



RESIDENTE



residente.mx

Recorridos zonales
Centrito Valle

Tim Hortons
El inicio de una dulce
Temporada





COCINA 100% SINALOENSE

¡Ven a visitarnos y a vivir la pura fiesta!

Te esperamos en cualquiera de nuestras sucursales

TEC | PASEO LA FE | CUMBRES
ESTADIO SULTÁN | PRESA | MCALLEN

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



Pan GABRIEL
Tu Dulce Compañía

El pan para todos

Libre de gluten, huevo, leche y azúcar

pangabrielmx

pangabrielmx

pangabrielmx



En portada

FOTOGRAFÍA Y POSTPRODUCCIÓN
Marco Reynosa
@marcomaschuy

TALENTO EN PORTADA
@sonny_on
@timhortonsmx

IMPRESIÓN
Grafotec

Contenido

10 Cultura restaurantera

37 Recorridos zonales

53 En portada

67 Los Rostros Detrás del Sabor

85 Gastro Destinos

Directorio

FUNDADOR
José Antonio Chaurand

DIRECTOR
Juan Carlos López

DIRECTOR COMERCIAL
Eduardo Pinto

CUENTAS ESPECIALES
Viridiana González

GERENTE COMERCIAL
Diana Salazar

VENTAS Y MARKETING
Samanta Santos
Karla Salinas
Abisaí L. Berlanga

DISEÑO EDITORIAL
Ana Estrada

EDITOR DIGITAL
Andrea Palomo

CORRECCIÓN Y REDACCIÓN
Vanessa Marín

DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN
Asael Sánchez
Griselda Tovar

DISTRIBUCIÓN
José Carlos González
Omar Medellín

CONTACTO
contacto@residente.mx
+52 (81) 8044 9800
www.residente.mx
[facebook | residentemx](#)
[instagram | @residentemtx](#)

PRESIDENTE RESTAURANT MAGAZINE, (AÑO 9, No. 109, OCT - NOV 2024), 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. 66199. 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 © 2019.



f
nuevefuegos

Nueve Fuegos
Trébol Park
Lázaro Cárdenas 2424 L19
San Pedro Garza García
Tel. (81) 23174050 y 51
www.9fuegos.com
[f/9fuegos](#)
© 8123509131

Lo dice la crítica



Autenticidad en cada bocado. Se destaca por su fidelidad a las raíces culinarias, respetando las tradiciones y autenticidad.



Descubre lo nuevo en la ciudad que está brindando propuestas innovadoras y conquistando a los foodies.



Un lugar o platillo que se ha ganado el corazón de sus comensales por ser garantía en sabor y calidad.



Sabores que deleitan y satisfacen hasta al paladar más exigente, simplemente memorable.



Lo último en el mundo gastronómico. Esta tendencia está destacando con sus innovaciones y estilo fresco.



Supera las expectativas y destaca por su sabor, calidad y servicio excepcional causando asombro en todos los sentidos.



En la cultura gastronómica, este lugar ha dejado una huella inquebrantable en la región por ser sinónimo de excelencia.



Balance perfecto entre calidad y precio, respaldando que esta propuesta vale cada centavo.

Ocasión



Desayunos



Amigos



Cumpleaños



Night



Familiar



Negocios



Antojo



En pareja



Munch

Zonales



Monterrey



Santa Catarina



Apodaca



Poniente



San Pedro



Escobedo



Sur



Guadalupe



San Nicolás

The advertisement features a large, appetizing sandwich filled with shredded meat, lettuce, cheese, and sliced avocado, topped with a generous drizzle of white sauce. A hand is shown holding the sandwich. In the top right corner, the Tortas Bernal logo is displayed, featuring a chef's hat and the text "DESDE 1960 TORTAS Bernal LAS ORIGINALES". The background is a warm, rustic wooden surface. At the bottom, the text "Nuevo León ES TERRITORIO BERNAL" is written in a large, elegant script, followed by social media handles: [f/TORTASBERNALMX](#) and [@TORTASBERNALOFICIAL](#).

ryoshi
5°
ANIVERSARIO
20 de Noviembre
50% OFF
EN TODO EL MENÚ

No aplica en vinos de mesa. No aplican con otras promociones, cortesías o códigos QR de descuento.
Promoción válida solo el 20 de noviembre del 2024 en sucursal Ryoshi Monterrey.

Metropolitan Center | Tel. 81 2474 9856 | IG @ryoshimty

10.
CULTURA
RESTAURANTERA





LEGADO RESTAURANERO

CAFÉ FLORES

El sabor de la tradición. Uno de los restaurantes más longevos y con mayor tradición en Monterrey fue el Café Flores, el cual abriera sus puertas a finales de la década de los veinte. Se ubicaba en pleno centro de la ciudad, en el cruce de las calles Corregidora y Escobedo, frente a la plaza Hidalgo. Su fundador, don Pepe Flores, atendía personalmente a los comensales, ofreciendo una variedad de platillos indispensables y siempre bienvenidos a un precio módico. Además del pan de dulce y café, los huevos revueltos o estrellados, y las comidas corridas que sacaban del apuro, en el menú destacaban, sin duda, las milanesas de res, apodadas como “orejas de elefante” por su tamaño, y que se elaboraban según una particular receta familiar. Por su ubicación, a unos pasos del Palacio Municipal, del Casino Monterrey y de otras bulliciosas oficinas de la época, el Café Flores habitualmente lucía lleno: durante el día, de empleados de todo rango, empresarios, periodistas y políticos; por las noches, de asistentes a alguna boda o evento social. El hecho de que el café estuviera abierto las 24 horas era uno de sus atributos cardinales, volviéndolo un punto de reunión predilecto para una buena parte de la sociedad de esos tiempos. José Flores, hijo del fundador, recuerda en una entrevista que las puertas literalmente nunca se cerraban, y ni siquiera tenían cerradura. Dicen que segundas partes nunca son buenas, y algo de cierto hay en este lugar común. El café fue vendido a principios de la década de los setenta a don José Inés Cantú, dueño de otro restaurante icónico de Monterrey: El Regio. Años más tarde, al construirse un moderno hotel en esa zona, el inmueble original fue demolido, aunque el nombre se incorporó al nuevo establecimiento. Actualmente sigue operando ahí, pero en la mente de muchos parroquianos existe la certeza de que este comedor sólo mantiene el nombre, pero no la esencia del tradicional Café Flores.



Av. Constitución S/N x Calz. San Pedro, Col. Miravalle
8117994167 @ Bungaloparaiso



ETIQUETA RESTAURANERA

Nuevas formas de comportamiento

La etiqueta se define como “una serie de normas impuestas por la sociedad basadas en la lógica, el sentido común y la experiencia”. En el pasado se creía que sólo aplicaba para las clases altas o los eventos de alcurnia, sin embargo, en los países de alto desarrollo gastronómico como el nuestro, ya se comienza a entender la importancia de la etiqueta en la interacción culinaria del día a día. Desde el *fast food* hasta *fine dining*, tanto los anfitriones restauranteros como los comensales, deben respetar estas normas. Si bien, la infracción a las reglas de etiqueta no conlleva consecuencias claramente establecidas, es importante mencionar que sí dañan el tejido social y la interacción sana entre los individuos, además lastiman el negocio restaurantero que tanto ayuda a la economía local. El constante atropello a las reglas de etiqueta que se vive en Nuevo León es muy notorio cuando se compara con otras regiones de México y el mundo. Basados en consejería de expertos locales y extranjeros presentamos en esta sección las distintas reglas que deberán acatarse, si queremos tener mejores experiencias gastronómicas.

Del comensal al mesero II

1. Congruencia. Por regla básica de etiqueta el comensal se obliga dejar de asistir a un restaurante que ha cometido un abuso en precios o cualquier otra regla de etiqueta también a recomendar a aquel establecimiento que le haya dado un servicio, calidad y precio extraordinarios. **2. Abusos.** El comensal no podrá pedir bonificaciones o descuentos, ni hostigar al restaurante con caprichos. Su exigencia debe ajustarse al tipo y categoría de restaurante en el que se encuentra. **3. Baños.** El comensal se obliga a no dañar las instalaciones ni los insumos de baño proporcionados por el restaurante; y a mantener una interacción respetuosa con otras personas al interior de los baños. **4. Mesas.** El comensal se obliga a no dañar las instalaciones ni los insumos del restaurante, y a evitar toda interacción inapropiada con los comensales de otras mesas.



LOS VALDEZ 6800, INT A, LOS VALDEZ, 25209 SALTILLO, COAH.

RSVP: 844 100 41 48 | 844 727 08 53

@ lulucocinayvino

Lulu
Cocina y Vino



RESTAURANTE DEL MES

Mr. Pampas

Seis razones para asistir a Mr. Pampas este mes.

@mrpampasmy

1. Trayectoria

El restaurante brasileño más grande del país: con más de 25 sucursales Mr. Pampas es el lugar icónico para disfrutar del auténtico churrasco.

2. Salones privados

Ideales para eventos sociales y corporativos, perfectos para celebraciones, reuniones y posadas.

3. Ensaladas

Su barra es un verdadero festín de frescura y variedad, con ingredientes frescos y coloridos complementando perfectamente a sus cortes de carne.

4. Servicio

Su personal ofrece una atención cálida y personalizada, asegurándose de que cada comensal se sienta bienvenido y disfrute la experiencia.

5. Calidad-precio

Su servicio de buffet te permite probar diferentes cortes, ensaladas y postres a un precio razonable. Además de contar con constantes promociones.

6. Mixología

Cuenta con una amplia variedad de bebidas, incluyendo vinos y los clásicos cocteles brasileños, para complementar tu comida.

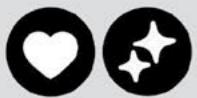


Mr.
Pampas[®]
DO BRASIL
ENSALADAS & CORTES

VALLE - GARZA SADA - CITADEL

f Mr Pampas Monterrey

Instagram icon MrPampasmy



PLATILLO DEL MES

Pan de muerto

Te recomendamos 6 opciones de pan de muerto que no te puedes perder en esta temporada otoñal.

Pan de Pan

Pan de muerto en versión natural y su versión rellena, cada año tienen una crema de sabor diferente y única.

Maison Rose

Con su pan de muerto natural y pan de muerto relleno, con 5 sabores de donde elegir.

Xoclad

Celebrando una tradición muy importante con pan de muerto relleno de chocolate.

Buena Semilla

Disfruten de la combinación perfecta, conchas de muerto, con sus dos presentaciones, normales y rellenas con 4 sabores a elegir.

Pastelería Lety

Con el tradicional pan de muerto para degustar en esta temporada.

Macadamia

Con su versión tradicional y especial, es uno de los favoritos.



cooper[®]

PULPO
ASADO



ALTA COCINA URBANA

COOPER[®] PLAZA CHROMA

RICARDO MARGAIN ZOZAYA 315, SPGG

RESERVA 8183562539 / 8142028233 / WHATSAPP 8115776195

IG. COOPERSANPEDRO

Recomendaciones



Platillo del mes **Tacos de trompo**

Con base en las recomendaciones de expertos, te recomendamos seis tacos de trompo *inolvidables*.

1. Orden de pastor

La Chueca

2. Orden de trompo con todo

Los Tarascos

3. Taco Trompo Rojo

Los tecatacos

4. Volcán de pastor negro

La Gertrudis

5. Orden de trompo

Los Mentados de Villa

6. Orden de tacos de trompo

Trompo tacos Monterrey



¡ENCUÉNTRANOS EN TODOS LADOS!

- VILLA DE SANTIAGO
 - LA HERRADURA
 - VASCONCELOS
 - LÁZARO CÁRDENAS
 - VISTA HERMOSA
 - PLAZA EL ENCINO
 - GARZA SADA
 - VALLE ORIENTE
 - CUMBRES
 - APODACA
 - VÍA CORDILLERA
 - LINDA VISTA
- ¡PRÓXIMAMENTE!



f @tacosvilladesantiago



ESTRELLAS DE NUEVO LEÓN

Estrellas de Nuevo León

Con una metodología probada, Residente Restaurant Research realiza desde 2016 una encuesta anual a más de **1,000 consumidores restauranteros** de Nuevo León. Los encuestados se escogen y balancean por municipio, edad y poder de compra. Las encuestas se realizan en lugares específicos y no se incentiva al participante de ninguna forma. Los restaurantes mencionados representan **verdaderamente** nuestros gustos como sociedad y podemos llamarlos "**Estrellas de Nuevo León**". Esta información había quedado reservada solo para un selecto grupo de líderes de la industria restaurantera, entregada en presentaciones privadas, sin embargo, a partir de ahora, **las marcas ganadoras** se publicarán en los diferentes medios de comunicación Residente.

Pedir a domicilio



Adultos

Consumidores cuya residencia se ubica en los municipios de Monterrey y San Pedro, su edad fluctua entre los 36 y 56 años respondiendo a la pregunta, ¿Qué restaurante frecuentas más para una ocasión especial con amigos?

1. **Nikkori**
Sushi
2. **Carl's Jr**
Comida rápida americana
3. **Pollo loco**
Pollo asado
4. **Food box**
Hamburguesas
5. **Super Salads**
Ensaladas



Jóvenes

Consumidores cuya residencia se ubica en los municipios de Monterrey y San Pedro, su edad fluctua entre los 24 y 35 años respondiendo a la pregunta, ¿Qué restaurante frecuentas más para una ocasión especial con amigos?

1. **Atarantados**
Tacos
2. **Carl's jr**
Hamburguesas
3. **Nikkori**
Sushi
4. **Pollo loco**
Pollo asado
5. **Las Aliadas**
Alitas y boneless



PRESUPUESTO RESTAURANERO

Hamburguesas en San Pedro para dos personas por menos de \$650

Deleitarse con las opciones gastronómicas que ofrece esta zona, siempre valdrá la pena. En esta ocasión, mi propósito es recomendarles opciones de lugares y platillos deliciosos ubicados en San Pedro, que resulten accesibles para el bolsillo.

por: Samanta Santos

1. Pound \$614

Bacon Cheese Burger	\$215
La Diablo Burger	\$229
Cheese Fries	\$100
2 Refrescos	\$70

3. Butchers BGR \$600

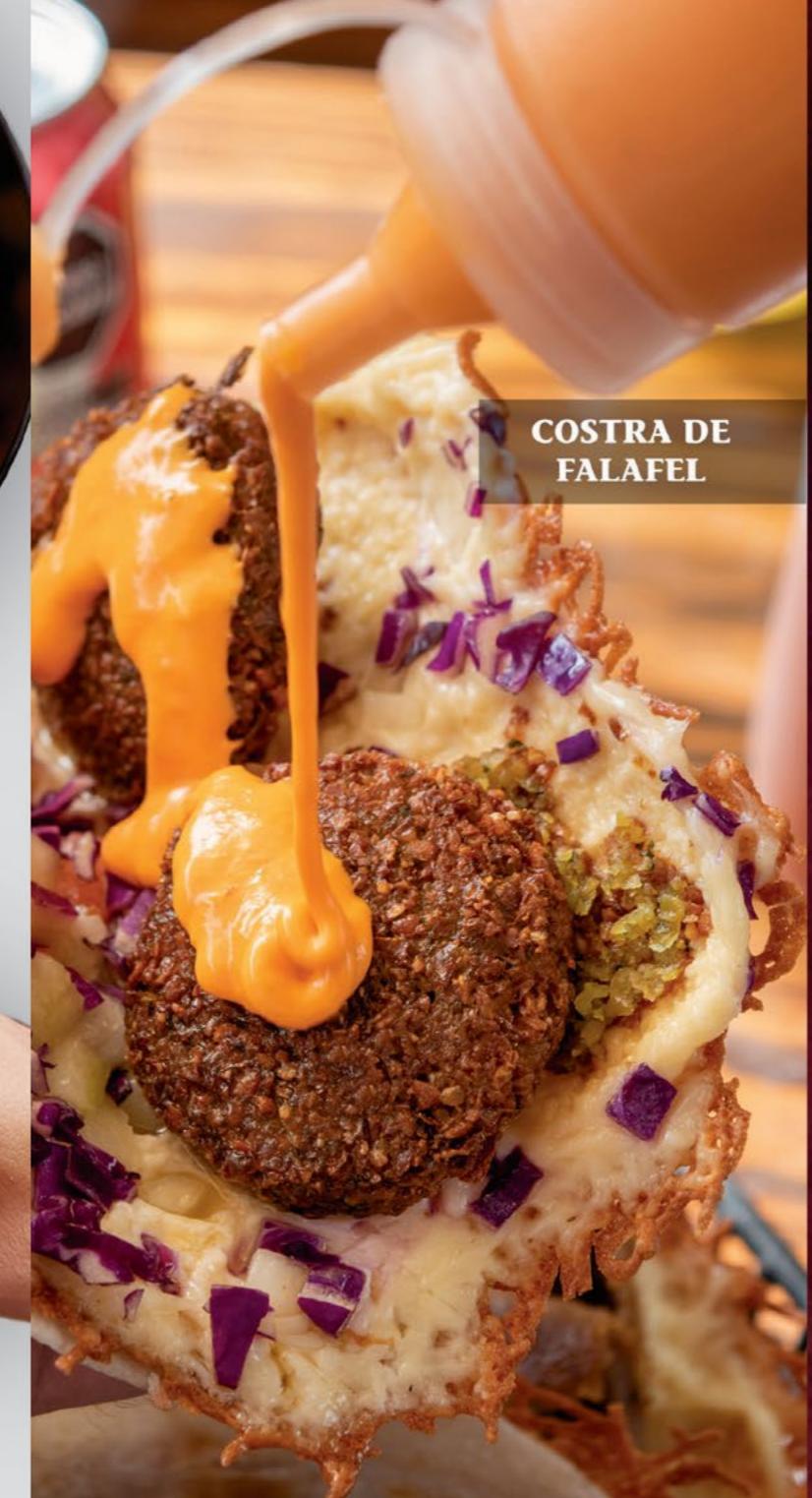
Tex Mex Burger	\$179
The BBQ Onion	\$199
Classic Fries	\$61
Macaroni & cheese	\$71
2 Agua Natural	\$90

3. Shake Shack \$568

Shack Burger	\$108
Chicken Shak Papas con Queso y tocino	\$152
2 Abita Root Beer	\$152
	\$156



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



COSTRA DE FALAFEL



CONTRÁTANOS PARA TUS POSADAS NAVIDEÑAS

Kebabes
by Lahm

TEC
81 1234 3560

CENTRITO
81 1968 3777

VÍA CORDILLERA
81 1103 5526

f i kebabesbylahm



Reportaje

El Mole

por Vanessa Marín

En la cocina mexicana, las **formas, texturas, sabores y colores se han fusionado** para creaciones espectaculares de platillos que han representado a México a lo largo de su maravillosa historia culinaria desde el inicio de los tiempos. Entre ellos, destaca **el mole, el platillo ancestral que acompaña al emperador Moctezuma** en sus banquetes, conformados por hileras de cazuelas rebosantes de diversos tipos de moles, texmoles, clemoles y otros moles.

El mole ha logrado posicionar su nombre como el “**platillo de México**”, debido a sus ingredientes y su particular modo de preparación, ya que son salsas compuestas de elementos muy mexicanos, inspirados en la **alimentación tradicional de las culturas precolombinas**.

Abriendo las puertas a la integración de nuevos saberes y sabores de ambos mundos, unidos por un común denominador: la pasión por la molienda de chiles y especias. Así surgió una mezcla gastronómica ideal que dio lugar a los moles, pipianes, adobos y chimoles que han enamorado a México y al mundo.

De esta manera, la mezcla de culturas y conocimientos culinarios fue una base fundamental para la identidad gastronómica mexicana, que por milenios ha perdurado a través de preparaciones basadas en salsas. Los moles se han erigido como **uno de los pilares más importantes del resultado del mestizaje culinario** desde la época colonial, cuando, debido a su menor complejidad, comenzaron a difundirse ampliamente en fiestas, eventos religiosos o celebraciones de gran relevancia.

A pesar de estar elaborado con ingredientes sencillos como chiles secos o frescos, especias, hierbas y variaciones de textura con masa de maíz, semillas, pan o tortillas tostadas, es precisamente esta simplicidad lo que ha convertido al

mole en un platillo tan versátil, ideal y querido. Esto lo convierte en un **universo culinario fascinante por explorar y probar**. Los moles pueden encontrarse en una y mil formas, desde los más simples, con técnicas sencillas y pocos ingredientes, hasta los más elaborados, que requieren técnicas detalladas y una mayor cantidad de ingredientes, incluyendo semillas variadas y productos grasos. Se diferencian claramente del pipián, cuya base de semillas (como calabaza o ajonjolí) marca su singularidad. Por otro lado, los adobos, aunque son preparaciones básicas, se caracterizan por cocinar los ingredientes dentro de la salsa y añadir elementos como vinagre, pulque o algún endulzante, lo que les da una textura más ligera. En algunos casos, los asados son similares a los adobos, pero varían en la técnica de cocción.

Contrario a lo que muchos creen, aunque existen innumerables variaciones de este platillo, la realidad es que **todos los moles son tradicionales**, independientemente de las diferencias regionales o familiares. Hay recetas que han sido celosamente guardadas, especialmente en el centro del país, donde se han preservado en honor a los ancestros, dotando al mole de **una calidad casi divina**, al ser recetas milenarias que han perdurado a lo largo de las generaciones.

No es sorprendente, entonces, que exista una **cantidad casi infinita de variaciones de mole**, y aunque estas difieran, no dejan de ser reconocidas como tal. Cada región del país tiene su propia versión distintiva: el mole poblano, negro, verde, rojo, manchamantel, coloradito, chichilo, el de Taxco, chimole, el morelense, el queretano, michoacano, veracruzano, de Ixtépec, el prieto, el almendrado, huaxmole, el de cada casa, y la lista sigue y sigue. Esto, solo por mencionar algunos.



C. Padre Mier 653-Local 101, Centro, 6400 Monterrey, N.L. Semillero La Purísima.

sabor a Oaxaca

81 3624 6510

Tsujmi_oaxaca

YUM

4REAL

Así como la cocina refleja a cada sociedad y, al igual que el ser humano, **evoluciona, la gastronomía presume estas mismas características**; es por esto que un platillo tan tradicional y milenario como el mole se encuentra en un proceso de evolución constante. La alimentación misma cambia, y los gustos de las nuevas generaciones también, lo que ha permitido la creación de nuevas versiones de este platillo **traduciéndose en los moles modernos**.

Ejemplos de estas innovaciones incluyen el mole blanco de novia, el rosa de Taxco, el verde de pistache, y otros que surgen gracias a la creatividad y experimentación de las mentes más revolucionarias del gremio gastronómico.

El Chef Abdiel Cervantes lo describe de manera precisa:

"El maravilloso mundo alimentario de México es fuente inigualable de recursos que sabiamente han sido combinados con diferentes técnicas para dar paso a la cocina nacional; cada región del país cuenta con sus maneras tradicionales de comidas, haciéndolo prácticamente infinito".

Por estas razones, es que un ícono de la cocina mexicana como el mole es merecedor de un reconocimiento especial al engrandecer nuestra gastronomía, algo digno de celebrar.

El **Festival de Moles de Tatemate** busca precisamente eso: ofrecer un espacio dedicado a recordar la riqueza de la gastronomía mexicana desde la perspectiva de distintas regiones, e ir más allá de lo conocido; además de acercar a los originarios con sus raíces y **reconectar con el sabor de nuestra cultura** a través de un recorrido por cinco moles especiales: Mole estilo Morelos, Mole Prieto de Tlaxcala, Mole estilo Querétaro, Mole Rosa de Taxco, y dos moles originarios de Ciudad de México, el Mole Blanco y el Verde de Pistache.



LA CAVA®
LIQUOR WINE & BEER

Colección Demuerte
de rosé a Swarovski, solo en LA CAVA



MOLES

A continuación, conoce los principales seis tipos de moles que han representado la versatilidad de este platillo en los distintos rincones de México.

1.- Mole estilo Morelos

Salsa tradicional que combina chiles anchos, pasilla y mulato, junto con el toque especial del xoconostle. Espeso y ligeramente picante, ideal para servir con carnes de res y cerdo. Un reflejo auténtico de la herencia cultural de los pueblos de Morelos.

2.- Mole Prieto de Tlaxcala

Un ritual de tradición gastronómico en su región, con preparación y molido en comunidad. Caldoso y exquisito, incluye carne de cerdo y una salsa espesa hecha de maíz nixtamalizado, chiles locales, ajonjoli y sal. Un platillo significativo.

3.- Mole estilo Querétaro

La combinación balanceada entre sabores dulces y picantes, con elementos como chiles secos, chocolate, y especias. Versátil e ideal para servirse con pollo, carne, pavo o cerdo. El resultado de la fusión de culturas y técnicas indígenas y coloniales.

4.- Mole Rosa de Taxco

Uno de los peculiares por su color principalmente proveniente del betabel, un platillo homenaje a la cantera rosa utilizada en construcciones emblemáticas de la región, como la Parroquia de Santa Prisca. Lleva ingredientes como pétalos de rosa y piñón rosa, usualmente servido con pollo o vegetales. Culturalmente palatable.

5.- Mole Blanco de Novia

Emblemático de Puebla, servido en ocasiones especiales como bodas. Color característico proveniente de ingredientes como piñones, almendras, pasitas y chiles güeros; usualmente servido con pavo y arroz, dándole un matiz gourmet. Un lujo en la gastronomía mexicana.

6.- Mole Verde de Pistache

Con una conexión a la tradición culinaria mexicana, combina ingredientes autóctonos con técnicas contemporáneas. Elaborado principalmente con pistaches, chiles poblanos y tomatillos que dan como resultado un sabor terroso y ligeramente dulce. Un festín gastronómico.

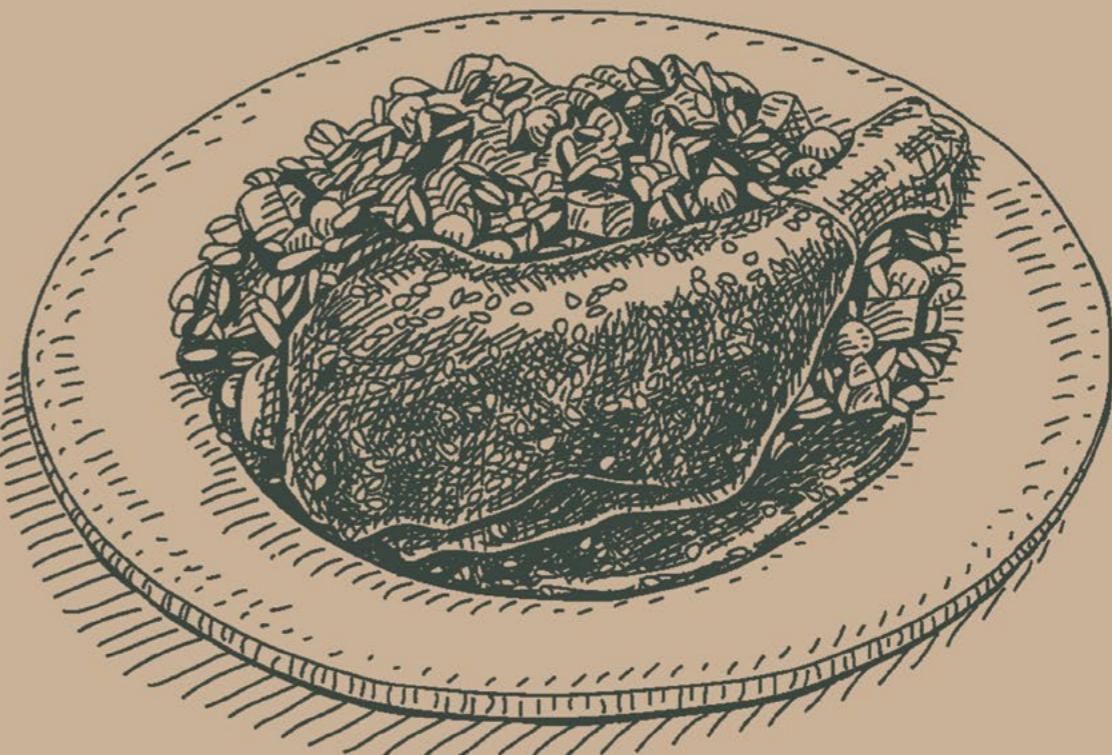


FESTIVAL *de* MOLES

X

TATEMATE

DEL 15 DE OCTUBRE AL 15 DE DICIEMBRE



RSVP ☎ 81 16 00 17 84
@tatematerestaurante



Plaza Gm3 Av. Manuel Gómez Morín 1105,
Carrizalejo, 66254, SPGG, NL.

Cultura
restaurantera



LOS FAVORITOS DE

Marcela Córdoba

Nuestra invitada descubrió su pasión por la cocina desde niña, influenciada por su abuelita y su hermana. Nos comparte sus experiencias gastronómicas y recomendaciones a través de su cuenta [@andoprobando](https://www.instagram.com/andoprobando).

A domicilio
La Divina Vita

Con amigos
Hatxa

En familia
Campomar

Tacos
Americana

Imperdibles
Taco de barbacoa Tony's

Fuera de Monterrey
Carbone en Las Vegas o
Nueva York



Camarones Roca

• Av. Paseo de los leones 421, Mitrás Centro Monterrey
(En la rotonda de Simón Bolívar)

8125671544

laplayita1962

Parrillada, Tacos, Mariscos, Cerveza y Coctelería.



ABAZTEC
EQUIPOS DE COCINA

TODO PARA LA INDUSTRIA CULINARIA!
PRECIOS HONESTAMENTE BAJOS!

RESTAURANTES, COMEDORES, HOTELES, HOSPITALES Y MUCHO MÁS...

www.abaztec.com



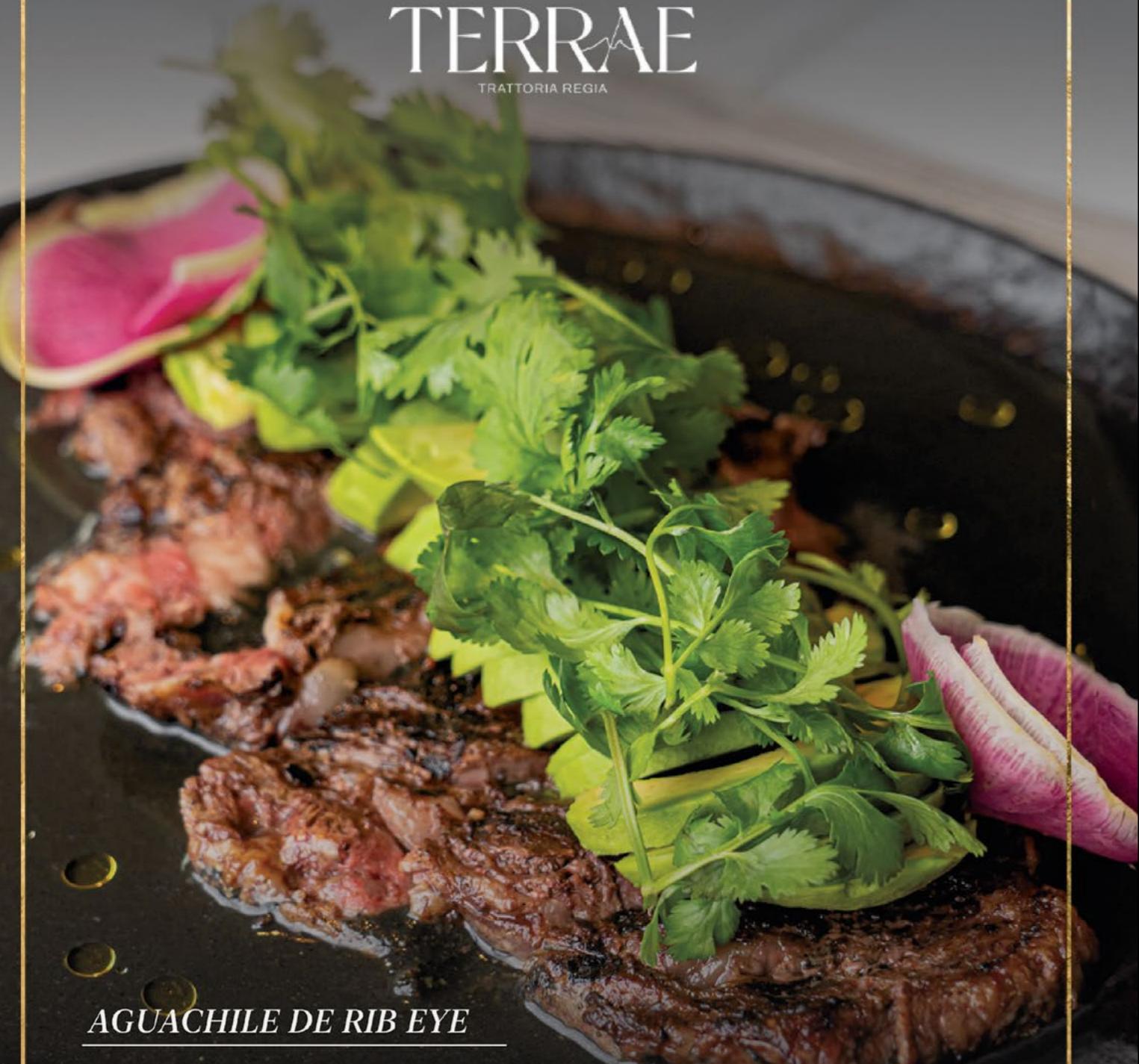
ABAZTEC
EQUIPOS DE COCINA



www.abaztec.com
AV. FRANCISCO I. MADERO #2403 COL. TALLERES. MONTERREY, N.L. C.P. 64480

TERRAE

TRATTORIA REGIA



AGUACHILE DE RIB EYE

The Westin Monterrey Valle
Av. Manuel Gómez Morín y Río Missouri, Punto Valle, 66220 San Pedro Garza García, N.L.
81 2713 3100 • TERRAE Trattoria Regia [f](#) [@terraetrattoriaregia](#)



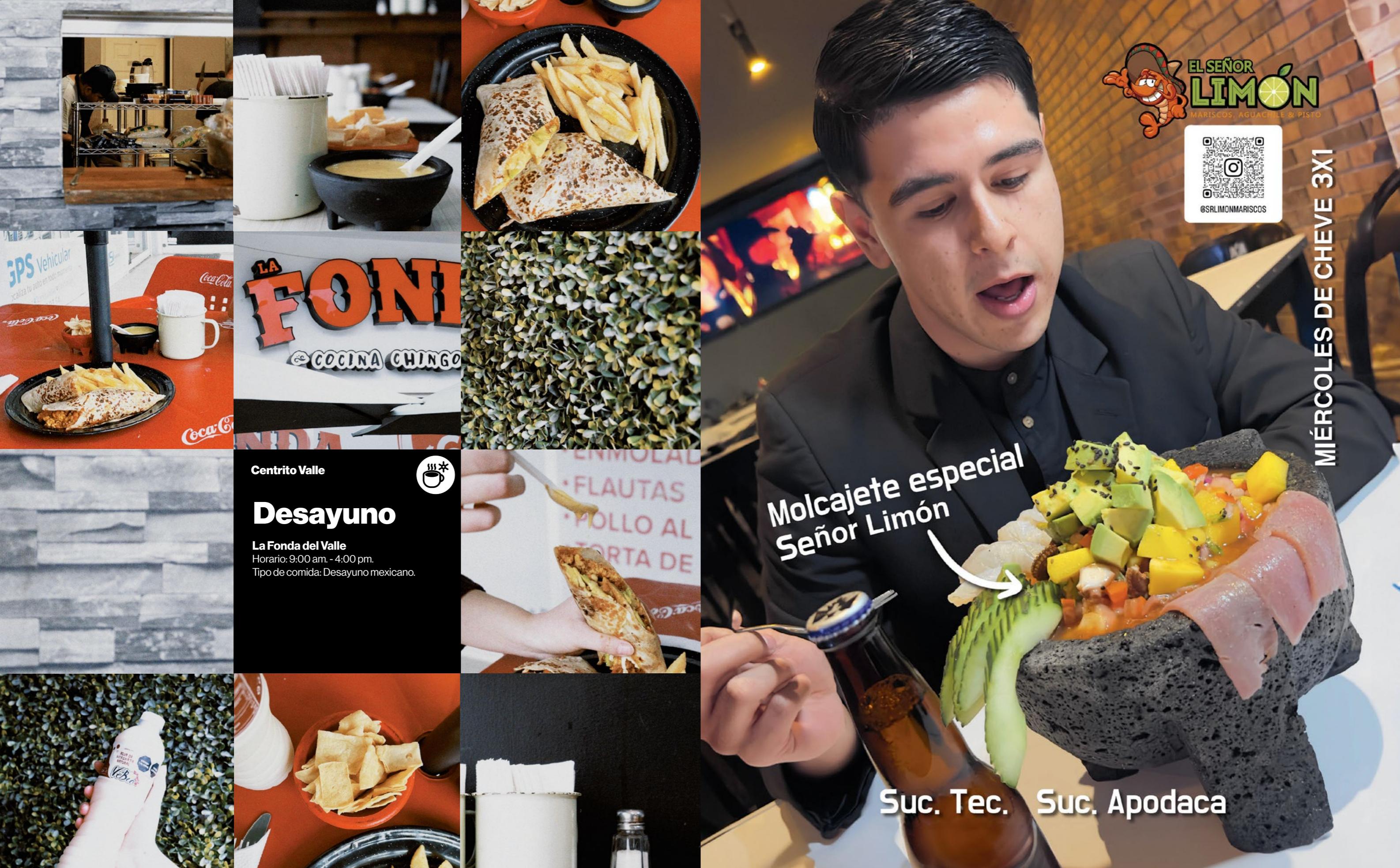
37. RECORRIDOS ZONALES

Centrito Valle

Centrito Valle, en San Pedro Garza García, es uno de los destinos más atractivos del área metropolitana de Monterrey. Reconocido por su vida nocturna, cuenta con bares y restaurantes populares que lo convierten en un punto de encuentro ideal para locales y turistas. Durante el día, el ambiente se transforma con corredores y ciclistas que disfrutan de la zona, que ha sido recientemente remodelada. Estas mejoras no solo han embellecido el área, sino que también han impulsado el turismo y la actividad comercial, consolidando a Centrito como una de las zonas más bonitas y apreciadas de San Pedro.

por: Ana Estrada





MIÉRCOLES DE CHEVE 3X1



@SRLIMONMARISCOS



Molcajete especial
Señor Limón

Suc. Tec. Suc. Apodaca



PARRILLA11
COCINA REGIONAL MONTAÑA

Posadas

¡CELEBRA CON NOSOTROS!
Y EVENTOS SOCIALES

AVE. GONZALITOS #111, LEONES
RESERVACIONES: 8116525376
HORARIOS: LUN A DOM 8:00 AM - 11:00 PM

Instagram: PARRILLA11



伝統的な日本料理

YAMA-TO®



TEC
Dover 2903, Narvarte,
64830 Monterrey, N.L.

VALLE
Rio Amazonas 230, Del Valle, 66220
San Pedro Garza Garcia, N.L.

OMNIA
Villas Del Uro 140, Sin Nombre de Col 50
64987 Monterrey, N.L.

@yamato.mty



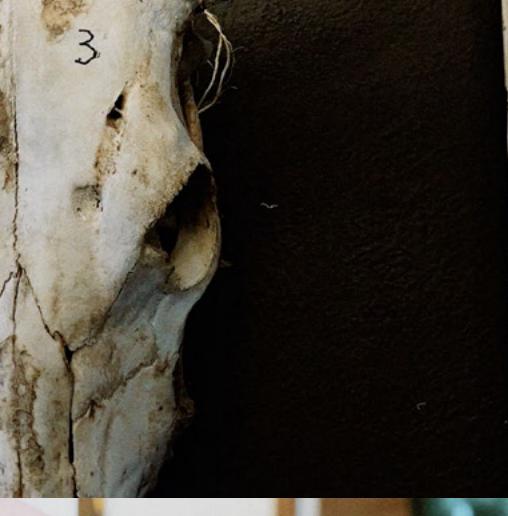


f @HUAJUCOGRILL

Rappi UBER eats DiDi Food Pedir directo es más barato!



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





Conociendo a MusicVox

¿Qué es Musicvox?

Una agrupación conformada por músicos regiomontanos y cantante mexicana/alemana, con más de 15 años de trayectoria, nos especializamos en hacer remakes de canciones que marcaron la historia de la música, todo con un estilo acústico y un toque muy singular que fusiona varios géneros musicales, en la voz nos acompaña Ingrid Kees, al bajo eléctrico, Gerardo Alvarado, en la percusión y batería, José Luis González "Maras" y Luis Valdés en las guitarras y dirección musical.

¿Cuáles son los géneros que definen a Musicvox?

Somos multifacéticos; para nosotros es muy enriquecedor poder transformar y comunicar un tema de un determinado artista y/o compositor a nuestro público. Nos gusta integrar a nuestra audiencia, nos basamos en su perfil y edad. Jugamos con melodías conocidas y variaciones para hacer la experiencia dinámica y memorable.

¿Dónde podemos escuchar a MusicVox?

Actualmente pueden encontrarnos cada miércoles en el Restaurante Mar del Zur a partir de las 8:30 pm, en Plaza 02 sobre Vasconcelos, San Pedro Garza García y los viernes también a las 8:30 pm en el icónico restaurante Las Pampas Monterrey ubicado en Eugenio Garza No. 2401, esquina con Pirineos, a un lado de Paseo TEC.

¿Cuál es la proyección de MusicVox 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 Estados Unidos y Países Bajos.

¡Ven a escucharnos, te esperamos!

- Musicvoxlive
- @musicvoxlive
- 8120396300
- musicvox@live.com



TACOS DON PANCHO
1968

LOS AUTÉNTICOS

**DESDE 1968 ES TRADICIÓN CHOPEAR
LOS AUTÉNTICOS TACOS DON PANCHO**

81-83-37-99-04 81-83-67-14-52

TACOS DON PANCHO @TACOSDONPANCHO1968 @TACOSDONPANCHOMTY

EXCELENCIA EN COBERTURA EDUCATIVA



**La UANL presente
en 34 municipios
del Estado**



UANL

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN



**53.
EN PORTADA:
La Temporada**

® Residente Restaurant Magazine





En Portada



Tim Hortons: El inicio de una dulce *Temporada*

Cuando la temperatura baja, el aroma del otoño se percibe en el aire y **los antojos del pan de azúcar y café despiertan a flor de piel**, sabemos que la temporada en camino a los días invernales, ha comenzado oficialmente.

Enhorabuena, **Tim Hortons** da la bienvenida a **Temporada**, una celebración de sabor inspirada en esta época del año, cuando la convivencia florece entre la calidez de la familia y los amigos, entre festines y regalos que celebran la conexión humana, pensada con el objetivo de sentirse como en aquellos días, a cualquier momento del día y cuando sea. Tim Hortons trae consigo **productos de temporada** que evocan la sensación acogedora y con sabor hogareño a través de los **Tim Stars**, los **protagonistas de la temporada**.

Si algo caracteriza a Tim Hortons en estas fechas, es la esencia que radica en crear y ofrecer momentos especiales con sabores únicos que los invitados esperan cada año. En esta *Temporada*, el enfoque es dar una oportunidad para detenerse, **celebrar lo simple y apreciar los momentos que nos unen**, y qué mejor que hacerlo con un **paladar contento**. Para esto, los *Tim Stars* son traídos desde Canadá, siendo uno de los favoritos en la región llevándolos a contar con su **tercer año consecutivo en México**, puesto que son uno de los más esperados por los amantes del dulce haciéndolos una parte esencial de esta experiencia, en la que podrás probar de el

Rol de Canela: Suave pan recién horneado con canela y glaseado de azúcar glass. **El Apple Fritter:** Pan con trozos de manzana roja y toque de canela, cubierto con glaseado de azúcar glass y el **Muffin Blueberry:** Pan esponjoso de vainilla con dulces moras azules, llegan para brindar más allá que sólo un sabor irresistible, sino también evocar recuerdos entrañables y la calidez de los postres típicos de las recetas familiares en las últimas festividades del año, **acompañados de un imprescindible:** el tradicional **Espresso de Olla**, inspirado en el café de olla mexicano, con piloncillo, canela y clavo, ideal para el frío en compañía de un antojo.

Para Tim Hortons es importante **recordar a través de su sabor la importancia de la reconexión** en los días que cada rincón del hogar y las calles se llenan de risas, amor y esperanza, creando una atmósfera en la que lo imposible se vuelve posible. Los adultos re conectan con el niño interior. La distancia se vuelve inexistente. Y el tiempo se detiene en los momentos de alegría.

Así, esta temporada se traduce en el lapso de tiempo con la mayor cantidad de abrazos, reencuentros, besos, regalos, historias compartidas y cuando se crean los recuerdos más memorables del año. Por eso y más razones, esta nueva campaña busca darle el toque dulce y sabroso a estas estaciones del año llenas de magia. **Haz de esta Temporada, tu temporada favorita.**

Tim Hortons.



Tim Hortons Mx

Siempre producido
ExTRAORDINARIAMENTE
con granos 100%
Arábica Prémium.





Sonny Narváez:

1. Sonny, eres conocido como una de las voces más emblemáticas de la radio y televisión en Monterrey. ¿Cómo fue tu inicio en los medios y qué te inspiró a seguir esta carrera?

Desde pequeño tuve inquietud por los medios de comunicación; fui un niño que creció con la TV, viendo programas nacionales e internacionales, porque mi mamá vivía en EUA. Para mí era muy interesante todo lo que sucedía en TV pero cuando conocí la radio, ¡la cabeza me explotó!, desde ahí busqué estar en los medios de comunicación. En la adolescencia, tuve un Walkman con el que me grababa como si fuera el locutor; me gustaba escucharme y escuchar la radio hasta quedarme dormido con ella.

2. El café y la repostería suelen tener un lugar especial en la rutina diaria de muchos. ¿Tienes algún recuerdo especial relacionado con el café o algún pan dulce en particular?

El café es muy especial para mí. Sin saberlo, mi esposa y yo teníamos el deseo de tener una cafetería pero fue hasta después de casarnos, y enterarnos de esto, que logramos nuestro sueño. Compramos café de diferentes regiones de México, como Veracruz y Chiapas y disfrutamos de cada taza. Lejos de cualquier otra bebida, el café reúne a nuestra familia y con una pieza de pan, ¡increíble!

3. Si pudieras elegir un pan dulce favorito, ¿cuál sería y por qué? ¿Hay alguna historia detrás de esa elección?

Mi pan dulce favorito, sin duda alguna, es la concha. Siempre he dicho que las conchas no tienen sabor, tienen color. Color amarillo, café y blanco. Cuando veo una concha de color amarillo, que es de vainilla, me encanta.

4. Sabemos que la familia juega un papel importante en tu vida. ¿Cómo te apoyan o se involucran en tu carrera?

Mi familia lo es todo. Mi esposa, mis hijos y yo estamos muy involucrados en lo que todos hacemos. Ella es maestra y si hay que apoyar con algún tema de su escuela, apoyamos; si tengo un evento, se involucran conmigo; si los niños van a desarrollar algo también nos involucramos. Queremos que sea un "todo para todos", saber que nos podemos apoyar entre todos.

5. Sonny, has tenido una destacada carrera tanto en la radio como en la televisión. ¿Cuáles consideras que han sido los momentos clave en tu trayectoria profesional y qué habilidades crees que han sido esenciales para mantenerte relevante en la industria de los medios?

Sin duda alguna, en la radio fue hablarle a los radioescuchas durante el tráfico. Tuve una etapa llamada El Chonguis en Dale Suave de Digital 102.9 en donde pude llegar a muchos lugares y aprendí que si quería mantenerme en el gusto del público tenía que prepararme constantemente. Siempre hay algo que podemos aprender. Tome un curso, después otro y otro, hasta de PNL. Como comunicadores debemos buscar las herramientas necesarias para seguir haciendo lo, y hacerlo bien!

6. Finalmente, ¿qué es lo más importante que crees que los lectores deberían saber sobre ti, tanto en lo personal como en tu trayectoria profesional? ¿Algún consejo para quienes buscan destacar en la industria de la comunicación?

Para destacar en esta industria, o en cualquiera a la que te dediques, prepararse siempre es la base. Habrá personas con las mismas habilidades y talentos que tú pero si te preparas, enriqueces tu conocimiento y desarrollas tus habilidades estarás un paso adelante.

Y algo que deben saber de mí: que la vida es un equilibrio, no todo es trabajo y no todo es casa. Cuando uno aprende a equilibrar la vida, en todas las áreas, disfrutas mucho más de ellas. ¡Qué bonito, verdad!





Reportaje

El flechazo multinacional: Pan de azúcar

por Vanessa Marín & Ana Estrada

El pan de azúcar tiene un encanto universal y un lugar especial en la cultura mexicana; su historia es un viaje fascinante a través de otras culturas y tradiciones pero esta historia de amor entre el pan y el azúcar tiene un recorrido interesante, comenzando en Holanda y viajando hasta América, evolucionando hasta convertirse en el pan de dulce y una especial dona que todos conocemos. En ese trayecto, marcas como **Tim Hortons**, lograron hacer de su creatividad unos clásicos del postre internacional, traídos en nuevas formas de disfrutarlos, como los famosos **Timbits** que ahora también se saborean en Monterrey, uniendo generaciones y culturas alrededor de algo sencillo y dulce. Este flechazo culinario comienza en el siglo XVII, cuando las familias holandesas elaboraban unos panes dulces fritos conocidos como olykoeks (pasteles de aceite). Estos dulces llegaron a América con los emigrantes holandeses, especialmente a Nueva York, donde se les comenzó a llamar *dough nut* o "huez de masa." Sin embargo, fue en 1847 cuando un marino estadounidense llamado Hanson Gregory perforó el centro de la masa, dando nacimiento al característico agujero de la dona para que se friera mejor y de manera uniforme. Esta innovación convirtió a la dona en un símbolo de la pastelería estadounidense y canadiense, hasta la fecha. Mientras tanto, México adoptó la tradición del pan dulce desde la época

colonial, cuando los métodos de panadería europeos se combinaron con ingredientes y sabores locales. A lo largo de los siglos, los panaderos mexicanos crearon más de 2,000 variedades de panes, y el pan dulce se volvió un emblema de la vida social, especialmente en los desayunos y meriendas. En Monterrey, el café y el pan dulce son una combinación favorita, particularmente en los meses fríos, donde estos productos unen a familias y amigos en un ambiente cálido y acogedor en aquellos días que lo ameritan. Ahora, el pan dulce mexicano es una pieza clave en la vida social y familiar: desde las conchas hasta las orejas, cada variedad cuenta su propia historia y tiene su propio lugar en la mesa, aún más en los rincones culinarios más creativos del país donde se sigue experimentando con nuevas creaciones y combinaciones. En la región, el consumo de pan dulce y café se intensifica durante la víspera invernal, cuando reunirse alrededor de una bebida caliente y un bocado dulce se convierte en un ritual familiar; este amor por el pan dulce en el norte se renovó en 2017 con la llegada de Tim Hortons, la famosa cadena de cafeterías canadiense fundada en 1964 por el jugador de hockey Tim Horton junto al empresario Jim Charade. Desde sus comienzos, Tim Hortons, en un inicio ofreció un menú de café y donas exclusivamente, pero innovando rápidamente creando los *Timbits*, pequeñas bolitas de masa sobrante de las

donas, un residuo cero y delicioso. Los *Timbits* capturaron la esencia de la dona en un formato accesible y divertido, ideal para disfrutar junto a un café. Este concepto, que ha sido parte fundamental de la cultura canadiense, encontró en Monterrey un nuevo hogar, donde la tradición mexicana de compartir pan dulce se conectó de forma natural con esta nueva propuesta. Ahora, todo México es un ejemplo de cómo el pan dulce y el café pueden trascender culturas, uniendo tradiciones de siglos atrás con innovaciones modernas. Desde las donas con agujero de origen holandés hasta los *Timbits* de Tim Hortons, recordando la riqueza de esta historia compartida. La llegada de Tim Hortons a México no solo añadió una opción más al repertorio de pan dulce de Monterrey y el resto, sino que también revivió el placer de disfrutar de lo dulce como una experiencia para disfrutar del buen café y del buen pan.

En el norte, el pan dulce ya va más allá de ser un ser sólo un alimento muy querido; se ha convertido en una expresión de identidad cultural y símbolo de creatividad. Cada colonia de la ciudad cuenta con sus propias panaderías artesanales, algunas de las cuales llevan décadas sirviendo panes emblemáticos como las conchas, campechanas y orejas. Estas panaderías conservan recetas tradicionales, mientras que también han sabido incorporar innovaciones que reflejan

los gustos contemporáneos de la ciudad, como panes rellenos de ingredientes como elote, queso crema y chocolate amargo. A su vez, el gremio cafetero en Monterrey ha adoptado el pan dulce como acompañante ideal, ofreciendo variedades de panes dulces locales que complementan sus estilos de café de especialidad como los famosos *latte* o *matcha*. Este fenómeno ha creado una experiencia auténtica para los regiomontanos, quienes encuentran en el pan dulce y el café una excusa para reunirse y crear momentos que celebran tanto las raíces mexicanas como la modernidad de la ciudad. Incluso, nuevas generaciones han hecho de la visita a las panaderías un ritual de reconexión social con lo originalmente tradicional, integrando sabores y formas que representan un matiz de lo actual a la experiencia del pan dulce, que hace apenas unos años atrás, era algo que sólo las generaciones más arriba solían hacer. Con esto, ahora la combinación del café con el pan dulce simboliza el orgullo regiomontano y su característico deseo de experimentar en toda forma y sabor posible, posicionando a Monterrey como un referente de innovación tanto en la repostería mexicana como en la gastronomía en general, haciendo así que sea inevitable voltear a ver al norte como un revolucionario en la cocina con todas las casi interminables opciones del aspecto culinario que van surgiendo día con día.

BODAS XV AÑOS ANIVERSARIOS CONVENCIONES REUNIONES

S&M CATERING

Últimas fechas disponibles
para tus eventos en Diciembre



CATERING

INDUSTRIAL

[f Trompo Tacos Mty](#)

EJECUTIVO

[trompo_tacos_monterrey](#)

SOCIAL



[trompotacosmty](#)

Fotografía por Fernando Sada

Visítanos en nuestras sucursales:

- Humberto Lobo
- Plaza La Aurora
- Plaza Omnia
- Plaza Punto Cumbres
- Plaza Forum Leones

LA TABLA BIEN.[®]

CATERING | EVENTOS



Instagram | Facebook @LATABLABIEN

Phone | WhatsApp 81 1153 0452



Residente
Restaurant[®]
Books

Platillos íconicos de Nuevo León

Historia culinaria que pasó del hogar al restaurant

¡Ya disponible volumen VI!



**así de ligera
es con tu digestión.**

MASSAORE
COCINANDO MOMENTOS

Con masa fermentada por 48 horas,
nuestra pizza estilo Napolitano es ligera. Y deliciosa.

encuentra nuestras pizzas y más delicias Massamore en:
GRILLHOUSE **H-E-B** [Massamore.com](#)

@massamoremx
d massamore.mx

ALIMENTATE SANAMENTE

Platillos icónicos de Nuevo León. 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 en esta sección algunas muestras de nuestros compendios anuales con el objetivo de darnos una idea de la riqueza gastronómica de Nuevo León. 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, sin embargo, hemos escogido aquellos que, según los expertos, son los principales exponentes. En **Los rostros detrás del sabor** cada platillo se convierte en una narrativa de sabores y cada emprendimiento culinario es un ejemplo de persistencia y perseverancia. Es en este contexto que “Los rostros detrás del sabor”, se propone honrar a los protagonistas de la escena culinaria en Nuevo León. Desde los talentosos Chefs y visionarios Líderes Restauranteros hasta los apasionados Emprendedores, Baristas, Mixólogos, Panaderos, Mezcaleros, y todos aquellos que aportan a nuestro tesoro gastronómico. Dentro de esta sección, descubriremos proyectos con raíces que se remontan a generaciones pasadas y otros que se han unido a la tradición culinaria, enriqueciendo nuestra diversidad.

67. ROSTROS Y PLATILLOS ICÓNICOS



**Chef Ángel García, Raúl Villarreal, Francisco Macías
y Sous Chef Alejandro Landaverde, San Carlos**
por Fernando Sada



Arturo Camacho, Tacos Rojos Camacho Nuncio
por David Nahum

Platillos
íconicos
de Nuevo León



Marranito
Terciopelo



NOSH
ASIAN
BUFFET

PLAZA CUMBRES
[f](#) [g](#) [o](#) @noshimx



Sundae
Helados Sultana

(Buttermilk Waffles)



Higuera
© 2021 COCINA HIGUERA®
Plutarco Elías Calles 419, Tampiquito,
SPGG. (NL), MX.

@higuera_mx



Conchas de matcha y Biscoff
Doña Concha

Le aplaudimos
al sabor | **DONA**
TOTA

EL DULCE SABOR DE LA TRADICIÓN



Disfruta las gorditas dulces con los
nuevos toppings de La Lechera® y La
Lechera® Dulce de Leche.

COME BIEN. Marcas Nestlé S.A. de C.V. con domicilio en Miguel de Cervantes Saavedra 301, PB, Torre Sur, Col. Granada, Miguel Hidalgo, Ciudad de México, C.P. 11520. Consulta términos y condiciones en www.donatota.com



**ESCANEA
Y CONOCE
MÁS**



Birthday Cake
La Divinata



Panadería recién hecha
Tim Hortons



Donas de nuez, crema pastelera y de cacao
Pan Gabriel



Parrillada de Rib Eye
Los Legendarios

• Grill Team •
FOODS

CENAS DECembrinas

BRISKET - PULLED PORK - SHORT RIB -
COSTILLAS - PAVO - COMPLEMENTOS
Y MÁS...

WPP: 81 3266 1746

MODESTO ARREOLA 1207 OTE, COL. CENTRO , MTY , N.L.



S
Suav
• PANADERIA GOURMET •

@ PANADERIASUAV



*¡Pan recién hecho
todos los días!*

¡VISÍTANOS Y DISFRUTA DE EXQUISITOS DESAYUNOS Y ALMUERZOS!

MODESTO ARREOLA 1205 OTE, COL. CENTRO , MTY , N.L.

eatme.
FOOD BOUTIQUE



SAN AGUSTIN
TEL. 8183637951

BOSQUES DEL VALLE
TEL. 8183350088

HERRADURA
TEL. 8113397777

LAS TOSTADAS
que otros sueñan ser



 **iHAZ TU PEDIDO AHORA!**

SUC. MITRAS: 818400 1222
Av. Moisés Sáenz y Factores Mutuos
270-C, Col. Mitras Centro.

**SUC. HACIENDA
LOS MORALES: 818141 9041**
Calle Jacaranda #800,
Hacienda Los Morales, 2do Sector.

SUC. CINTERMEX: 818354 8535
Av. Madero 2022, Colonia Obrera,
Esquina con Juan Escutia, C.P. 64010.

Madero's
—TOSTADERÍA—



SENSIRA
ALL LUXURY INCLUDED

Arriva
Hospitality Group

A MEMBER OF

+52 (998) 868 5460
sensiraresorts.com

@
Sensira Resort & Spa



85. GASTRO DESTINOS



Gastro destinos: San Diego
✈ Mty-San: Aeroméxico

Mabel's Gone Fishing

SAN DIEGO



Mabel's es ideal para una cita o para ponerse al día con amigos, y compartirás la compañía principalmente con locales y algunos amigos escultóricos de sirenas en la barra, sin mencionar que el servicio siempre es atento incluso durante el bullicio del fin de semana. El menú se inclina fuertemente hacia platos y aperitivos de inspiración en la península ibérica, perfectos para compartir algunas entradas o una comida completa. Podrías maridar tu gin tonic español con una bandeja de ostiones de Baja y a un lado chorizo y pan, y detenerte ahí, pero deberías seguir y agregar un pescado entero delicadamente frito y papas aplastadas, además de almejas en caldo de jamón. Conseguir una reserva en Mabel's es como intentar entrar en una clase de yoga caliente en horas pico, es prácticamente imposible, incluso si solo estás tratando de conseguir un asiento en la barra. Sin embargo, aceptan clientes sin reserva cuando hay disponibilidad y los espacios de reserva se liberan aproximadamente con dos meses de anticipación, así que siempre puedes planificar con antelación. Después de comer, dirígete unas cuadras abajo para ver un espectáculo en The Observatory.





Gastro destinos: Nueva York
→ Mty-Nyc: Aeroméxico

House Wine And Bistro MC ALLEN



En este restaurante procura fusionar la calidad de sus ingredientes locales y la comodidad para sus comensales en sus platillos inspirados en la cocina norteamericana contemporánea e italiana, en un ambiente acogedor, brindando una experiencia gastronómica gratificante al ofrecer una amplia variedad de platillos, una carta de 100 vinos diferentes y cerveza artesanal.



📍 Vasconcelos 340 pte, Col. Centro de San Pedro, San Pedro Garza García
📍 Virgilio C. Guerra No. 140-A, Col. La Fama, Santa Catarina

📞 8124738365 & 8183363678

🌐 Cesars Tacos 📱 cesars.tacos





Gastro destinos: Madrid
✈ Mty-Mad: Aeroméxico

Via Carota NUEVA YORK



Via Carota, un restaurante italiano sin cita previa en el West Village desde 2014, ofrece una experiencia única. Su atmósfera peculiar incluye un armario antiguo lleno de vajilla de época, cuervos disecados y una mesa de mármol adornada con pasteles y frutas. A pesar de la espera de una a tres horas, el lugar es popular y la comida deliciosa. Destacan platos como la svizzerina, un filete picado con corteza salada y un interior casi crudo, coronado con dientes de ajo asados. Aunque hay muchos restaurantes italianos en la ciudad, Via Carota se destaca por su comida sin pretensiones pero deliciosa, lo que hace que la espera valga la pena.





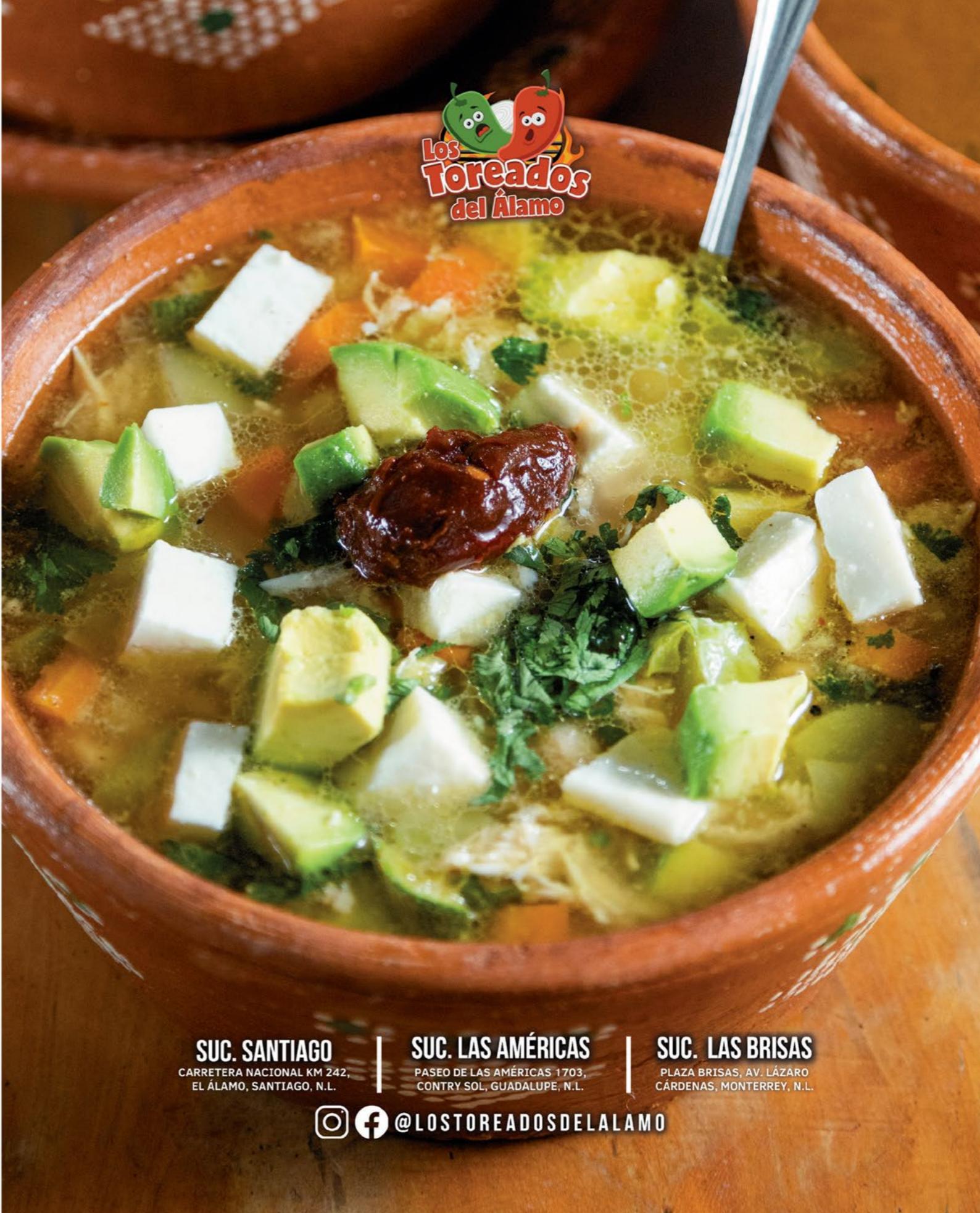
Gastro destinos: Puerto Nuevo
→ Mty-Tij: Volaris

Don Luis Restaurant

PUERTO NUEVO



El éxito de este restaurante es su sorprendente langosta y sus tiernos mejillones. En su menú encontrarás una variedad de platillos de la cocina mexicana muy bien acompañado de bebidas con piquete como tequila o unas buenas margaritas, es de un ambiente casual y con muy buena atención de parte de su personal. Es considerado uno de los restaurantes de mariscos más destacados en la zona y además de eso, es amigable con la cartera.



SUC. SANTIAGO
CARRETERA NACIONAL KM 242,
EL ÁLAMO, SANTIAGO, N.L.

SUC. LAS AMÉRICAS
PASEO DE LAS AMÉRICAS 1703,
CONTRY SOL, GUADALUPE, N.L.

SUC. LAS BRISAS
PLAZA BRISAS, AV. LÁZARO
CÁRDENAS, MONTERREY, N.L.

@LOSTOREADOSDELALAMO



Gastro destinos: Nueva York
✈ Mty-Nyc: Aeroméxico

Mercado San Miguel MADRID



Popular mercado en el centro de la ciudad con más de 100 años de historia, este mercado tuvo sus inicios como mercado de abastos y hoy en día este edificio histórico es uno de los principales mercados gastronómicos del mundo, ofreciendo a sus visitantes la oportunidad de explorar la esencia y los sabores de cada rincón de España. Desde el mejor jamón ibérico hasta el marisco más fresco de Galicia, pasando por los deliciosos arroces mediterráneos y los quesos más especiales de Castilla, Asturias o País Vasco. El Mercado de San Miguel alberga más de 20 puestos que comparten un compromiso con la calidad en el tapeo, brindando una experiencia culinaria incomparable que refleja lo mejor de la gastronomía española.





Gastro destinos: Madrid
Mty-Mad: Aeroméxico

Foreign & Domestic AUSTIN



Austin se ha vuelto un destino querido por el hablante, no solo por su música, sino también por su gastronomía excepcional. Destacan pollos fritos de clase mundial, donuts gourmet y comida japonesa premiada, todo a poca distancia. Destaca especialmente Foreign & Domestic, un restaurante regentado por una pareja con experiencia en Nueva York, famoso por su creatividad y platos caseros. A pesar de su reciente popularidad, mantiene su encanto. Si visitas Austin, añade Foreign & Domestic a tu lista de paradas gastronómicas imprescindibles.

EL PIPIRIPAO®

iHA DE SER POR MI SABOR!



f ELPIPIRAUGRILL g PIPIRIPAU.GRILL t ELPIPIRAU.MX i 81 8016 7999

MERCADO JUÁREZ

2DO PISO, MERCADO JUÁREZ MONTERREY, N.L., MÉXICO

CHOPEEMOS
POR QUIENES VIVIRÁN
POR el SIGLO
DE los Siglos





Sterling
SILVER

Celebramos la 1era Edición de los

STERLING SILVER AWARDS

Reconocemos a nuestros clientes que apuestan por una calidad superior.



MARMOLEO SUPERIOR —CALIDAD CHOICE—

Ternura certificada por la USDA

MADURACIÓN DE
DÍAS **21**
para un sabor delicioso

