



RESIDENTE



[residente.mx](http://residente.mx)

Recorridos zonales  
Aeropuerto

LA CAVA®  
LIQUOR WINE & BEER





# ASÍ SE VE LA VARIÉDAD DE SABORES AHORA EN SOBRES

Conoce nuestros 15 sabores disponibles en sobres y dale a tus clientes más razones para pedir a tu restaurante.

(Sobres)  
CUSTOM CULINARY

CUSTOM CULINARY  
BE TRUE TO THE FOOD.  


dale un  
ligero regalo  
a tus fiestas  
navideñas.

MASSAMORE

COCINANDO MOMENTOS

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

MASSAMORE

COCINANDO MOMENTOS

PROVOLONE  
AHUMADO

PIZZA ARTESANAL GOURMET



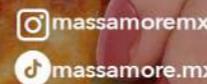
ALIMENTATE SANAMENTE

encuentra nuestras pizzas y más delicias Massamore en:

GRILL HOUSE

H-E-B

Massamore.com



SEÑOR®  
LATINO  
RESTAURANTE

f SenorLatino

www.senorlatino.com

@senorlatino





## En portada

FOTOGRAFÍA Y POSTPRODUCCIÓN  
Marco Reynosa  
[@marcomaschuy](#)

MODELO EN PORTADA  
Orange Marketing  
[@orangemarketing.talents](#)  
Joanna Yulissa Flores Guerra  
[@yulsfloresg](#)

MAKEUP  
Elias Pavón  
[@eliasmpavon](#)  
IMPRESIÓN  
Grafotec

## Contenido

**11**

Cultura restaurantera

**31**

Recorridos zonales

**45**

En portada

**57**

Rostros y platillos icónicos

**71**

Gastro Destinos

**R** Residente  
Restaurant-  
Media®

## Directorio

FUNDADOR  
José Antonio Chaurand

DIRECTOR  
Juan Carlos López

CUENTAS ESPECIALES  
Viridiana González

GERENTE COMERCIAL  
Diana Salazar

VENTAS Y MARKETING  
Samanta Santos  
Karla Salinas  
Abisaí L. Berlanga

DISEÑO  
Nataly Ramos

EDITOR  
Irán Giselle Herrera

EDITOR DIGITAL  
Jordy Hernández

FOTOGRAFÍA  
Israel Albornoz

DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN  
Asael Sánchez  
Griselda Tovar

DISTRIBUCIÓN  
Carlos Gómez  
José Carlos González  
Omar Medellín

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

RESIDENTE RESTAURANT MAGAZINE. (AÑO 9, No. 111, NOV - DIC 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: 04-2012-052213373400-101. 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.

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

*Lulu*  
Cocina y Vino



RSVP: 844 100 41 48 | 844 727 08 53

lulucochinayvino

# Lo dice la crítica

4REAL

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

NEW

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



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



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



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



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



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



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

## Ocasión



Desayunos



Amigos



Cumpleaños



Night



Familiar



Negocios



Antojo



En pareja



Munch

## Zonales



Monterrey



Santa Catarina



Apodaca



Poniente



San Pedro



Escobedo



Sur



Guadalupe



San Nicolás





TIGRE

METROPOLITAN CENTER

T. (81) 1359 9451 C. (81) 1600 9055

@tigreasador



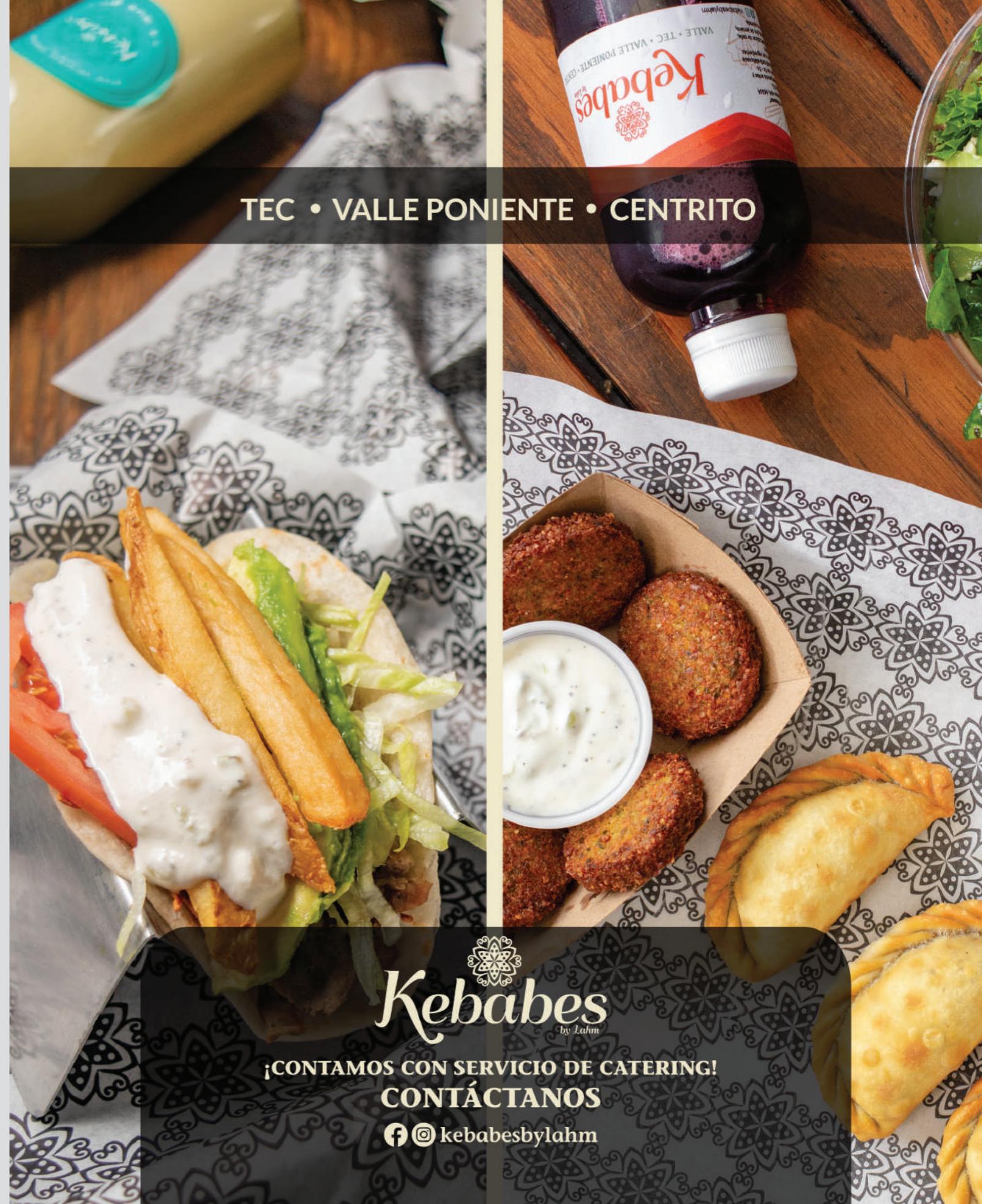
09.  
CULTURA  
RESTAURANTERA

LEGADO RESTAURANERO

# El León de Matías

**El sabor de la tradición.** Quienes han vivido en Monterrey en las últimas tres o cuatro décadas coincidirán en que la transformación de la oferta restaurantera local durante este periodo ha llegado a ser impresionante. El número de opciones se ha multiplicado y han aparecido establecimientos que abarcan casi todos los tipos de cocina. Por otro lado, y como es hasta cierto punto lógico, también han desaparecido algunos lugares de gran tradición para dar paso a nuevos jugadores, más acordes a los gustos y las modas actuales. Un ejemplo de estas vicisitudes fue El León de Matías, que fuera un negocio enfocado en los tacos y antojitos, fundado por Ricardo Guerra y Jorge Villarreal. Este restaurante, sencillo pero cumplidor, se ubicaba sobre la avenida Humberto Lobo casi llegando a Vasconcelos. Además de la sazón de sus platillos (sus tacos de carne asada, en particular, fueron considerados entre los mejores en la ciudad), y precios bastante accesibles, el lugar contaba entre sus atributos con una terraza modesta pero muy cómoda que, cuando el clima lo permitía, resultaba el ambiente ideal para las cenás con los amigos o la familia, sobre todo en una época en la que aún no se sentía el bullicio que ahora es casi permanente en esa zona. Al igual que otros lugares de este corte, El León de Matías dejó de operar en 1996 y aunque por un tiempo se manejó en algunos círculos la posibilidad de una reapertura, ésta nunca ocurrió. Los años han transcurrido; no obstante, para muchos de sus clientes asiduos, quienes apreciaban sobre todo el ambiente grato, relajado y sin artificios, el hueco que dejó parece difícil de llenar.

TEC • VALLE PONIENTE • CENTRITO

**Kebabes**  
by Lahm

¡CONTAMOS CON SERVICIO DE CATERING!  
**CONTÁCTANOS**

  kebabesbylahm



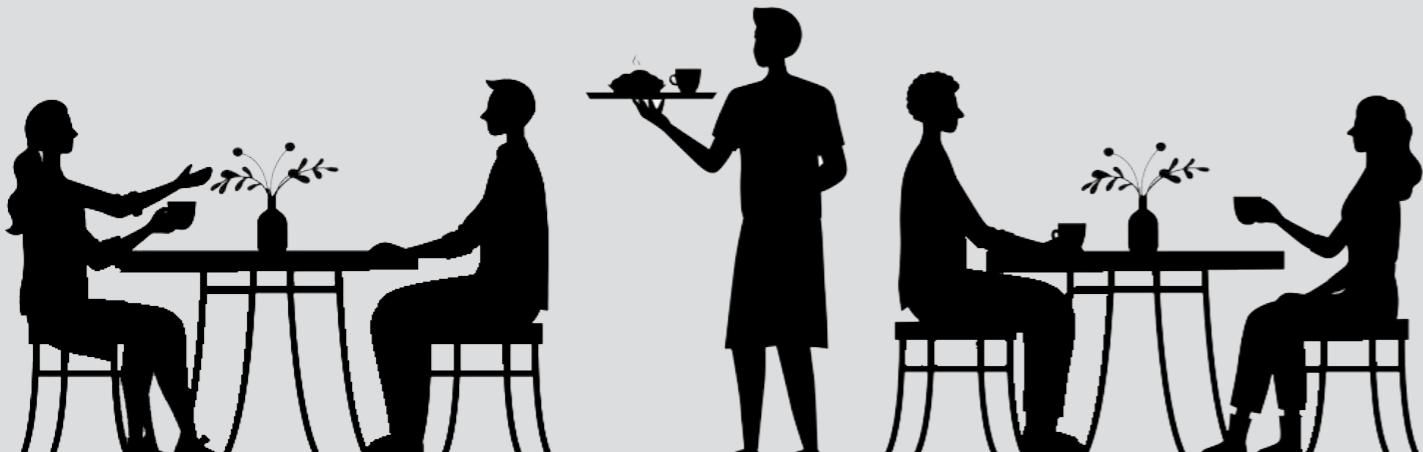
ETIQUETA RESTAURANTERA

## Nuevas formas de comportamiento

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

### Entre comensales: en pareja

**1. Peleas.** Los comensales que asistan al restaurante en pareja, deben evitar toda clase de peleas y palabras altisonantes, que puedan incomodar a las otras mesas y al personal de servicio. **2. Alcohol.** Los restaurantes no son un espacio para el consumo excesivo de alcohol. El comensal deberá limitar su ingesta de alcohol al tiempo razonable que le tome ingerir sus alimentos. **3. Trabajo.** El comensal debe limitar su tiempo de trabajo en línea, cuando se trata de un restaurante. Los tiempos de ocupación de una mesa no deben de exceder las 2 horas y siempre con un consumo de alimentos. **4. Recato.** Toda pareja debe mantener la compostura dentro de un restaurante, sin olvidar que se trata de un espacio público donde debe reinar la discrección y la convivencia armoniosa.



TATEMATE  
R E S T A U R A N T E

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



+52 81 1600 1784  
@TATEMATERESTAURANTE  
RESERVAS POR OPENTABLE

**RECOMENDACIÓN DEL MES**

# SR. LIMÓN

Llega diciembre y con esto, los planes para salir a celebrar con amigos y familia la temporada más festiva del año, por eso te traemos 6 motivos por los cuales ir al Sr. Limón

**1. Ambiente 100% familiar**

Cuando seleccionas un lugar para reunirte con amigos y familia, sobre todo en este tipo de festividades, es importante tomar en cuenta el ambiente y que este sea adecuado para una mejor convivencia

**2. Mariscos frescos y de calidad**

Sabemos que la calidad de los alimentos es super importante y por eso siempre prestan mucha atención a que todos nuestros ingredientes sean los más frescos posible.

**3. Gran variedad en el menú, listos para complacer a los paladares más exigentes**

Cuentan con amplio menú, teniendo en cuenta que este pueda ser del agrado de todos los comensales buscando que cada platillo esté a la altura.

**4. Precios justos y promociones todos los días**

Contamos con grandes promociones todos los días además de que buscamos que todos nuestros precios sean congruentes y al final de la noche puedas sentir que la velada valga lo que pagas

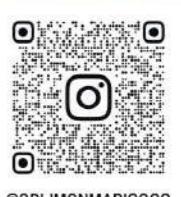
**5. Excelente ubicación**

Cuentan con sucursales en puntos estratégicos para que puedas tener una cerca de ti, nuestra ya conocida sucursal en el centro de Apodaca y la nueva sucursal dentro de Paseo Tec.

**6. La mejor música y fiesta para disfrutar todos los días**

Un restaurante super dinámico, con eventos, música e invitados para que tu visita pueda ser toda una experiencia

Recomendaciones

**Suc.Apodaca Suc. Tec****Miércoles**

de 3x1 en cheve

@SRLIMONMARISCOS



DREAM MEAL

## Los Fresnos

Te presentamos cinco platillos y complementos que, al unirlos, forman la comida ideal que no puedes dejar de probar en el @restaurante.losfresnos

### 1. Entrada

Champiñones Selva Negra, empanizados, gratinados y bañados con huitlacoche.

### 2. Acompañamiento

Ensalada Argentina con lechuga romana, tomate, aceitunas, queso manchego y vinagreta de aguacate.

### 3. Bebidas

Su "Jarrito", elaborado con aguardiente Blanco Madero, agua mineral, limón, sal y rebanadas de manzana, y por supuesto, su vino Lovac.

### 4. Platos fuertes

Aguja norteña, acompañada con frijoles a la charra, papa al horno y cebolla asada; y unos tacos dorados de cabrito.

### 5. Postre

Campechanas con dulce de gloria, una mezcla de cocina y tradición.



# LOS FRESNOS

RESTAURANTE

• AÑOS DE SABOR Y TRADICIÓN •

APODACA · AEROPUERTO · CUMBRES · SPGG (TREBOL PARK)

@restaurante.losfresnos

/restaurante.losfresnos

RSVP: 8110912996

8110879866

[www.restaurantelosfresnos.com](http://www.restaurantelosfresnos.com)



PRESUPUESTO RESTAURANERO

## Pedir a domicilio en San Pedro para dos personas por menos de \$520

Sabemos que el tiempo a veces es un factor que nos complica la hora de la comida y muchas veces, pedir a domicilio parece ser la salvación, por esto, te traemos algunas recomendaciones para que no tengas que preocuparte por cocinar o salir a comprar y que además sea a un buen precio

por: Samanta Santos

### 1. Nikkori. \$514

Baby Squid	\$72
Spicy Tuna Roll	\$189
Marco Roll	\$189
2 Refrescos	\$64

### 2. Taquería Orinoco. \$409

3 Tacos de Trompo en Harina	\$105
4 Tacos de Chicharrón en Harina	\$184
Papas Aplastadas	\$42
2 Refrescos	\$78

### 3. Capricciosas. \$488

Pizza Delicia	\$60
Pizza Romana	\$209
2 Refrescos	\$60



Paraiso  
**BUNGALÓ**®

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

8117994167

@Bungaloparaiso



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.

## Comer Solo



### Adultos

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

#### 1. Super Salads

Ensaladas y entrepanes

#### 2. Pollo Loco

Pollo asado

#### 3. Doña Tota

Gorditas

#### 4. Subway

Sándwiches

#### 5. Kentucky Fried Chicken

Pollo frito



### Jóvenes

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

#### 1. Super Salads

Ensaladas y entrepanes

#### 2. Nectarworks

Healthy and balance

#### 3. Temakita

Oriental & bowls

#### 4. Nikkori

Sushi, poke y noodle

#### 5. Carls Jr

Hamburguesas



## Reportaje

ESTRELLAS DE NUEVO LEÓN

# La Torrada: el arte de reinventar la cocina en Monterrey

Conocido como uno de los mejores restaurantes de cortes de Monterrey, **La Torrada**, ubicado en San Pedro Garza García, comenzó su travesía en 2014, con Joel Arizpe como chef ejecutivo y donde la parrilla, el fuego, la cava y el horno combinados con una ambientación elegante, sobria y sofisticada, buscando llevar a Nuevo León una experiencia gastronómica única e inigualable. Siendo uno de sus mayores objetivos convertirse en el mejor gastro destino para negocios en Nuevo León, la Torrada, busca cuidar siempre hasta el mínimo detalle para que cada visita sea memorable, seleccionando los mejores ingredientes para asegurar la mejor calidad de cada platillo, además de renovar 2 veces por año sus menús, con la finalidad de reinventarse constantemente y poder innovar, teniendo algo nuevo que ofrecer, pero sin perder sus raíces, estilo y sabor que los caracteriza. El menú destaca con los mejores cortes de carne con diferentes técnicas de cocción, así como una amplia variedad de opciones de mariscos, pastas y entradas, todo, cuidadosamente diseñados por su chef, más, una exquisita variedad en postres imperdibles, perfectos para cerrar con broche de oro una cena especial. Además de crear la atmósfera

perfecta, entre la iluminación, el diseño del lugar, la tranquilidad y ambientación, contando también con salas privadas con todo lo necesario para una mejor experiencia. Cabe mencionar que recién el año pasado se acaban de inaugurar 2 nuevos salones completamente temáticos “**The Macallan de La Torrada**” donde fusionan la alta cocina con los sabores de uno de los mejores destilados, creando experiencias únicas. Sin mencionar su extensa carta de vinos y mixología donde se podrá encontrar el maridaje perfecto para cada platillo, incluyendo, un vino de la casa en colaboración con Bodega Don Leo. Hoy en día, el **Chef Joel Arizpe** sigue llevando las riendas de **La Torrada**, y su influencia en la gastronomía de Monterrey sigue creciendo. Su capacidad para mantenerse relevante en un panorama gastronómico en constante cambio es una muestra de la calidad y amor por la cocina y su deseo de seguir innovando. Y poder dejar un legado con el que será recordado como uno de los pilares de la nueva era culinaria en Monterrey, donde la tradición y la modernidad se encuentran en cada plato servido.





## Perfil

ESTRELLAS DE NUEVO LEÓN

# Chef Joel Arizpe

Nacido en Monterrey, Nuevo León y con más de 10 años de experiencia que lo respaldan, Joel ha podido abrirse paso para convertirse en uno de los mejores chefs del estado. Especializado en el fuego y la parrilla, se destaca por su habilidad y manejo de la carne preparada en mezquite, provocando que degustar uno de sus platillos sea una experiencia única en Nuevo León, esto gracias a su dedicación y exigencia como chef, él mismo se describe como alguien con mucho empeño y estricto consigo mismo, lo que le ha permitido hacerse de un nombre en el mundo de la gastronomía. Comenzó a trabajar con **La Torrada** desde 2014 como Chef ejecutivo, trabajando juntos para poder llevar y posicionar el restaurante como el mejor lugar de negocios en Monterrey, siendo su propuesta culinaria una combinación entre lo tradicional y la innovación, regresando a los orígenes de la cocina a la leña, fuego y parrillas, pero estar en constante renovación, diseñando platillos y menús nuevos constantemente para mantener esa chispa de asombro y novedad en

cada carta. También ha mencionado que para él es super importante mantenerse en constante aprendizaje, probando y experimentando cosas nuevas que puedan ayudarlo a mejorar y expandir su cocina, ha comentado que le gusta viajar a diferentes países y ciudades para poder empaparse de nuevas culturas y estilos de gastronomía, intentando traerse consigo nuevas ideas que pudiera incorporar a sus platillos o la inspiración para crear algunos completamente nuevos. Descrito como uno de los chefs más dedicados de Monterrey, el **Chef Joel Arizpe** ha demostrado lo que la constancia y enfoque pueden lograr, pues en sus palabras lo más importante para poder llevar a un restaurante a su mejor versión es poner mucha atención en la calidad de la comida desde seleccionar todos los insumos, hasta la forma en la que se sirven, así como la importancia de hacerte de una identidad culinaria, que la gente pueda probar los platillos y saber que son tuyos.



RESTAURANTE DEL MES

# Nueve Fuegos

Cinco razones para asistir a Nueve Fuegos durante este mes.

@9fuegos

#### 1. Servicio de primera

La atención que recibes por parte de todo el equipo es extraordinaria.

#### 2. Parrilla de calidad premium

Cuenta con una amplia variedad de cortes finos que se distinguen por su calidad y excelente sazón. En cuanto a carnes, sus joyas son: Ribeye, New York y Top Sirloin Wagyu, ademas de la Tapa de Ribeye.

#### 3. Gama de vinos selectos

El menú de vinos y bebidas destaca por su diversidad y perfecto maridaje con cada uno de los platillos de su propuesta gastronómica.

#### 4. Postres espectaculares

Elegir entre su oferta de postres siempre será difícil porque absolutamente todos valen la pena, así que no te limites y pide más de uno. Entre los favoritos están: Crème brûlée de Dulce de Leche y Molten Chocolate Cake.

#### 5. Panorama sensacional

Cuenta con una de las vistas más privilegiadas de San Pedro, pues desde su terraza pueden apreciarse las zonas comerciales y residenciales de mayor lujo.



**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](https://www.facebook.com/9fuegos)  
8123509131

LOS FAVORITOS DE

# Jair Alcalá

Nuestro invitado especial productor musical, acordeonista y vocalista de **@elplan\_oficial** y ganador de cuatro latin Grammys, nos comparten algunos de sus restaurantes favoritos para comer en la ciudad de acuerdo a cada ocasión

**A domicilio**  
Sushi Street

**En familia**  
Al Restaurante

**Con amigos**  
Las Delicias

**En pareja**  
El Gaucho

**Tacos**  
La Rosa Náutica

**De negocios**  
Los Arcos

**Fuera de Monterrey**  
Whataburger



Cultura  
restaurantera



伝統的な日本料理

YAMA-TO®



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

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.

@yamato.mty



MM

MAGIC MIRROR  
MONTERREY

*Tu evento, nuestro toque mágico.*

*Capturamos cada momento con calidad profesional y un estilo único. Creamos recuerdos que perduran, transformando cualquier celebración en una experiencia inolvidable.*

*Perfecta para cualquier ocasión especial.*



PROFESSIONAL  
STUDIO BOOTH

Bodas | Quinceañeras | Graduaciones | Eventos Empresariales | Restaurantes

**iHazlo memorable con Magic Mirror Monterrey!**

811-081-6723 | smile@magicmemories.info

@ MonterreyMagicMirror



**ABAZTEC**  
EQUIPOS DE COCINA



**HOBART**

**asber**

**MIGSA**

**Conair**  
Mejores ideas para cocinar

*Santa Anita*

**RHINO**

**UNOX**

**winco**

**Bonne**  
by Concasseé

**Imbera**

**meto**

**WARING**

**VICTORINOX**

**VULCAN**  
Y muchas marcas más

[www.abaztec.com](http://www.abaztec.com)  
AV. FRANCISCO I. MADERO #2403 COL. TALLERES. MONTERREY, N.L. C.P. 64480



Nada junta más a la familia que la

# COMIDA ÁRABE HECHA CON AMOR

cocina **Habibi®**

**SUC. SAN PEDRO**  
81 8706 0925  
Avanta Gardens

**SUC. CUMBRES**  
81 1652 7334

Avanta Gardens



## 31. RECORRIDOS ZONALES

APO



RECORRIDOS ZONALES

# Aeropuerto

Ubicado en el kilómetro 24 de la carretera de Apodaca, una zona creciente y que está comenzando a apostar por la diversidad gastronómica buscando complacer los diferentes paladares y culturas de las personas que llegan a la zona con la intención de comer antes o después de un largo viaje

por: Giselle Herrera



**Litros o Esquimales**  
(Sencillos y Doble Chocolate)

**3x2**

HELADO DE LECHE

**Helados Sultana**

PALETA DE HELADO DE LECHE  
SABOR VAINILLA CON CUBIERTA  
SABOR CHOCOLATE  
CONT. NETO 90g

EXCESO AZÚCARES EXCESO GRASAS SATURADAS  
SECRETARÍA DE SALUD

**22, 23 y 24 de diciembre**

Compra dos litros de helado o compra dos esquimales (sencillos o doble chocolate) y llévate el tercero gratis. Promoción válida el 22, 23 y 24 de diciembre de 2024. Aplica en sucursales de Monterrey y su zona metropolitana, Allende, Monclova y Linares. En Coahuila: sólo en HEB Saltillo, Soriana Mirasierra y Venustiano Carranza; Piedras Negras, Sabinas y Nueva Rosita. En Tamaulipas: Reynosa, Ciudad Victoria y Tampico. No participan: En Nuevo León: Plazas Outlet y Walmart San Nicolás. En Coahuila: Saltillo (excepto sucursales participantes), Monclova y Monclova Frontera, además de Querétaro. Los precios fuera de Nuevo León pueden variar y están sujetos a cambios sin previo aviso. Sujeto a disponibilidad de sabores, hasta agotar existencias.



## Tacos

La Gertrudis  
Horarios: 12:00pm – 12:00 am  
Tipo de comida: mexicana  
Especialidad: Trompo negro



# ¡ENCUÉNTRANOS EN TODOS LADOS!

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



Uber Eats



Apodaca



## Mariscos

Los Arbolitos de Cajeme

Horarios: 10:00 am - 11:00pm

Tipo de comida: Mariscos sonorenses

Especialidad: Torre Master



**TACOS DON PANCHO**  
1968

LOS AUTÉNTICOS

PARA TUS EVENTOS HAZ TUS PEDIDOS:  
A LOS TELEFONOS:  
• (81) 8337-9904  
• (81) 8367-1452

81-83-37-99-04    81-83-67-14-52

[@TACOSDONPANCHOI968](#)    [@TACOSDONPANCHOMTY](#)

56 AÑOS HACIENDO FELICES A MILES DE  
REGIOMONTANOS CON NUESTRO AUTÉNTICO SABOR



## Apodaca

### Postres

La postreria 77  
Horarios: 8:00am - 11:00 pm  
Tipo de comida: Postres  
Especialidad: Pasteles

Ramen Cafe  
Horarios: 8:00 am 8:00pm  
Tipo de comida: coreana  
Especialidad: panaderia coreana



Kuchen  
ALTA REPOSTERÍA

# 12 ANIVERSARIO

Visítanos en nuestras sucursales:

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

Tu lado Dulce

• Grill Team •  
FOODS

## CENAS DECembrinas

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

WPP: 81 3266 1746

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



**Suav**  
PANADERIA GOURMET

@ PANADERIASUAV

*¡Pan recién hecho  
todos los días!*

iVISÍTANOS Y DISFRUTA DE EXQUISITOS DESAYUNOS Y ALMUERZOS!

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

# KOREAN BBQ



 **umai**sushi



#### **Fundidora**

Av. Francisco I. Madero 2427-Oriente,  
Acero, 64580 Monterrey, N.L.  
Tel. 813110 9814

#### **Cumbres**

Av. Pº de Los Leones 9203, Espacio  
Cumbres, 64349 Monterrey, N.L.  
Tel. 813605 3848

#### **Pedro Infante**

Av Pedro Infante 162, Cumbres Las Palmas  
Residencial, 64349 Monterrey, N.L.  
Tel. 812358 7863

 @umaisushimonterrey  
 /UmaiSushiMonterrey



Fotografía:@redeyemx



**Te ofrecemos:**

- Arreglos personalizados
- Decoración para eventos
- Canastas sorpresa temáticas



(81) 1382-0017



Av. Gonzalitos No.2500, Int.17  
Mitrás Norte, Monterrey, N.L.



@florellaeventosydetalles

Regala un hermoso detalle especial

Envíos a toda la ciudad



**45.  
EN PORTADA:  
LA CAVA**



## En Portada



# La Cava: Innovación, Vino y Familia en el Corazón de Nuevo León

Nacido de la fusión de ideas tradicionales e innovadoras, **La Cava Liquor, Wine And Beer**, es un proyecto diseñado y fundado en Nuevo León, por Jorge y Silvia, juntos decidieron integrar todas sus experiencias e ideas con el fin de crear un espacio que pudiera llenar a las familias mexicanas de una basta enología, así como la gastronomía que la acompaña. Con un estilo informal-formal, tienen como objetivo crear una experiencia relajante, placentera e interesante, con un diseño lleno de armonía y calidez que le permita a los clientes sentirse cómodos y que puedan aprender más de una cultura muy amplia, para esto cuentan con asesores especializados que puedan resolver todas las dudas o brindar las mejores recomendaciones en base a todas las necesidades y con una actitud que combina a la perfección con el ambiente del lugar. Inspirados por sus viajes y apasionados por la cultura de las bebidas espirituosas, su meta inicial fue crear una empresa con el lema "ganar-ganar", donde tanto empleados como clientes se sintieran beneficiados y crecieran con los fundadores en un ambiente cálido, respetuoso y familiar. El compromiso de **La Cava** es ofrecer un servicio excepcional y una calidad

superior, características por las que se definen. A lo largo de su camino y desarrollo como empresa mexicana y desde sus inicios se han enfrentado a grandes retos, empezando con su inauguración, así como buscar hacer crecer su mercado y adaptarse a las necesidades de este que van surgiendo y con esto también los nuevos requerimientos que vienen con en la expansión exponencial que implica para la empresa. Como estos, muchos desafíos más, sin embargo, también hay que reconocer como han logrado librarse cada batalla, cosa que los dueños han podido admitir, los ha llenado de orgullo y les han dejado, cada una, un nuevo aprendizaje. Su gente tiene una proyección, que es posicionar la empresa como una de las marcas líderes en el mercado, no solo de Nuevo León, si no poder seguir creciendo como empresa y poder expandirse y llevar la cultura de vinos, destilados y licores a todos los mercados posibles, promoviendo con esto también la educación y la apreciación por las bebidas espirituosas de alta calidad.

@lacavamty



## EN PORTADA



LOUIS ROEDERER  
CHAMPAGNE

Delicada champagne rosé de burbujas finas con notas de cata de frutos rojos y cítricos, con algunas notas florales y ciertos toques especiados por su tiempo en barrica. Suave y fresca, de un color rosado con tintes cobrizos.

Este rosé 2017 es el resultado de una “infusión” de sus uvas.

60% Pinot noir  
40% Chardonnay

TE ASESORAMOS PARA  
TUS FIESTAS

### SUCURSAL MATRÍZ

Río Tajo 1713. Bernardo Reyes. 64280. Monterrey,  
Nuevo León.

818 656 1946

818 373 2828

### SUCURSAL ANÁHUAC

Av. Manuel L. Barragán 550 int. 119. Plaza La Joya  
Anáhuac. San Nicolás de los Garza, Nuevo León.

811 759 3237

813 065 8341

### SUCURSAL REVOLUCIÓN

Av. Revolución 3725. Villa del Río. 64850. Monterrey,  
Nuevo León.

813 638 3957

811 415 3332

### SUCURSAL CONCORDIA

Av. Concordia 3177, int. 103. 66636. Apodaca, Nuevo  
León.

811 964 1896

811 088 5917

@lacavamty





Reportaje

# La evolución del consumo de vino a través de los últimos años en Monterrey

Se sabe que históricamente, para la gente de Nuevo León, la bebida por excelencia habían sido los destilados y la cerveza, tanto en fiestas como reuniones familiares o una clásica "carnita asada". Sin embargo, con el pasar de los años y con la gente cada vez más dispuesta a experimentar cosas nuevas, el vino fue abriendo paso en las mesas de los regiomontanos expandiendo los horizontes y consigo nuevas formas de experimentar los sabores, brindar por un logro y festejar una ocasión realmente especial. En un principio, el consumo principal de vino en Nuevo León era, en su mayor parte, durante eventos y la variedad de opciones eran limitadas, tanto en el tipo de vinos como en marcas, esto se debía a que en lugares como hoteles y salones de eventos donde se daba más el consumo, seguía siendo si ser rentable tener grandes cavas repletas, pues el producto duraba mucho en almacén, además, se requiere cuidado con las temperaturas y la forma de almacenamiento para que este no se avinagre, con el tiempo, poco a poco se fueron agregando más vinos, no solo en las cavas de estos

lugares, si no que se le empezó a prestar más atención a lugares de venta especializados en vinos y licores e incluso los pasillos del supermercado que exhibían el producto se fueron ampliando y ahora se podían buscar según la uva, edad, acidez, región y ya no solo por tintos, blancos y espumosos. A la par, también fue creciendo el mercado nacional, teniendo cada vez más marcas mexicanas y expandiendo su carta. Con esto también se fue rompiendo la regla implícita de que el vino tinto era solo para hombres mayores de un nivel socioeconómico elevado y que los vinos espumosos eran únicamente para celebraciones. La gente fue rompiendo los estigmas y probando cosas nuevas provocando que las cavas se fueran expandiendo tanto en variedad como en cantidad, cada vez más personas empezaron a tener su propia colección privada con sus vinos favoritos, y en eventos donde antes se utilizaba 1 botella por mesa, ahora se utilizaban en promedio de 2 a 3 por mesa. Según el sommelier, Alejandro González, también el factor del clima suele influir en el tipo de consumo que



## Hablemos de carne Cordero, de los primeros animales domesticados

por Rigoberto Treviño



@rigoberto\_trvno

@usmef\_mexico

El perro es "el mejor amigo del hombre", y fue el primer animal domesticado hace más de 15,000 años. Durante su domesticación fue utilizado para muchas cuestiones, destacando principalmente la guarda, caza y compañía. Tuvieron que pasar miles de años más para que el hombre comenzara a domesticar otros animales y con el pasar de los años distinguieron a las ovejas como una fuente importante de lana para su vestimenta, además que también podían dar leche y carne para su alimentación.

En la actualidad, el cordero se encuentra en muchos menús de inspiración global, con mayor presencia en los menús indios, africanos, mediterráneos y franceses. Estados Unidos, siendo un país multicultural, cuenta con su propia producción de cordero. Entre sus principales estados productores se encuentra Texas, California, Colorado, Wyoming, Utah y Dakora del Sur, representando aproximadamente el 50% de toda la producción en el país. Los productores americanos crían hasta más de 40 razas diferentes de cordero, pero las que podemos destacar como principales son: Dorset, Hampshire, Ramboillet y Suffolk. El 80% de este cordero se origina para el consumo de carne, pues la lana es más vista como un subproducto, destacando que no se utiliza ningún tipo de hormonas para su crecimiento.

Los corderos son animales herbívoros, los cuales se la pasan pastando la mayor parte de su vida. En Estados Unidos también se aplica lo denominado "finalización en grano" (grain-finished), en donde por aproximadamente 4-6 semanas se les dan diferentes granos, forrajes, vitaminas y minerales para estimular su crecimiento y nutrición. Se estima que las carcasas finalizadas en grano pueden llegar a ser hasta 50% más grandes que las alimentadas solo por pastoreo (grass-fed), que es lo más común en otros países productores.

La finalización en grano tiene diversas ventajas como, por ejemplo:

- Mejor jugosidad y suavidad debido a un mayor marmoleo del animal.
- Piezas más grandes y tamaños estándar para tus comensales.
- Sabor más suave para el consumidor.

Hoy en día, el consumo per cápita del mexicano es de solamente 600 gramos de cordero al año y su popularidad se encuentra muy marcada en algunos estados donde la birria de borrego es muy tradicional, tales como Baja California, Aguascalientes, Puebla, Estado de México, entre otros. Pero es interesante poder ver cómo existen países donde el consumo de esta proteína es hasta 20 veces más que nosotros, ya sea por cuestiones de tradición, regionales o religiosas. Cada vez la experiencia se está volviendo algo importantísimo en un restaurante; estamos en mundo donde los consumidores se encuentran buscando cosas nuevas y están dispuestos a probarlas. Es por lo anterior que el cordero americano es una gran opción para quienes quieren ofrecer algo diferente.

Aquí varios ejemplos de la diversidad y versatilidad que puede tener el cordero en diferentes pláticos internacionales para tu inspiración: Barbacoa, Beyti, Biryani, Colonial goose, Doner Kebab, Mansaf, Gyros, Irish Stew, Keema, Kibbeh, Kofta, Lancashire Merguez, Moussaka, Navarin, Paoma, Qabuli, Quzi, Rogan Josh, Scotch Broth, Scotch Pie, Scottadita Shawarma, Shepherd's Pie.

**Para hablar de forma correcta de la familia de los ovinos, primero debemos distinguir el ganado de la siguiente forma:**

**Reproducción:**  
**Oveja (Sheep): Hembra adulta, generalmente utilizada para la producción de lana, leche y nuevas crías.**  
**Carnero (Ram): Macho adulto con cuernos más prominentes utilizado para la reproducción.**

**Consumo:**  
**Cordero (Lamb): Animales jóvenes que aún no han alcanzado la madurez sexual (menores a 12 meses), y su carne es apreciada en la gastronomía debido a su gran suavidad y sabor.**

Fuente: American Lamb Curriculamb, American Lamb Board. Greenwood, Colorado. Web material, 2023.

tiene la gente, una comparativa con diferentes regiones de México donde climas más frescos influyen en un mayor consumo del vino mientras que en otras zonas con climas más cálidos o húmedos suelen tener mayor aceptación por cervezas y licores. También cabe destacar que monterrey es uno de los estados con mayor demanda de fermentados en México, junto a CDMX y Guadalajara.

Algunas recomendaciones para poder elegir tu vino ideal si aun empiezas o quieres empezar a probar y conocer de vinos serian, primero que nada, identificar bien para que ocasión piensas comprarlo, desde algún brindis, para alguna cena como maridaje o simplemente para tener tu propia reserva de vinos privada.

Sommelieres como Eduardo Román recomiendan que si apenas comienzas a probar vinos, empieces con vinos jóvenes que suelen ser más suaves y te podrán ir preparando para vinos con una mayor dureza o astringencia. Según un estudio en el international journal of wine business, algunos vinos jóvenes suelen tener como distintivo botellas o etiquetas más artísticas, coloridas o diseños menos serios, además la uva también

puede ser un buen indicador, Carlos Solares, Sommelier regiomontano, recomienda comenzar con uvas de nuevo mundo o evitar un poco la uva italiana si aún no tienes mucha experiencia, pues estas uvas suelen ser mucho más astringentes y complejas para el paladar y pueden ser difíciles para un primer acercamiento .

Una frase que te puede servir mucho si te sientes perdido, no han logrado identificar bien qué tipo de sabor buscas o no quieres arriesgarte a que no sea el adecuado para alguno de tus invitados, es "ante la duda, espumoso ayuda" pues es un vino bastante noble y bien balanceado, además que las burbujas que contiene te ayudaran limpiar el paladar si la comida tiene una cantidad de grasa elevada. De igual manera, la recomendación general es experimentar, conocer y probar diferentes estilos, salir de la zona de confort y poder descubrir un mundo nuevo de sabores y si un día sientes que el vino no es para ti, quizás solo estás probando la botella equivocada, y afuera te está esperando el fermentado ideal para ti.



Río este al piquín

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

📞 8125671544

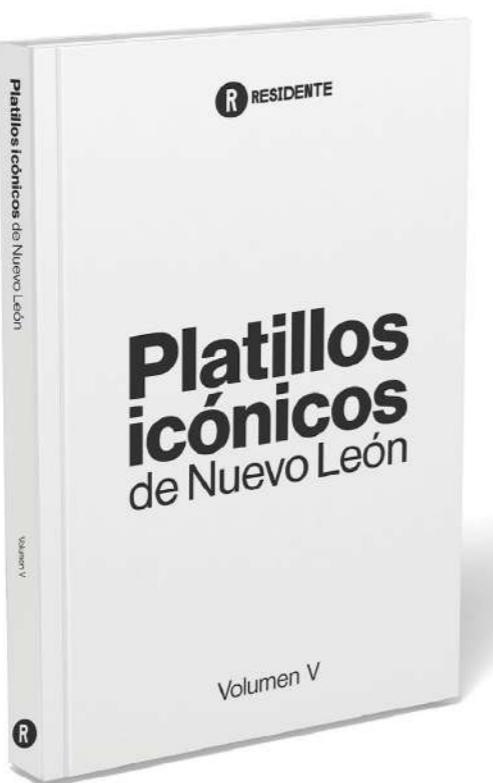
⌚ laplayita1962

Parrillada, Tacos, Mariscos, Cerveza y Coctelería.



# 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](http://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)

**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.

## 57. ROSTROS Y PLATILLOS ICÓNICOS

Platillos  
íconicos  
de Nuevo León



## Especialidades de Cabrito

El Pipiripau

**EL PIPIRIPAO®**

¡HA DE SER POR MI SABOR!



CABRITO, CARNE ASADA Y MÁS

f ELPIPIRIPAU.GRILL    g PIPIRIPAU.GRILL    d ELPIPIRIPAU.MX    t 81 8016 7999

MERCADO JUÁREZ

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



Tacos de Bistec, Barbacoa, Papas con Chorizo y Chicharrón  
César's Tacos



📍 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



## Costillar de Puerco

Restaurante Bar El Zacatecas



### SUC. SANTIAGO

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

### SUC. LAS AMÉRICAS

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

### SUC. LAS BRISAS

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

@LOSTOREADOSDELALAMO

**Platillos  
íconicos**  
de Nuevo León



**Picaña con Ensalada  
de Fresas y Tuétano**

Mr. Pampas

Favorito de  
  
ABAZTEC

**¡HOLA @SAN PEDRO!**

# MR. BROWN

📍 **CENTRITO VALLE**

**COMING SOON**





**Hamburguesa Strikers**  
Strikers



**Buñuelos de Camarón**  
Mochomos



  
**SENSIRA**  
ALL LUXURY INCLUDED

 Arriva  
Hospitality Group

A MEMBER OF  


 FOUR DIAMOND

 GBAC STAR

+52 (998) 868 5460  
[sensiraresorts.com](http://sensiraresorts.com)

@    Sensira Resort & Spa



# 71. GASTRO DESTINOS



ICON

# Sensira Resort: El lujo ancestral RIVIERA MAYA



**El lujo y confort** de la Riviera Maya te espera en Sensira, en la bahía de Petempich a sólo 15.3 km del aeropuerto internacional de Cancún. Sensira es el lugar ideal para pasar un momento mágico en un paisaje formidable a la brisa del Caribe Mexicano con tus personas favoritas, cada uno disfrutando de un área especial para cada quien, gozando todas y cada una de las amenidades que tiene para ofrecerte. Desde habitaciones inspiradas en gemas preciosas hasta actividades emocionantes para toda la familia; aquí encontrarás el equilibrio perfecto entre lujo, diversión y bienestar. Teniendo una ubicación privilegiada cerca de los destinos más destacables e icónicos de la Riviera Maya como el arrecife coralino más grande de Mesoamérica, ubicado justo frente al resort; tal es etérea la vista que día tras día inspira a continuar el compromiso con el medio ambiente reflejándolo en el más pequeño detalle, desde la ambientación y diseño, hasta el servicio de spa y gastronomía. Dando como uno de los resultados a Sensitive Gourmet, donde los alimentos son preparados de la manera más fresca posible para acompañarse con una cuidadosa selección de vinos y cócteles artesanales diseñada por sommeliers. Aquí, desde que se pone un pie, entras a una atmósfera exclusiva de descanso rodeado de flora y fauna endémica acompañada de un servicio extraordinario que te ofrecerá una estancia inigualable.



ICON

# LE CHIQUE CANCÚN



En el Azul Beach Resort Riviera Cancún, se encuentra LE CHIQUE, uno de los mejores 50 restaurantes de América Latina y uno de los 25 mejores lugares para comer en México, destaca por su innovadora cocina mexicana en un ambiente exclusivo para adultos donde se busca la excelencia culinaria combinada con una experiencia única para deleitar a todos los comensales.



# El Meson Sidreria Arturo MADRID



Como su nombre indica, House Wine se encuentra en una casa antigua, con un montón de pequeñas habitaciones llenas de cómodas sillas y mesas que añaden una sensación de intimidad a todo el espacio. Con un gran patio, precios de Happy Hour y música en directo la mayor parte de la semana, es fácil entender por qué House Wine es uno de los pocos establecimientos de Barton Springs Road que ha conseguido mantenerse. Hay más de 100 botellas de vino disponibles en House Wine, y todas se pueden pedir por copas. Si hay otro lugar en Austin que ofrezca tanta flexibilidad, todavía no lo hemos encontrado. Y con cerca de una docena de opciones de vuelo diferentes, House Wine es también un gran lugar para aprender sobre vinos, desde los blancos de la costa y los vinos anaranjados globales hasta los tintos sudamericanos.



# Delia's Tamales MC ALLEN



Mario Navarro estaba almorzando en Delia's, un restaurante de comida rápida especializado en tamales, en una tarde fría de enero en McAllen, Texas. Delia Lubin, la propietaria, emigró de Reynosa, México, y comenzó el negocio en 1985 con solo dos kilos de masa. Hoy en día, Delia's es una cadena de seis establecimientos muy venerada en McAllen. Navarro, un empleado de 21 años, llevaba una camisa distintiva del restaurante mientras disfrutaba de tamales de pollo y queso, hechos con el popular queso Crema Philadelphia. Delia's es conocida por su uso de este queso, apreciado por su textura emulsionada que se mantiene al calentarse al vapor. Navarro elogió el sabor y disfrutó del tamal con salsa de jalapeños verde esmeralda.



# Patrizi's AUSTIN



El Butterfly Bar de Manor Road es conocido por su bullicio los viernes y sábados por la noche, con una cola que se extiende frente a Patrizi's, un popular restaurante italiano. Ofrecen platos italianos rústicos y pasta casera, con fettuccine como base estándar para todas las opciones de pasta, a menos que prefieras tallarines de calabacín. Los platos son abundantes y están hechos desde cero, lo que se nota en la textura de la pasta al diente. Además, puedes agregar una albóndiga del tamaño de una pelota de béisbol a cualquier pedido. Todo en el menú cuesta menos de \$15, lo que permite disfrutar de una noche informal y económica con una ensalada y una botella de vino del bar.

# Casa Ámate RIVIERA MAYA



Restaurante insignia de Andaz Mayakoba, ofrece una experiencia culinaria excepcional en un entorno acogedor y elegante. Con la historia de los señores De León como telón de fondo, quienes compartieron su pasión por viajar y explorar la región latinoamericana, este lugar se convierte en un reflejo de sus vivencias y legado. Casa Amate presenta una fusión de cocina latino-contemporánea y recetas tradicionales de México, Centro y Sudamérica, siempre con el distintivo toque de originalidad que caracteriza a Andaz.



# Jeffrey's AUSTIN



Jeffrey's es un restaurante de alta gama que ha estado en funcionamiento desde 1975. Con una fila de lujosos autos estacionados afuera y un interior elegante con mesas cubiertas de mantel blanco, transmite una sensación de extravagancia. Su historia incluye una formación en alta cocina en Suiza y en Le Cordon Bleu de París. Ofrece una experiencia culinaria impecable centrada en carnes de calidad, estableciendo el estándar para la alta cocina en Austin.



# Nana's Taqueria MC ALLEN



Situado en una antigua casa de Weslaco, Nana's es otro orgulloso representante de la fusión fronteriza. Importando los sabores de Nuevo Progreso a América, sus tacos, aunque pequeños, son intensamente sabrosos. Además, no puedes pasar por alto los lonches, una variante divertida del bolillo que se fríe y rellena con bistek o pastor. Y no te olvides de acompañarlos con su deliciosa salsa de ajo picante casera.



# Grand Central Oyster Bar NUEVA YORK



El Grand Central Oyster Bar es un icónico restaurante en Nueva York, ubicado dentro de la estación Grand Central. Con una atmósfera clásica y encantadora, el lugar evoca una sensación de nostalgia, como si hubiera estado sirviendo mariscos desde generaciones atrás. El restaurante se divide en dos áreas: un comedor formal con mesas y una barra larga y sinuosa con numerosos asientos. Los clientes pueden recibir ayuda de las camareras para explorar el extenso menú. Para aquellos con prisa, también hay una ventana para comida para llevar, ofreciendo sopas y sándwiches. Es un lugar único que fácilmente se puede pasar por alto, pero que merece ser recordado y visitado.



# Super Burgers MC ALLEN



Super Burgers combina lo mejor de las taquerías y las hamburgueserías para ofrecer una experiencia gastronómica única. Su diverso menú incluye una variedad de hamburguesas con un toque mexicano, como las de trompo, estilo hawaiano, la clásica con tocino y otros giros como la de Cheetos Flaming Hot, reflejando la fusión de los sabores fronterizos. Además de la hamburguesas, ofrece otras opciones deliciosas como entradas, alitas y tacos típicos de la región. Con su compromiso con la calidad y su selección de platillos Super Burgers se ha convertido en un destino popular para cumplir cualquier antojo.

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



@pangabrielmx

facebook pangabrielmx

tiktok pangabrielmx

La magia  
de la  
Navidad con



**Pan GABRIEL**  
*Tu Dulce Compañía*

**Libre de gluten, huevo, leche y azúcar**



*El Sabor  
a Navidad*



*Delmónico en Salsa de reducción de vino tinto*

**ANGUS**  
PREMIUM BEEF  
• PROVED QUALITY •

HUMBERTO LOBO 800 SUR, COL. DEL VALLE, SAN PEDRO GARZA GARCÍA 66220