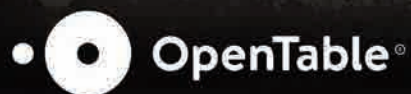
De dieta



Zona culinaria



LOS
HIDALGOS
PARRILLA MEXICANA



CHAMORRO

LÁZARO CÁRDENAS 2660, SPGG. www.loshidalgos.mx 📞 81 2633 8315



LA CATARINA.
RESTAURANTE, ARTE MEXICANO Y CULTURA

DESAYUNOS MEXICANOS

DE LUNES A DOMINGO
de 8:00 am a 12:30 pm

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

RSVP 81 8478 7161 - 81 8345 3357

13

De moda
Desayunos
De dieta
Proveedores
Valor por tu dinero
Pa'l postre
Producto local
Ingredientes

#foodculturemty



De moda

Los Fresnos

Desde 1971 el Restaurante Los Fresnos, ha deleitado paladares regios. Sus platillos son un ícono de la gastronomía tradicional y es con esto, que aperturan su cuarta sucursal: Trébol Park, donde ofrecen deliciosos desayunos especiales, su tradicional machacado, cortes de carne a la parrilla y cabrito; todo en un ambiente completamente familiar que te hará sentir como en casa. ¡Visítalos!

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

LOS FRESNOS

RESTAURANTE



AEROPUERTO · APODACA · CUMBRES · TRÉBOL PARK

 /restaurantelosfresnos

 @restaurante.losfresnos

RSVP : +52 81 2254 5450

www.restaurantelosfresnos.com



Desayunos

Cofki Café

Croque Madame
Chilaquiles con Cochinita
French Toast
Latte
Jugo Naranja

@cofkicafe

★

EL FARA

RESTAURANTE BAR

★

☎ (81) 2721 3051

f /elfarafaramonterrey

📷 @elfaramty



**Av. Eugenio Garza Sada No. 400 Sur, Col. Altavista,
64840, Monterrey N.L.**



LIGHT

De dieta

Kale


Beet Salad Bowl
Cactus Bowl
Tiger Bowl

@kalemex



SABOR A OAXACA



 Sabor a Oaxaca
 tsujmi_oaxaca

Padre Mier #663, Centro
Semillero La Purísima
Local 101 B
Monterrey, N.L. 64000



Proveedores

Chocosolutions

Un lugar donde la pasión por los buenos ingredientes, utensilios de calidad, servicio de primera y sobre todo experiencia, te esperan para complementar la creatividad y hacer realidad tus creaciones y en el camino...satisfacer algún antojo.

@chocosolutions



-LA-
MAS AMARILLA
-DE- TODAS



Le aplaudimos al sabor
con la nueva masa de maíz **amarillo**.

Síguenos en
Doña Tota Gorditas  [Donatota_mx](https://www.facebook.com/Donatota_mx) 

70 años
de sazón



**DOÑA
TOTA**



Pa'l postre

Miserable Alta Repostería

Crodots
Croissant Natural
Croissant de cacao
Trenza de manzana
Rol de canela
Chocolatines (Pain au chocolat)
Macarons

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



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.

☎ 8131996050

@GRILLTEAMMTY





Pick up/Para llevar

Chick N Chak

Hamburguesa clásica empanizado
Cubos de queso
Tenders bañadas
Papas twisted bañadas
Cheesecake chocolate brownie

@chicknchak

CHICK N CHAK



chicknchak.com

CUBITOS
DE Queso



Vasconcelos 200 PTE, SPGG
Martes, Miércoles, Jueves y Domingo 1:00 pm- 10:00 pm
Viernes - Sabado 1:00 pm - 11:00 pm

 @chicknchak

Pick N Go | Delivery





Valor por tu dinero

Topgolf

Hamburguesa Clásica: \$219

BBQ Ribs: \$390

Gaoneras: \$299

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

**NO SOMOS
EXPERTOS EN GOLF
PERO SÍ EN LA COMIDA
Y EN LA DIVERSIÓN.**



TOPGOLF

MONTERREY



topgolf.com.mx

@TopgolfMty    



Producto local

Mezcal Eterna Libertad

Un proyecto que tiene el propósito de honrar nuestros orígenes con Mezcal. Sus creadores, Leyla y Javier Hernández quienes decidieron emprender en cuanto a destilados se refiere y hoy en día, Eterna Libertad es un orgullo Mexicano. Elaborado con agave espadín, en su destilación se agrega aceite de semilla de cacao y cáscaras de frutas tropicales, logrando un mezcal con notas de naranja, toronja, chocolate y cuero.
¿Ya lo conoces?

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



SIEMPRE PRESENTE
EN NUESTROS CORAZONES...

ETERNA LIBERTAD



- MEZCAL -



VENTA DIRECTA



Encuétranos en tu restaurante favorito y en



@mezcaleternalibertad



Producto local

Verde Eucalipto

Todos los días, sin darnos cuenta, estamos expuestos al uso de productos y alimentos altamente procesados que contienen sustancias nocivas para nuestra salud. Elementos cuyos nombres no conocemos, no sabemos para qué son o sus efectos secundarios y hasta ni podemos pronunciarlos; están por todas partes. Verde Eucalipto surge de la necesidad de encontrar productos reales. Una tienda que no te miente, que te ofrece calidad y salud en cada pasillo, es una tienda TOXIC FREE donde cada producto es revisado por un gran equipo de expertos que nos enfocamos en tu salud.

Nosotros leemos las etiquetas por ti.

@verdeeucaliptomty







¡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

 SeñorLatino
 SeñorLatino



Ingredientes

Sendai

Pokelele

- Base de quinoa
- Camarón
- Brotos de betabel
- Betabel encurtido
- Jengibre gari
- Zanahoria

- Aguacate
- Cebollín
- Aderezo Cacahuete
- Miel
- Salsa de Soja

@pokelele.mty





!LA NUEVA JOYA DEL CENTRO DE MONTERREY!



MARISCOS +
ESTILO
MONTERREY

· BUÑUELOS DE ATÚN



ELRICASCOCCTELERIA



EL RICAS COCCTELERIA



COCCTELERIA EL RICAS

Arramberri 112, Monterrey, Centro.

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 José Cárdenas (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!



Síguenos en

  @musicvoxlive



8120396300



musicvox@live.com

35

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

The Dream Meal

Ensalada greek salad

Juicesmart

Para abrir el apetito una ligera ensalada, elaborada con mix verdes, pepino fresco, tomate, aceitunas, queso feta y vinagreta griega para acompañar. Rico, saludable y fresco.





Sopa de poro y papa

Botero Rest-Bar

Como segundo plato, una deliciosa sopa de poro laurel y papa confitada en mantequilla; de fondo, pollo especiado con sal y pimienta. Te va a encantar, un platillo ideal para abrir paso a nuestro plato fuerte.



Atún oriental

9 Fuegos

De plato fuerte, nos deleitamos con este atún sellado en costra de ajonjolí, acompañado de salsa teriyaki con el toque de la casa y sus respectivas verduras al wok. ¡Ideal para despedir el verano!





Baklava cheesecake

Luciol

Para cerrar, un magnífico postre conformado de una increíble mezcla de pistaches y nueces sobre una capa de cremoso cheesecake cubierto en pasta fillo y una capa de jarabe de mil. ¡Te va a encantar!





@ihopmxoficial

@taniarendon

Reportaje

IHOP

Celebra con IHOP el National Pancake Day y apoya a una buena causa

IHOP te invita a crear sonrisas; año tras año se lleva a cabo la edición del NATIONAL PANCAKE DAY, un evento donde bajan el precio de sus tradicionales pancakes a solo \$39 pesos y donde todo lo recaudado en órdenes será donado a las asociaciones AMANC, Alianza Anticáncer (Nuevo León) y Niños con Leucemia AC (Saltillo).

¿Sabías que cada 90 minutos se registra un caso de cáncer infantil?

Estas asociaciones atienden a más de 500 pacientes menores de edad, los cuales se verán beneficiados con tu participación al comprar una orden de dos buttermilk pancakes que estarán

a tu espera en las sucursales de IHOP: Contry, Sendero, Park Point, Huinalá, Arcadia y Saltillo, a partir de las 7:00 de la mañana y durante todo el día para que puedas asistir con tu familia y/o amigos y puedan apoyar a esta noble causa.

¡Súmate a la causa!

Con tu apoyo, se podrá llegar a más niñas y niños que necesitan de tu ayuda en esta 9ª edición del National Pancake Day, acude a una de las siete sucursales o pide por Rappi y sé participe comiendo algo delicioso ¡Pancakes!

Para IHOP es un privilegio formar parte de las comunidades locales y es por eso que toman la responsabilidad de involucrarse de manera activa para ayudar la vida de todos aquellos que las conforman. Aprovecha este único día en el que IHOP te invita a ser parte de esta gran fiesta donde disfrutas ayudando.

¿Contamos contigo?



IHOP[®]

¡Hazle
caso a tu
antojo!





@taniarendon

“Una de mis misiones de vida es poder ayudar e inspirar a otros a ser su mejor versión y poder encontrar eso que les hace feliz”.

Tania Rendón

Una regia carismática, talentosa y muy fashionista, que destaca por la cantidad de proyectos en los que es partícipe y por ser inspiración para otros.

Podcast, tips de belleza, vida fit, creadora de contenido, cultura y demás son algunas de las materias que Tania domina, es por eso que nos comparte un poco de su vida personal en este espacio. ¡Esperámos que lo disfrutes!

Redacción: Alehcz Alanís
Fotografía: Bob Zamudio

¿Quién es Tania Rendón?

Sigo siendo esa misma niña que era cuando tenía 8 años, sigo soñando mucho y creando cosas.

Soy mamá de Leo, un niño de 6 años que salió a mi en lo inquieto y en lo creativo. Regia, tengo 33 años, publicista y creadora de contenido.

¿A qué se dedica en este momento?

Tengo una agencia de mkt y creación de contenido, TR Social Mkt. Me dedico a crear contenido para mis redes sociales, también tengo junto con otras dos socias un estudio de Indoor Cycling y Bici'O Studio donde me encargo del tema de la experiencia del lugar.

¿En qué proyectos estás trabajando actualmente y a futuro?

Del 6 de octubre al 6 de noviembre tendremos el evento "The Pumpking Dash", el festival de la tierra y la cosecha más grande de México. Es un festival que celebra la llegada del otoño con todas las tradiciones y actividades que vienen con él. El evento será en Monterrey, NL, en Carretera Nacional KM85.

A mediados de octubre se lanza la agenda 2023 de mi podcast "TRANSPARENCIAS".

El 17 y 18 de diciembre viene el evento "De mi clóset a tu clóset", en Parque Fiesta Aventuras, es el bazar más grande del norte del país con cosas nuevas y semi nuevas.

¿Qué es lo que más disfruta Tania Rendón a la hora de comer?

Disfruto mucho la comida, me relaja y aunque no lo crean, pienso mucho cuando como, creo que muchas de las ideas que he tenido, se han dado cuando estoy comiendo.

¿Cuál es su restaurante favorito de Monterrey? ¿Por qué?

La Nacional, tengo muchos recuerdos de comidas y cenas con buenos amigos ahí. Siento que es un restaurante muy completo, me encanta el servicio y la comida, nunca fallan.

¿Qué es lo más importante para ti cuando se trata de elegir un restaurante?

Sin duda, que la comida esté rica, la garantía de llevarme una buena experiencia y el servicio.

Aunque no parezca soy muy introvertida, me gusta mucho leer, viajar y conocer nuevas personas.

Amelie Péché

en El Palacio de Hierro

Croissant de almendra
Tarta fina de chabacano
Cronut guayaba
Chocolatin
Rollo de pistache

[@ameliepeche](#)

SPG

YUM

4REAL



AMELIE PÉCHÉ®

Mexique



81 8448 0075



81 2888 5629



AmeliePeché



MTY
SUR

YUM

4REAL



Buena Semilla

Croissant
Rol de manzana con
crema de mascarpone
Dona de maple con tocino

@buenasemillamty

NORESTE GRILL®

Carnes & Salsas

Pan de elote con gloria derretida

Quédate hasta el postre...

Cheesecake de frutos del bosque

Carajillo Conejo

Tarta mix

MTY

MTY
PTE

MTY
SUR

YUM

4REAL



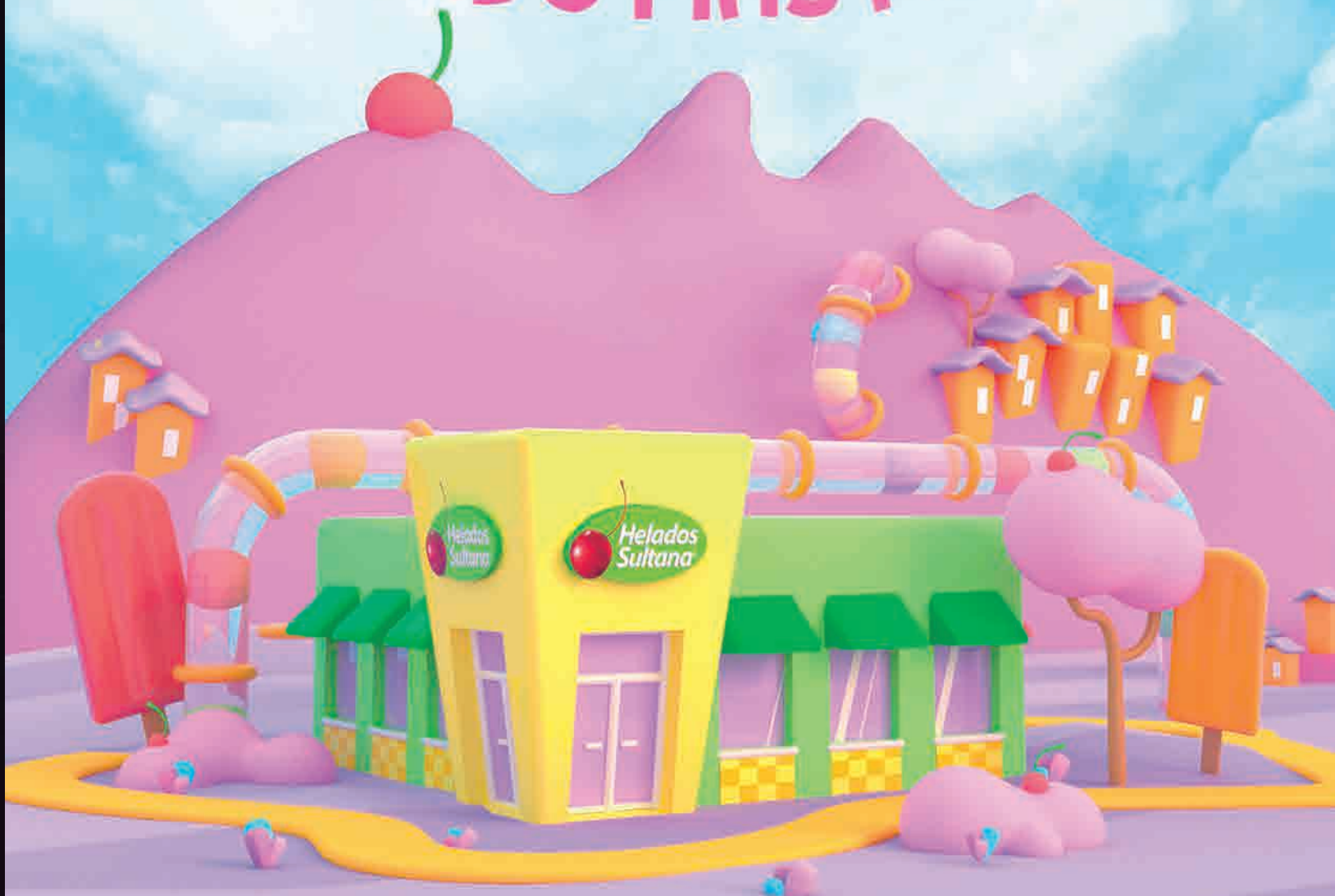
Helados Sultana

Canasta sencilla
Banana split
Pan de elote
Sándwich de nieve

@heladossultana



EL HELADO MÁS REGIO



70 AÑOS DE SABOR Y TRADICIÓN

SPG

YUM

4REAL



Binny Brun

- Frutos Rojos
- Café
- Vainilla
- Caramelo
- Café, almendra y canela
- Maracuyá
- Trufa de coco
- Caramelo con cacahuete
- Rosas
- Cassis
- Trufa de mezcal

@binnybrunchocolates

ARLECCHINO

CUCINA SPETTACOLARE

RESERVAS ☎ 81 1474-2159



FUNDIDORA

Adolfo Prieto #2108, Obrera, Mty.
☎ 81 8343-4034
www.ristorantearlecchino.com

LAS AMÉRICAS

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

MTY

MTY
SUR

4REAL

YUM



Alchemy Coffee Lab

- Pumpkin Spice Latte
- Matcha caliente
- Waffle de Fresa y Moras
- French toast con frutos rojos
- Crepa Dulce con nutella




@alchemycoffeelab

LA GERTRUBIS

** taquería popular **



CALLE IGNACIO ZARAGOZA SUR 428-B,
APODACA CENTRO, APODACA

  lagertrudismx  81 1181 2842

MTY MTY MTY
PTE SUR YUM 4REAL



Caty Pastelería

Cubano
Alemán
Oreo

@catypasteleria

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



Etnia Café

Cremé Brulee
Galette con nieve de vainilla
Rainbow cake

Soda italiana de manzana verde
Frappe red velvet

@etniacafe

Tim Hortons®

Irrresis*Tim*bles
Pizza Panini



ALIMÉNTATE SANAMENTE.

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



Mamá Poule

Rol de chocolate con ganache de chocolate
Rol de canela, con almendras y arándanos
French toast, con fruta de la estación
Madeleine de naranja

Chocolate caliente espumado con bombones
Oogie Boogie
Café con leche dulce y especiado anís, clavo, canela y cardamomo

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



nuevefuegos

Pastel de Zanahoria



Nueve Fuegos

Trébol Park

Lázaro Cárdenas 2424 L19

San Pedro Garza García

Tel. (81) 2317 4050 y 51

www.9fuegos.com

 /9fuegos

 8123509131

62

Café
Cerveza
Vino
Mixología

Bebidas

MTY MEX

Grill Team

. FOODS .



f @grillteamfoods

BURGERS - BONELESS
ALITAS - PARRILLADAS
TACOS Y MÁS!

Av. Calzada Unión 1301, San Nicolás
Mier. a Lun. | 12 pm a 11 pm

Café

Entre tertulias, tisanas y tés

Por: Beto Martínez

Una sección con intención de hacer volar la imaginación, replicar o crear recetas para pasar los días con un buen sabor de boca.

@betomartinez_

Young and free: El choque de sabores intensos y notas sutiles que realzan, son una obra de arte cuando se trata de una bebida. Té Earl grey, chocolate amargo, leche espumada y una pizca de cardamomo protagonizan una combinación energética para despertar la mente y el cuerpo.

Almudena: El Power couple entre la frescura y calidez da apertura a una tisana de notas boscosas y dulces, una infusión para beber en frío a base de piel de naranja, manzana roja, frutos rojos deshidratados, endulzada con canela y regaliz, que si por mi fuera tomaria este té toda la vida.

Calify: Hecho con el amor de una abuela la combinación es meramente acogedora y hogareña, y te recomiendo tomarla tibia o caliente, se compone de anis estrella, jengibre rallado, menta y miel de agave, creando una delicia otoñal para terminar tu día y relajarte.





EL CHAMALITO

mariscos & cheve

Cáele, pide pa' llevar o a domicilio

VISTA HERMOSA

Ave. Terranova 504,
Col. Vista Hermosa.

☎ (81) 2315 0500 y 2557 0785

MICRÓPOLIS

Ave. Eugenia Garza
Sada 3820

☎ (81) 1360 4725 y 1360 4985

VÍA PUERTA DE HIERRO

Ave. Paseo de Leones 9002
Col. Puerta de Hierro.

☎ (81) 1357 4689 y 1357 4690



Reconectate este QR

Cerveza

De lo bueno...

Por: Chantal Alonso

Socia Fundadora de Adelitas Cerveceras Mexicanas y Grimorio Fermentorio.

@chefchantalalonso

@adelitascervecerasmx

@grimorioelfermentorio



American Peach Ale 4.9% ABV Cervecería Silverback

Ligera, refrescante, con retro gusto permanente a pulpa de melocotón. No necesita un maridaje complejo, ya que su transparencia nos aporta lo necesario para maridar con un crostini con queso mascarpone en la base y de duraznos caramelizados con un toque de miel de azahar.

Dark Lager 4% ABV Cervecería Principia

Toques de corteza crujiente de pan de masa madre, caramelo noisette, ligeros y permanentes recuerdos a cocoa de cacao semi tostado, sin perder frescura y permaneciendo ligera, éste maridaje va dedicado a nuestra querida Alekz. Ideal para un soufflé de cacao semi amargo, relleno de queso manchego dulce y compota de chabacano.

Mezcal IPA 7.3% ABV Cervecería Principia

De ahumados elegantes y sequedad permanente con un toque fresco, lo mejor del mezcal y la cerveza juntos. Digna de un maridaje con carácter fuerte, un delicioso taco de brisket suavecito y mole almendrado, con un toque de rábano sandía macerado en limón y sal de grano.

“Salsi’s” American Pale Ale 5.5% ABV Cervecería Transpeninsular

Al ser una cerveza fresca, con notas cítricas y permanentes ligeramente espaciadas y resinosas como el pino, necesita un maridaje envolvente, que nos ayude a dar confort y cuidar de las notas menos invasivas. Ideal para tacos baja con col blanca marinada en jugo de naranja y toronja con un toque de miel, piña y mango tatemados y azúcar morena.

Punta baja” Light Lager 3.9% ABV Cervecería Transpeninsular

Lo ideal para beber un par de pares, cero pretenciosa y con el balance perfecto entre malta y lúpulo, perfecta para botanear sin culpas con una deliciosa pizza de masa crujiente, queso mozzarella, salsa pomodoro, carne, aceitunas negras, pollo y jalapeños en rajas.



**CELEBREMOS NUESTRO
6° ANIVERSARIO**
20, 21, 22 Y 23 OCTUBRE

PROMOCIONES

**CERVEZA
NACIONAL**
2X\$75

**4 PERSONAS
POR MESA**
1 ENTRADA
GRATIS

**BEBIDAS
PREPARADAS**
2X1



COME COMO VIKINGO

Válido en consumo de comedor, válido todo el día, se aplican restricciones, en entrada gratis aplica únicamente Skali, Skir, Bacon Showder y Ragnarok.

Vino

Vino + Postre... ¡Sí por favor!

Por: Andrea Pérez, Carolina Martínez, Andrea González

En @vinoseries somos 3 mujeres apasionadas por México, unidas por el vino y la cultura alrededor de él y ahora unimos fuerzas para que disfrutes del vino sin pretensiones y si es mexicano ¡mucho mejor!

En esta ocasión seleccionamos 5 vinos mexicanos, desde un espumoso, un rosado para disfrutar de un día caluroso, un digestivo de la región de Coahuila con un maridaje inesperado, y un par de vinos tintos con postres de la temporada. Siguenos para además de resolver tus dudas sobre el vino, pasarla bien y ¡beber mejor!

@vinoseries



Puerta del Lobo Brut Nature (Espumoso):

Elaborado con las variedades comúnmente utilizadas para los espumosos cava, Xarel lo, Parellada y Macabeo, recomendamos este vino espumoso del estado de Querétaro que se logra gracias al método de elaboración clásico siendo armónico y fresco. Para combinar con postres con alto nivel de dulzor, logrando un excelente balance gracias a la burbuja que limpia el paladar. Notas a panadería que podemos encontrar en boca también en un pastel con suave bizcocho de vainilla, relleno de galleta speculoos y crema de caramelo, como el de @LaDivinata. Precio aproximado: \$650

Don Leo Zinfandel (Rosado):

La variedad de Zinfandel es muy popular en los vinos rosados californianos, mejor conocidos como Blush o White Zinfandel. Esta variedad es perfecta para los paladares jóvenes ya que son vinos frescos con notas de frutos rojos e ideales para un día caluroso. @vinoseries apoya el consumo local haciendo la siguiente recomendación de maridaje: Don Leo Zinfandel, vino mexicano de Coahuila acompañado de un macaron de frambuesa de @theurethomas, creando un maridaje de afinidad con los sabores de Wambos. Precio aproximado: \$346

Bruma Plan B (Tinto):

Vino de cuerpo medio con notas a especias de repostería como clavo y canela que hacen de hilo conductor para el postre de temporada, un clásico pay de calabaza. Recomendamos maridar este vino con una receta casera de este clásico pay. El ataque fresco, jugoso y sedoso en boca acompaña la cremosidad de la calabaza realizando su dulzor, sin saturar al paladar. Desde Baja California, llega este blend de Merlot, Grenache, Mourvedre y Malbec. Precio aproximado: \$419

Don Leo Stellar (Digestivo):

Los vinos de postre se caracterizan por su intensidad y concentración de aromas y sabores. Estos vinos siempre son una buena idea para finalizar una comida o una sobre mesa. Don Leo Stellar, vino mexicano producido en Coahuila que se caracteriza por la explosión de notas de frutos tropicales y flores blancas por eso recomendamos maridarlo con un bombón de chocolate con ganache de maracuyá de @lovecaramela, creando un balance y armonía tropical en tu paladar. Precio aproximado: \$349

Monte Xanic Calixa (Tinto):

Un blend es un vino que está hecho por diferentes variedades, aquí el enólogo tiene mayor libertad de diseñar un vino tomando en cuenta las cualidades de cada variedad para lograr un ensamble equilibrado. Comienza la temporada de "comfort food" y @vinoseries recomienda Calixa de la bodega Monte Xanic, un blend de las variedades Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Merlot del Valle de Guadalupe acompañado del postre Piñata (pan de plátano, nuez tostada, crema montada y merengues de colores) de @cometamtyrest de los hermanos Rivera Rio, ¡un maridaje muy mexicano! Precio aproximado: \$435



MIA ITALIA

@MIITALIAMX 
@MIA.ITALIA 
8124034323 



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

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

LITOGRAFCA

Mixología

BOOM!

Por: @ELMIXOLOGO

@elmixologo

MAMEY33

MEZCAL 33 Joven
Fentiman's Valencian Orange Tonic Water
Champagne Bubbles x SUGARFINA
Flor de Jamaica x Villa de Patos
Mamey Orgánico
Sal Chapulin-Jengibre x Compañía de Sales

1888 Fizz

Ron Brugal 1888 Reserva
TOPO CHICO Agua Mineral
Mango Cristalizado
Tuna Roja
Bitters de Hibiscus x 18.21 Bitters
Jarabe DA VINCI Vainilla Francesa x
CAFFENIO Especialidad

ROKU Maki

Roku Japanese Gin
PALMAR Spritz Hard Seltzer Maracuyá
Tuna Verde y Granada x JOKR
Aceite de Limón x CHOCOSOLUTIONS
Rollo de Lychee & Azúcar Anhidrida

Salut,
SR-V®





CERTAMEN DE
ALTARES DE MUERTOS
— UANL 2022 —

14 VIERNES
OCTUBRE

CIERRE DE CONVOCATORIA



Convocatoria

    **CulturaUANL**

 **UANL**
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

 La
excelencia
por principio
la educación
como instrumento

73

Foodie/Emprendedor
Emprendedora

Perfiles

Foodie/Emprendedor

Rafael Villarreal “El Más Salsa”

¿Cuál es tu ciudad de origen?
San Nicolás de los Garza NL

¿Qué es lo que más disfrutas de ser foodie?

Poder expresar mi pasión por las salsas. Animar a la gente a experimentar y demostrar que una buena salsa salva una mala comida.

¿Cómo surge tu proyecto “El + Salsa”?

Tengo 18 años dedicándome de manera profesional a la elaboración, desarrollo y maquila de salsas. En la PANDEMIA me animé a subirme al carrito de las redes sociales y me enamoré del trato personalizado con la gente. Ver que hay mucha gente que disfruta el tema así como yo.

¿Profesionalmente hay algo que te falte hacer?

No sé si sea muy ambicioso pero me llama mucho la atención la televisión. Me encantaría tener un espacio donde poder compartir en vivo mi pasión por el tema y demostrar que todo mundo puede hacer una buena salsa, que no solo hay roja y verde, hay un sinfín de posibilidades de salsa deliciosas y que pueden darle su toque personal.



@elmas.salsa

*cuarto
creciente* BISTRO - VIENNOISERIE - CAFE



Desayunos — Café — Panadería

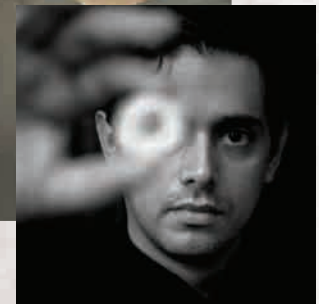
Visítanos en: Plaza Andenes, Local A-110, San Nicolás de los Garza.

  @cuartocrecientemx

REDES- CUBRE EL ARTE DE LA COCINA



Galerie Des
Sens
CUISINE D'ART



@rafamarcano.photo

By Chef:
John Bertrand

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.



SENSIRA
RESORT & SPA · RIVIERA MAYA



Sensitive Experience Resorts

OPERATED BY:
Arriva
Hospitality Group

A MEMBER OF

THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®


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



GalerieDesSens



DESAYUNOS, ALMUERZOS, COMIDAS Y CENAS

  @LosToreadosDelAlamo

¡VISÍTANOS EN NUESTRAS SUCURSALES!

Suc. Las Américas

Paseo de las Americas 1703,
Contry Sol, Guadalupe, N.L.

Suc. El Alamo

Carretera Nacional KM 242,
EL Alamo, Santiago, N.L.

Suc. Valle

Rio Mississippi 103B, San
Pedro Garza García, N.L.

Emprendedora

Kary Alemán



¿Cuál es tu ciudad de origen?
Monterrey, Nuevo León

¿Cómo descubriste que te gusta cocinar?

De pequeña observaba y ayudaba a mi mamá cuando ella estaba en la cocina haciendo su magia.

¿Cuál es el postre que más disfrutas hacer y por qué?

Definitivamente cualquier pastel, al hacerlo y decorarlo todo desaparece a mi alrededor y es el único momento en donde puedo transmitir a quienes lo lleguen a disfrutar, el amor y pasión que pongo en cada uno de ellos.

¿Cuál es el logro más significativo dentro de tu trayectoria?

El poder hacer mi proyecto una realidad, de pequeña siempre soñé con hacer y vender postres, era un capricho mío y sé que es algo que mi mamá siempre quiso tener, entonces el poder hacer esto aún teniéndola a ella en vida es el mejor logro que puedo tener, hornear Kapriccios con mi mamá para todo el mundo.

@kapriccio_aleman

f@verselmx

Del Cultivo
a tu cocina



COME SANAMENTE



LA TORRADA

LEÑA HORNOS CAVA



BURRATA TORRADA

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

WWW.LATORRADA.MX



BOTERO

REST-BAR

COMIDA • BEBIDAS • MÚSICA EN VIVO

¡LLEGAMOS AL SUR!

GRAN APERTURA
21 OCTUBRE 2022

CARRETERA NACIONAL, PLAZA NACIONAL 5500 MONTERREY, NL.

 BOTERO_SUR

 BOTERO SUR