

R RESIDENTE



residente.mx

En tendencia
Cena de Año Nuevo

MONTEJO
el BOTANERO DEL FUTURO



Tu Kia cada vez más cerca

Dos ubicaciones. Una experiencia premium.

En Kia impulsamos la movilidad en México con años de experiencia, confianza y un servicio orientado totalmente a las personas.



KIA CARRETERA NACIONAL

Carretera Nacional #243, Los Remates,
MTY NL. 64878 México. 81 - 2085 - 4476

KIA VALLE ORIENTE

Av Lázaro Cárdenas 2506, 66269
San Pedro Garza García, Mty, N.L. México.
81 - 2085 - 4382



COMPRA AHORA Y EMPIEZA A PAGAR EN FEBRERO
0% DE COMISIÓN POR APERTURA.*

**BONOS DE HASTA
\$45,000**

**TASAS ESPECIAL DESDE
7.90% SIN IVA**

Consulta los modelos participantes. Pago a partir de febrero de 2026.. Vigencia del 01 de diciembre de 2025 hasta el 31 de diciembre de 2025 en la República Mexicana. Términos, condiciones y comisiones: kia.com

¿Ya eres parte de la familia Kia? Entonces también eres parte de Fidelity.

Conoce nuestro programa especial para clientes que buscan estrenar un nuevo KIA. Escanea el QR y descubre Fidelity.

KIA
Movement that inspires

Surman.

Lidera el camino,
conduce el futuro®





En portada

FOTOGRAFÍA Y POSTPRODUCCIÓN
Marco Reynosa
@cubo329estudio

TALENTO
Joss Sada
@josssada
@jocelynsada

IMPRESIÓN
Grafotec

Contenido

- 09** Cultura restaurantera
- 37** Cenas de año nuevo
- 43** En portada
- 50** En tendencia
- 65** Noticias

Directorio

FUNDADOR
José Antonio Chaurand

DIRECTOR
Juan Carlos López

DIRECCIÓN COMERCIAL
Viridiana González

VENTAS Y MARKETING
Javier Ruiz

EDICIÓN Y DISEÑO
Nataly Ramos

EDITORES DIGITALES
Alejandra Cuéllar
Eduardo Guajardo
Paula Treviño
JerryMaister

FOTOGRAFÍA
Israel Albornoz

DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN
Asael Sánchez
Griselda Tovar

DISTRIBUCIÓN
Carlos Gómez
José Carlos González

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

RESIDENTE RESTAURANT MAGAZINE, (AÑO 10, No. 123, NOV - DIC 2025). 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.



¡CELEBRA TU POSADA
A BORDO!



COTIZA CON NOSOTROS

81 4006 2655

EVENTOS CORPORATIVOS, FESTEJOS Y MÁS

Lo dice la crítica



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



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



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



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



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



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



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



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



¡Somos el aliado perfecto
para equipar tu negocio!

Calidad, durabilidad y rendimiento **garantizado**



ENCUÉNTRANOS EN:

AV. VENUSTIANO CARRANZA 650 SUR,
COL. CENTRO, MONTERREY, N.L.

HORARIO: LUNES A VIERNES:
10:00 A 19:00 HRS | SÁBADO 10:00 A 16:00 HRS.

Tel. (81) 8340 6398 | (81) 8340 9265

@crt.professional
www.crtglobal.com.mx

SIEMPRE
UANL

Rodrigo Medrano Treviño

Estudiante Licenciatura
en Derecho

Mejor orador
concurso
Moot México



09. **CULTURA RESTAURANTERA**

INAUGURACIÓN

La Cava

La Cava Liquor Wine And Beer inauguró su nueva sucursal en Calz. del Valle 409, en SPGG. Esta apertura consolida su expansión en Nuevo León con un concepto que ofrece vinos, destilados y licores de alta calidad, combinado con experiencias de catas privadas y un servicio cálido y cercano. Cuenta con una amplia variedad de precios y opciones, además de asesores especializados que recomiendan y educan sobre la cultura de las bebidas.

La Cava, empresa originaria de nuestro estado, ha crecido con un compromiso firme hacia la calidad del servicio y, sobre todo, la educación en licores. Con cinco sucursales en la ciudad, una larga trayectoria de obstáculos superados y aprendizaje, La Cava se distingue por su pasión y enfoque para ofrecer una experiencia especializada a las familias mexicanas.

Esta sucursal refuerza la apuesta de la marca por el consumo local, la cultura del vino y destilados, y las experiencias personalizadas en un ambiente acogedor para todos los clientes.

¡En hora buena!

@lacavamty

residente.mx



ALACAVA®

LIQUOR WINE & BEER

NUEVA SUCURSAL-CALZADA DEL VALLE

Calzada del Valle int. 6, 7, 8 y 9. 66220. San Pedro Garza García. N.L.

¡VISITANOS!

VALLE - CONCORDIA - REVOLUCIÓN - ANÁHUAC - BERNARDO REYES

813 402 1234

818 378 5901



5 RAZONES

Divina Carne

Su combinación de fine dining y tradición brasileña, en una atmósfera sofisticada, lo convierte en un destino gastronómico de lujo que no te puedes perder.

1. Exquisito buffet.

Ofrece un buffet incomparable con ensaladas frescas, frutas, platillos fríos y calientes, quesos y embutidos de alta calidad, ideales para abrir el apetito y complementar los cortes.

2. Cortes premium.

Cortes de carne jugosos, seleccionados rigurosamente para brindar texturas y sabores inigualables, servidos al estilo tradicional del churrasco brasileño, perfectos para cualquier ocasión.

3. Cócteles creativos y sofisticados.

Sus mixólogos expertos combinan colores, aromas y sabores para crear cócteles únicos que elevan la experiencia culinaria.

4. Amplia cava de vinos y quesos.

Una selección especialmente cuidada que satisface todos los gustos, ofreciendo maridajes excepcionales que realzan cada bocado e instante de la velada.

5. Ambiente elegante y cálido.

Ubicado en Punto Valle, su atmósfera mezcla elegancia y comodidad, pensado para comidas familiares, reuniones de negocios o celebraciones especiales.



DIVINA CARNE
BRAZILIAN STEAKHOUSE

SPGG (MTY)
Plaza Punto Valle, Río Missouri 555-3er Piso
Del Valle, 66220 San Pedro Garza García, N.L.
(81) 43114000

CANCÚN
Plaza Pabellón, Blvd Luis Donald Colosio,
Av. Cumbres, 4t77560 Cancún, Q.R.
(998) 274 7474

**RESTAURANTE
INTERNACIONAL**



Favorito
del mes
Bife Angus

DESDE 1994

TENERÍAS

Jueves a Martes de 1:00 pm a 11:30 pm
Miércoles 1:00 pm a 10:30 pm

Ticket promedio por persona
\$250

Ocasión ideal

- Familiar
- Negocios
- Rápido
- De oficina
- Amigos
- En pareja
- Solo
- Desayunos

teneriasmty

Tenerias

81 2010 9016

Recomendación:

Restaurante acogedor y romántico en Paseo Santa Lucía. Comida mexicana e internacional con platos abundantes y excelentes bebidas. La música en vivo y su vista al río crean un ambiente único, agradable y relajado.

La crítica opina

- Código de vestido **CASUAL**
- Interior y Exterior **COMEDOR/TERRAZA**
- FAVORITO

1 Sucursales en:

MTY SPG SNN STA GAR APO GPE



FACEBOOK



INSTAGRAM



RESERVAS

Residente
Restaurant
Media®



TENERÍAS

Paseo Santa Lucía s/n
Monterrey, Nuevo León.



81 2010 9016
@teneriasmty
Tenerias



5 RAZONES

Tatemate

Cinco razones para probar Tatemate durante este mes.

@tatematerestaurante

1. Cocina innovadora

Destaca por su propuesta culinaria, dándole un giro contemporáneo a la cocina tradicional mexicana, mezclando sabores y combinaciones sorprendentes que deleitan a los paladares más exigentes.

2. Presentación

La atención al detalle en el emplatado convierte cada comida, desde el brunch hasta la cena, en una experiencia visual que complementa cada visita.

3. Experiencia y trayectoria

Con una sólida trayectoria que respalda su calidad, por su evolución de La Catarina a Tatemate, se refleja su compromiso constante con la excelencia y preservando su lugar en el corazón de los regios

4. Diversidad regional

Su menú celebra la diversidad regional de México, ofreciendo una amplia gama de platillos que representan lo mejor de cada rincón del país.

5. Ambiente acogedor

Su ambiente combina modernidad y calidez, creando el escenario perfecto para disfrutar de una comida memorable, invitando a los comensales a relajarse y disfrutar.



TATEMATE

R E S T A U R A N T E

AV. GÓMEZ MORÍN 1105
LOCAL 112, RESIDENCIAL
CHIPINQUE, SP.G.



+52 81 1600 1784
@TATEMATERESTAURANTE
RESERVAS POR OPENTABLE



5 RAZONES

Chez Cocina Tradicional

Descubre el sabor tradicional y ambiente acogedor de Chez. Aquí tienes cinco razones para visitar este restaurante durante la temporada.

1. Horarios extendidos.

Con servicio desde las 7:00 a.m. hasta casi medianoche. Sirven desayunos hasta el mediodía, lo que facilita ir a desayunar y organizar tus brunch's sin prisa; vive tus mañanas con esa calma familiar que reconforta a cualquiera.

2. Sabor mexicano.

Para comenzar muy bien el día ofrecen platillos tradicionales como sus huevos Chez, machacado ranchero, menudo y barbacoa que despertaran todos tus sentidos. Por la tarde, prueba su variedad de tacos y especialidades, como la carne a la tampiqueña.

3. Ambientes amplios y agradables.

En Trébol Park cuentan con una terraza que destaca por su vista y amplio espacio; es perfecta para disfrutar en un ambiente relajado y confortable, como un rincón propio para reuniones infinitas.

También tiene un área privada para eventos de hasta 60 personas.

4. Servicio amable y concepto acogedor.

Con espacios interiores y exteriores, frescos y ventilados, Chez te asegura una experiencia muy agradable que calienta el corazón a cualquier hora del día.

5. Ubicación conveniente.

Sus dos sucursales, en zonas clave de San Pedro (Trébol Park y Av. Vasconcelos), son muy accesibles; aunque si prefieres llevar su sabor casero a tu espacio, puedes pedir a domicilio a través de Rappi y Uber Eats.

Chez es el lugar perfecto para disfrutar del sabor y la calidez a cualquier hora del día, ¡como en casa!

@cheztg



Vasconcelos

+52 81 8356 0186

Chez Cocina tradicional

Trébol park

+52 81 2559 5535

@Cheztg



5 RAZONES

Chapulín

¡El nuevo referente gastronómico en San Pedro Garza García, enclavado en el icónico Presidente InterContinental Monterrey! Este elegante e íntimo espacio eleva la cocina mexicana contemporánea a las brasas en una experiencia sensorial única.

1. Enfoque en mar y tierra

Fusión de sabores de diversas regiones con una vibrante barra de mariscos, comal de barro y el sabor ahumado de las brasas. Utiliza ingredientes frescos de mares y campos mexicanos, celebrando nuestra riqueza cultural con platillos innovadores que elevan cada tradición.

2. Ambiente de lujo íntimo

Diseño sofisticado con iluminación tenue y detalles que evocan la calidez mexicana moderna, perfecto para cenas románticas o encuentros exclusivos.

3. Propuesta innovadora

Llega con una visión fresca a la escena regiomontana, conquistando a visitantes y locales con su alta cocina, y confirmando el posicionamiento del norte como referente en hotelería de lujo y experiencias gastronómicas.

4. Ideal para celebraciones

Atmósfera refinada para momentos memorables, con un servicio atento y opciones de maridaje para complementar todas tus reuniones.

5. Ubicación estratégica

En el exclusivo corazón de San Pedro, conectado a centros comerciales, parques y zonas corporativas; dentro del nuevo Presidente InterContinental Monterrey, en Plaza Auriga. Cuenta con servicio de Valet Parking y accesibilidad total.

¡Descúbrelo!



DESCUBRE EL NUEVO ANTOJO DEL NORTE

Reservaciones



T. 81 1168 4901

chapulinrestaurante.com.mx

Al interior del Hotel Presidente InterContinental® Monterrey

San Agustín #301, Col. Real de San Agustín, San Pedro Garza García. C.P. 66260

Palestino Libanés

Transportate a los sabores y tradiciones de la gastronomía árabe, con ingredientes frescos y recetas originales que honran la riqueza cultural de Medio Oriente. Estos son algunos de sus platos imperdibles.

1. Hojas de parra

Se prepara con una mezcla equilibrada de carne molida y arroz, sazonada con especias tradicionales para despertar el paladar, acompañadas con jocoque, una combinación perfecta entre textura y sabor.

2. Empanadas de carne

Su relleno fresco y jugoso combina carne picada, cebolla, tomate y pimiento rojo, con un toque ácido que las hace irresistibles.

3. Falafel

Estas croquetas fritas, son preparadas con garbanzos o habas molidas, se condimentan con hierbas frescas y especias, logrando un sabor intenso y crujiente que es un deleite típico de la cultura árabe.

4. Keppe crudo

Una experiencia más especial y tradicional. Combina carne magra finamente picada, generalmente de cordero o res, con especias e ingredientes que le dan un sabor sin igual, reflejando la autenticidad y respeto por las técnicas ancestrales.

5. Tabulé

Ensalada fresca y vegetariana. Con perejil finamente picado, trigo bulgur, tomate, cebolla, menta fresca y un aderezo que realza cada ingrediente, se convierte en el acompañante ideal para quienes buscan sabores ligeros y aromáticos.

¡Visítalos en Av. Gómez Morín No. 1250! Disfruta su servicio a la carta diariamente o su irresistible buffet árabe los miércoles y domingos, de 1 a 4 p.m.



Palestino Libanés

Av. Manuel Gómez Morín No.1250
Col. Carrilazejo,S.P.G.G. N.L.

f Palestino Libanés @ palestino_lbanes
palestinolibanes.com.mx
81-81-33-53-33

RESTAURANTE

MEXICANO

Favorito
del mes
**Rey de la
Juárez**

DESDE 1945

TAQUERÍA JUÁREZ

Centro 10:30 am a 10:00 pm / Miguel Alemán 12:00 pm a 10:00 pm

Universidad 11:30 am a 10:00 pm

Pick Up: Garza Sada y Cumbres 12:00 pm a 10:00 pm

Ticket promedio
por persona**\$250****Ocasión ideal**

- Familiar
- Negocios
- Rápido
- De oficina
- Amigos
- En pareja
- Solo
- Desayunos



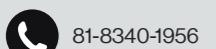
taqueria_juarez



Taquería Juárez



taqueriajuarezmexicanaweb.miadn.mx



81-8340-1956

Recomendación:

Antojitos mexicanos auténticos como enchiladas, tacos, tostadas, flautas y sopes. Sabor casero, porciones generosas y ambiente tradicional. ¡Imperdible para probar lo mejor de Nuevo León!. Taquería Juárez: legado familiar y tradición regiomontana.

La crítica opinaCódigo de vestido
CASUALInterior y Exterior
COMEDOR**ICONICO****5 Sucursales en:**

MTY

SPG

SNN

STA

GAR

APO

GPE



FACEBOOK



INSTAGRAM



UBER EATS

Residente
Restaurant-
Media

80 ANIVERSARIO
Taquería
JUÁREZ
NUESTRA ANTOJERÍA

DESDE 1945 PONIENDO SABOR
A TUS FESTEJOS

¡Felices fiestas y que nunca falten los antojitos!



@taqueria_juarez

Búscanos en **Uber Eats**



@taqueriajuarez



ANIVERSARIO

Los Auténticos Tacos Don Pancho

Un Hito de Sabor: 57 Años de Tradición
Inquebrantable

En Monterrey, el vapor de los taquitos y el aroma penetrante de la salsa verde "chopeada" anuncian a Los Auténticos Tacos Don Pancho, que en este noviembre 2025 celebran 57 años como un ícono regiomontano. Fundados en 1968 por Francisco González y Gabina Carrillo en un motocarro detrás de El Diario (hoy Milenio), su legado familiar ha resistido el paso del tiempo y los cambios en la ciudad.

De un carrito ambulante cerca del Tecnológico a locales por toda el área metropolitana, han logrado expandirse manteniendo intacta la receta de sus tacos al vapor: deshebrada, chicharrón, papa, frijol y jalapeño relleno, en tortilla de harina o maíz, que van desde los \$13 pesos por taquito.

Estos tacos mañaneros nos conquistan con sus guisos caseros y servicio cálido; además, también ofrecen taquitos empacados al vacío, ideales para llevar la tradición a casa y, por supuesto, a tus eventos.

¡Te invitamos a conocer 57 años de autenticidad familiar y sabor inconfundible!

@tacosdonpancho1968



BEBIDAS QUE INSPIRAN

La Mazatleca

Donde la frescura del Pacífico sinaloense se fusiona con una mixología vibrante. Estas creaciones usan ingredientes premium para transportarte directo al Puerto de Mazatlán. Sumérgete en sabores imperdibles que harán tu visita inolvidable.

1. Rojo Atardecer

Cóctel estrella inspirado en tardes soleadas de la Zona Dorada, con un degradado rojizo de frutas tropicales, toques cítricos y un final refrescante que captura la magia de los atardeceres que se viven en sus playas. Es ideal para abrir cualquier comida con estilo y frescura.

2. Burbujas del Mar

Vodka Grey Goose suave, licor de ciruela dulce y vino espumoso burbujeante: una brisa marina en copa, perfecta para equilibrar frescura y elegancia con una comida o cena ligera.

3. Valkyria

Mezcal ahumado fusionado con clamato jugoso y coronado por tocino crujiente: una explosión audaz de sabores intensos que une mar y tierra con creatividad sinaloense.

4. Michelada Tropical

Cuatro twists innovadores — hierbabuena con jengibre picante, maracuyá y cardamomo exótico, frutos rojos vibrantes, mandarina con piña jugosa — para refrescar y sorprender en cada sorbo.

En La Mazatleca las bebidas maridan perfecto con sus platillos y convierten cada momento en una celebración costera.



@la.mazatleca



MTY

residente.mx



RESTAURANT VIBES

Incredible Pizza

@incrediblepizzamty

Incredible Pizza Monterrey ofrece un ambiente vibrante y familiar donde cada visita es una experiencia completa. Este lugar combina diversión y entretenimiento con un buffet ilimitado que incluye pizzas, postres, guisos y bebidas, ideal para compartir en familia o con amigos. Además, su área de juegos y atracciones como go karts, laser tag y mini golf, crea un espacio dinámico y lleno de energía para todas las edades. Los salones temáticos y el salón de juegos invitan a celebrar eventos especiales con alegría y comodidad. Este lugar logra un ambiente festivo y acogedor que invita a la convivencia y el disfrute, haciendo que cada ocasión sea inolvidable para chicos y grandes.



AGENDA ABIERTA 2026

812 865 0925

f Incredible Pizza Mexico

81 1100-1214

t ipcmtv

@ incrediblepizzamty



HISTORIA

La Sauteña Grill: Herencia tamaulipecana en el corazón de Monterrey

La Sauteña Grill inició en 1990 en la ciudad de Río Bravo, Tamaulipas, cuando sus fundadores, un matrimonio emprendedor, comenzaron vendiendo tacos y fajitas americanas en un carrito ambulante. Desde entonces, establecieron un estándar de sabor único, complementándolo con sus famosas papas asadas y ¡frijoles charros gratuitos!. Tras tres años en la vía pública, en 1993 dieron el salto a un local fijo junto a su lugar original, fundando la Taquería El Güero Fajas. Actualmente, ya como "La Sauteña" mantienen ese mismo local y han evolucionado hasta convertirse en la taquería más tradicional y grande de Río Bravo, ubicada en la Av. Madero, frente a la famosa Ex Hacienda La Sauteña.

Con la misma pasión y calidad, La Sauteña Grill abre su segunda sucursal, por cosas del destino y como un guiño a la historia, también en la emblemática avenida Francisco I. Madero No. 1450 Oriente, del centro de la ciudad. Con esta expansión se mantiene viva la herencia de la fajita original, potenciada ahora con cortes premium y parrilladas jugosas, música en vivo y karaoke en un ambiente cálido y familiar, consolidándose rápidamente como un referente gastronómico en la región.

LA SAUTEÑA GRILL
by. EL GUERO FAJAS
SINCE 1990
RIO BRAVO TAMPS.

PARRILLADA SAUTEÑA

"SABOR, AMBIENTE Y TRADICIÓN... TODO EN UN SOLO LUGAR."

Reservaciones:
81 3241 5790

@ La Sauteña Grill

Francisco I. Madero • 1450 Ote. Monterrey N.L.

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.

Cultura
restaurantera

Para ver y ser vistos



Adultos

Consumidores cuya residencia se ubica en los municipios de San Pedro y Monterrey, su edad fluctúa entre los 36 y 56 años respondiendo a la pregunta, “¿Qué restaurante te parece que es un para ver y ser visto?”

1. Cuerno
Parrilla Mexicana

2. Los Mostos
Cocina Europea

3. Yoko
Comida Japonesa

4. Casa Casco
Comida Artesanal

5. Coleman
Speakeasy Bar



Jóvenes

Consumidores cuya residencia se ubica en los municipios de San Pedro y Monterrey, su edad fluctúa entre los 24 y 35 años respondiendo a la pregunta,

“¿Qué restaurante te parece que es un para ver y ser visto?”

1. Cristina
Internacional

2. Meza
Pacífico y clásicos norteños

3. Animal
Fusión JPN-MEX

4. Intruso Kitchen
Breakfast & Brunch

5. Vía focolare
Focaccias, Gelato y Café



NEW

EN TENDENCIA

Nuevas propuestas

Cada tanto surgen propuestas y aperturas de nuevos restaurante; te presentamos algunos de los más recientes de la escena culinaria de Nuevo León.



ANORMAL

Al centro de Plaza Chroma se ubica un nuevo gastrobar: Anormal. Este espacio está pensado para ser un lugar íntimo. El menú de Anormal es variado, sus platillos son de alta cocina e incluyen spreads, entradas de quesos, flat breads preparados con verduras y setas, risotto, salmón, hamburguesas y postres. Los platos fuertes están pensados para compartirse. También cuentan con una selección amplia de mixología y bebidas preparadas.



TEO TACOS

Ubicada a un lado de Teo Burger Sucursal Tec en Av. Luis Elizondo. El popular negocio de hamburguesas ha decidido dar un giro y abrir un local enfocado únicamente en tacos. Su menú incluye entradas como guacamole, jalapeños rellenos, papa asada y papas a la francesa (al estilo Teo Burger), tacos de carne asada, de barbacoa y de pierna en tortillas de harina o maíz, burritos y tortas.



NEW



TAQUERÍA DOBLE B

Sobre la calle Caracas 117, en el estacionamiento Basco Park. Taquería Doble B es un carrito de tacos que abre por las tardes en Zona Tec. Su especialidad es el bistec y todo sus platillos lo incluyen. Aquí podrás pedir órdenes de tacos de bistec. Cuentan con salsa verde y roja, pico de gallo y cilantro para acompañar la comida. Están abiertos de 7 p.m. a 1 a.m., los sábados cierran a las 2 a.m. y los domingos a las 12 a.m.



TACOS WILLY

Av. Eugenio Garza Sada 6324, Ciudad Satélite. La propuesta de esta taquería es servir tacos, piratas y empalmes únicamente de rib-eye. Tacos Willy ofrece órdenes de tacos. También venden frijoles charros y frijoles especiales con rib-eye y queso. Sus complementos son limones, pico de gallo y salsa verde y roja. Su horario es de 6:30 p.m. a 11:30 p.m., los fines de semana cierran a la 1:30 a.m. El domingo están cerrados.



MIA MORENA

En Plaza La Proeza, San Nicolás de los Garza. Local 112. Esta cafetería vende frappes, té frío y caliente, tizanas, smoothies sodas italianas, variedad de ensaladas, enchiladas, pan dulce, sandwiches & Croissant además que también ofecen desayunos. Philly cheesesteak es el nuevo favorito del lugar.



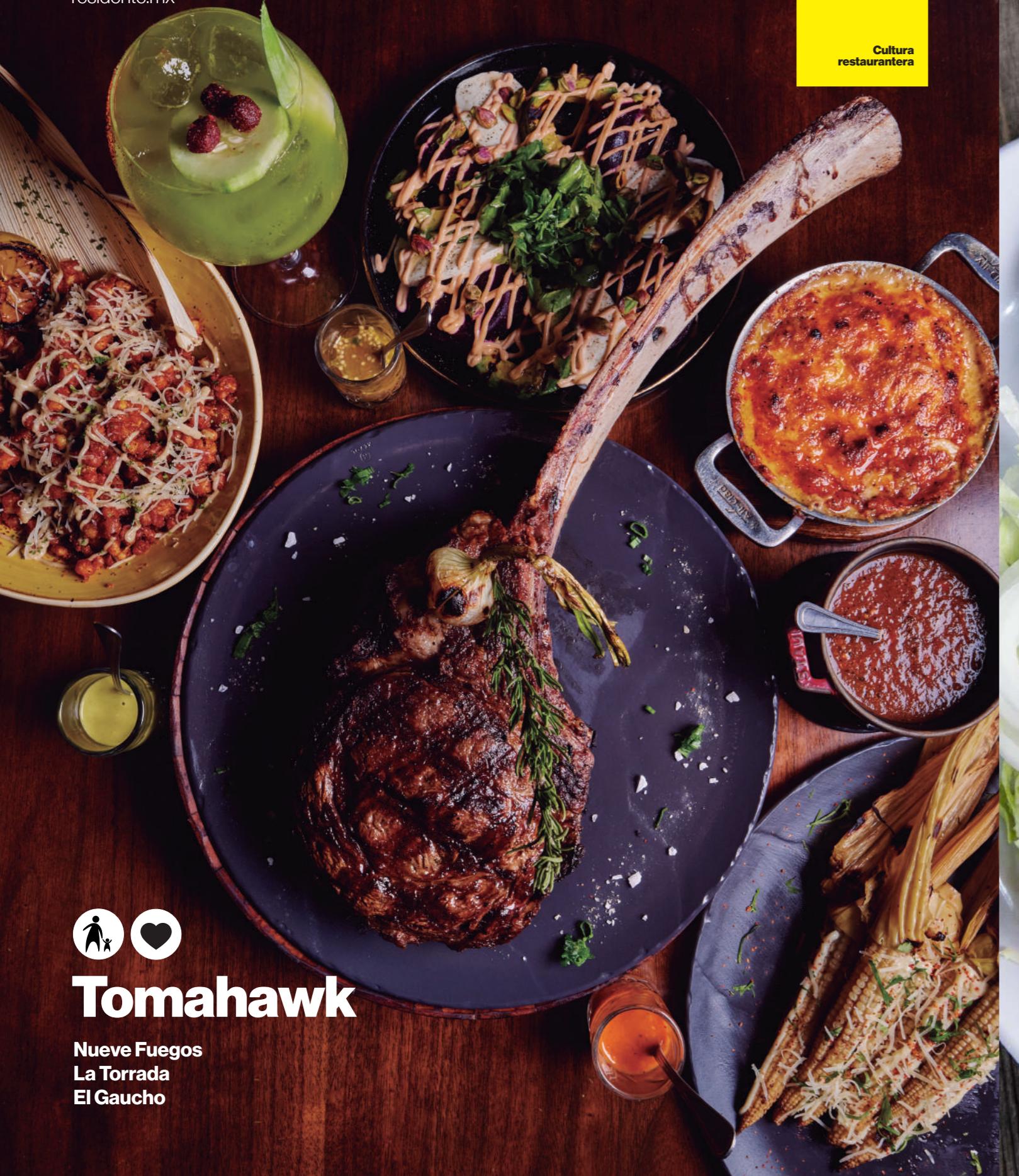


Cenas de año nuevo

¡Un brindis por el Año Nuevo! Despide el año con sabor en tu cena de Nochevieja

La víspera de Año Nuevo es una de las celebraciones más esperadas, un momento para despedir lo viejo y recibir el futuro con alegría y esperanza. En el corazón de esta festividad, la cena juega un papel estelar. Prepárate para descubrir una selección de propuestas con opciones que van desde lo tradicional hasta lo más innovador.





Tomahawk

Nueve Fuegos
La Torrada
El Gaucho

Cultura
restaurantera



Machito

El Gran Pastor
Los Cabritos de Linda Vista
El Pipiripau

Cultura
restaurantera



Pavo

Ragnarok
La Quinta
Dixie Smoke & Grill



Costillas

Ladys Tx BBQ
Old Jimmy's BBQ
El Rey de la Costilla



Residente
Restaurant Books

Platillos icónicos de Nuevo León

Historia culinaria que pasó del hogar

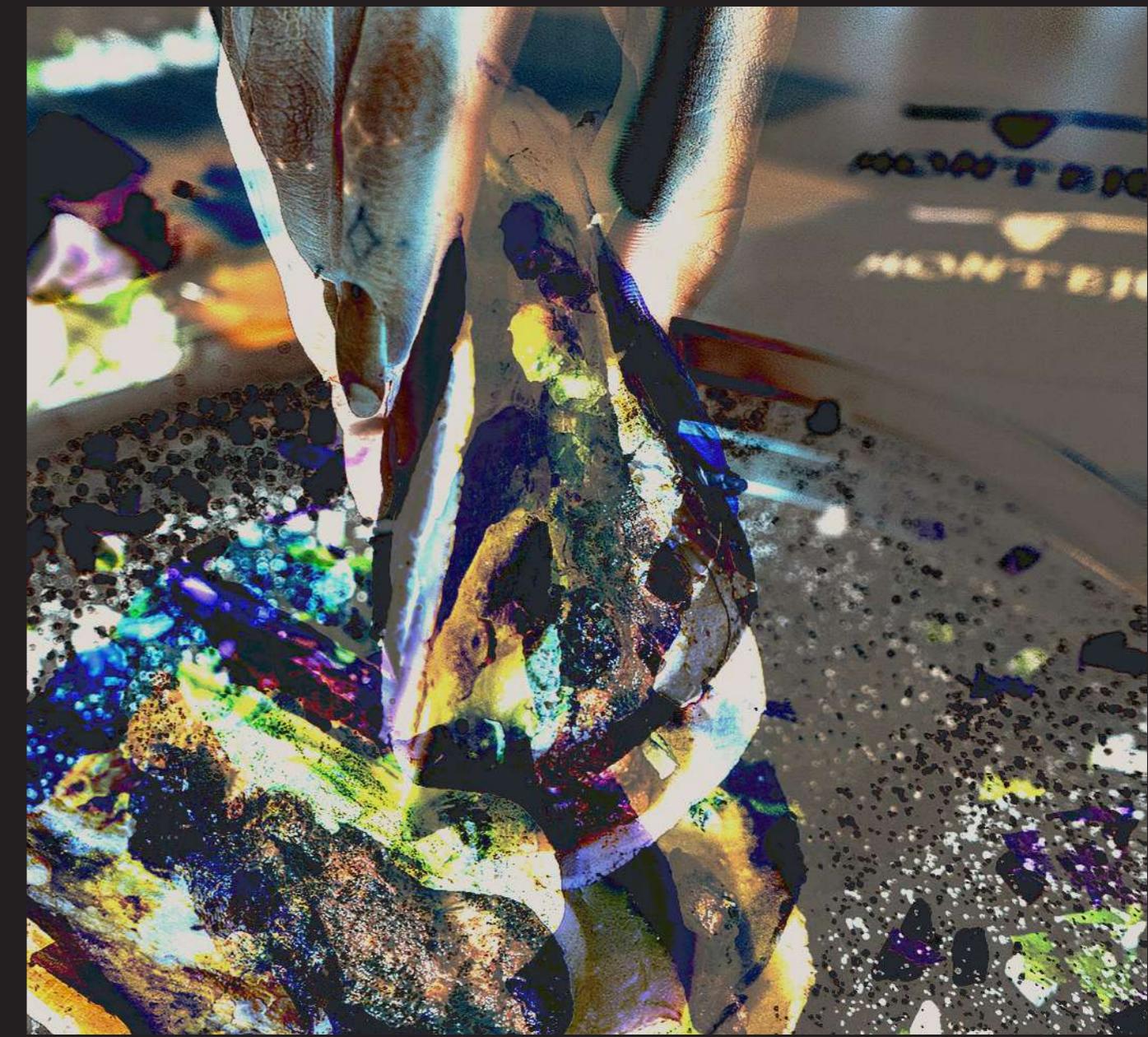


¡Ya disponible volumen VI!

Pídelo al teléfono: (81) 8044 9800
o en www.residente.mx

Costo \$250

Envío gratuito a partir de 2 ejemplares
[@residentemty](https://www.instagram.com/residentemty) | [f residentemx](https://www.facebook.com/residentemx)



**43.
EN PORTADA:
MONTEJO HG**



En Portada

NEW

La innovación y el sabor se encuentran en Montejo HG.

Montejo HG se consolida como un punto de encuentro donde la innovación disruptiva y la autenticidad del sabor convergen.

La inteligencia artificial aterriza en **Montejo HG** para transformar la selección de platillos en una experiencia ágil y entretenida. Los comensales pueden ordenar en elegantes pantallas táctiles con autocobro. Mientras tanto, Ron, un carismático robot mesero con una encantadora personalidad de gatito, se encarga de la entrega de bebidas y manjares, ofreciendo un servicio con una "sonrisa" digital.

Montejo HG propone un viaje gastronómico y tecnológico sin igual, orquestando lo más avanzado de la modernidad con la tradición inconfundible del auténtico sabor de rancho. Su concepto integra armónicamente lo ancestral con lo contemporáneo, resultando en una atención expedita, cortés y distintiva, sin que esto menoscabe el toque humano y la calidez que caracteriza a su equipo.

Aunque cuentan con un personal muy calificado, Ron es sumamente ingenioso e inclusive amigable, el objetivo es que el cliente experimente esta novedad mientras están siendo atendidos con calidad.

Entre las insignias de su repertorio culinario sobresalen las Tortas y Chilaquiles preparados con exquisitas proteínas como Arrachera, Diezmillo, Brisket o Camarón. No menos impresionante es la Barbacoa de Diezmillo bañada en una suculenta salsa de tres chiles, y unos Tacos de Arrachera, Trompo o Camarón diseñados para cautivar hasta al paladar más exigente.

Para aquellos exploradores de gustos exclusivos, es imprescindible indagar sobre su enigmático menú secreto. Este tesoro esconde manjares como los Empalmes de Brisket, Burritos de Machacado de Arrachera, sofisticados Tacos Trufados y una tentadora Pizza con Arrachera.

Montejo HG invita a sus visitantes a sumergirse en su propuesta de mixología. Esta es una alquimia de inventiva, texturas y fragancias concebida para elevar y complementar cada especialidad de la carta.

En **Montejo HG**, cada visita se convierte en una ocasión idónea para el disfrute, la sorpresa y la forja de momentos imborrables.

@montejohg



Válido solo en comedor

Válido solo con Tecate light, Tecate original e Indio



Joss Sada

Recién graduada como Licenciada en Derecho y Función Pública de la UDEM, combina su pasión por la gastronomía norteña con su compromiso social. Fundadora y Presidenta Nacional de @somos_org, además de participar activamente en @jovenespostulantes_canl, también trabaja en Parques y Vida Silvestre de Nuevo León. A través de su mirada honesta y cercana, nos comparte sus raíces y sabores favoritos del Noreste.

1. Para empezar, cuéntanos sobre tus raíces. ¿Cómo ha influido el origen norteño y cuáles son tus platillos favoritos de la gastronomía del Noreste de México?

Soy 100% norteña y eso se nota en mi paladar. Crecí entre carnes asadas, cortadillo y frijoles charros. Y aunque soy muy del Noreste, también amo un buen mole desde niña. La comida de mi tierra siempre será mi hogar.

2. Si tuvieras que elegir una sola categoría culinaria (ej. asiática, mediterránea, mexicana, contemporánea) para comer por el resto de tu vida, ¿cuál sería y por qué te fascina?

Me quedo con la mexicana. Es una cocina que abraza, que te conecta y que cuenta historias. No hay sabor que me haga sentir más en casa que el nuestro.

3. Más allá de los lugares conocidos, ¿podrías compartirnos tu joya escondida o el restaurante de Nuevo León que consideras que todo aficionado a la comida debe visitar al menos una vez?

Mi joya escondida es Montejo. Tiene esa vibra tranquila, rica y auténtica que te hace volver. Es de esos lugares que recomiendas con confianza porque sabes que todos salen felices.

4. De todos los sabores que has probado en el mundo, ¿cuál es ese platillo definitivo que siempre ocupa el primer lugar en tu lista?

Mi top absoluto es el mole. Si está en el menú, lo pido sin pensarlo. Es un sabor que me acompaña desde siempre y que para mí nunca pasa de moda.

5. El sabor está ligado a la memoria. Cuéntanos, ¿cuál es el recuerdo gastronómico más poderoso que atesoras: un olor de la infancia, un sabor de viaje o una experiencia inolvidable que te transporta?

El olor a carne asada en domingo. Ese aroma me regresa a mi infancia, a mi familia y a los momentos que más me han marcado. Es un recuerdo que siempre me transporta.

6. Desde tu perspectiva, ¿qué propuestas innovadoras o prácticas sencillas podrían adoptar los restaurantes hoy en día para ser más sustentables y reducir su impacto ambiental?

Acciones simples hacen una gran diferencia: reducir plásticos, separar residuos, usar proveedores locales y ajustar porciones para evitar desperdicio. La sostenibilidad.

@josssada
@jocelynsada



50. EN TENDENCIA: CENA DE AÑO NUEVO

RECOMENDACIONES RESIDENTE



LAS PALOMAS DE SANTIAGO

Las Palomas será el escenario de un evento especial para despedir el año con una exquisita cena de cuatro platos especialmente hecho por su chef. Además, podrás deleitarte con música en directo que animará y ambientará toda tu estadía. Para el momento cumbre, brindarán con una bebida burbujeante y las uvas de la suerte, perfectas para recibir el nuevo ciclo con alegría y buenos deseos.



GRAN HOTEL ANCIRA

Este hotel ubicado en el corazón de monterrey, ofrecerá una gran celebración para conmemorar la Nochevieja, donde ofrecerá comida elaborada por sus chefs, cada detalle de tu celebración está pensado para hacerla inolvidable. Reserva para separar tu lugar.



CHEZ COCINA TRADICIONAL

En la sucursal de Trébol Park, en Av. Lázaro Cárdenas 2424, San Pedro Garza García, este restaurante dará la bienvenida en donde podrás encontrar música en vivo, buffet, barra libre, uvas, brindis, pirotecnia y más. No te pierdas de esta vivir esta experiencia única.



RECOMENDACIONES RESIDENTE



LA REYNITA

Ubicado en Fashion Drive, Monterrey. Despide el 2025 con buena comida, música y el ambiente que hace especial cada momento. Este festejo comienza desde las 8 p.m., te espera una noche llena de fiesta con DJ set by @a.zucarr, mariachi, menú a la carta, brindis de medianoche & uvas, kit de celebración, separa tu lugar y recibe el año en compañía, con sabor con una celebración inolvidable.



THE WESTIN MONTERREY

Este hotel recibirá este 2026 con un evento de Nochevieja. Dentro en el salón Sierra Madre se ofrecerá una cena apartir de las 8:00 a 1:00 am con un menú a 4 tiempos, la musica será amenizada por la Banda Luxor, haz tu reserva para que no te quedes sin lugar.



CROWNE PLAZA MONTERREY

Ubicado en Constitución 300 Col, Centro, Mty. Te ofrece la fiesta de año nuevo con una experiencia Gourmet de lujo adultos: cena de Gala a 5 tiempos con temática internacional infantil: Menú de Gala a 3 tiempos, bebidas llimitadas: refill de barra premium, deliciosa mixología especial y refill de limonadas, naranjadas y refrescos.



RECOMENDACIONES RESIDENTE



JW MARRIOTT

Este 31 de diciembre el hotel ubicado en Av. del Roble 670, Valle del Campestre, ofrecerá una cena de año nuevo, dentro del Salón Roble de 8:30 pm a 1:30 am, la cena será en 4 tiempos y la cena estará amenizada por Banda Metrópoli, reserva tu lugar.



SAFI ROYAL LUXURY

En Lázaro Cárdenas #2400 Col. Valle Oriente, San Pedro Garza García, este hotel ofrecerá el evento de año nuevo en el Gran Salón, estará dividida en 4 tiempos por el Chef Alberto Senties, descorche en cortesía y barra nacional. Ambientación con Banda República y pista de baile. Contará tambien con menú de niños tambien en 4 tiempos.



GALERÍA PLAZA MONTERREY

Este hotel ubicado en Av. Constitución 411, Centro, Monterrey, despide el año en grande con paquete de cena y hospedaje, el cual incluye estancia en habitacion doble, cena de año nuevo para dos personas y desayuno para el día siguiente, para disfrutar de este paquete se necesita reservación.



En tendencia

RECOMENDACIONES RESIDENTE



VIE EVENTS MTY

En Av. Paseo de los Leones 7004 Col. Valle de Cumbres Premier, celebra la llegada del 2026 con una velada llena de música, risas y un ambiente inolvidable. Ofrecerá un menú gourmet, barra libre internacional, disfruta del talento de Hernán "El Potro", Baila al ritmo de la Sonora Dinamita y Y déjate llevar por la energía de Banda Sttacato. Reserva para tener tu lugar.



HOLIDAY INN PARQUE FUNDIDORA

Celebra la fiesta de año nuevo en Holiday Inn Monterrey parque fundidora con un festejo para toda la familia al estilo de los Premios Oscar's, la cena es en 5 tiempos, barra libre internacional, música en vivo, brindis y las 12 uvas tradicionales reserva tu lugar para una gran noche.



HOTEL AUTÉNTICO

Ubicado en Manuel Gómez Morín 285, San Pedro Garza García, este hotel recibirá el 2026 apartir de las 8:00 pm a 2:00 am habrá Pista de Baile y DJ en Biblioteca, el tradicional conteo y brindis con vino espumoso, ambientación especial y accesorios de animación 2026, área especial para fotos y menú alimentos y bebidas (Costo adicional), además de tarifa especial en habitación con desayuno incluido.



55. FOOD & DRINKS



Costillar al Horno

La Divina Restorán-Cantina



Empalme Don Catrino

Compostela



Torta Cubana

Tortas Lalo



Huevos con Veneno

Parrilla 111



Especial con Camarones al Ajo

Restaurant La Costa Azul



Chile en Nogada

El Gusto de Puebla Restaurant



Lechón en cocción lenta a la norestense
Cometa



Arrachera asada
La Arrachera Restaurante

PUBLICIDAD DIGITAL



www.tresesenta.mx



 **tresesenta**
ESTRATEGIA DIGITAL

ventas : 811 - 915 - 2174



**65.
NOTICIAS**

NOTICIAS



Botanero sin “teles”, su objetivo: fomentar la convivencia. Meza, una nueva apuesta en San Pedro.

Un restaurante donde la variedad de platillos y la ausencia de televisores crean un espacio ideal para probar, conversar y disfrutar.

Meza es un nuevo restaurante con concepto botanero ubicado en San Pedro, que invita a los comensales a disfrutar de sabores regionales y del Pacífico. Al llegar, te reciben con unas papas fritas de cortesía bañadas de una salsa negra, un detalle para abrir el apetito. Además sus instalaciones se distinguen por no contar con televisiones, fomentando un ambiente donde los comensales pueden reconnectar y conversar sin distracciones.

Su menú ofrece platillos como el sushi de pepino con camarón empanizado, enchiladas rojas, tostadas de ceviche, ensalada de betabel asado con coles de Bruselas, arroz frito con chicharrón de la Ramos, caramelos de carne asada, muslos estilo buffalo, asado de puerco y puré de papa. Cada preparación refleja el estilo botanero del lugar, ofreciendo una experiencia gastronómica variada y casual que invita a probar un poco de todo mientras se disfruta de la compañía y la conversación.



Sí hay carnitas estilo Michoacán en NL y algunos creen que hasta están mejores...

Cocidas en cazos de cobre y servidas en generosas porciones, las carnitas al estilo Michoacan son la especialidad.

Don Macizo es un restaurante en Nuevo León que ha ganado reconocimiento entre los comensales por sus carnitas al estilo michoacano. Su propuesta se centra en preparar la carne de cerdo de forma tradicional, cocida en cazos de cobre y con cortes variados como maciza, aldilla, costilla o mezclas con cuerito. Los clientes suelen destacar la textura jugosa y el sabor.

En el menú se pueden encontrar opciones individuales o para compartir, como cuartos, medios o kilos de carnitas, además de tortas, burritos y tacos acompañados de guacamole, cebolla, cilantro, arroz y frijoles. Los comensales resaltan las porciones abundantes y el servicio.

NOTICIAS



Más de 400 snacks y bebidas auténticas de Japón en MTY y SNN: Akibara Xpress, la fascinación asiática no para en NL.

Con colecciónables, mangas y más de 400 snacks y bebidas auténticas de Japón en Monterrey.

Akibara Xpress, es un espacio especializado en la cultura pop japonesa que ha captado la atención de coleccionistas y aficionados. Con sucursales en Monterrey y San Nicolás, la tienda ofrece un catálogo amplio que incluye figuras de anime, mangas y colecciónables, pero además de sus colecciónables, Akibara Xpress se distingue por su sección de snacks y bebidas japonesas.

Con más de 400 productos que abarcan desde galletas, chocolates y chips hasta golosinas únicas que no se encuentran fácilmente en otros lugares. Entre las bebidas, el refresco japonés Ramune en diversos sabores es uno de los favoritos, una opción para quienes buscan probar auténticos sabores japoneses y asiáticos.



Tacos mañaneros servidos desde la caja de una pickup. ¿Te atreves a descubrir por qué todos hablan de El Borrego?

Un puesto en la colonia Independencia que se ha vuelto famoso por su chile relleno y guisos tradicionales.

En la colonia Independencia se encuentra Tacos El Borrego, un puesto peculiar que ha ganado fama por su sabor y por estar montado en la cajuela de una camioneta. Este puesto de tacos mañaneros ofrece guisos servidos en tortilla de harina o de maíz, con opciones clásicas como deshebrada, papa, frijol, chicharrón y combinaciones como papa con huevo o deshebrada con papa. Entre todas, destaca el taco de chile relleno, considerado por sus comensales como el imperdible del lugar.

Además de los tacos, también ofrecen burritos y una serie de complementos para los tacos. Sus comensales suelen recomendar la salsa de la casa, preparada con tomate y cebolla guisada, así como la cebolla con zanahoria encurtida que aporta un contraste fresco y picante. Por su popularidad, Tacos El Borrego suele terminar su venta temprano en el día, por lo que la recomendación es llegar con tiempo si se quiere alcanzar un lugar en la fila y probar sus tacos mañaneros.

NOTICIAS



Apollo Garden, la terraza-bar que supo esperar a que llegara su momento. Hoy, es el lugar de moda entre los jóvenes de San Pedro.

Un espacio que mezcla coctelería, comida mediterránea y un ambiente pensado para el público joven.

Apollo Garden, ubicado en Valle Poniente en Santa Catarina, ha ganado visibilidad reciente entre grupos de jóvenes por su combinación de oferta de comida mediterránea.

En su menú se encuentran opciones como montadito de salmón, kebab de la casa, pizzas, ensaladas como la mediterránea, además de snacks como cheese fries. En cuanto a bebidas, manejan cócteles como Aperol Spritz, Long Long Long Island, Espresso Martini y también vinos, cervezas artesanales y clásicos de barra.

El ambiente en Apollo Garden es otro de los factores que llaman la atención del público joven, espacios al aire libre y música que acompaña pero no domina la conversación. Secciones de su carta reflejan ese enfoque con ciertos cócteles y platos de moda.



Si vas a Palax tienes que probar los “Huevos Nuevo León” que ya son un “Platillo Icónico de NL”

Desde 1965, sus platillos tradicionales forman parte del patrimonio gastronómico de Monterrey.

Desde 2018, Residente entrega cada año el más alto reconocimiento restaurantero de Nuevo León, el nombramiento de un Platillo Icónico. Con este nombramiento, los restaurantes y sus platillos pasan a ser parte del acervo gastronómico de nuestro estado, enriqueciendo nuestro patrimonio intangible.

Restaurant Palax, fundado por Don Bernardo Villarreal Martínez en 1965, este restaurante ha mantenido la tradición y su sabor desde sus inicios. Es uno de los establecimientos más longevos de la ciudad y por ende sus platillos son recordados por generaciones. Actualmente cuenta con sucursales en toda el área metropolitana de Monterrey, con atención las 24 horas, los 365 días del año.

Dentro de su menú, ofrecen los “Huevos Nuevo León”: Dos huevos estrellados sobre una sincronizada de maíz con jamón y queso gratinado, bañados en su salsa “Nuevo León” (frijoles en bola, chorizo, chile cascabel, pico de gallo y cilantro).

NOTICIAS



Auténtica comida vietnamita en Monterrey. Pholiosco: un bastión más de la invasión asiática.

Un espacio que amplía la oferta de comida vietnamita en Nuevo León.

Pholiosco es un restaurante que acaba de reabrir sus puertas en la Colonia Altavista de Monterrey, sumándose a la creciente tendencia de propuestas asiáticas en la ciudad que buscan acercar la cocina vietnamita a un público más amplio a través de un concepto casual y accesible, lo que lo convierte en una alternativa fresca dentro de la oferta gastronómica de Nuevo León.

El menú incluye opciones clásicas como el pho de res con fideos de arroz, pollo al zacate limón con arroz al vapor, ensaladas y vegetales encurtidos, además de tortas vietnamitas crujientes de res o puerco, rollos primavera y rollos de ensalada. También ofrecen platos con arroz y puerco asado, así como bebidas que van desde infusiones de jengibre con limón o zacate-limón hasta café helado. Ofreciendo opciones para los que quieren probar un menú diferente.



¿Conoces Argentina? ¡Nosotros tampoco! Pero expertos nos dicen que Irupé es lo más parecido a su verdadera gastronomía.

Empanadas, choripán y milanesas para una experiencia auténtica.

Irupé, el restaurante argentino que abrió sus puertas en junio de este año, ofreciendo una propuesta centrada en la cocina tradicional de dicho país. Su menú incluye empanadas, milanesas, pizzas, sandwiches, choripán, entre otros platillos clásicos. Los comensales también destacan la selección de vinos argentinos, para maridar la experiencia.

Su apertura reciente ha generado interés entre quienes buscan un acercamiento a la cocina argentina en Nuevo León, siendo una opción más para disfrutar de sabores auténticos.

NOTICIAS



“Todo el mundo” quiere ir a El Ricas junto al Mercado Juárez... y tu ¿ya fuiste?

Te presentamos nuestra teoría sobre por qué se ha convertido en uno de los lugares más populares de la ciudad.

Lo que ha llevado a El Ricas al éxito es su autenticidad. Es un lugar sencillo, sin pretensiones, que ofrece mariscos de excelente calidad, preparados con esmero y servidos en un ambiente agradable. Su ubicación céntrica también juega a su favor, pero lo que realmente lo distingue es esa esencia honesta y sin adornos que lo caracteriza.

Uno de los grandes aciertos del lugar es que, a pesar de estar en el centro de la ciudad, cuenta con estacionamiento propio, algo poco común en la zona. Además, se encuentra justo frente al Mercado Juárez, lo que le da flujo constante de personas tanto por la calle del estacionamiento como por la del mercado. La relación calidad-precio es destacable: la comida está bien preparada, el servicio es atento y eficiente, y los precios son accesibles, sin caer en lo pretencioso.

Más allá de su ubicación o ambiente, el éxito también puede atribuirse al trasfondo familiar del negocio. Proviene de una familia con tradición restaurantera, con amplia experiencia en el manejo de mariscos y una sólida red de proveedores del ramo. Supieron planear bien el concepto entre todos los involucrados y apostaron por una propuesta honesta: un restaurante bien establecido, con buena comida, buenos precios y un ambiente cálido, sin tratar de vender una imagen forzada. Aquí lo importante no es el lugar en sí, sino lo que sirven: buena comida, punto.

NOTICIAS



Taquerías icónicas. “Tacos del Muerto”, de orgullo local a referencia de NL en el extranjero: de cómo la guía Michelin reposicionó a esta taquería.

El dorado perfecto de sus tortillas y guisos caseros les ha asegurado filas constantes y un lugar en la Guía MICHELIN.

Con más de 50 años de tradición, Tacos El Compadre, conocidos popularmente como “Tacos del Muerto” por su ubicación frente a un panteón en Monterrey. Se trata de un negocio familiar que ya va por la tercera generación, el cual cuenta con una mención en la Guía Michelin reconocimiento que resalta su sabor. Su propuesta es sencilla pero distintiva, tacos en tortilla de maíz o harina, pasadas por la plancha con un toque de aceite para lograr una textura dorada y firme, característica que ha definido su estilo a lo largo de los años.

En su menú destacan guisos tradicionales como cabeza de res, pierna, picadillo, frijoles con tocino, chicharrón y el chile relleno con queso, siendo los de cabeza y el de pierna en harina los más recomendados por los comensales. La popularidad de estos tacos, sumada a la mención en la Guía MICHELIN, hace que con frecuencia tengan fila y que los guisos se terminen temprano, por lo que la mejor manera de asegurarse de probarlos es llegar a buena hora.



El cheesecake vasco está de moda. ¿Lo has probado? Segundo expertos, este es el mero bueno...

El cheesecake Vasco es parte de la oferta de panadería y repostería que combina tradición, sabor y presentación impecable en La Botiga.

La Botiga Pastelería & Cafetería ofrece una amplia variedad de productos de repostería y panadería. En su menú se pueden encontrar desde pan, galletas hasta croissants rellenos y pasteles en distintas presentaciones, además de opciones de café o matcha. Su enfoque está en mantener un estilo artesanal y casero en cada preparación, lo que se refleja en el sabor de cada producto.

Entre sus productos más reconocidos se encuentra el cheesecake vasco, un postre originario del País Vasco, España, creado por Santiago Rivera en 1988. Se caracteriza por su textura cremosa en el interior y su superficie ligeramente caramelizada, lograda al hornearlo a alta temperatura sin base de galleta. Este cheesecake ha recibido reconocimiento internacional, así como premios en concursos gastronómicos como los Great Taste Awards. En La Botiga, el cheesecake vasco se ha convertido en uno de los más recomendados por los visitantes, consolidándose como un referente dentro de la pastelería en Nuevo León gracias a su sabor y presentación.

Tacos Doña Mary La Gritona

Taquerías icónicas. Tacos Doña Mary La Gritona: un grito tan fuerte que Michelin lo escuchó. Aquí más sobre el tema.

La peculiar forma de atender a los clientes se suma a un menú de guisos clásicos que le han valido el aplauso local y el reconocimiento de la Guía Michelin.

Tacos Doña Mary “La Gritona”, una taquería que trascendió del puesto callejero al ser reconocida por la Guía Michelin con la distinción Bib Gourmand, un sello que destaca a lugares con gran sabor y buena relación calidad-precio. Con más de dos décadas de historia, ofrece tacos de guisos tradicionales: barbacoa, chicharrón, machaca, tripa o el siempre recomendado chile relleno con queso, en tortillas de maíz o harina recién hechas. ¡Este reconocimiento ha puesto bajo el reflector a la taquería que ahora es visitada tanto por locales como turistas!

Más allá de su menú, la visita a La Gritona está marcada por su forma peculiar de atender a los clientes. Aquí no hay tiempo para pensar, debes leer la carta y pedir con rapidez, pues Doña Mary, apodada cariñosamente “la gritona”, es conocida por alzar la voz y regañar a quien retrasa la fila. Su estilo, lejos de incomodar, se ha convertido en un distintivo que complementa el sabor de sus tacos. Entre regaños y órdenes listas, esta experiencia trasciende lo gastronómico para convertirse en una tradición que incluso llamó la atención de la Guía Michelin.

NOTICIAS



Cuando la cocina oriental se cruzó con la mexicana... El Guayabo: innovación y tradición nunca se llevaron mejor.

Sushi, tacos, aguachiles y el famoso Fat Bastard se combinan en un menú que mezcla tradición asiática con ingredientes locales.

El Guaya, es un espacio donde convergen sabores orientales y mexicanos en un mismo menú. Su propuesta se caracteriza por reinterpretar platillos clásicos del sushi y de la cocina asiática, incorporando ingredientes y técnicas que remiten a la gastronomía local. Entre las opciones más representativas están sus rollos, tostadas de mariscos, tacos y su distintivo Fat Bastard, un arroz frito en porciones generosas que mezcla carnes, mariscos, verduras y salsas con un giro particular que remite tanto al wok oriental como a los sabores callejeros de México.

Los comensales destacan platillos como el aguachile verde, las tostadas dobles de atún o los muñéños, wontons rellenos con camarón y especias. También resaltan la variedad de entradas como papas picositas y ceviches, con un balance entre lo picoso y lo cítrico. Esta mezcla de estilos, sumada a la idea de "el arroz frito más grande de México", refuerza el carácter de comida fusión oriental-mexicana.



Sbarro: quienes redefinieron, y según algunos mejoraron, la pizza italiana desde Brooklyn, llegan con décadas de retraso a Monterrey.

Llega Sbarro a Monterrey a través de una alianza con OXXO. La primera sucursal de la cadena de pizza estilo neoyorquino ya está abierta en Río de la Plata, San Pedro.

Sbarro, la icónica pizzería de Brooklyn, Nueva York que vende sus pizzas por rebanada llega a Monterrey por medio de OXXO. En Río de la Plata, San Pedro, podrás disfrutar de su menú que por ahora incluye: pizza XL estilo Nueva York por rebanada o completa, además de stromboli, dips y pan de ajo desde \$49 pesos. Con el propósito de ofrecer un sello de calidad, ambas cadenas afirmaron que sus productos se preparan cada día, la masa será artesanal y los ingredientes frescos. Pronto se planea abrir una segunda sucursal de Sbarro en Valle Oriente con modalidad drive-thru.

Sbarro es una pizzería neoyorkina fundada en 1956 por los italianos Carmela y Gennaro Sbarro. La pizzería comenzó como un restaurante y a partir de la innovación de Carmela, de vender rebanadas de pizza como comida rápida, ganaron popularidad. Debido a su éxito, la pareja decidió abrir una segunda sucursal enfocada únicamente en pizza, la pizzería ahora está presente en alrededor de 630 locales en más de 28 países diferentes.

NOTICIAS



Taquerías icónicas. ¿Abierto a partir de las 4:00 am? Sí, Tacos El Amigo abre a las 4:00 am.

Tacos de barbacoa que madrugarán en la sucursal de Edison de martes a domingo.

Tacos El Amigo, taquería que lleva más de 40 años en la industria restaurantera y conocidos por sus tacos mañaneros de barbacoa, abren desde las 4:00 a.m. en sucursal Edison todos los días a excepción del lunes. En tortilla de maíz, con cilantro fresco y cebolla como guarnición y las clásicas salsas verde y roja, esta taquería es bien conocida por servirle a cualquier comensal desde temprano. Además, los domingos puedes escuchar música en vivo mientras desayunas, algo que se ha convertido en una tradición dominguera. En su menú encuentras tacos, órdenes, kilos, aguas, refrescos. También ofrecen otros tacos como carne asada, chicharrón, picadillo, discada, y frijoles charros en algunas ubicaciones.



"Siempre es posible salir respetando la dieta"
Vanessa Sierra. Aquí sus tips en Jabalina.

Entradas ligeras, platillos saludables y bebidas coquetas, se puede ir a cualquier restaurante con todo y la dieta.

En esta ocasión, hicimos una visita al restaurante Jabalina que está en Barrio Antiguo. Pedimos una mesa para dos personas, revisamos el menú y ordenamos al centro un queso imperial. Esta deliciosa entrada es un queso tipo panela de rancho preparado con piquín fresco, carne seca, tomate y orégano. También pedimos un tiradito de portobello marinado con un aderezo de limón y queso parmesano, para darle un toque más sano, bajo en carbohidratos y sin tanta azúcar, le quitamos los crotones. Para el plato fuerte escogimos un ribeye a las brasas, recomendación que vimos en redes sociales. Este platillo está marinado en naranja y sazonado con siete cenizas, una salsa con la que bañan el corte, y como guarnición tiene steak fries o papitas a la francesa, esas decidimos omitirlas para seguir dentro del programa de alimentación saludable. Para abrir apetito te recomiendo el cocktail Taiger mezcal chigol piña cítrica y ceniza que es bajo en carbohidratos y trae solo un poquito de alcohol.

RESEÑAS RESTAURANTERAS



THAI THAI

Thai Thai se ha convertido en uno de esos lugares que se recomiendan de boca en boca. Su cocina tailandesa, sin pretensiones, con sabores intensos y platos bien pensados. El ambiente es cálido, ideal para ir en grupo y compartir todo al centro. Aquí se come sabroso, se platica a gusto y siempre dan ganas de volver.



BEER SALOON

Beer Saloon es de esos bares donde todo se da fácil: la charla, la comida y las ganas de quedarte un rato más. Las chelas siempre llegan frías, hay botanas para compartir y el ambiente se acomoda tanto para ver un partido como para simplemente pasarla bien con amigos. Sin pretensiones, pero con todo lo necesario para una buena noche.



CARNES UNO

Una carnicería especializada en cortes finos para asar. Esta se ha distinguido por su atención personalizada y habilidad para proporcionar soluciones óptimas para el consumo familiar. La especialidad de la casa, la Aguja Norteña, es la estrella del lugar proclamada por sus clientes; este corte es trabajado de manera precisa, garantizando una calidad extraordinaria así como el Diezmillo Marinado, otro de los preferidos.



RESEÑAS RESTAURANTERAS



TAKI-ANDO

Taki-Ando es ese lugar donde los guisos de casa se sirven sin prisas y con el sabor que uno extraña entre semana. El menú es directo: chile relleno, cortadillo, mole o enchiladas, con dos complementos que te hacen sentir como en domingo. Aquí se viene a comer bien, sin complicarse y con esa sensación de comida hecha con cariño.



TACOS KEYON

Con sucursales en Monterrey, Guadalupe, Apodaca, García y su nueva sucursal en Carretera Nacional. Tacos Keyon te permite disfrutar de su sabor estés donde estés. Su menú abarca desde clásicos como trompo y bistec, hasta hamburguesas, papas preparadas, todo con el sabor casero que los ha hecho famosos. El servicio está enfocado en servirte bien y rápido.



NUEVE FUEGOS

9 Fuegos es de esos lugares que no se andan con rodeos: carne de calidad, punto. El vacío siempre sale perfecto - jugoso, con su corteza tostada y ese sabor a leña que hace la diferencia. Acompáñalo con sus morrones asados (que tienen ese dulzor natural) y su chimichurri casero. Un lugar con un menú preciso.



Restaurantes de carne asada en Monterrey ¿Ya los conocías?

La carne asada es un platillo tradicional en Nuevo León. Casi como ritual, los fines de semana se organizan parrilladas, se invita a los amigos y a la familia a comer o a cenar y se escogen los cortes de carne y las verduras. Te compartimos siete opciones diferentes en la ciudad para probar carne asada suave, jugosa y al estilo norteño.



Los Legendarios

Carne Asada. Con seis sucursales en Monterrey. Este restaurante tiene 28 años de trayectoria sirviendo cortes a la parrilla de arrachera, rib eye, aguja y top sirloin. El favorito de los clientes es el **rib eye**.



La Sautéña Grill

Carne Asada. En Francisco I. Madero, centro de Monterrey. Tienen cortes de carne como rib eye, aguja norteña, top sirloin, T-bone y arrachera angus. Los comensales destacan el sabor de su **arrachera**.



El Torito Restaurante

Carne Asada. Sobre Gonzalitos en Mitras Norte. Desde 1986 ofrece parrilladas y cortes como arrachera, rib eye, tablitas de filete, sirloin, T-bone y alambres. El plato más solicitado es la **arrachera**.



El Asador del Cabrito

Carne Asada. En Ignacio Zaragoza, Monterrey. Con más de 60 años de tradición. En su menú encuentras parrilladas y cortes de arrachera, sirloin, rib eye y tablitas de filete. Lo más recomendado es la **parillada mixta**.



Noreste Grill

Carne Asada. Con múltiples sucursales en Monterrey. Sirven parrilladas de arrachera, diezmillo y carne asada. Sus cortes de especialidad son New York, Piña y Rib Eye Cowboy. Lo más pedido es la **parrillada de carne asada**.



El Castor

Carne Asada. En Monterrey y San Pedro. Aquí puedes probar carne asada al estilo regiomontano, ya sea top sirloin, T-bone, arrachera, aguja norteña y filete. El preferido es el corte **rib eye**.



De China A Bravo

Carne Asada. En Plutarco Elías Calles, Guadalupe. Con más de 32 años de experiencia. Su variedad de carnes incluye T-bone, diezmillo, arrachera, rib eye y short rib. Se recomienda la **arrachera y el rib eye**.

Restaurantes dentro de viveros o rodeados de muchas plantas. ¿Los has visitado?

Estar en contacto con plantas, árboles y flores es una buena forma de comenzar el día, pues brinda calma y serenidad al reducir los niveles de estrés. Te compartimos siete opciones diferentes en la ciudad para desayunar al aire libre y rodeado de naturaleza. Una escapada del ajetreo citadino: una comida bien servida y saludable en un espacio tranquilo y natural.



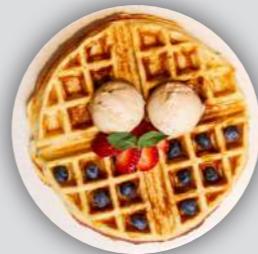
Edén Flor y Café

Vivero. La decoración son plantas, mosaicos y naturaleza. Su menú abarca enchiladas, barbacoa, tacos y mariscos. Ofrecen café, aguas frescas, mocktails y mimosas. Se sugieren los **Huevos Rotos**, con tocino, jocoque, papitas galeana y chile morita.



Café Jardín

Jardín. Dentro de Viveros Jade. La decoración son figuras y estructuras de mimbre. Sirven botanas, sándwiches y fruta. Su oferta de bebidas es muy amplia. Lo más pedido es el **bowl de fruta** de temporada.



Tierra x OUM

Terraza. En parque Arboleda, SPGG. La decoración es minimalista. Puedes disfrutar de sopas, tacos, huevos y fruta que se puede acompañar con café, té y jugos. El plato recomendado es **El Machete**.



Amaranto

Jardín. En Rincón de Anahuá, SNN. Su menú incluye las clásicas opciones saladas y dulces. De bebidas hay café, jugos naturales y tisanas. El favorito es el **sándwich waffle bacon egg** que lleva waffles por pan, tocino, queso y huevo.



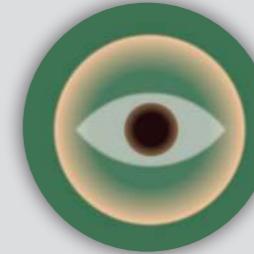
Amalay Coffee&Market

Terraza. En Plaza Duendes, SPGG. Con palmeras y macetas colgantes. Cuentan con smoothies, frappes, cócteles, mimosas y vino. Los platillos son variados, su menú destaca por sus opciones keto. Uno de los platos más recomendados es el **machacado**.



Divina Tierra

Vivero. En Carretera Colombia, Esc. Es un vivero muy amplio y cómodo. Hay gran variedad de bebidas como cervezas. Sirven comida, pan dulce y yogur natural con toppings. La opción preferida son los **chilaquiles** de pollo en salsa verde cremosa.



Kalma Kava

Terraza. En la calle Mariano Matamoros, MTY. Con decoración rústica con plantas, piedra y mimbre. Puedes pedir chilaquiles, toast de aguacate y hamburguesas. Lo más pedido son los **chilaquiles** con huevo, pollo, tofu o queso.

R Residente. Food&Drink Media

residente.mx

Gorditas con sabor norestense en la ciudad. ¿Las has probado?

Uno de los antojos mexicanos más populares son las gorditas, independientemente de la región, el gusto por este platillo no cambia. Te compartimos 7 opciones de gorditas con estilo norestense en Monterrey: con sazón de Zacatecas, Durango, Torreón y hasta Tamaulipas.



La Gordita Sagrada

Gorditas. Ubicadas en Solaria Center, San Jerónimo. Con un sabor que viene desde Zacatecas, ofrecen gorditas rellenas de 19 guisos diferentes de res, cerdo, veganos y queso. Una de las preferidas es la rellena de **picadillo**.



Las Gordibuenas

Gorditas. En Lázaro Cárdenas, Las Torres este local sencillo sirve gorditas al estilo de Durango. Tienen 13 guisos para llenar gorditas en la masa de harina o nixtamal. Se sugiere probar la gordita de **chicharrón**.



Gorditas de Torreón el Maná

Gorditas. En Plutarco Elías Calles, Gpe. Dentro de una cochera, se ubica este lugar de gorditas con sazón de Torreón. Son de harina o maíz y tienen 15 guisos diferentes. La favorita es la gordita con **mole**.



Carnitas El Zacatecas

Gorditas. Ubicado en la Central de Abastos, Guadalupe. Además de gorditas, puedes encontrar carnes, tacos y tostadas con sabor de Zacatecas. Sus gorditas son de carnitas surtidas, chicharrón o queso (panela o asadero). La gordita más recomendada es la de **queso**.



Gorditas Laguneras Rubio's

Gorditas. En Real del Valle Segundo Sector, Santa Catarina. Está ubicado en una casa y su receta viene desde la Comarca Lagunera. Aquí las gorditas pueden ser en harina, maíz y al carbón. La preferida es la de **choriqueso**.

Gorditas Mi Lola

Gorditas. Ubicadas en Real de cumbres, Cumbres. Aquí puedes probar gorditas cuyo sabor recuerda a Torreón. Aparte de gorditas, también ofrecen bocoles, tacos y burritos de guisos. Una de las favoritas es la rellena de **chicharrón de la Ramos**.

Gorditas Ludy

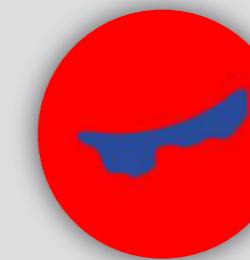
Gorditas. En Wenceslao Monterrey, Centro de Monterrey. Este lugar de gorditas es originario de Ciudad Victoria. Aquí puedes probar gorditas de maíz con 9 rellenos de guisos. La gordita más solicitada es la que trae **huevo verde**.

R Residente. Food&Drink Media

residente.mx

Restaurantes de mariscos populares en San Pedro. ¿Los conocías?

Los mariscos son populares en el verano por su frescura y sabor, sin embargo, los mariscos también tienen presentaciones calientes como caldos, guisos y capeados que te pueden ayudar a combatir esa sensación fría del invierno. Te compartimos 7 opciones en San Pedro.



El Rincón de Majahuitas

Mariscos. En Montes Rocallosos en San Agustín. Este propone servir mariscos al estilo regio, hasta tienen un horno de leña para preparar los mariscos al carbón. La especialidad son **Las Majahuas al horno**: en masa madre con salsa y combinación de mariscos.



Maranato

Mariscos. Ubicado en Río Mississipi 186. Las recetas son de una familia proveniente de Culiacán. El espacio es rústico y minimalista. Lo más pedido es el **Taco Azul** y los **Aguachile Maranato**.



La Mazatleca

Mariscos. Dentro de Plaza Áuriga. Aquí ofrecen mariscos al estilo de Mazatlán. El ambiente es una mezcla entre elegante y casual. Los favoritos son **Atún a La Mazatleca** y **Chorreadas Carnavaleras**.



Mariscos Perihuete

Mariscos. En Jiménez y Centrito. Los mariscos de Perihuete vienen de Puerto San Ángel, Oaxaca y Sinaloa. Su atmósfera es relajada y sus mesas están al aire libre. Se recomienda el **taco La Panguita** (chilaca con camarón) y el **taco Pulpito Gratificado**.



Abisal Seafoods

Mariscos. Ubicado en Plaza Los Ríos. Tiene una estética contemporánea y moderna. Sus opciones de platillos son variadas, incluso tienen un menú especial de sushi y comida oriental. El preferido es el **pulpo zarandeado**.



Deep Seafood Joint

Mariscos. En Plaza GM3. Este lugar es una extensión de Abisal y se caracteriza por ser un raw bar, especializado en platillos de mariscos crudos y semi-crudos. Se sugiere probar los **ostiones en hielo** (Pai pai del Pacífico).



Mr. Culichi

Mariscos. Dentro de Punto Valley. Ofrece mariscos estilo Sinaloa con un giro al grill. Su espacio es amplio y cuenta con terraza. Aquí llevan grupos a tocar en vivo. El platillo recomendado es **Camarones Mr. Culichi**.

R Residente. Food&Drink Media

residente.mx

Lugares de bubble tea en la ciudad. ¿Los has probado?

A mediados de los años 80, una tetería de Taichung, Taiwán comenzó a añadir perlas de tapioca al té infusionado. Esta bebida se hizo famosa rápidamente, se compartió por todo el mundo y, finalmente, llegó a Monterrey. Aquí 7 opciones de 'bubble tea' o boba tea en la ciudad.



Black Sugar Tea

Tapioca. En formato islas dentro de plazas comerciales en Monterrey. Ofrece tés calientes, fríos y frappés. Cuentan con frappés especiales como los de **Oreo** o de **mango con chile**.



Taiwan dim sum (Tea Palace)

Tapioca. En Avenida Simón Bolívar, en Mitrás. Ofrece una amplia variedad de tés helados, smoothies y lattes. Puedes encontrar bebidas con sabores de **frutas, tapioca o lychee**.



ChaTime

Tapioca. En Valle Oriente. Puedes pedir tus bebidas con base de café, té o leche. Entre los aderezos se incluyen perlas de **tapioca o fresa y bobas de gelatina**.



Tapioca House

Tapioca. Con seis sucursales en Monterrey. Ofrecen una gran variedad de sabores, que incluyen **té chai, taro, horchata, chocolate, fresa, yogur, pastel de queso y los de chamoy**.



Mutea boba tea

Tapioca. Ubicado en Av. Revolución, Col. Torremolinos. Entre sus sabores destacan el de fresa o **taro cheese, mango chamoy, pastel Oreo, tiramisú, matcha, jazmín, fruta del dragón** y chocolate.



Jeshi ramen y boba tea

Tapioca. Cuentan con cuatro sucursales en Monterrey dentro de centros comerciales. Se especializa en dos cosas: ramen y boba tea. Puedes encontrar **boba milk tea, tiramisú y thai tea**.



Mo Mo Cha

Tapioca. Avenida Alfonso Reyes. Las bases que ofrecen incluyen té, leche, café y matcha. Entre los toppings disponibles se encuentran **tapiocas, boba ámbar, negra o cristal y gelatinas**.

R Residente. Food&Drink Media

residente.mx

Torta de chilaquiles en la ciudad. ¿Te atreves?

La palabra chilaquil viene del náhuatl y tiene dos posibles significados: "chile metido en agua" o "chile, agua y quelite o hierba comestible". En la Ciudad de México la torta de chilaquiles es un platillo icónico. La torta de chilaquiles se ha vuelto la comida favorita de muchos mexicanos. Te presentamos siete lugares en Nuevo León, donde puedes probar este "manjar".



Yokot'an Antojería

Comida Mexicana. En Torre Palmas, San Pedro. Un lugar de cocina mexicana del sur del país. Su menú incluye omelettes, tamales en hoja de plátano, tostón de plátano, empanadas, cazuelas, sopas, ensaladas y postres. La torta más popular es la **torta de chilaquiles**.



La Condesa

Tortas y chilaquiles. Ubicado en Blvd. Puerta del Sol 526, Colinas de San Jerónimo. Ofrecen **torta de chilaquiles** en salsa de tu elección, puedes agregar aguacate y viene acompañada con papas a la francesa.



ChichiTortas

Tortas. En Juárez 158, Casco Urbano, SPGG. Es parecido a una fondita, con ventana de servicio hacia la calle. La especialidad son las tortas de chilaquiles con guisos, su platillo estrella es la **ChichiTorta**.



Chilakillers

Chilaquiles. Ubicado en Filósofos 207-local 6, zona Tec. Se especializan en servir chilaquiles en salsa verde o roja con diferentes guisos. Su **torta de chilaquiles** lleva milanesa, crema, queso panela y los chilaquiles en la salsa que elijas.



La Mañanera

Almuerzos. En Av. Las puentes 741, San Nicolás. Espacioso, sencillo y con ambiente relajado. Uno de sus platillos especiales es la **torta de chilaquiles** en salsa roja o verde rellena con chicharrón de la Ramos y con costra de queso.



Chilaquilesmx

Chilaquiles. Ubicado en Plaza Sikara, Cumbres. Este restaurante sirve desayunos de todo tipo, ensaladas, huevos preparados, enfrijoladas, molletes, tortas, tacos de guisos y postres. Aquí podrás probar la **Torta de chilaquiles regios**.



Chilaquiles chidos

Chilaquiles. Av. Simón Bolívar, Mitrás Centro. Chilaquiles chidos es un lugar casual, tranquilo y pequeño. Aquí la **torta de chilaquiles** lleva aguacate, frijoles, queso gratinado, cebolla curtida, tomate, lechuga, mayo chipotle y chiles.

rivero

MÁS DE 40 AÑOS SIENDO TU AGENCIA DE CONFIANZA



CHEVROLET

INICIA UN
NUEVO VIAJE

VISÍTANOS EN SUCURSAL VALLE

Av. Humberto Lobo 660, Del Valle, 66220 San Pedro Garza García, N.L.

Ó EN SANTA CATARINA

Bvd Gustavo Díaz Ordaz 100, La Fama, 66100 Cdad. Santa Catarina, N.L.

TRADICIÓN E INNOVACIÓN ELÉCTRICA



rivero



Conoce todas nuestras sucursales

LA CAVA

LIQUOR WINE & BEER

NUEVA SUCURSAL CALZADA DEL VALLE

Calzada del Valle 406 int. 6, 7, 8 y 9. 66220. San Pedro Garza García. Nuevo León.

¡VISÍTANOS!



VALLE · CONCORDIA · REVOLUCIÓN · ANÁHUAC · BERNARDO REYES

@lacavamty

Q 813 402 1234
Q 818 378 5901