



Platillos icónicos de Nuevo León

Volumen V





A tall, slender tower with a blue glass facade and a white crown on top, set against a blue sky with white clouds.

NUEVO
León



A front view of a silver pickup truck with its hood open, parked on a gravel surface. The truck has a chrome grille and a license plate with a crown icon.

NUEVO
León



»TU CÓMPLICE SABE
DE NEGOCIOS«



@SigmaFoodservice

JUNTOS CREAMOS EXPERIENCIAS
CULINARIAS MEMORABLES A TRAVÉS
DE NUESTROS MÁS DE 2 MIL PRODUCTOS

-RES

-CARNES FRÍAS

-QUESOS

-MANTEQUILLAS
Y MARGARINAS

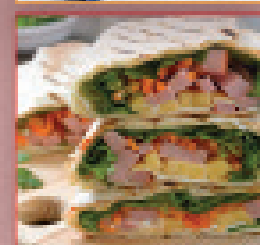
-PESCADOS
Y MARISCOS

-AVE Y CERDO

-ABARROTES

-PRODUCTOS
DE ESPECIALIDAD

¡Y MUCHO MÁS!



Compra tus productos en línea:
www.sigmafoodservice.com

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



TOTAL CHEF



TODOS PARA COCINAR Y SERVIR

**GRACIAS POR
HACERNOS PARTE
DE TU ESFUERZO**

📍 Morones Prieto a una cuadra del Tunel de la Loma Larga

☎ (81) 8122 0600 📞 (81) 2355 6661

www.totalchef.com



There is a new way to enjoy Monterrey

Descubre el nuevo Hilton Monterrey, ubicado a espaldas de **Galerías Valle Oriente**.

Sumérgete en una experiencia única con **225 habitaciones, 2 restaurantes y bar** para deleitar tu paladar, un rooftop con vistas impresionantes, alberca y gimnasio, executive lounge y 5 salones para eventos inolvidables.

Visítanos, será un placer atenderte.
Contacto 811423500



CONNECT WITH US

f @ in @hiltonmonterrey

Directorio

FUNDADOR	José Antonio Chaurand
DIRECTOR	Juan Carlos López
DIRECTOR COMERCIAL	Eduardo Pinto
CUENTAS ESPECIALES	Viridiana González
GERENTE COMERCIAL	Diana Salazar
VENTAS Y MARKETING	Karla Salinas Samanta Santos Martha Gutiérrez Moisés Azuaje Abisai L. Berlanga Andrés Araiza Antonio Garza
RELACIONES PÚBLICAS	Cristina Dávalos
DIRECTORA DE CONTENIDO EDITORIAL	Alekhz Alanís
CONTENIDO Y REDACCIÓN	Ángela García
DISEÑO	Nelly Almanza
REDES SOCIALES	Valeria Martínez
WEB MASTER	Robin Sánchez
FOTOGRAFÍA	Mikel Rendón Israel Albornoz
DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN	Dan García
ADMINISTRACIÓN	Joana López
RECURSOS HUMANOS	Asael Sánchez
DISTRIBUCIÓN	Carlos Gómez Antonio Rodríguez
CONTACTO	contacto@residente.mx +52 (81) 8044 9800 www.residente.mx facebook residentemx

PLATILLOS ICÓNICOS DE NUEVO LEÓN VOLUMEN 5, 2023, ES UNA CONSULTORÍA EDITORIAL PME, 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.

Contenido

20	Introducción
30	Entrevista con Valerio Zivec
132	Entrevista con Arinda Dávila
206	Entrevista con Antonio Treviño

Editorial

Un ícono es la representación gráfica de un objeto ampliamente reconocido, tan reconocido, que incluso al hacer una abstracción de él, cualquiera puede seguir entendiéndolo. La idea de nombrar un platillo como icónico proviene de la intención de Residente de hacer un inventario de aquellos sabores ampliamente reconocidos por los regiomontanos. Presentamos ahora el quinto compendio y seguiremos descubriendo muchos más, sin embargo estos nos ayudan a darnos una buena idea de la riqueza gastronómica prevaleciente. Icónico no significa nuevo ni viejo, no tiene que ver con modas o precios; icónico es en este contexto, aquel platillo que la mayoría conocemos.

Los platillos presentados son ofrecidos por una gran variedad de restaurantes en nuestro estado, sin embargo, hemos escogido aquellos que, según los expertos, son los principales exponentes. La cultura culinaria ha estado presente en Nuevo León por décadas, en los últimos años ha pasado del hogar al restaurante. Las memorias familiares ahora también son sociales. Veamos hasta dónde podemos llevar juntos la gastronomía de Nuevo León, por lo pronto ya es una sólida industria, una fuerte tendencia cultural y un importante patrimonio.

José Antonio Chaurand
Fundador, Residente

Platillos icónicos de Nuevo León

Fotografía

Israel Albornoz

Fotografía y dirección de arte

Maracay, Venezuela. Comunicólogo y generador de contenidos para restaurantes. Está en constante búsqueda de la belleza que esconde lo simple. Llegó a la fotografía de alimentos luego de fungir como Director Editorial de Residente Restaurant Media.

Actualmente, a través de su marca Social Bond Group, se encarga de la comunicación publicitaria para restaurantes, lo cual incluye fotografía, videos, diseño gráfico y desarrollo de campañas de marketing.

Sus pasiones: la fotografía, el diseño editorial, la música y los chilaquiles con chicharrón. Instagram: @israelalbornoz

V. V



Fotografía

Mikel Rendón

Fotografía y dirección de arte

Chef y fotógrafo nacido en Monterrey. Una asignación en el Centro de Estudios Culinarios Roccatti, instituto en el cual obtuvo la Licenciatura en Artes Culinarias, lo llevó a comprar una cámara para fotografiar platillos y terminó dedicándose a este oficio.

Actualmente trabaja en modalidad freelance para varios restaurantes y empresas en el estado de Nuevo León, así como en proyectos editoriales.

También es especialista en foodstyling y colabora como chef ecónomo para diversas agencias de marketing y fotógrafos reconocidos a nivel nacional e internacional.



Secretaría de Turismo del Estado
de Nuevo León

Maricarmen Martínez Villarreal

Hablar de la gastronomía de Nuevo León, es hablar de la riqueza cultural de nuestras regiones. Sabemos que la mesa de nuestros hogares se convierte en ese espacio cultural y social que representa el lugar de encuentro de la familia y amigos: alrededor de la mesa se dialoga, se comparten ideas, saberes y valores, se disfruta, se canta, se ríe, se llora, se recuerda, y se hacen planes a futuro, lo cual mantiene el sentido de pertenencia familiar. Por lo tanto, la cocina y el servir un plato, es la manifestación de los afectos y emociones familiares. Partiendo desde la idea de que nuestra gastronomía es única, y viene cargada con todo el valor cultural del que les hablo, sería incongruente decir que los platillos icónicos que se sirven en Nuevo León, no son la representación de nuestra gente. En casa tenemos guisos clásicos, como la carne de puerco con calabaza y elote, pero también abundan las expresiones gastronómicas contemporáneas como el mole neoleonés que se sirve en el restaurant Koli.

Desde la Secretaría de Turismo, trabajamos para preservar el valor cultural de los platillos del Estado, y con iniciativas como ésta, en donde Residente involucra la historia, investigación y la conexión con la industria gastronómica, se reafirma que nuestra gastronomía seguirá creciendo en importancia, y generando espacios dignos para compartir.

Un honor, formar parte de esta 5a Edición de "Platillos icónicos de Nuevo León".



Platillos icónicos de Nuevo León

Corporación para el Desarrollo
Turístico de Nuevo León

Mauricio Zavala Villarreal

Director general

Para el turismo en Nuevo León, la gastronomía es uno de los más grandes atractivos. La cocina internacional y la cocina fusión son dos grandes ofertas que se pueden encontrar en nuestro estado, pero la cocina de origen es un atractivo que cada vez atrae más y más turistas. Esto no sólo genera una importante derrama económica, también ayuda a preservar los sabores y recetas de la región. Y sí, en los grandes restaurantes los platillos tradicionales generan grandes sensaciones, pero en los pequeños lugares, en los pueblos fuera del área metropolitana es donde estos sabores generan grandes emociones. Si quieres conocer la verdadera esencia de nuestro estado, agarra carretera y descubre la cocina tradicional de todas las regiones de Nuevo León.

V. V



Negocios a gran escala en el sector culinario

Soy Valerio Zivec, CEO de Grupo Alimentarium. Creo que entre amigos, mentores y la escuela, recibimos muchos consejos. Uno de los más valiosos para cualquier emprendedor es que no puedes darte por vencido, un error es un aprendizaje y te acerca a lo que quieres lograr. Te levantas y a intentar de nuevo con el aprendizaje y jánimo!

V. V



De cómo crecer con base en la satisfacción del cliente y del colaborador

El año de 1996 es el punto de partida de una historia de éxito desarrollada en la industria gastronómica de Nuevo León, que posteriormente extendió su influencia a escala nacional, y después, a nivel binacional. Grupo Alimentarium es el protagonista de esta historia, un operador de restaurantes cuyo primer miembro nace en Monterrey con el nombre de Super Salads, un negocio culinario basado en un concepto *fast & casual* que se especializa en la elaboración de alimentos saludables y de buen sabor preparados con insumos naturales. Hoy, luego de casi tres décadas de trayectoria, este grupo se conforma de cuatro marcas adicionales, además de Super Salads, cada una con propuestas distintas: Holy Cow! Burger & Beer Joint, como un sport bar de hamburguesas gourmet; Cabo Grill, como un restaurante de pescados y mariscos, especializado en tacos, tostadas y antojería; Shicken, como un establecimiento tipo *dark kitchen* con el pollo como ingrediente estrella; y Corner Bakery, como una cafetería de especialidad en sándwiches, sopas y ensaladas. Super Salads, Holy Cow! Burger & Beer Joint, Cabo Grill y Shicken se ubican en México, siendo la primera marca la de mayor presencia al situarse en ocho estados de la República, mientras que Corner Bakery se localiza en Estados Unidos y Grupo Alimentarium está a cargo de su operación en Texas.

Las claves del éxito: creatividad, innovación, aprendizaje y escucha

Para Valerio Zivec, quien desde hace una década se desempeña como director ejecutivo de este reconocido consorcio

restaurantera, las claves del sobresaliente desarrollo de la compañía que lidera están en la creatividad, innovación, aprendizaje de los errores y escucha activa. “Somos un grupo muy creativo y nos gusta probar cosas nuevas, algunas funcionan, otras no”, apunta el empresario, agregando: “Siempre buscamos reconocer nuestros errores, corregir y seguir innovando. Si no estás innovando en productos, servicios, instalaciones, tecnología, mercadotecnia, es difícil sobrevivir en un mercado tan dinámico y competido”. Asimismo, una característica que ha resultado fundamental para la destacada trayectoria de Grupo Alimentarium es “por más trillado que suene, el escuchar a nuestros invitados, escuchar a nuestros colaboradores, reconocer nuestros errores y corregir con mucho sentido de urgencia”, indica.

Los principales desafíos de un grande en la industria restaurantera

De acuerdo con la perspectiva de Valerio, en la actualidad, los retos para cualquier participante de la industria son muy similares, y estos se resumen básicamente en el reclutamiento, selección, retención y desarrollo de personal, sobre todo porque “después de la pandemia, muchos colaboradores del sector restaurantera migraron a otras industrias”, asegura. Cuando se trata de un conglomerado de negocios gastronómicos, sin embargo, los desafíos se magnifican. Por tal motivo, cualquier persona que lleve las riendas de una compañía con tales características debe ser particularmente cuidadosa en ofrecer a sus diferentes equipos de trabajo condiciones que garanticen su fidelidad y compromiso. “Al ser un grupo operando multimarcas y múltiples sucursales, el reto de estar presente en el día a día en cada restaurante se vuelve casi imposible”, reconoce el CEO de Grupo Alimentarium. “Es de crucial importancia, entonces, contar con personal

capacitado, motivado y comprometido a ofrecer a tus invitados una experiencia memorable. Te tienes que valer de mucha capacitación, motivación, incentivos, procesos, tecnología para ayudar y empoderar a tu equipo”, agrega el directivo.

Vienen más desarrollos de propuestas para Nuevo León

Para el líder de restaurantes como Super Salads, Holy Cow! Burger & Beer Joint y Cabo Grill, el panorama que se avecina para nuestro estado en materia de oferta gastronómica es por demás positivo porque se enriquecerá de nuevas propuestas, atendiendo a nichos aún más especializados. “Veo venir un incremento en competencia en todos los sectores o nichos de mercado en la industria restaurantera”, afirma Valerio, aseverando también que habrá un aumento en la “creatividad de grupos locales, nacionales y quizá internacionales que están buscando atacar nichos cada vez más específicos, ya sea en propuestas de *‘fine dining, casual dining, fast casual o fast food’*”. Esta tendencia, expresa el empresario, estará acompañada, de igual forma, por “un mayor profesionalismo en los jugadores del mercado y para los clientes una mejora o un mayor nivel de experiencia gastronómica”. Tales distintivos en conjunto están siendo y serán, estima el CEO de Grupo Alimentarium, los detonantes que impulsarán a la entidad como un destacado destino de turismo culinario. Al respecto, señala que “la explosión de opciones para los invitados, la profesionalización de los jugadores actuales y la comunicación en redes sociales ha sido y seguirá siendo clave para lograr que Nuevo León siga siendo y crezca como destino turístico”.

Rib-eye en costra de tuétano al piquín



9 Fuegos

Este restaurante ofrece una experiencia gastronómica única. Su enfoque principal es la parrilla, donde expertos asadores preparan cortes de carne premium y deliciosas opciones de mariscos a la perfección. Con un ambiente acogedor y elegante, 9 Fuegos brinda a los comensales una experiencia gastronómica inolvidable en un entorno de calidad y buen gusto.

Molcajete del RAM





Barra 22

Auténtica cocina culichi-mazatleca creando opciones deliciosas e innovadoras. Disfruta de un ambiente acogedor y moderno con su variedad de opciones frescas como ceviches, tacos, aguachiles, tostadas, cazuelas, zarandeados y demás, ideales para matar la cruda y pasarla genial con amigos o en familia.

Tostada cabo





Cabo Grill

Cabo Grill es un restaurante especializado en mariscos frescos y pescados ubicado en San Pedro Garza García con un ambiente casual. El restaurante se destaca por ofrecer una amplia variedad de platillos innovadores y deliciosos, inspirados en la cocina mexicana y los sabores del mar, se destacan por sus tostadas, tacos y bebidas de especialidad.

Lomo de salmón a la parrilla





Casa Padre Mier

Enfocados en brindar una experiencia única a sus comensales, Casa Padre Mier, restaurante y casa para eventos, se caracteriza por fusionar el buen sabor con la buena música, generando una visita memorable. Ya sea para una cena romántica, una reunión de negocios o una ocasión especial, este lugar brinda un servicio excepcional.

Gorditas de chicharrón con salsa verde





Doña Tota

Con más de 70 años en el mercado, la cadena de gorditas más grande y con múltiples ubicaciones en México y Estados Unidos, Doña Tota, ha ganado reconocimiento por su autenticidad y sabor. Su menú se centra en las gorditas, ofreciendo también chilaquiles, tortas y burritos con más de 26 guisos a elegir. Estas gorditas son cocinadas al momento y servidas calientes, lo que resalta su sabor y textura. El ambiente en Doña Tota es informal y acogedor, ideal para disfrutar de una comida rápida y deliciosa.

Mariscada suprema familiar





El Calamar

Con 20 años de experiencia, El Calamar trae a tierras regias frescos platillos directos del mar asegurándose de entregar los productos de la más alta calidad. Ideal para disfrutar de una comida relajante para compartir con amigos y familiares, los puedes visitar en cualquiera de nuestras sucursales en Guadalupe, Apodaca y Juárez.

Platillos icónicos de Nuevo León

Pollo estilo Río Ramos

V.V



El Fara

Restaurante que destaca por ofrecer una experiencia auténtica regional. Situado al sur de la ciudad, este lugar combina la tradición culinaria noresteña con técnicas de cocina modernas y creativas en un ambiente relajado lleno de música y buena vibra.

Costeleta





Platillos icónicos de Nuevo León

Platillos icónicos de Nuevo León

El Gaucho

Icónico restaurante ubicado en San Pedro y Monterrey especializado en la cocina argentina, brinda a sus comensales una experiencia culinaria única desde 1968. Con una tradición arraigada a sus raíces, este establecimiento se destaca por ofrecer una experiencia culinaria única y deliciosa. Al entrar a El Gaucho, te encontrarás con un ambiente cálido y acogedor, con decoración elegante que evoca la esencia de una auténtica parrilla argentina.

The green chile



Holy Cow! Burger & Beer Joint

Holy Cow! Burger & Beer Joint combina la experiencia culinaria adquirida en restaurantes de alta cocina, ofreciendo sabores únicos por su innovación en platillos populares como hamburguesas, hotdogs, ensaladas, complementos y sin olvidar sus famosas malteadas que complementan perfectamente para disfrutar en un ambiente casual, apto para visitar entre amigos y disfrutar de su área de juegos en familia.

Tétela de pato





Harth - Hilton Monterrey

Dentro del hotel Hilton Monterrey puedes encontrar un gran restaurante para consentir el paladar de locales y extranjeros. Cuenta con una amplia variedad de platillos internacionales y una experiencia “*from farm to table*” inspirado en ingredientes sostenibles, regionales, así como proteínas de varios puntos del país y de la más alta calidad.

Orfebre cheeseburger





Orfebre - JW Marriott

Orfebre es un restaurante que destaca por su enfoque moderno y su celebración de la artesanía local y la cultura internacional. Bajo la dirección del renombrado chef Sergi Arola, Orfebre fusiona la tradición y la innovación, capturando la esencia de la herencia nómada en la búsqueda de alimentos y el compromiso con el cuidado de nuestro planeta. Con un ambiente contemporáneo y acogedor, Orfebre invita a los comensales a disfrutar de una experiencia gastronómica única, donde la tradición y la innovación se fusionan en cada bocado.

Platillos icónicos de Nuevo León

Totoaba zarandeada

V.V





La Colonia

La Colonia, ubicada en San Pedro, destaca por su cocina de alta calidad, donde todo es HECHO EN CASA. Ofrece una experiencia excepcional y sorprendente, fusionando sabores tradicionales y contemporáneos para crear platos únicos. Se caracteriza por utilizar ingredientes frescos y de temporada, cuidadosamente seleccionados para garantizar los mejores platillos.

Rib-eye Sara García





La Consentida

Encantador restaurante de comida 100% mexicana ubicado al sur de Monterrey. Este establecimiento ofrece una amplia variedad de exquisitos platillos, desde desayunos hasta cenas, brindando a los comensales una experiencia culinaria completa a lo largo del día.

Mariscada





La Jaibita

La Jaibita cuenta con más de 70 años de experiencia en la escena culinaria, naciendo justo en el corazón de Monterrey, este establecimiento se ha ganado una excelente reputación por ofrecer platillos de mariscos frescos y de calidad.

Coliflor frita





La Torrada

Una propuesta gastronómica en constante evolución, gracias a que su chef ejecutivo Joel Arizpe, cada año busca inspiración en sus viajes por el mundo para innovar su menú. Cada mes se suman nuevos platillos para sorprender a sus comensales en una de las atmósferas más exclusivas de la ciudad. Su capacidad de aforo es ya de 750 comensales, convirtiéndose así en el restaurante *fine dining* más grande del área metropolitana. La Torrada cuenta con 16 salones privados para todo tipo de evento con cupo máximo de veinticuatro personas, donde brindan una experiencia inigualable desde hace ya 11 años.

Carne de puerco con calabacita





Los Fresnos

Los Fresnos es un restaurante de comida mexicana que ofrece una gran experiencia culinaria. Con su ambiente acogedor, los auténticos sabores mexicanos y un servicio amable, es el lugar perfecto para disfrutar desde una deliciosa comida tradicional hasta cortes especiales de temporada que te transportarán a las raíces de nuestra gastronomía.

Pan de elote





Los Hidalgos

Comprometidos con ofrecer la experiencia de una auténtica parrilla mexicana desde 2008. Los Hidalgos cuenta con un amplio menú en el que resaltan finos cortes de carne, mariscos, sus tacos y postres. Son expertos en resaltar los sabores y texturas de cada platillo logrando el termino exacto de cada uno. Con un estilo norestense muy bien definido, pasión por la comida, excelente servicio y calidad en sus ingredientes, en Los Hidalgos disfrutas ampliamente de inicio a fin.

Pasta al pistache





Mia Italia

En Mia Italia, te deleitarás con una amplia variedad de platillos italianos tradicionales preparados con pasión y autenticidad. Desde pasta fresca hecha a mano y risottos hasta deliciosas pizzas horneadas en horno de leña y cortes de carne. Cada platillo refleja la esencia de la gastronomía italiana.

Chilaquiles divorciados





Señor Latino

Un restaurante con más de 10 años de experiencia en desayunos tradicionales y comida regional, con un ambiente completamente familiar. Actualmente cuentan con un CEDIs y 11 sucursales en todo Nuevo León donde te hacen sentir como en casa.

Costilla al horno con hueso





Sonora Prime

Sonora Prime es un restaurante reconocido por su auténtica y deliciosa cocina inspirada en la región de Sonora, México. Con una trayectoria de excelencia culinaria, ha logrado destacarse como un referente en la escena gastronómica por su variada selección de carnes y platillos inspirados en la comida mexicana.

Santa Fe spicy y caldo tlalpeño





Super Salads

En Super Salads, se prioriza la calidad de los ingredientes y se fomenta el enfoque integral hacia una alimentación equilibrada. El menú presenta una variedad de ensaladas creativas, con combinaciones únicas de vegetales frescos, proteínas magras, granos integrales y aderezos caseros.

Plato surtido





Taquería Juárez

Con el compromiso de llevar calidad y sabor, Taquería Juárez ofrece desde hace más de 65 años una variedad de platillos para cubrir nuestro antojo, como sus famosas enchiladas de queso fresco, tacos de carne molida con papa, tostadas y sopes, todos preparados con ingredientes dignos para el deleite de toda la familia.

Crema de tomate ahumada





Brooklyn New York Brassaire by The Westin

Con un diseño inspirado en la estética de Brooklyn de los años 70's, el restaurante insignia del hotel The Westin Monterrey Valle adapta sabores locales e internacionales, buscando generar una experiencia de alto valor para el comensal en un ambiente de elegancia y sofisticación.

Fideo tatemado y chorizo de San Bartolo





Vernáculo

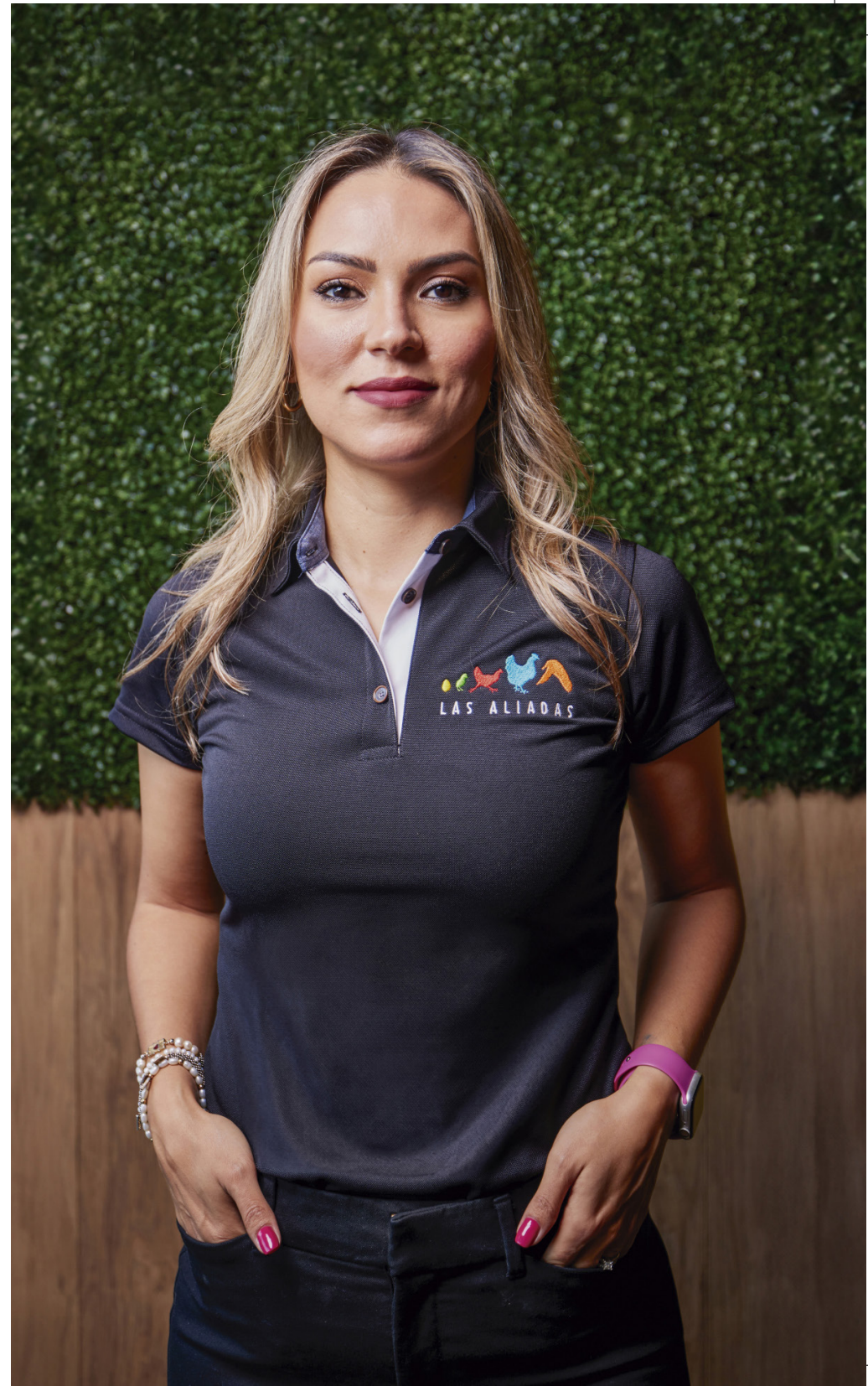
Inspirado en la esencia del noreste, Vernáculo abarca no sólo la gastronomía, sino también su entorno, aromas, texturas, materiales, costumbres, utensilios, vegetación, lenguaje, artesanos y artistas del campo que dan forma a estas tierras. De la mano de Hugo Guajardo y sumándose a su proyecto actual "EL JONUCO", una auténtica cocina regional inspirada en la tradición culinaria de los municipios de Nuevo León, nace Vernáculo con el objetivo de presentar en la ciudad una propuesta actual basada en el uso de ingredientes nativos del estado, recetas contemporáneas y antiguas adaptadas al mundo moderno.

Emprendedurismo culinario.

Las Aliadas

Mentor en gastronomía y negocios

Soy Arinda Dávila, marketing manager y socia fundadora de la cadena de restaurantes Las Aliadas. Egresada del Tecnológico de Monterrey de la carrera de Arquitectura. Siempre soñé con crear o construir pero jamás me imaginé que lo que iniciamos hace casi 10 años se convertiría en uno de los lugares favoritos de los regiomontanos. Creo firmemente que a lo que sea que te dediques, si lo haces con todo tu esfuerzo y corazón, donde sea que te encuentres vas a brillar.



De cómo conquistar a los regiomontanos a través de una salsa

Las mejores ideas surgen cuando se está entre familiares y amigos en un ambiente relajado donde convivir, comer delicioso y refrescarse con bebidas bien frías, es la intención principal. En un escenario con esas características surgió el concepto de Las Aliadas, una marca restaurantera en alitas a la parrilla que este 2023 cumple nueve años de existencia. Todo empezó cuando un día, Fernando Sánchez, a quien siempre le ha gustado mucho hacer carne asada con sus amigos, decidió complacer la petición de Arinda Dávila de “preparar otra cosa que no fuera carne”. Fue entonces cuando Fer decide poner en la parrilla alitas de pollo marinadas con una salsa original que él había preparado, convirtiéndose desde entonces en las favoritas no sólo de Arinda, sino también del resto de sus amigos. Resultó que esa salsa secreta integrada en el pollo gustó tanto, que pronto sus seres queridos empezaron a pedirles sus alitas marinadas para eventos especiales. La referencia de su excelente sazón empezó a pasar de boca en boca, hasta que llegó un momento en el que, en un fin de semana, los involucrados en esta creación culinaria llegaron a preparar hasta 90 kilos de las mismas.

Tal éxito los llevó, entonces, a pensar en la conveniencia de abrir su propio restaurante en donde pudieran compartir con todos los regiomontanos el platillo que construyeron desde el deseo inicial de consentir a los paladares de sus personas más allegadas. El 21 de marzo de 2014, Fernando y Arinda, de la mano de Héctor, hermano de Arinda, materializaron esta visión estableciendo su primera sucursal en la Colonia Contry, en la ciudad de Monterrey.

Contribuciones y aprendizajes en retrospectiva

En la actualidad, Las Aliadas es una cadena de restaurantes, al contar con nueve sucursales físicas y una *dark kitchen* en Nuevo León, además de una sucursal adicional en Querétaro. A casi una década de su creación, Arinda Dávila, marketing manager y socia fundadora de dicho negocio culinario, indica que su principal aporte en el ecosistema gastronómico neoleonés ha sido su salsa (a la que llaman “aliada”) y su meticuloso modo de preparación que “va desde la cuidadosa elección de la alita, que es 100% natural y con un tamaño que permite exponenciar su delicioso sabor, hasta que la pasamos al grill, dándole ese toque del asador que comúnmente se tiene en cada carne asada regia”. Mediante sus años de experiencia como emprendedora, Arinda ha aprendido que tener un restaurante representa una gran responsabilidad “donde se tiene que cuidar cada detalle”, y que, para poder crecer con él “tienes que ser un apasionado en lo que haces, ya que día a día tendrás que esforzarte mucho para seguir deleitando a tus comensales”. Para todas las personas que recién ingresan al emprendimiento restaurantera, la co-creadora de Las Aliadas recomienda que “crean firmemente en su producto pero, sobre todo siempre, estén a la escucha de la retroalimentación de sus clientes, y que esa escucha se convierta en acciones que vayan perfilando día a día una mejor experiencia en tu restaurante”.

“Algo que nosotros hemos cuidado desde el principio es la calidad de nuestros productos y el servicio que ofrecemos a nuestros clientes, todo esto para asegurar que el comensal tenga una experiencia memorable”, agrega.

Panorama de la industria restaurantera de Nuevo León

Arinda considera que nuestro estado tiene un gran potencial en su gastronomía, por ello estima que, en el corto plazo, será uno de los referentes de mayor importancia dentro de la industria restaurantera de México, alcanzando, de igual modo, reconocimiento a nivel mundial. La también arquitecta señala que además del valor culinario de los platillos que se elaboran en Nuevo León, está convencida de que la entidad ocupará un lugar aún más relevante como generador de proyectos gastronómicos, gracias a que se le reconoce “por ser un semillero de emprendedores que siempre están en búsqueda de traer innovación que haga llevar a la industria restaurantera al siguiente nivel”. Asimismo, la socia fundadora de Las Aliadas subraya que el buen posicionamiento del estado en la industria restaurantera nacional e internacional se alcanzará no sólo por la creación continua de negocios culinarios, sino también por la diversidad de los mismos, que es fomentada por la naturaleza cosmopolita de la entidad. “Nuevo León siempre ha sobresalido por tener un alto desarrollo industrial y empresarial que provoca la migración de personas de diferentes partes del país e incluso del extranjero, lo que hace que estemos expuestos al desarrollo de nuevos negocios con una gran variedad internacional que genera muy buena dinámica de competencia por ofrecer la mejor experiencia a sus comensales”, expresa Arinda. Por otro lado, para que la región neoleonesa reciba un impulso que la catapulte como un destino imperdible de turismo gastronómico, la directora de mercadotecnia de Las Aliadas apunta que es necesario que ésta reciba apoyo y difusión en diferentes medios “en

donde se comuniquen justamente la gran variedad gastronómica con la que contamos. Es impresionante cómo en un mismo lugar tenemos excelentes restaurantes con especialidades de todo México”.

Menudo Don Rico





Barbacoa Don Rico

Con gran aceptación de sus visitantes, Barbacoa Don Rico, se ha hecho famoso por brindar una gama de icónicos y exquisitos platillos regionales tales como barbacoa, pork belly, carnitas, chicharrón en salsa verde, menudo y pozole. Ya sea órdenes por kilo, en tacos, tornillos, burritos y tortas, los clientes vivirán una sabrosa experiencia gastronómica en un entorno acogedor y familiar, donde aseguran un gran esmero, insumos de alta calidad y el auténtico sello de Ricardo “Don Rico” Ramírez, quien ha deleitado el paladar regio por ya tres generaciones.

Texana burger





Bigg Mama's Burger

Es un lugar único que combina el sabor clásico de las hamburguesas con el distintivo aroma y sabor ahumado del carbón. Ubicado al poniente de la ciudad, este acogedor establecimiento ofrece una experiencia gastronómica excepcional para los amantes de las hamburguesas.

Tiradito de cecina





El Lindero

El Lindero es un tesoro culinario que deleita a sus comensales al combinar el sabor y la tradición de la comida huasteca. Ubicado en un ambiente encantador, este restaurante captura la esencia de la rica cultura culinaria de la región.

Aguachile rojo campechano





El Ricas

El Ricas es una coctelería en Monterrey que ofrece una experiencia culinaria fresca y deliciosa. Con un enfoque en los mariscos regionales, un ambiente tradicional y un servicio amable ubicado en el centro de Monterrey, es el lugar ideal para disfrutar de una comida sabrosa y refrescante.

Tacos a vapor





Tacos Pancho

Fue en 1994, cuando Francisco Sosa (F) y Lucy Gutiérrez, hicieron realidad un gran proyecto. Esta taquería ubicada al sur de la ciudad en la Colonia Florida, se destaca por su variedad de complementos para acompañar sus tacos a vapor como guacamole, salsa habanera, cebolla morada curtida y cueritos con zanahorias. Entre sus guisos destacan la carne deshebrada, papa, chicharrón, machacado, barbacoa, frijoles y papa con chorizo, en tortilla de maíz o de harina. Las tortas de barbacoa son una opción que también está presente y no te debes perder.

Platillos icónicos de Nuevo León

Costilla de rib-eye al tajín

V.V





La Bárbara

El ambiente en La Bárbara es acogedor y familiar, perfecto para disfrutar de una cena casual y sabrosa con amigos o familiares. Es el lugar ideal donde se puede degustar la calidad de la cocina regiomontana llevada a "un taco".

Platillos icónicos de Nuevo León

Pirata de arrachera

V.V





La Chueca

La Chueca es un restaurante especializado en tacos y piratas, conocido por su oferta de comida mexicana sabrosa y reconfortante. Su menú destaca por sus tacos de trompo, arrachera, piratas o gringas. También tienen una opción adicional de hamburguesas para aquellos que deseen explorar más allá de los tacos tradicionales. El ambiente es casual y acogedor, ideal para disfrutar de una comida rápida y deliciosa.

Hojas de parra, kipe, empanada, arroz con nuez, tabule y jocoque





La Doña, delicias del Líbano

Restaurante icónico Libanés ubicado en Monterrey. Sus recetas auténticas se remontan al Líbano, su sabor tradicional y casero queda en el paladar y corazón de todos sus clientes. Con recetas de las familias Samar-Batiz y Samar-Baruqui preparadas con amor por Verónica Batiz de Samar. Cuentan ya con dos ubicaciones, en Distrito Armida y en Plaza Omnia, para dar servicio en el restaurante o de catering para tus banquetes. Su menú es amplio y consiste en hojas de parra, kipe, empanadas, tabule, falafel, rollitos de repollo y hummus, entre muchos y deliciosos platillos más.

Tacos de gaonera de bistec top sirloin





La Gertrudis

Taquería popular con un toque contemporáneo, ofreciendo en su menú tacos de una amplia variedad, desde pastor negro, carne asada al carbón, crujiente chicharrón, complementados con papas chatas o coliflor asada y para pasarte el taco una buena caguama en bolsa.

Tacos de fideo verde y carnitas





La Juana

La Juana se especializa en *comfort food*, ofreciendo una variedad de platillos sabrosos y para todos los gustos. Con un ambiente casual y delicias caseras, es el lugar ideal para cumplir cualquier antojo. Desde aguachile, innovadoras hamburguesas, tacos y mucho más.

La preferida del tío





Los Primos

Es un restaurante de mariscos que inició en 1995. Actualmente cuenta con 6 sucursales donde conservan el sabor original regiomontano, combinando las mejores delicias del mar con el sabor que a los regios les gusta.

Paquete de arrachera





Luna Mexicana

Encantador restaurante con 20 años de experiencia que ofrece auténtica comida norestense, cuidando hasta el último detalle para hacer de su visita algo excepcional en un ambiente completamente familiar y acogedor. Es el lugar ideal para disfrutar de una experiencia culinaria a la mexicana.

Ravioles de barbacoa de lengua con veneno de prosciutto





Pizza Studio

En Pizza Studio se fusiona de manera excepcional la tradición y la modernidad en la auténtica comida italiana. Este platillo junto con Gualberto Elizondo @weberfoods es ejemplo de colaboraciones que hacen distintos chefs y personalidades donde se combinan los sabores de la comida italiana y mexicana agregándole un toque contemporáneo e ingredientes de la más alta calidad.

Platillos icónicos de Nuevo León

Tacotote pack de sirloin

V.V





Tacotote

Con una tradición de más de tres generaciones llega Tacotote a Nuevo León, a revolucionar los tacos como los conocemos. Desde una barra de salsas con una extensa variedad de opciones, hasta tortillas recién hechas y carne de la más alta calidad de importación. Con su ambiente familiar, ingredientes frescos y siempre hechos al momento, es un excelente lugar para disfrutar de una auténtica experiencia 100% mexicana.

Tacos ahogados en salsa de chile de árbol





Taquería Las Delicias

Fundada en 1984 por Antonio Islas Contreras (F) e hijos. Es una taquería familiar que actualmente cuenta con 5 sucursales. Reconocido por su comida deliciosa y auténtica, donde se puede encontrar menudo, hamburguesas, barbacoa por kilo, tortas, burritos, tacos de carne asada, tacos de trompo y sus tradicionales tacos bañados en salsa de chile de árbol. Este establecimiento se ha convertido en un punto de referencia para los amantes de los tacos.

Asado de puerco y caldo de res



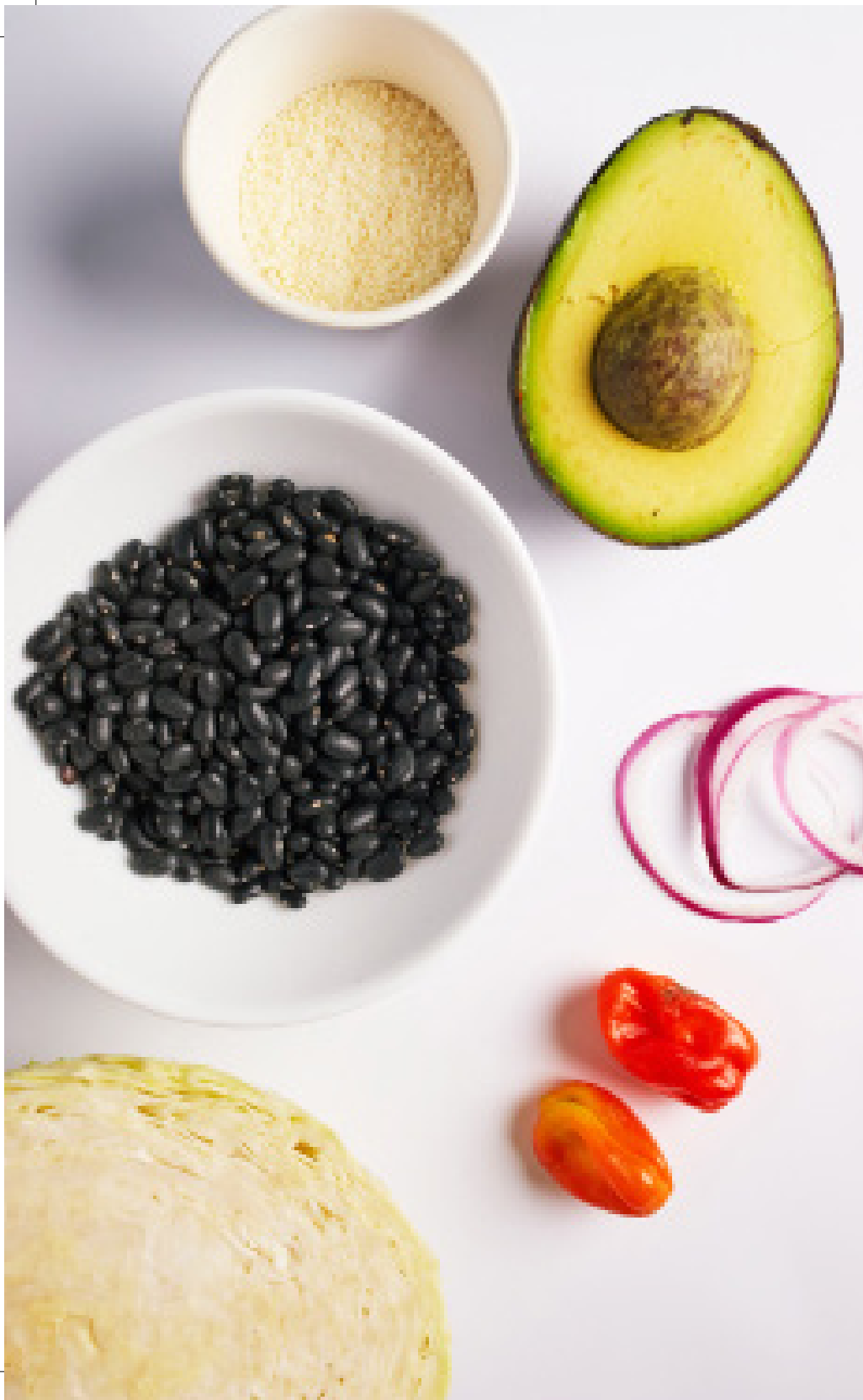


Toreados del Álamo

Originarios de San Pedro "El Álamo", Santiago, N.L. Este restaurante cuenta con 13 años de experiencia y se especializa en comida mexicana. Ofrece almuerzos, comidas y cenas, con un toque regional y una experiencia culinaria necesaria para deleitar a sus comensales con el auténtico sazón norteco. Con un ambiente cálido y servicio amigable, es el lugar perfecto para disfrutar de una comida sumergida en las tradiciones.

Tlayuda de carne enchilada





Tsujimi Sabor a Oaxaca

Tsujimi Sabor a Oaxaca es un restaurante de comida oaxaqueña en Monterrey que transporta a los sabores y tradiciones de Oaxaca. Con su ambiente acogedor, sabores auténticos y servicio amigable, es el lugar perfecto para disfrutar de una experiencia culinaria única y saborear los auténticos platillos de Oaxaca sin salir de la ciudad.

Buena Semilla

Soy Antonio Treviño, panadero y socio fundador de Buena Semilla - Panadería y Pastelería, técnico en alimentos y bebidas. Una de las mejores maneras de revivir bonitos momentos es con la comida, así lo pensamos en Buena Semilla. Entrar hasta la cocina, ser parte del día a día y estar en los momentos más especiales me hace pensar que cada día es especial en el obrador. Saber que cada producto tiene vida y hace feliz a la gente me llena el corazón, porque para una sonrisa y el postre siempre hay espacio.



De comidas que no sólo reparan el hambre, sino también el alma

Tal vez por casualidad, tal vez de manera muy consciente, pero el título de Buena Semilla ha representado fielmente el espíritu y trabajo de una panadería y pastelería nombrada de esa forma en el 2020, al sur de la ciudad de Monterrey. Lo anterior puede asegurarse por varios motivos, entre ellos, el énfasis que tienen en la calidad de los insumos que utilizan para elaborar sus productos, los cuales procuran que sean locales, y la cuidadosa preparación de cada uno de sus panes y pasteles. Sobre estas características, Antonio Treviño, fundador de dicho negocio, comenta que, incluso antes de que abriera su local a todo el público, cuando se dedicaba sólo a elaborar panes para restaurantes, se concentró en que estos destacaran por su sabor. “El inicio del proyecto de Buena Semilla iba dirigido a los restaurantes y desde ese entonces nos enfocamos en que el pan se notara, es decir, que si bien no fuera el protagonista, se distinguiera por ser un producto de calidad y realmente la gente aplaudiera no solamente la carne de la hamburguesa, sino también el pan”, expresa Antonio. “Entonces, utilizar productos de calidad y hacer una buena fermentación, creo que fue algo que comenzamos nosotros a ver y tener como estandarte principal”, agrega quien es experto en panadería, que tras el buen recibimiento de sus

creaciones, decidió establecer un espacio de venta en donde cualquier comensal pudiera disfrutarlas. Al día de hoy, entre los favoritos de sus clientes están ejemplos como sus baguettes, panes de barra, buns de hamburguesa e english muffins; sus roles de canela, croissants rellenos de Nutella, croissants de pistache, volcanes de frutos rojos y muffins de blueberry; y sus pasteles de dulce de leche, zanahoria y chocolate con zarzamora.

Las “buenas semillas” de la vida

Un distintivo que, de igual manera, hace pensar en la pertinencia del nombre del emprendimiento de Antonio, es que sus creaciones se inspiran en las experiencias gratificantes que lo han formado como individuo, es decir, se basan en las “buenas semillas” que le ha ofrecido la vida. Sobre este punto, el panadero indica que gran parte de su menú se compone de “productos y combinaciones que me recuerdan a algún momento bonito en mi vida”, lo cual busca transmitir a los comensales, anhelando también que ellos mismos se remitan a alguna situación placentera de su pasado. “Esta parte donde llega un cliente y me dice que le recuerda algo en su vida, la verdad eso vale mucho para nosotros”, afirma.

Panorama del sector panadero y repostero en Nuevo León

Acerca del actual escenario panadero y repostero en el estado neoleonés, Antonio asegura que se encuentra en crecimiento, pues son cada vez más las panaderías, pastelerías y cafeterías que se observan en la región, gracias a que se ha perdido el miedo a emprender. “El tema del emprendimiento es algo que ya dejó de ser un factor de miedo” comenta el socio fundador de Buena Semilla, “creo que la pandemia en sí nos ayudó a creer en nosotros mismos ¿por qué? porque

acompañado de un buen marketing, plataformas y calidad, es más fácil llegar al cliente, entonces creo que el aumento va a seguir”, agrega. Este aumento de integrantes en el sector, según estima el panadero, ha motivado a que quienes son parte del mismo hagan un esfuerzo adicional para hacer notar su trabajo. ¿Y de qué manera lo logran, además de invertir y ser creativos en su publicidad? Procurando ser auténticos, seleccionando mejores insumos y reuniendo mejores herramientas. “Nuevos cerebros son nuevas ideas y pienso que está en cada uno denotar la calidad de sus creaciones y más que nada su sello”, dice Antonio. Y para alcanzar esa distinción, asevera el panadero, “a muchos de nosotros nos importa utilizar productos de calidad, de manera que nos enfocamos en conseguirlos. Y esto no sólo aplica con los insumos, me refiero también a equipos, porque no todos han comenzado con equipos grandes, muchos iniciaron con equipos pequeños y la misma gente de Nuevo León se ha encargado de hacerlos grandes”. A propósito de dicha búsqueda de insumos, el experto recalca que es de gran importancia realizarla al interior del estado, porque tal tarea es la que ayudará a diferenciar su gastronomía de la de cualquier otro punto del país y del mundo. “Hay que impulsar el uso de productos hechos en nuestra tierra. Por ejemplo, a mí que me toca hacer pan, tengo la responsabilidad de sacar el mayor provecho de lo que tenemos a la mano, esa es la mejor forma de que la gente, cuando llegue aquí, realmente pruebe el sabor de Nuevo León, nunca lo olvide y quiera regresar a degustarlo”, apunta.

Un producto debe tener corazón y hacernos sentir bien

Para Antonio, además de lo antes señalado, un elemento clave, y quizá el más relevante de todos, para sobresalir entre la diversidad de opciones que existen, es hacer el trabajo con el corazón, pues esa será la única manera de apelar

positivamente a los sentimientos de los comensales, más allá de saciar solo su hambre. “Está bien no olvidarnos de crear productos auténticos y bien hechos, pero también nunca olvidemos que un producto debe tener corazón y debe hacernos sentir bien, porque así es la comida, te tiene que restaurar el alma y el estómago”.

Pastel de pistache





La Divinata

Repostería artesanal con sabores que se heredan. Es conocida por ofrecer una amplia variedad de exquisitos postres. En La Divinata, encontrarás una selección de pasteles elaborados con maestría, desde clásicos hasta opciones más creativas y sofisticadas. La calidad de los productos de La Divinata es excepcional, utilizando ingredientes frescos y de alta calidad en cada preparación. Cada bocado es una explosión de sabores y texturas que reflejan la pasión y el cuidado que ponen en su repostería.

Banana Split





Helados Sultana

Helados Sultana es una reconocida heladería que ha deleitado a sus clientes con sus exquisitos helados durante décadas. Con una reputación sólida y una amplia gama de sabores irresistibles, Helados Sultana se ha convertido en un destino favorito para los amantes del helado en todas sus presentaciones.

Tamal oaxaqueño de pollo en salsa verde





Tamales Teresita

Líderes en la industria tamalera de Juárez, Nuevo León. Cuenta con más de 40 años de experiencia en este sector. Teresita es una talentosa comerciante y cocinera que conquistó los gustos de sus clientes y rápidamente se convirtió en un éxito en Juárez. La alta demanda la obligó a expandir la marca para satisfacer a todos sus clientes.

Timbits





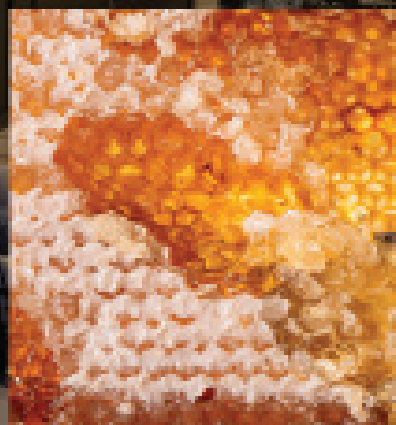
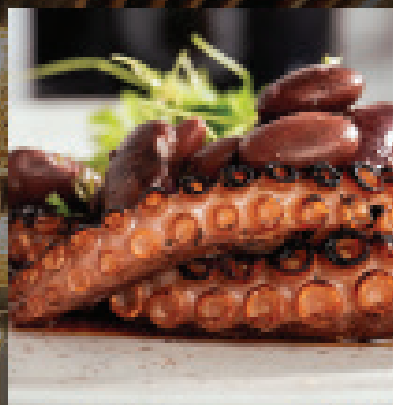
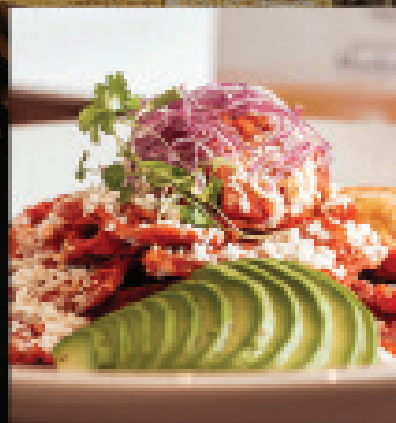
Tim Hortons

Tim Hortons es una cadena de cafeterías y restaurantes de origen canadiense que se ha convertido en un ícono y referente en el mundo de la comida rápida. Con una larga historia y una base de seguidores leales, Tim Hortons ofrece una experiencia única y distintiva especializándose en café, donas, bagels, croissants, entre otros postres.

DESCUBRE HÄRTH

KITCHEN BAR MARKET

CONCEPT



El nuevo restaurante y bar de alta cocina internacional ubicada dentro del hotel Hilton Monterrey a espaldas de Valle Oriente.

Sabores frescos, enfoque farm-to-table y una experiencia culinaria inolvidable te esperan.

Reserva ahora en Opentable y al teléfono 8114235290.



CONNECT WITH US
f @ in @hiltonmonterrey

Hilton
MONTERREY



TOTAL CHEF



TODO PARA COCINAR Y SERVIR

**GRACIAS POR
HACERNOS PARTE
DE TU ESFUERZO**

📍 Morones Prieto a una cuadra del Tunel de la Loma Larga

☎ (01) 8122 0600 📠 (01) 2355 6661

www.totalchef.com





NUEVO
León