



# RESIDENTE



**residente.mx**  
#foodculturemty

**Recorridos Culinarios**  
Calle Jiménez, San Pedro

**Yama-to:**  
Trayectoria  
y legado





**Pan GABRIEL**

Tu Dulce Compañía

TENGAMOS UNA  
**vida  
dulce**

Libre de gluten, huevo, leche y azúcar

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



## Portada

FOTOGRAFÍA Y POSTPRODUCCIÓN  
Marco Reynosa  
@marcomaschuy

TALENTO EN PORTADA  
Chef Harumi Kairiku  
@yamato.mty

IMPRESIÓN  
Grafotec

## Contenido

- 07** Cultura restaurantera
- 21** Comer y beber
- 33** Recomendaciones zonales
- 47** En portada
- 59** Rostros y platillos icónicos
- 71** 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  
Miriam López  
Paula Rangel  
Moisés Azuaje  
Abigail Berlanga  
Elsa Cera

DISEÑO  
Leslie Estrella  
Valeria Martínez  
Ángela García

FOTOGRAFÍA  
Mikel Rendón  
Israel Albornoz

DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN  
Dan García  
RECURSOS HUMANOS  
Asael Sánchez  
DISTRIBUCIÓN  
Carlos Gómez  
José Carlos González  
René Suárez  
Omar Medellín

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

RESIDENTE CULTURA CULINARIA (AÑO 8, No. 102, FEB- MAR 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. 66196.  
NO. DE CERTIFICADO DE RESERVA OTORGADO POR EL INSTITUTO  
NACIONAL DEL DERECHO DE AUTOR: 04-2012-05221373400-101.  
NO. DE CERTIFICADO DE LICITUD DE CONTENIDO: 15587. IMPRESO  
Y DISTRIBUIDO POR DOCUMENTA CONSULTORES. LOS TEXTOS  
AQUÍ PUBLICADOS SON EN SU TOTALIDAD RESPONSABILIDAD DE  
SU AUTOR. CIRCULACIÓN AUDITADA POR SEGOB @ 2017.

**Teresita**  
LOS TAMALES DE JUÁREZ

Compartir siempre es mejor...

Sabor con historia desde 1979

Juárez - Contry - Cumbres - Apodaca - La Misión - La Herradura - San Nicolás  
8131365412 | [tamalesteresita.com](http://tamalesteresita.com) | [@tamalesteresita](https://www.instagram.com/tamalesteresita)

# Nomenclatura

			
MTY Monterrey	ESC Escobedo	NEW Novedad	4REAL Genuino
			
MTY PTE Monterrey Poniente	APO Apodaca	Cool	Favorito Residente
			
MTY SUR Monterrey Sur	GPE Guadalupe	Innovador	Carretera
			
SPG San Pedro	Desayunos	ICON Icónico	Night
			
SNN San Nicolás	Favorito	Valor por tu dinero	Antojo
			
STA Santa Catarina	Tendencia	Charla entre amigos	Munch

SU EVENTO INOLVIDABLE  
ES NUESTRO COMPROMISO.



UN NUEVO CONCEPTO EN LA CIUDAD



**CORBARO**

SWISS-ITALIAN RESTAURANT

by Fornara Wine House

Av. Lázaro Cárdenas # 2660-A Valle Oriente San Pedro Garza García

Reservaciones: 81 40 89 82 13



## EXCELENCIA EN LA CULTURA

Espacio para la creación y difusión  
de las artes y el pensamiento humanístico



**UANL**

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN



## 07. CULTURA RESTAURANTERA



Restaurantes de tradición

# EL TÍO (1931-2017)

**El sabor de la tradición.** Ubicado entre las avenidas Hidalgo y Constitución, en la antes ilustre colonia Obispado, el restaurante El Tío abrió sus puertas en 1931. Ofrecía un ambiente campestre en medio de la ciudad. Bajo la sombra de los árboles añosos, los parroquianos podían consumir una variedad de platillos tradicionales de Nuevo León como el cabrito cocinado en horno de leña de mezquite, el puchero de res, la lengua en salsa y los frijoles a la charra, además de los indispensables cortes tradicionales como el diezmillo y las agujas, o el filete "Tío". La sazón provenía de doña Aurora Ortiz, esposa de don Rodrigo Velarde Reyes, fundador del restaurante. Ya desde antes de sus inicios, cuando se le conocía como la "Quinta Calderón", El Tío era sede de paseos familiares, banquetes y tertulias en donde se daba cita la sociedad de Monterrey, así como notables visitantes. Según las leyendas y anécdotas de los memoriosos, entre los comensales se llegaron a contar figuras de distintos ámbitos, tanto locales como nacionales y extranjeras. Por citar unos cuantos ejemplos: don Porfirio Díaz, el general Álvaro Obregón, el matador Eloy Cavazos, el presidente Vicente Fox y su homólogo estadounidense George W. Bush, y luminarias del cine mexicano como Pedro Vargas, Miroslava, Dolores del Río, María Félix y Cantinflas. Los últimos años del Tío fueron más bien grises, hasta que, finalmente, cerró sus puertas en 2015, víctima de una combinación de factores como la crisis económica, los cambios en la zona y en los hábitos y gustos de la gente de Monterrey y, el colmo, la inseguridad que puso en jaque al Nuevo León de aquellos años. Tristemente, el local fue demolido y los árboles talados poco tiempo después, sin ser objeto de un mínimo respeto por el significado histórico del lugar. Actualmente, en el predio polvoso y arrasado sólo se encuentran un par de restaurantes de comida rápida que nada tienen que ver con el que fuera uno de los establecimientos más emblemáticos de Monterrey.



#delmeronuevoleón

Av. Morones Prieto No. 2803 Pte.  
Col. Loma Larga, Monterrey

(81) 8344-4114

@sancarlosrestaurante

@restaurantesancarlos

www.restaurantesancarlos.com

**SAN  
CARLOS**  
—MORONES PRIETO—



## Restaurante del mes **Back Resto Bar**

Cinco razones para asistir a Back Resto Bar durante este mes.

### 1. Terraza

Situada junto a la Presa de la Boca, la terraza de este restaurante ofrece la oportunidad de disfrutar del atardecer en compañía de familiares y amigos. Con una vista panorámica de la sierra de Santiago, Nuevo León, es el lugar ideal para relajarse y disfrutar del entorno.

### 2. Menú

Ofrece un menú completamente actualizado, destacando su especialidad en parrilla argentina. Entre los platos más populares se encuentra la propuesta Mar & Tierra, una opción que no debes dejar de probar. Además de sus exquisitos cortes de carne, cuenta con una variedad de ensaladas y tacos.

### 3. Bebidas

Su diversidad de bebidas es impresionante, incluyendo una amplia selección de cocteles, con y sin alcohol, licores destilados, vinos y, por supuesto, cervezas.

### 4. Ambiente ideal para reuniones con amigos

Se distingue por su ambiente relajado, que es perfecto para disfrutar de momentos inolvidables con amigos. Con pantallas para ver partidos de fútbol y noches de DJ los viernes y sábados, nunca faltará entretenimiento.

### 5. No te pierdas sus postres

Sus postres son simplemente irresistibles. Prueba el pay de plátano con base de galletas horneadas, batido de queso y bañado en dulce de leche y nuez para una experiencia deliciosa que complementa perfectamente tu visita.



📍 BELISARIO DOMINGUEZ #2701 COL. OBISPADO

811768 8328

NOODA

eats Rappi

NOODA  
ORIENTAL FOOD - ZEN RESTAURANT



## Los favoritos 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 **“Los favoritos 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.

## Comida godín



### Adultos

Consumidores cuya residencia se ubica en los municipios de Monterrey y San Pedro, su edad fluctúa entre los 36 y 56 años respondiendo a la pregunta, ¿Qué restaurante frecuentas más en tu comida godín?

1. **Pollo Loco**  
Pollo
2. **Super Salads**  
Ensaladas y entrepanes
3. **Buffalo Wild Wings**  
Alitas cerveza y deportes
4. **Carl's Jr.**  
Hamburguesas
5. **Yama-to**  
Japonesa



### Jóvenes

Consumidores cuya residencia se ubica en los municipios de Monterrey y San Pedro, su edad fluctúa entre los 24 y 35 años respondiendo a la pregunta, ¿Qué restaurante frecuentas más en tu comida godín?

1. **Carl's Jr.**  
Hamburguesas
2. **Super Salads**  
Ensaladas y entrepanes
3. **Pollo Loco**  
Pollo
4. **Campomar**  
Mariscos
5. **Botanero Moritas**  
Cantina y comida mexicana





Etiqueta restaurantera

# Del restaurant al comensal I

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 Dinning*, 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 si 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.

## 1. La cuenta

El restaurante se obliga a tener el mayor cuidado con lo que cobra. En caso de ser descubierto en una duplicidad de cobros, deberá tener la cortesía de hacer un descuento de hasta el 100% por la gravedad del error.

## 2. Regresar platos

El restaurante debe aceptar la devolución de un plato, sin cobrarlo y sin mayor discusión. En caso de abuso por parte del comensal, el restaurante lo puede vetar, a futuro, reservándose el derecho de admisión.

## 3. Baños

Los baños son el punto débil de muchos restaurantes. Estos deben tener una rotación de limpieza cada hora, mínimo, con retiro puntual de basura y proveyendo los insumos necesarios.



## 4. Capacitados en caso de accidentes

En restaurantes de alta gama, los empleados deben estar capacitados para atender emergencias relacionadas con la ingesta de los alimentos que se ofrecen.

## 5. Música

Un restaurante debe ser un espacio apto para la convivencia. El restaurante está obligado a mantener la música con un volumen bajo, que permita a los comensales conversar y convivir sin obligarles a gritar.



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

  
nuevefuegos



## Sushi para dos personas en San Pedro por menos de \$800

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

por Samanta Santos

### 1. Temakita. \$574

Tostadas de Salmón	\$105
Hot Cheeto Burrito	\$209
Dynamite Burrito	\$205
Refresco	\$30
Aqua	\$25



### 2. Posh Sushi. \$750

Egg Rolls	\$90
Edamames	\$90
Baby Roll	\$240
Citron Roll	\$240
2 Refrescos	\$90

### 3. Sushi Iwa. \$745

Tostada de Atún	\$95
Rainbow Roll	\$275
Tropical Roll	\$245
Limonada	\$65
Naranjada	\$65

\*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.



Rómulo Garza | Universidad | Rangel Frías | Paseo de los Leones | Fleteros

SIGUENOS EN INSTAGRAM  
[@los\\_legendarios\\_fleteros](mailto:@los_legendariosmty@loslegendarios_romulogarza@los_legendarios_universidad@los_legendarios_leones)



PRÓXIMAMENTE: LÁZARO CARDENAS | APODACA



Recomendación

# Jonás González

Nuestro invitado estrella, Jonás González, les comparte cuáles son algunos de sus restaurantes favoritos en Monterrey, dependiendo del antojo.

- 1. Tu restaurante y platillo favorito a domicilio:**  
Rollos de repollo y kafta kebab del "Beirut"
- 2. Tu favorito con amigos:**  
Ikkyu
- 3. Tu favorito con La Picosas:**  
La Escondida
- 4. Tu favorito pa'los tacos:**  
Combi Tacos
- 5. Tu favorito pa'echar pizza:**  
Pizza Studio
- 6. Tu favorito en hamburguesas o tu hamburguesa favorita:**  
Perdón, pero nada le gana a la Famous Star de Carl's Jr.
- 7. Tu favorito como para cerrar un "bisne"**  
**(pa'cerrar un trato/negocio):**  
Vernáculo
- 8. Tu favorito fuera de mty:**  
Tandor de CDMX

# TERRAE

TRATTORIA REGIA



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 [@terraetrattoriaregia](https://www.facebook.com/terraetrattoriaregia)



**21.**  
**CÓMER**  
**Y BEBER**

# COOL

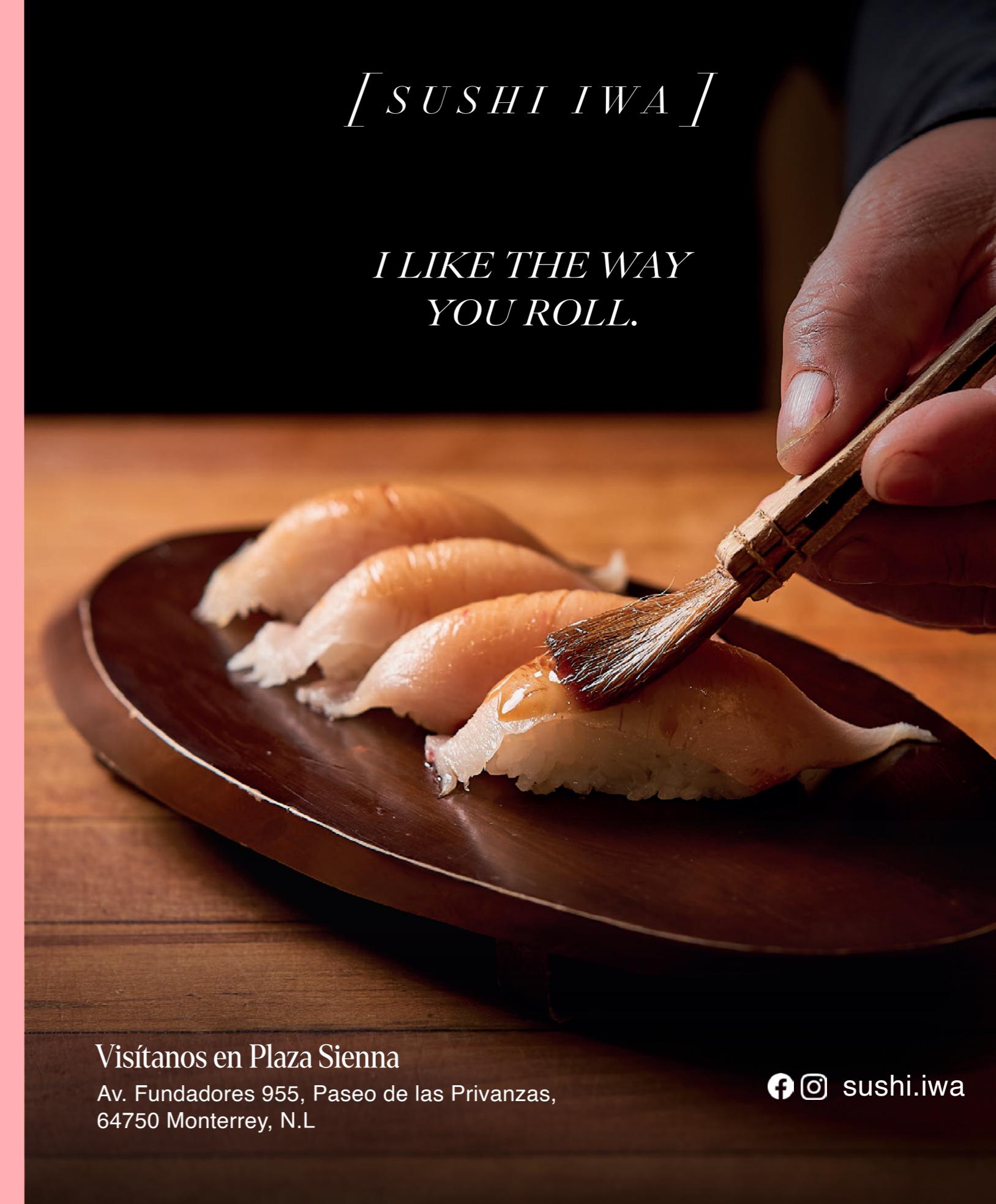


Sushi IWA

@sushi.iwa

[SUSHI IWA]

I LIKE THE WAY  
YOU ROLL.



Visítanos en Plaza Sienna

Av. Fundadores 955, Paseo de las Privanzas,  
64750 Monterrey, N.L

sushi.iwa

# DESAYUNO



El Lugar de Max

@lugardemax1987

Martins



MENÚ



CORTES DE CARNE

Sucursal: Valle, Monterrey N.L. | Martins Restaurantes | 811 999 7964

# HEALTH



Jugen Wellness Bar

@jugenmx

# VALOR



Santa Bárbara

@santabarbaragrillmx

# MUNCH



**Los Gyros**

@gyros1992

# PERFILES



**¿Quiénes son los fundadores?**

Yoshiaki Watanabe y Yulma Anguiano.

**¿Cuándo nace Ikkyu?**

10 de marzo de 2001, estamos celebrando nuestro aniversario 23.

**¿Cuál es el concepto gastronómico que presentan al público?**

Comida auténtica japonesa.

**¿Cuál es el platillo más icónico de Ikkyu y qué lo hace tan especial?**

Tenemos más de 230 platillos por lo que es una pregunta muy complicada, sin embargo, el sashimi de Fugu (pez globo) es uno de los más emblemáticos. Y estamos muy orgullosos de que el chef Watanabe está certificado por el gobierno Japonés para servir este delicioso manjar.

**¿Qué los hace diferentes en su giro?**

La expertise del chef Watanabe, que te permite comer como si en realidad estuvieras en Japón.

**¿Qué es lo que esperan de un cliente al salir de sus instalaciones?**

Desde un principio el chef se planteó como meta compartir un pedacito de su tierra natal aquí en Monterrey. Hoy, después de 23 años, está seguro de que lo ha podido lograr.

**¿Les ha visitado algún famoso? ¿Quién es?**

Sí, tenemos la fortuna de contar con varios comensales famosos, sin embargo, el orgullo más grande para nosotros fue el servirle a la selección nacional de baseball japonesa.

**¿Cómo se sienten en la actualidad con la evolución del proyecto?**

Muy contentos y orgullosos de a donde hemos llegado, tanto como con Ikkyu como con nuestra filial "Eiko" ubicada en Barrio Antiguo y muy ansiosos por ver qué nos depara el futuro con ambos restaurantes.

**¿Cuál(es) son los platillos que más les solicitan sus comensales?**

Hoy en día el Takoyaki es de los más grandes hits, ya que refleja a la perfección el street food japonés.



**Ikkyu**

@ikkyumty  
@eikomty

# POSTRE



Alchemy Coffee Lab

@alchemycoffeelab



LINDA VISTA  
81 8469-0030

CONTRY  
81 8365-5100  
81 8365-7161

CARRETERA  
NACIONAL  
81 1409-7945



@KOTO.OFICIAL



Ven a conocer  
EL TERCER FRITES ARTOIS  
**DEL MUNDO**

FRITES ARTOIS



**33.**  
**RECOMENDACIONES**  
**ZONALES**



## Recomendaciones zonales

# Jiménez

Esta calle perteneciente al Casco Urbano de San Pedro, es una vía de aproximadamente un kilómetro de longitud, delimitada por las avenidas Morones Prieto y Alfonso Reyes, alberga una amplia variedad gastronómica y oferta comercial, concurrida principalmente por estudiantes del área (UDEM, Prepa Tec, Cedim entre otros). Entre sus comercios, se encuentran papelerías, estéticas, mecánicos, guarderías, costureras y carnicerías. Esta confluencia de servicios, negocios y la presencia de instituciones educativas cercanas crean un ambiente dinámico y bullicioso, convirtiéndola en un punto crucial para la vida estudiantil y comercial de la zona.

por: Ángela García





📍 Monterrey  
Eugenio Garza Sada 3820 piso 3  
loca l19, Más Palomas (Valle de Santiago), 64860 Monterrey, N.L.

📍 Cumbres  
Plaza Kune, Av. Puerta de Hierro 212-local 202, Residencial Puerta de Hierro, 64346 Monterrey, N.L.

📍 Apodaca  
Miguel Alemán 1000  
Parque Indsutrial  
Stiva Aeropuerto,plaza  
Aeropuerto Monterrey, 66640  
Cdad. Apodaca, N.L.



### SUC. VILLAGRAN

Julián Villagrán 321,  
Centro de Monterrey.

8129070783

### SUC. UNIVERSIDAD

Av. Universidad 1170,  
San Nicolás de los Garza.

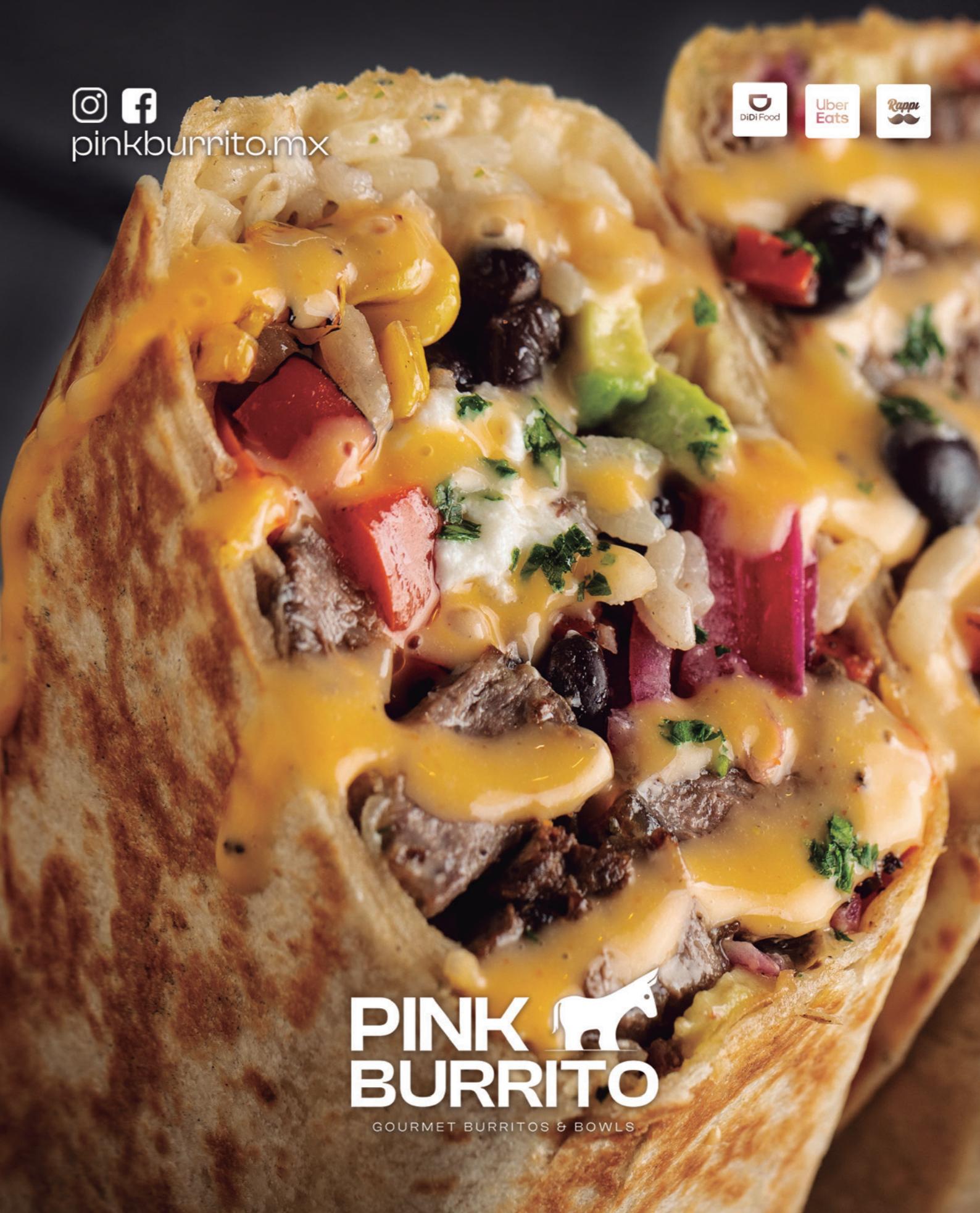
8129070846

@lajaibitamty

Mariscos La Jaibita



@ f   
pinkburrito.mx



PINK  
BURRITO

GOURMET BURRITOS & BOWLS





uevo al gusto

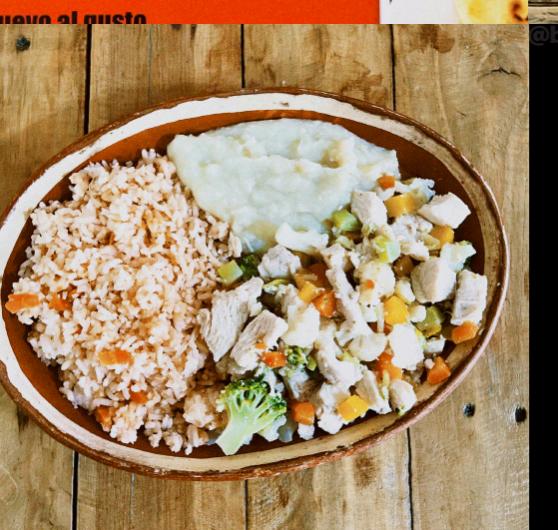
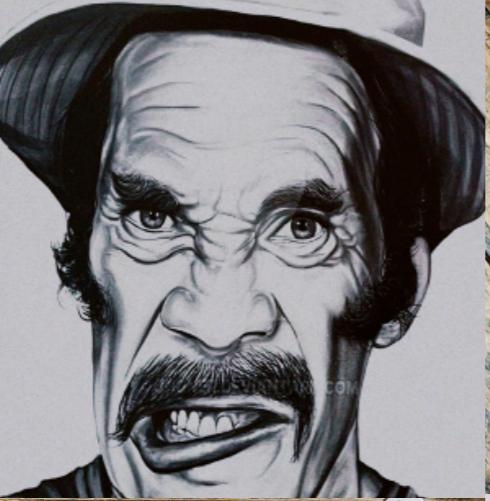
món, tocino, salchicha,  
a mexicana, estrellados, longaniza)

tacos y Gorditas

istec  
ripa  
chicharrón  
a salsa  
icadillo

Tortas

uevo al gusto



Maryscoco

RESTAURANTE SINALOENSE

José S. Vivanco #101A,  
Col. Burócratas Del Estado,  
Monterrey, N.L.

f Maryscoco Burócratas

@maryscoco



📍 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

⬇️ Cesar's Tacos ⬇️ cesars.tacos





Punto Valle  
@brugemty

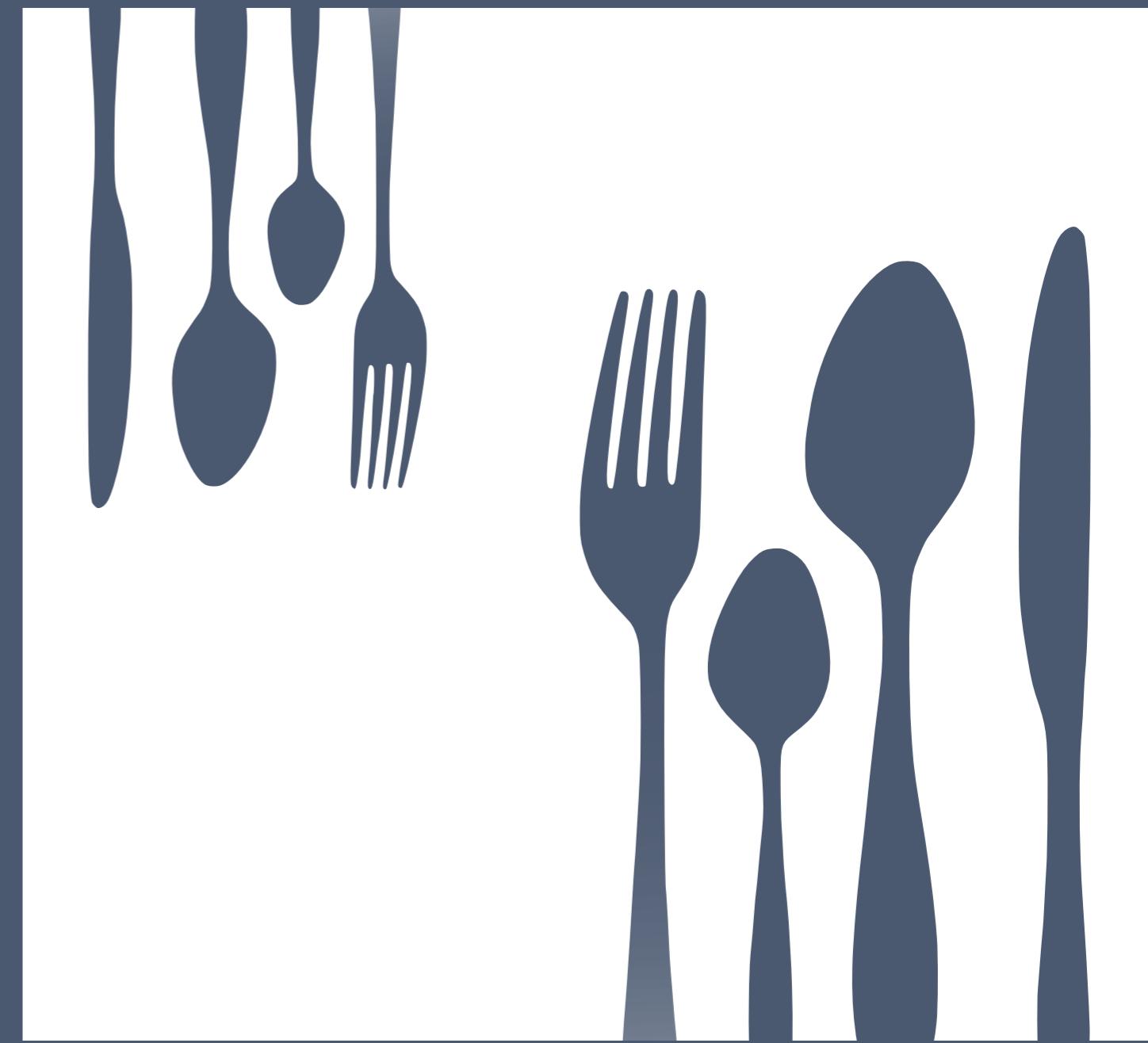


## The View Bar Terrace

Horario: 2:00 pm a 12:00 am  
Tipo de comida: Prueba Mrs. Johns  
Especialidad: Los drinks  
Instagram: @theviewbarterrace



50.  
EN PORTADA  
COMIDA ORIENTAL





## En Portada



# Yama-to: Trayectoria y legado

Hablar de Yama-to es sumergirse en una narrativa impregnada de trabajo arduo, perseverancia incansable y dedicación apasionada. Es adentrarse en un relato donde el compromiso, la responsabilidad y la lucha constante son los protagonistas. Esta historia se remonta 32 años atrás, con el viaje de Harumi Kairiku, el chef cofundador de Yama-to. Originario de Sata Kagoshima, al sur de Japón, Harumi inició su travesía en el mundo culinario oriental, explorando primero su tierra natal y luego diversas ciudades estadounidenses. A sus 27 años, junto a su hermano, emprendió la apertura de su propio restaurante en Sata Kagoshima. En 1983, se dirigió a Nueva York para trabajar como chef ejecutivo durante tres años, y en 1986, buscó nuevas oportunidades en Florida. El 4 de junio de 1989 marcó el inicio de su capítulo en Monterrey, Nuevo León, al aceptar la invitación para trabajar en el ahora extinto y legendario restaurante japonés Meiji-En.

El concepto fundacional de Yama-to se gestó con la estrategia de introducir gradualmente la comida japonesa en la escena regiomontana. Con las recetas del chef Kairiku, se realizaron pruebas para presentar platillos típicos japoneses, ampliando la oferta más allá del sushi y el sashimi. El concepto inicial de la comida japonesa, centrado en pescado crudo, se transformó al incorporar los famosos "especiales" en el menú. Estos incluían arroz frito, un rollo y una especialidad, conquistando el paladar de la clientela, mayoritariamente estudiantes del Tec de Monterrey en ese entonces. En octubre de 1992, el chef Kairiku visitó la fonda "Cocina Santa María" en la Colonia Narvarte, especializada en comida corrida mexicana. Fue aquí donde conoció a Paulina González, otra figura fundacional de Yama-to.

Juntos decidieron transformar la fonda hacia la cocina japonesa, uniéndose posteriormente Armando Borda. Esta alianza logró atraer a clientes diversos, que disfrutaban de los combos y especialidades ofrecidas. A pesar de los desafíos iniciales, como la falta de proveedores de insumos orientales en la capital regiomontana, el restaurante floreció, ganando la preferencia de estudiantes y familias. El crecimiento de Yama-to se consolidó con la apertura de una sucursal en la Colonia del Valle, en San Pedro Garza García, manteniendo la calidad y autenticidad de su propuesta culinaria. A pesar de la competencia y los desafíos logísticos, el equipo perseveró, adaptándose a las demandas del mercado y estableciendo un estándar de excelencia.

Con el tiempo, Yama-to diversificó sus servicios, surtiendo rollos al ITESM y ofreciendo catering para eventos corporativos y fiestas privadas. A pesar de los períodos de inseguridad que afectaron algunas sucursales, el compromiso con la calidad y la autenticidad nunca flaqueó. El legado de Yama-to trasciende generaciones, con los hijos de los fundadores, José Armando Borda y Daichi Kairiku, asumiendo un papel activo en la continuidad del negocio. La inauguración de Yama-to Omnia en 2021 marcó un hito en la historia del restaurante, celebrando 29 años desde su fundación en el Tecnológico. Con más de 100 colaboradores, Yama-to se prepara para enfrentar nuevos desafíos con la misma pasión y dedicación que han caracterizado su trayectoria. En resumen, Yama-to no solo es un restaurante, es un símbolo de perseverancia, innovación y tradición, que ha sabido adaptarse a los cambios y desafíos a lo largo de los años, manteniendo siempre su compromiso con la excelencia y la autenticidad en la cocina japonesa.



**YAMATO®**  
Restaurante Japonés  
- desde 1992 -

Valle  
Río Amazonas 230, Del Valle,  
66220 San Pedro Garza García, N.L.

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

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



## Platillo del mes

# Maki

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

**Hand roll King Crab**  
Señor Tanaka

**Cool Cat roll**  
Mirai

**Futomaki**  
Yama-to

**Roca Roll**  
Nikkori

**Ten Don**  
Tenpu



## Restaurantes del mes

Aquí tan solo algunas joyas de la cocina asiática que pueden encontrarse en Monterrey y sus alrededores. ¡Disfrútenlas!

### **Yamato**

Con más de tres décadas de tradición, Yamato es uno de los más distinguidos precursores de la auténtica gastronomía japonesa en Nuevo León. Sin duda es un imperdible.

### **Won Korean**

Su menú ofrece una experiencia inolvidable con platos destacados como el ramen de mariscos y la barbacoa coreana. Observar la preparación de los alimentos de cerca también constituye un atractivo único del restaurante.

### **Ikkyu**

Con 23 años de experiencia en la cocina tradicional japonesa y más de 230 platillos para deleitar a sus comensales. Su platillo más icónico es el pez globo.

### **Mirai**

Es uno de los favoritos de los jóvenes regiomontanos, pues su ambientación es muy kawaii y su propuesta gastronómica de fusión oriental-mexicana es exquisita.

### **Taiwan Dim Sum**

Este restaurante taiwanés, un ícono en la capital regiomontana, deleita con su variedad de fideos, carnes, arroz frito y dumplings. Todo lo que ofrecen es una delicia.





Reportaje

# La generación Meiji en Monterrey

## Un viaje culinario por la evolución de la cocina japonesa en Monterrey

Bienvenidos a un recorrido gastronómico a través de la historia y la actualidad de la cocina japonesa en la vibrante ciudad de Monterrey. Más de tres décadas atrás, un grupo de chefs japoneses introdujo los sabores tradicionales a esta metrópolis, marcando el inicio de una fascinante evolución gastronómica. Desde los pioneros Meiji-En, Yama-to y Tenpu, hasta las nuevas propuestas como Ryoshi, Azia y Sushi by UME, descubriremos cómo la cocina japonesa ha florecido, enfrentando desafíos y adaptándose a los gustos cambiantes. A través de relatos de chefs, propietarios y experiencias culinarias únicas, exploraremos la mezcla de tradición y creatividad que define la escena gastronómica japonesa en esta región. ¡Prepárense para saborear la rica historia y diversidad de la cocina japonesa en Monterrey!

## La generación Meiji en Monterrey

Hace más de tres décadas, un grupo de chefs japoneses introdujo su cocina nativa a la ciudad de Monterrey. Aunque han surgido nuevos protagonistas en el escenario culinario, aquellos que supieron preservar la tradición continúan destacando. En los primeros años de la década de 1980, surgió el Meiji-En, considerado por muchos como el pionero de la gastronomía japonesa en el área metropolitana. También conocido como Jardín Meiji o Meiji-En, fue fundado por Ryuzo (o Rogelio) Sakamoto, quien reclutó a chefs que posteriormente

abrirían sus propios establecimientos, manteniendo viva la tradición culinaria en la ciudad. Shizue Yamauchi, por ejemplo, abrió el ahora desaparecido Mundo de Matsuri en Vasconcelos en 1995, después de dejar el establecimiento de Sakamoto. Yamauchi también fue una de las pioneras en establecer un carrito de sushi dentro de las tiendas Soriana.

Pero, quizás, los personajes de la escena culinaria japonesa que han tenido más éxito en la capital regiomontana y sus alrededores son los chefs y socios de Yama-to, Tenpu y Yamasan. El primero fue abierto por Haru Kairiku, con los esposos Paulina González y Armando Borda. Kairiku, cuñado de González, fue socio del Meiji y posteriormente transformó un restaurante de la zona Tec en el primer Yama-to. El segundo, en Centrito, fue casa de la familia González. Aunque es debatible, el Sushi Ka-Poo Tenpu es reconocido por muchos como el mejor de la ciudad. Yoshi Koganei (fallecido en diciembre de 2019) inició aquí como empleado, luego de dejar el restaurante de Sakamoto, y se convirtió en propietario y chef principal cuando el Tenpu se mudó a Centrito y posteriormente a la plaza de Gómez Morín y Alfonso Reyes, donde hoy se encuentra. De más reciente apertura está el Yamasan de Shinichiro Nagata, lugar que tiene la fama de ser el primero del área metropolitana en especializarse en ramen. Sin embargo, también está el Fu-ten, vecino del Tenpu. Nagata, junto con dos socios mexicanos, abrió su restaurante en el 2012 y llegó a contar con una segunda sucursal en la Ciudad de México,

el barrio de la Condesa. Por su parte, después de años como uno de los más populares establecimientos, el Meiji comenzó a ser opacado por competidores. Además de que antiguos socios y trabajadores también empezaron a abrir en la ciudad restaurantes más casuales o de estilo comida rápida, si bien su interpretación de la cocina japonesa se aleja bastante de lo que Sakamoto trajo con su local y sus chefs extranjeros. Tampoco ayudó la ubicación del Meiji en la lateral de Lázaro Cárdenas, casi esquina con María Izquierdo. El terreno, en trámites de, o ya en venta, quedó prácticamente enterrado entre las nuevas construcciones del área. La edificación de estilo tradicional japonés se encuentra hoy abandonada y su fundador, el señor Sakamoto, falleció tiempo atrás.

#### Tradición renovada

María Paulina González, dueña y socia del Yama-to, ha visto un repunte en la asistencia de comensales. Afirma que ella y su equipo se han sorprendido. "Hay mucha competencia de restaurantes de otros países pero ha habido un cambio positivo", dice. Clientes coreanos, familias en domingo y personas que festejan diferentes eventos son quienes ahora van a las tres sucursales, Tec, Valle y Omnia. Además de este cambio, con el tiempo también han podido conseguir insumos que antes los obligaban a viajar hasta Texas, por ejemplo. Ella y su marido, Armando Borda, cruzaban a McAllen o Laredo después de haber tenido el local lleno toda la tarde, y se surtían de salmón en HEB. Se turnaban durmiendo en el coche y pasaban transportando incluso cerámica. "Éramos bien temerarios", recuerda González. En los ahora tres locales de la marca existen combos, pero también platillos tradicionales. No tienen un menú temporal, pero en cambio sí han logrado ofrecer opciones derivadas del atún todo el año, algo que antes era imposible por limitantes de proveedores. El Yama-to, inaugurado en 1992, ha tenido un papel importante en dos sentidos. Primero, que los regios conocieran la comida japonesa con un precio más accesible, y segundo, que supieran que no se trata sólo de rollos o pescado. "Iniciamos con un menú básico", comenta González, también bioquímica de alimentos, "teníamos

comidas corridas y de ahí nacieron los famosos paquetes que se han extendido por la ciudad. Para que la clientela supiera lo que era la comida, y que no nada más es pescado crudo, se empezaron a hacer diferentes especialidades". Incluyeron verduras, carne, pollo y otros mariscos, todo supervisado por el chef Haru. Borda se encargó de tomar fotos a los platillos para imprimirlas en los menús junto con la descripción de lo que eran. Engargolaban en la papelería de al lado, del hermano de González, donde también realizaban los volantes que metían en los periódicos.

Para esto, a las 3:00 de la mañana iban al lugar de los repartidores y les daban una propina. A pesar de que Haru no creía necesario tener una computadora, con el tiempo lograron profesionalizar su publicidad y menú. Pero, sobre todo, quisieron mantener lo que los hizo darse a conocer, la comida. "Claro que se ha distorsionado porque estamos bien acostumbrados a lo mexicanizado", continúa González, "por ejemplo los rollos empanizados o capeados, hay otros restaurantes que hacen sushi de trompo. Pero cuidamos mucho mantener la calidad, presentación, que no se distorsione lo que nos hizo fuente de ser lo más apegado a lo japonés".

La segunda sucursal de Yamato se inauguró a los cinco años de haber abierto la del Tec. González menciona que allá había comida japonesa, pero los regios estaban acostumbrados a la versión mexicanizada. "Batallamos unos tres o cuatro años en que pudiera despegar", dice, "definitivamente desde el inicio aquí (en Tec), que estaba el chef Haru de planta, una de las cosas básicas es que la clientela era japonesa. Eran gente que conocían a Haru, de diferentes compañías japonesas". Pero a casi 30 años de la segunda apertura y a tan solo tres años de la inauguración de la tercera sucursal (en Plaza Omnia, por los rumbos de la Carretera Nacional), sus locales tienen clientes que prueban de todo, afirma la socia y dueña. Menciona a una pareja que va palomeando cada platillo del menú porque quieren conocer más. Y este éxito se ha reflejado también en que los empleados del Yama-to son buscados por la competencia. "Ha habido restaurantes que nos ha pirateado gente", afirma González, "no te lo esperas, es una falta de profesiona-

lismo, pero es supervivencia, si se lo llevaron es por algo". Sin embargo, en la comunidad japonesa de chefs parecía haber una especie de camaradería que viene desde que migraron hace décadas. Haru, por ejemplo, llevó a Yoshi a conocer el primer local de su restaurante para que le diera el visto bueno. "Se quedó de a veinte Koganei, por el área", cuenta González, "le dijo '¿cómo se te ocurre que aquí puede ser un punto, el local, el sector?'. No había clientes potenciales". Yoshi Koganei era mayor que Haru y, según la dueña de Yama-to, "entre los japoneses se respetan mucho". Pero a pesar de la opinión del primero, el restaurante fue abierto y continúa con la tradición que comenzara a principios de los años 90.

#### La era Meiji

A mediados de la primera década del 2000 se inauguró la Playita del Meiji, en el estacionamiento del mismo restaurante. El hijo del señor Sakamoto, Ryuji Roberto, inició con los tacos de pescado y camarón, entre otros, que pronto se volvieron más exitosos que el establecimiento japonés. Abrieron sucursales en Cumbres, Anáhuac y la Carretera, e incluso fuera del estado, en Puebla y Chiapas. Pero varios factores causaron el declive de la famosa Playita. Algunas franquicias no continuaron con la calidad inicial de los platillos, que se convirtieron más en una botana para acompañar la cerveza y la música. Decenas de lugares copiaron esta mezcla de comida y ambiente, y en unos años la competencia abundaba. Finalmente, varios roces con la policía provocaron el cierre de los tacos en la época donde arreció la fallida lucha contra el narcotráfico.

#### La familia Tanaka

El restaurante Sr. Tanaka, creado en 2004 por el empresario Jorge Ureña en San Pedro Garza García, se destaca en la escena culinaria regiomontana al fusionar la tradición japonesa con influencias del Pacífico y del norte mexicanos. Con una decoración íntima y música selecta, este establecimiento se ha distinguido por ofrecer una experiencia gastronómica que abarca desde tataki de atún o un ceviche de pulpo asado al grill con ceniza de habanero, hasta sus ya tradicionales

camarones roca tempura o un bacalao miso, reflejando la creatividad en la cocina fusión. Por su parte, Sra. Tanaka, en un emotivo homenaje a su padre, hereda su excelente gusto musical y distinguida sazón, presentando una perspectiva más carnívora. Ambos destinos son recomendados para aquellos que buscan una experiencia gastronómica distinta.

#### Japón en Monterrey y San Pedro: Una travesía gastronómica actual

En fechas recientes, se han destacado varios restaurantes de cocina japonesa en Monterrey y San Pedro, ganándose el gusto de los comensales. Kadan, con su estilo teppanyaki, ofrece platillos orientales a precios asequibles y un sabor excepcional, presentando recetas clásicas como yakimeshi, tempura y rollos. Ryoshi,

ubicado en el Metropolitan Center de San Pedro, se erige como la elección perfecta para citas relajadas, fusionando gastronomía japonesa con un ambiente agradable y experiencias únicas, como el ronqueo de atún. Ikkyu, con más de dos décadas de experiencia, traslada a los comensales a Japón a través de auténticos platillos asiáticos, desde onigiris y gohan hasta ramen. Kurai, en San Pedro Garza García, destaca con su buffet de sushi por \$250, que incluye una variedad de opciones, desde rollos hasta ensaladas. Por otro lado, The Sushi Boys, con su enfoque irreverente en decoración y menú, se presenta como una opción intrigante, ofreciendo rollos innovadores como el Flaming Hot con camarones bañados en aderezo de chipotle y polvo Flaming Hot. Azia, bajo un concepto de fine dining, sorprende con cortes de carne premium, sushi y coctelería en un entorno hermoso e instagramable. Finalmente, Sushi by UME brinda una experiencia culinaria única con su barra omakase, presentando un menú de 13 o 15 tiempos con ingredientes importados de Japón, ofreciendo autenticidad y tradición en cada platillo. Estos restaurantes diversifican las opciones culinarias, satisfaciendo los paladares de los amantes de la gastronomía japonesa en la región.

Residente  
Restaurant®  
Books

# Platillos icónicos de Nuevo León

Historia culinaria que pasó del hogar al restaurant



**¡Ya disponible volumen VI!**

@residentemty | residentemx

**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.

## 20. ROSTROS Y PLATILLOS ICÓNICOS



### The Green Chile

Holy Cow! Burger & Beer Joint



**Rogelio Guajardo  
y Andrés Guajardo †**  
Los Fresnos



**Totoaba zarandeada**  
La Colonia



**Melissa Yazbek**  
Buena Semilla



## Tacotote pack de sirlon

Tacotote



**Carlos Noriega**  
Rincón Sonorense



**Pasta cuatro quesos con trufa**  
Pizza Studio



**Dania Galvéz**  
Ninjato



**La preferida del tío**  
Los Primos



**Hilda Martínez  
e Hilda Escobedo**  
Mia Italia

# LITO



**71.**  
**GASTRO**  
**DESTINOS**



De viaje: Cd. de México

# El Pescadito CD. DE MÉXICO



**Ubicado en la** capital mexicana, este establecimiento presenta una exquisita fusión de sabores marinos a través de sus tacos al estilo Sonora. Proveniente del exitoso local en Hermosillo, Sonora, destaca por combinar la tradición de los tacos de mariscos del Pacífico con un servicio rápido y un ambiente relajado para una experiencia placentera. Aunque el menú es simple, ofrece diversas opciones que incluyen camarón, marlítún, pescado y chile relleno de queso, así como opciones como camarón con queso a la plancha y quesadillas. La personalización es clave; los comensales pueden agregar su toque único en la barra de aderezos, salsas y verduras, brindando así una dimensión única a cada bocado.



**La Barca de  
Don Toño**  
MARISCOS

"VEN A PROBAR NUESTROS  
DELICIOSOS DESAYUNOS DE 8 AM A 12 PM.  
\* DISPONIBLES SOLO EN COMEDOR"  
CAFE REFIL GRATIS EN LOS DESAYUNOS.

**f** LaBarcadeDonToñoOficial  
**t** 81.2459.1506 / 81.2459.3059  
**g** Benito Juárez Oriente #1702,  
Col. Exposición, Guadalupe.



# Katz's Delicatessen NUEVA YORK



**Situado en el** Lower East Side, Katz's es un icónico establecimiento judío que ha perdurado durante más de 130 años y alcanzó la fama gracias a la película "Cuando Harry conoció a Sally", donde Meg Ryan expresó su entusiasmo por la comida. Este lugar sigue siendo una joya de Nueva York, merecedor de su estatus como destino turístico esencial. La velocidad frenética y la nostalgia que envuelven los clásicos platos judíos de Katz's son parte de su atractivo. No puedes dejar de probar el pastrami en pan de centeno y la reconfortante sopa de albóndigas de matzá. Un dato clave: Katz's ahora acepta tarjetas de crédito, pero solo en el mostrador de acompañamientos y bebidas, así que guarda cuidadosamente tu recibo.

## Cuantos Tacos

# AUSTIN



**Sumérgete en la** autenticidad de los tacos estilo callejero de Ciudad de México en el Arbor Food Park de Austin, donde un pequeño camión de comida ofrece una experiencia culinaria única. Este rincón gastronómico destaca por su menú reducido, pero impactante, que incluye clásicos como suadero, carnitas y quesadillas, así como opciones menos convencionales como lengua y buche, acompañados de memorables frijoles. La calidad se eleva con tortillas 100% nixtamalizadas de Colonial Tortilla Factory en San Antonio y carne finamente picada cocida en manteca. Con precios sorprendentemente accesibles, este lugar te permite explorar todo su repertorio sin preocupaciones económicas.

**Hortus**

# SAN MIGUEL



**En el centro vibrante de San Miguel de Allende, Hortus se presenta como un tesoro gastronómico que fusiona la esencia mediterránea con una perspectiva moderna y vanguardista en el Casual Dining.** Inspirado en la riqueza culinaria italiana, este restaurante cautivador destaca por su propuesta de comida elaborada con trigo y una dedicación meticulosa a los sabores sencillos y relajados. Con ubicación en una casa histórica frente al distintivo Jardín de San Miguel, Hortus incorpora el proceso de fermentación como elemento esencial en sus creaciones, ofreciendo una dimensión única a cada bocado y elevando la experiencia gastronómica a nuevas alturas. La influencia franco-italiana impregnada en Levain & Co se refleja en cada aspecto, desde la elección de ingredientes hasta la presentación de los platos, lo que invita a los comensales a sumergirse en una experiencia culinaria inolvidable.

**Chuka Ramen Bar**

# MADRID



**En pleno corazón de Madrid, se encuentra Chuka Ramen Bar, un refugio para los amantes del ramen japonés.** Este restaurante, originario de Osaka, destaca por su especialización en caldos de fideos. Ofreciendo opciones únicas como gyozas de pollo tikka masala y bao buns de cochinita pibil, se ha convertido en un lugar imprescindible para disfrutar de un excepcional tazón de ramen en la ciudad. Además de su variada selección de ramen, sorprendente con platillos como donuts de mochi, gyozas de butifarra y dumplings rellenos de salchicha catalana, fusionando sabores japoneses y españoles.

1

# MCALLEN



**Gary y Eric**, amigos con una pasión compartida por la cocina auténtica, dieron vida a Blue Onion, un restaurante que utiliza ingredientes frescos para preparar alimentos deliciosos y saludables. Ambos creadores se oponen por completo a la comida recalentada o preenvasada, por lo que su enfoque se centra en ofrecer a los comensales alimentos reales y recién preparados. La frescura y calidad son sus máximas, lo que se refleja especialmente en su amplia selección de ensaladas, pizzas y wraps, todos elaborados al momento.

## Blue Onion

## Jimmy's Famous American Tavern

# SAN DIEGO



**Ofreciendo platillos clásicos** de alta calidad de la cocina estadounidense, Jimmy's es una cadena de mini-bares deportivos de ambiente familiar. Su filosofía se centra en la utilización de ingredientes locales y carnes orgánicas siempre que sea posible. Crean un lugar de encuentro casual y clásico en el vecindario, donde los comensales pueden disfrutar de comida y bebidas de calidad en un ambiente relajado y acogedor.



CHORI  
grill

STORE

# LA TIENDA PARA LOS CRACKS DE LA PARRILLA

CARNES, ACCESORIOS, RUBS, MERCH,  
CATERING, CURSOS Y MÁS!



[WWW.GRILTEAM.COM.MX](http://WWW.GRILTEAM.COM.MX)

WPP: 81 3199 60 50

f t i y t s @GRILTEAMMTY

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

MTY

MEX

Grill Team  
FOODS

PARRILLADAS - TACOS - HAMBURGUESAS  
PAPAS ASADAS - TORTAS Y MÁS...



812 426 60 07 f i GRILTEAMFOODS  
Av. Calzada Unión 1301 Col. Hacienda los Morales



CALIDAD Y CONSISTENCIA  
EN CADA CORTE.

SUAVIDAD  
CERTIFICADA  
USDA

TOP 2/3  
ALTO CHOICE



Contacto: Ivan Quiroz Gómez Tagle  
[ivan.quiroz@xofsg.com](mailto:ivan.quiroz@xofsg.com) Cel (81) 1181 9484

