



RESIDENTE



residente.mx

Pollo Delicioso

 meal star



MONTERREY | MAR - ABR 2025



BRUCE

— LOUNGE & MUSIC HUB —

PLAZA SIKARA

Música en vivo, el mejor sushi
y un ambiente inigualable.

Vívelo, disfrútalo, compártelo
abrimos de miércoles a sábado



I TE CONQUISTO NUESTRO AMBIENTE, TE SORPRENDERÁ NUESTRA COMIDA!

 @DUETSMTY

RVA: 812-884-24-71

RIO MISSOURI 600 3ER PISO LOCAL 6 Y 7, ZONA VALLE DE SANTA ENGRACIA, 66268 SAN PEDRO GARZA GARCÍA, N.L.



En portada

FOTOGRAFÍA Y POSTPRODUCCIÓN
Marco Reynosa
@marcomaschuy

TALENTO
Isaías Espinoza
@chefenproceso

IMPRESIÓN
Grafotec

Contenido

11

Cultura restaurantera

16

Taquerías icónicas

41

En portada

60

Entrevistas

77

Gastro
Destinos

R Residente
Restaurant-
Media®

Directorio

FUNDADOR
José Antonio Chaurand

DIRECTOR
Juan Carlos López

CUENTAS ESPECIALES
Viridiana González

VENTAS Y MARKETING
Diana Salazar
Samanta Santos
Abisaí L. Berlanga

DISEÑO
Nataly Ramos

EDITOR
Irán Giselle Herrera

EDITORES DIGITALES
Jordy Hernández
Alejandra Cuéllar
Esteban Cantú

FOTOGRAFÍA
Israel Albornoz

DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN
Asael Sánchez
Griselda Tovar

DISTRIBUCIÓN
Carlos Gómez
José Carlos González
Omar Medellín

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

• PARRILLA111 •
COCINA REGIOMONTANA



100%
AMBIENTE
FAMILIAR



PARRILLA111

812 317 4438
811 652 5376

Lo dice la crítica



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



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



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



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



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



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



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



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

Ocasión



Desayunos



Amigos



Cumpleaños



Night



Familiar



Negocios



Antojo



En pareja



Munch

Zonales



Monterrey



Santa Catarina



Apodaca



Poniente



San Pedro



Escobedo



Sur



Guadalupe



San Nicolás

cooper®

EAT, CHILL & REPEAT



PARRILLA Y MAR EN UN MISMO LUGAR

COOPER® CHROMA

RICARDO MARGAIN ZOZAYA 315, SPGG

RSVP 8183562539 / 8142028233 / WHATSAPP 8115776195

IG. COOPERSANPEDRO

EL PIPIRIPAO®

¡HA DE SER POR MI SABOR!



CABRITO, CARNE ASADA Y MÁS

 ELPIPIRIPAU GRILL  PIPIRIPAU GRILL  ELPPIRIPAU.MX  81 8016 7999

MERCADO JUÁREZ

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



09.
CULTURA
RESTAURANTERA



RECOMENDACIÓN DEL MES

Vernáculo

Cinco razones para visitar éste excelente restaurante durante este mes.

@vernaculonl

1. Cocina auténtica del Noreste Mexicano

Vernáculo ofrece platillos tradicionales con ingredientes locales, reflejando en cada uno de ellos la riqueza gastronómica de la región.

2. Ambiente único

En un entorno que evoca el desierto, con cocina abierta y parrilla de leña, se crea una experiencia sensorial completa. Es ideal para disfrutar de comida auténtica con familia y amigos.

3. Ingredientes de la región

Su menú cambia según la temporada, asegurando frescura y creatividad en cada platillo. Esto nos permite explorar nuevos sabores y apoyar a diferentes productores y comercios locales.

4. Reconocimiento gastronómico

Recomendado por la Guía Michelin y bajo la dirección del chef Hugo Guajardo, quien se distingue por innovar en técnicas tradicionales. En poco tiempo, Vernáculo se ha posicionado a nivel internacional.

5. Platillos destacados

Disfruta de sus tacos de papada en adobo de asado de puerco y su carne zaraza, acompañados de salsas picantes y postres como la tarta de manzana. Cada platillo es una experiencia culinaria única y deliciosa.



Av. Cto. Frida Kahlo 303
Distrito Armida, Valle Oriente
San Pedro G G, Nuevo León.



81 1038 8043
@vernaculonl
Reservas por opentable



RECOMENDACIÓN DEL MES

Tortas Bernal

Nada como poder disfrutar de una buena comida con familiares y amigos, ya sea en la comodidad de tu casa o directamente en el restaurante, y en esta temporada uno de los platillos favoritos son las tortas; por eso te traemos 5 motivos por los cuales elegir las **Tortas Bernal**.

@tortasbernaloficial

1. Cantidades vastas

Sus tortas no solo son deliciosas, sino que también son grandes y llenas de sabor. Cada torta es generosamente preparada, lo que te asegura quedar satisfecho después de disfrutar de una.

2. Sucursales en todo Monterrey

Cuentan con sucursales a lo largo de todo Nuevo León para que puedas tener una cerca de ti, ubicadas en San Nicolás, Guadalupe, Monterrey, Escobedo y San Pedro.

3. Valor por tu dinero

Además de un excelente sabor y calidad, los precios que se ofrecen son justos. Por lo que puedes disfrutar de una buena comida sin preocuparte por el bolsillo, lo que hace de este lugar una opción ideal para quienes buscan calidad sin gastar de más.

4. Ambiente 100% familiar.

Ideal para disfrutar en compañía de la familia o amigos. Con un ambiente cómodo y relajado que permite disfrutar de una comida casual.

5. Ingredientes de calidad

Sus ingredientes son de la mejor calidad y frescura, desde la carne cuidadosamente seleccionada hasta el pan, que marca una gran diferencia al ser suave y a la vez crujiente por fuera, además de ser un pan que no se deshace ni se rompe.



Nuevo León
ES TERRITORIO BERNAL

@f/TORTASBERNALMX





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.

Los más frecuentados



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?

1. El Pollo Loco
Pollo asado

2. Doña Tota
Gorditas

3. Tacos Villa de Santiago
Tacos

4. La Playita
Mariscos

5. Cesar Tacos
Tacos



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?

1. McDonald's
Hamburguesas

2. Carl's Jr
Hamburguesas

3. Capricciosas
Pizza

4. La Aliadas
Alitas

5. Mr. Brown
Hamburguesas



EN TENDENCIA

Nuevas propuestas

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



EÓN TIME COFFEE

Ubicada en San Nicolás de los Garzas, es una cafetería que recién abrió al público en noviembre del 2024. Su estilo es una combinación que balancea una estética urbana con un ambiente cálido, creando una atmósfera cómoda y relajada, perfecta para ir solo o acompañado. Entre su menú se encuentran sándwiches, panadería, matcha, chai y variedad de cafés.



BARBIE DREAM LOUNGE

Inaugurada apenas en noviembre del 2024, en San Pedro Garza García, es una cafetería llena de brillo y glamour, inspirada en la muñeca más famosa del mundo y su dream house, con una decoración llena de rosa, estrellas y luces neón que te hace sentir como si estuvieras en Barbie Land. Entre su menú puedes encontrar hamburguesas, pastas, coctelería y cafés, así como variedad de postres y platillos inspirados en Barbie.



EL CHAMALITO

mariscos & cheve



CÁELE, PIDE PA' LLEVAR O A DOMICILIO

📍 *Vista Hermosa*

Ave. Terranova 504,
Col. Vista Hermosa.

📞 (81)2315-0500
(81)1415-3069

📍 *Micrópolis*

Ave. Eugenio Garza
Sada 3820.

📞 (81)1360-4725
(81)1360-4985

📍 *Vía Puerta de Hierro*

Ave. Paseo de Leones 9002,
Col. Puerta de Hierro.

📞 (81)1357-4689
(81)1357-4690



NEW



LA CASA DE LAS SALSAS

Fundado en octubre del 2024, en el municipio de Escobedo, La Casa De Las Salsas es un restaurante del influencer Rafael Villarreal, de estilo norestense, cuyo enfoque principal son las salsas. La estética del lugar es relajada, con un toque muy tradicional y los colores, así como la luz, le dan una sensación cálida. Entre sus platillos se encuentran las parrilladas, los tacos, el cabrito y, sobre todo, una extensa variedad de salsas.



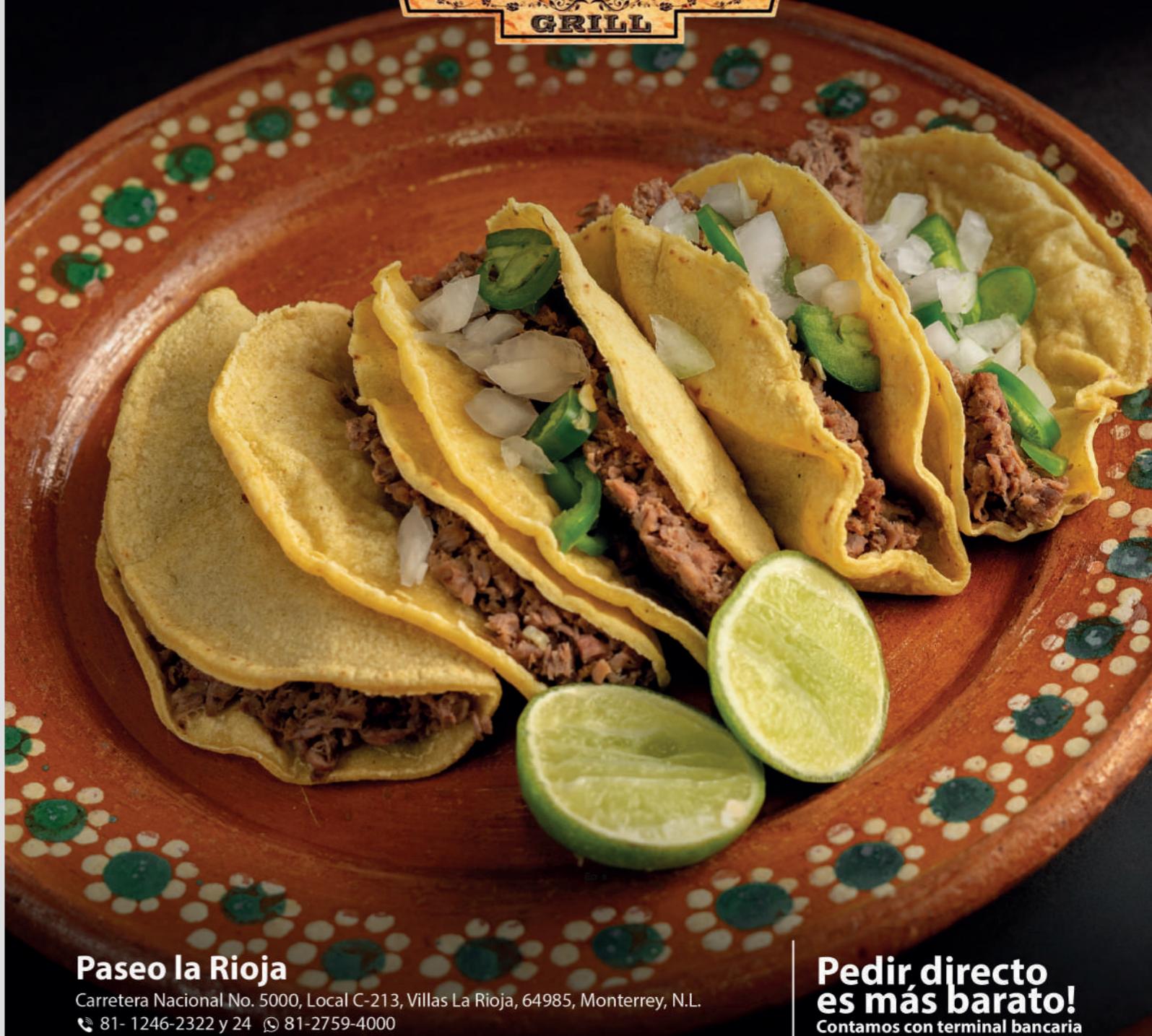
ROSTA

Recién en octubre 2024, Rosta anunció su apertura, siendo uno de los restaurantes más nuevos del momento en San Pedro Garza García, con una decoración sobria y sofisticada, en colores cálidos y detalles de madera. Crea un ambiente cálido y cómodo para visitar con familia o amigos; el lugar cuenta con un amplio menú especializado en la cocina mediterránea-latinoamericana.



MAUI

El nuevo restaurante- bar de Barrio Antiguo, recién abrió al público en 2024 con un estilo moderno donde los colores neutros se fusionan con una luz tenue creando un ambiente íntimo y sofisticado, entre su menú se pueden encontrar platillos como empanadas venezolanas, nachos, arepas, hamburguesas y una excelente variedad de bebidas.



Paseo la Rioja

Carretera Nacional No. 5000, Local C-213, Villas La Rioja, 64985, Monterrey, N.L.

📞 81-1246-2322 y 24 ☎ 81-2759-4000

Misión Del Valle

Av. Alfonso Reyes No. 400, Local 17, Misión del Valle, Valle Poniente, 66233

📞 81 8336 5670 ☎ 81-2759-7560

f @huajucogrill

**Pedir directo
es más barato!**

Contamos con terminal bancaria
en nuestro servicio a domicilio,
¡solicitala! VISA ☺



TAQUERÍAS ICÓNICAS DE NUEVO LEÓN

Taquerías icónicas de NL

Por su importancia en el imaginario metropolitano es que se celebran las taquerías que con su constancia y delicias han logrado hacerse de un nombre entre su clientela. Recomendados, destacados y hasta históricos, pues algunos cuentan con cuatro o casi cinco décadas en la ciudad, éstas son solo algunas que se mantienen presentes desde hace ya tiempo. Definitivamente aún quedan muchas taquerías con historias por reconocer y a las cuales dar crédito. Pues Monterrey es una ciudad con una cultura taquera que la acompaña desde su crecimiento como urbe, que evoluciona con ella y sobrevive como una de las predilecciones de los regios.



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

[f Cesars Tacos](#) [cesars.tacos](#)

TAQUERÍAS ICÓNICAS DE NL

Tacos de la Cima

MTY



Lo más vendido

El de deshebrada es el más pedido.

Entrevista: Malena y Flor (dueñas)

¿Cuándo abrieron los tacos?

En septiembre u octubre del 2006. Lo teníamos anotado en una pared, pero nos cambiamos después. Estábamos aquí a la vuelta, en el mismo edificio, pero el local nos quedó chiquito.

¿Por qué abrieron?

Por necesidad. En ese tiempo a Flor una persona le pidió que los hiciera, empezó y agarró sus clientes. Hubo un momento que dije (Malena): "Quiero hacer algo y qué mejor que con mi hermana" y ella necesitaba ayuda.

¿Cómo hacen para atender bien a la gente?

Somos familia, también mi papá nos echa la mano, este negocio empieza desde bien temprano, a las 2:00 o 3:00 de la mañana tiene que estar recogiendo tortillas.

¿También entregan pedidos?

Manejamos muchos pedidos para eventos. Cuando empezamos, el negocio estaba enfocado a las vaporeras para reuniones.



TAQUERÍAS
ICONICAS DE
NL

TAQUERÍAS ICÓNICAS DE NL

El Compadre

MTY



Lo más vendido

Se pide más los tacos de cabeza.

Entrevista: María de la Luz (dueña)

¿Cuándo inició la taquería?

Mis suegros iniciaron hace 43 años. Yo tengo 30 años de casada. Ya eran conocidos como "los tacos del muerto". Mi suegro falleció y mi esposo se quedó con mi suegra en el negocio.

¿Qué empezaron vendiendo y qué es lo más pedido?

Empezamos con pura cabeza y picadillo. Después, cuando me casé, mi esposo empezó a meter chicharrón, pierna, pierna borracha, ensalada. Se pide más los de cabeza.

¿Por qué cree que han tenido tanto éxito?

Mi esposo siempre nos ha enseñado que nunca debemos bajar la categoría del taquito. "Ustedes nunca bajen el sazón porque sea más barato", dice, siempre que sea la misma calidad. Aunque rinda un kilo pero bien vendido. Siempre con mucho amor. Mi esposo dice: "Trata a los patrones como te gusta que te traten a ti". Mucha gente viene y nos dice que cómo le hacemos, y yo les digo, "No pasa nada, para todos hay". Mi esposo dice "Se pueden poner cinco o seis taqueros enfrente de mí y Dios nos da a todos".



TAQUERÍAS
ICONICAS DE
NL

TAQUERÍAS ICÓNICAS DE NL

Tacos Don Pancho

MTY SPG SNN APO GPE STA



Lo más vendido

Carne, chicharrón y frijol.

Entrevista: Marisela González Carrillo (dueña)

¿Cuándo empezaron los tacos?

Un día mi papá estaba haciendo la salsa en los Tacos Javier, donde él solía trabajar, y al momento de estar preparando la salsa se le cayeron ciertos productos y le gustó cómo quedó.

¿Quién continuó con los tacos?

Nuestro padre muere en el 83, de una cirrosis hepática. Mi mamá se quedó a cargo del puesto; posteriormente, nuestra madre fallece en el 90 y nos quedamos los cinco hermanos. Nos hicimos cargo, enfrentando desafíos como el desalojo de su puesto original y la competencia de otros vendedores.

¿Cuántos locales tienen?

Hemos experimentado un crecimiento significativo, ya que logramos abrir múltiples sucursales en diferentes municipios del área metropolitana y hemos logrado mantener la autenticidad de sus tacos originales, diferenciándose de otras franquicias similares.

¿Cómo se hizo famosa la salsa?

La forma de servir la salsa ha evolucionado a lo largo de los años, desde cucharones de aluminio hasta vasos desechables, lo que ha contribuido a su popularidad. La salsa se ha convertido en un elemento distintivo de los Tacos Don Pancho y es considerada uno de los factores clave de su éxito.



TAQUERÍAS
ICONICAS DE NL

LOS AUTÉNTICOS

TACOS DON
PANCHO
1968



LA TRADICIÓN QUE
SE DISFRUTA EN CADA MORDIDA

LOS MEJORES TACOS A VAPOR DE TODA EL ÁREA REGIOMONTANA

81-83-37-99-04

81-83-67-14-52

TACOS DON PANCHO

@TACOSDONPANCHOI968

@TACOSDONPANCHOMTY

TAQUERÍAS ICÓNICAS DE NL

El Pueblita

GPE



Lo más vendido

Tacos de trompo y bistec.

Entrevista: Sr. Ángel (dueño)

¿Cómo empezó la taquería?

Bueno, yo trabajé con un hermano ahí por la clínica cuatro, eso fue cuando yo llegué de Puebla. Llegué y me puse a trabajar con mi hermano el mayor por alrededor de dos años. Luego me fui pa' Acapulco y al año regresé. Y de esa fecha para acá me puse yo en un puestecito en la calle.

¿Qué ofrecían al principio?

Nada más ofrecíamos puros tacos de trompo y bistec. Después pasó como un año y empezamos a meter variedad, lo que es gringas y campechanas, después hamburguesas, papas, o sea, más variedad.

¿Los tacos tienen algo de sazón de su tierra natal, Puebla?

La receta es de la zona sur, no le puedo decir que de una sola parte. Mi hermano mayor fue el que inició con esa receta cuando yo trabajaba con él y es la que seguimos usando.

¿Qué es lo que ha permitido que sigan presentes con los clientes?

Pienso que es la disciplina que uno les da a los empleados para que ellos trabajen bien, que haya higiene, que traten bien al cliente. Sin nuestros clientes no somos nada.



TAQUERÍAS
ICONICAS DE
NL

TAQUERÍAS ICÓNICAS DE NL

Tacos Lara

MTY

SPG

ESC

STA



Lo más vendido

Tacos a vapor.

Entrevista: Sr. Javier Lara (dueño)

¿Cuál es la historia de la taquería?

Mi papá, Feliciano Lara, empezó el negocio en 1968, llegó de Zacatecas, sin empleo y cuando pasó por una tortillería donde pedían empleo, le surgió la idea de vender tacos. Estuvo trabajando en la tortillería; al poco tiempo juntó dinero y compró el triciclo.

¿Qué ha cambiado a la hora de vender tacos?

Todo sigue igual, lo único que cambió es que ahora tenemos un establecimiento, ahorita nomás aquí en Vista Hermosa y con un personal de 14 personas.

¿Con qué tacos empezaron?

Empezamos con deshebrada, frijol y papa.

¿Qué es lo que más les gusta a los clientes?

La calidad y el servicio. Pero sobre todo el tiempo que llevamos en el mercado, que son 49 años.

¿Los visitan mucho de esa zona o viene más gente de otros lugares?

Viene más gente de otras zonas, como Cumbres y Valle.

¿Cómo les ha ayudado ser una empresa familiar?

Todos trabajan a la par, y eso es algo nos ha ayudado mucho.



TAQUERÍAS
ICONICAS DE
NL



REFRESCANTE

Un gusto refrescante: 5 platillos perfectos para combatir el calor.

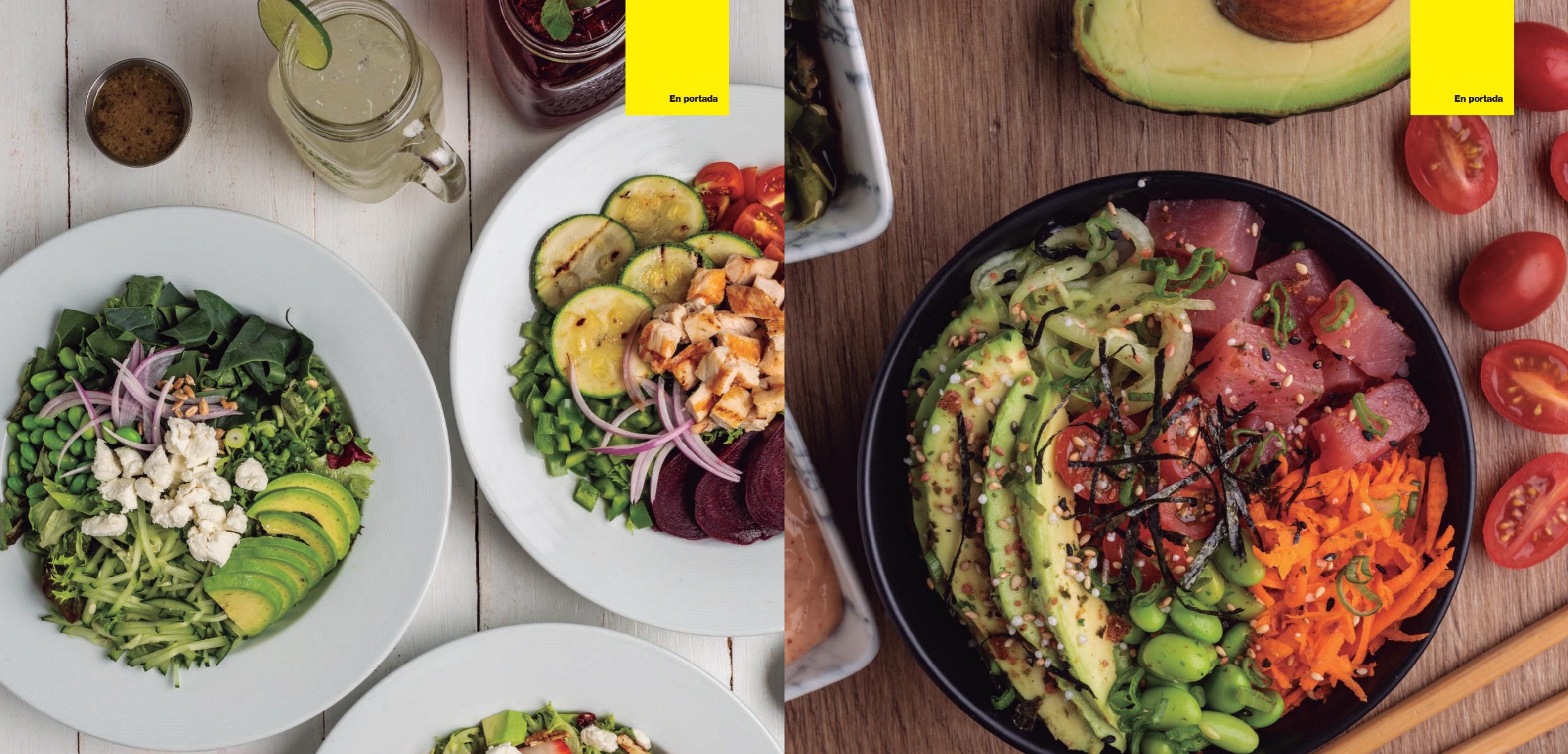
Con la llegada de las altas temperaturas, nada mejor que disfrutar de algo refrescante que sea delicioso y lleno de frescura. Con ustedes, una selección de 5 propuestas culinarias ideales para esta temporada de calor y tres opciones de restaurantes donde los puedes encontrar.

PLATILLO, ENSALADA Y BEBIDA
(REFRESCO, LIMONADA O NARANJADA)

VÁLIDO DE LUNES A JUEVES DE 12:00 PM A 5:00 PM. VIGENCIA AL 30 DE ABRIL DEL 2025.

SIERRA MADRE BREWING CO.

<



Ensalada

Super Salads
Green House
Happy Salads

residente.mx

En portada

Poke Bowl

Avocalia
Oriental Wok
Poki Poke

residente.mx



En portada



Paletas de Hielo

Helados Sultana
Tocumbo
La Purísima

residente.mx



En portada



Nigiri

Yama-to
Sushi IWA
Mirai

residente.mx



Té Helado

Tim Hortons
Starbucks
Gong Cha

residente.mx



49. EN TENDENCIA: POLLO

RECOMENDACIONES RESIDENTE



BUFFALO WILD WINGS

Establecido como un referente para los amantes de las alitas y los deportes, Buffalo Wild Wings en Nuevo León ofrece un ambiente vibrante para disfrutar de eventos deportivos en múltiples pantallas. Su menú incluye alitas en una variedad de salsas y especias, acompañadas de opciones como hamburguesas y nachos. Los días con promociones de alitas o cervezas son ideales para aprovechar precios accesibles y disfrutar en grupo.



TÍO BEN

Fundado en 2015, Tío Ben se especializa en pollo frito con un crujido distintivo. Con sucursales en Monterrey, como Cumbres y Lomas, ofrece tenders de pechuga de pollo así como hamburguesas empanizadas. Entre sus platillos destacados están los tenders originales y la Classic Burger. Para evitar tiempos de espera, se recomienda visitar entre semana y aprovechar sus promociones vigentes.



LAS ALIADAS

Fundado en 2014, Las Aliadas es un restaurante regiomontano especializado en alitas de pollo asadas a la parrilla y bañadas en su distintiva salsa casera. Con múltiples sucursales en Monterrey y una en Querétaro, ofrece un ambiente familiar y promociones semanales. Su menú incluye alitas marinadas para preparar en casa y opciones como hamburguesas y boneless.



RECOMENDACIONES RESIDENTE



CHURCH'S

Fundado en 1952 en San Antonio, Texas, Church's Texas Chicken™ se ha expandido internacionalmente, incluyendo múltiples sucursales en Nuevo León, donde es un favorito del público. Especializado en pollo frito preparado a mano, ofrece combos familiares, complementos y bocadillos.



CHICK N CHACK

Fundado en 2020, Chick N Chak se ubica en San Pedro Garza García, Nuevo León. Especializado en pollo asado y empanizado, ofrece hamburguesas, tenders y ensaladas. Su ambiente casual es ideal para disfrutar con amigos y familia. Entre sus platillos destacados están el Grilled Chicken y la Buffalo Chicken Burger.



EL POLLO LOCO

Fundado en 1975 en Guasave, Sinaloa, por Francisco Ochoa, El Pollo Loco se especializa en pollo asado al estilo Sinaloa. En Nuevo León, cuenta con múltiples sucursales, incluyendo Monterrey y Apodaca. Su menú se centra en pollo marinado y asado, acompañado de guarniciones tradicionales. Ofrecen promociones semanales y servicio a domicilio.



En tendencia

RECOMENDACIONES RESIDENTE



CRISPY TENDERS

Fundado en Monterrey, Crispy Tenders se especializa en pollo empanizado al momento, ofreciendo opciones como el Crispy Vaso y la Chicken Burger. Sus sucursales en el centro de Monterrey brindan un ambiente casual para disfrutar de sus crinkle fries y aderezos caseros.



MRS NASHIE

Nashie, ubicada en San Pedro, Nuevo León, se especializa en hamburguesas de pollo empanizado, como la Buffalo Nashie y la Morita Nashie, acompañadas de ensalada de col y papas fritas. Ofrece entradas como boneless y macarrones con queso. Los miércoles y jueves presentan promociones.



TITO'S

Fundado en 2014 en Monterrey, Tito's Alitas Adictivas se especializa en alitas de pollo 100% asadas, acompañadas de salsas caseras exclusivas. Con varias sucursales en Nuevo León, ofrece promociones como el "Combo Boneless" por \$109, disponible de lunes a viernes. Para evitar tiempos de espera, se recomienda visitar entre semana y aprovechar las ofertas vigentes.



대박 핫도그
OMG
k-dogs

BANDERILLAS COREANAS

SUCURSAL SATÉLITE
PLAZA LAURELES, P.º DEL
ACUEDUCTO 6701, 64970
MONTERREY, N.L.

SUCURSAL SANTA LUCÍA
TORRE LUZÍA, C. WASHINGTON
1414-OTE, CENTRO, 64000
MONTERREY, N.L.

@OMGKDOGS

SIEMPRE
UANL

**MARINTHIA
JAQUELINE
ESTRADA LÓPEZ**

Estudiante de maestría
en nanotecnología

Estancia en Japón
como finalista de
reto ANUIES4MX



UANL[®]

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

**VISION UANL
2040**

La
excelencia
por principio
la educación
como instrumento



® Residente Restaurant Magazine



**41.
EN PORTADA:
MEAL STAR**



En Portada

Meal Star: La startup que está revolucionando la venta de comida casera

Conectando cocinas locales con amantes de la buena comida

En un mundo donde las plataformas de delivery suelen favorecer a grandes cadenas y restaurantes establecidos, Meal Star llega para cambiar las reglas del juego. Esta innovadora aplicación permite que cualquier persona con talento culinario pueda vender sus platillos sin necesidad de una cocina industrial o una gran inversión. Desde Monterrey, su ciudad base, ya ha logrado expandirse a CDMX, Puebla, Ciudad Victoria y otras localidades, acercando el sabor casero a más personas. Además, una de las grandes ventajas de Meal Star es su modelo de negocio, que evita los costos excesivos de intermediación. A diferencia de otras plataformas, que imponen comisiones elevadas tanto a vendedores como a compradores, Meal Star apuesta por una estructura más equitativa, lo que permite ofrecer platillos caseros a precios más competitivos. Esto significa mayores ganancias para los cocineros y comidas más accesibles para los clientes. Gracias a **Meal Star**, disfrutar de comida hecha con amor y autenticidad nunca había sido tan fácil. Con solo unos clics, puedes encontrar platillos preparados por cocineros locales, apoyar el emprendimiento y deleitarte con recetas que van desde lo tradicional hasta lo más innovador. Descarga **Meal Star** y sé parte de la revolución gastronómica. La cocina más grande del mundo está a solo un clic de distancia.

Feature: “Cocina Me”

Imagínate poder pedir justo lo que se te antoja, sin importar lo raro, especial o nostálgico que sea. Esa es la magia de Cocina Me, la función más divertida y personalizada de Meal Star, la app que conecta a cocineros locales con gente que ama la comida casera.

Con “Cocina Me”, no eliges de un menú: tú inventas el menú. Solo tienes que escribir qué se te antoja, y los cocineros de tu comunidad podrán ver tu pedido. Si alguien se anima a prepararlo, te avisan para coordinar entrega, precio y detalles. ¡Y listo! Tu antojo se vuelve realidad. **“Cocina Me”** está hecho para esos antojos que no encuentras en ningún menú como esa receta viral que viste en TikTok y ahora no te deja de aparecer, el guisado que solo tu mamá sabía hacer, o la idea loca de comida que se te ocurrió y ahora tienes que probar. En esta app no hay límites. En vez de adaptarte a lo que hay, la cocina se adapta a ti. Para los cocineros de Meal Star, “Cocina Me” es una forma genial de mostrar su talento, probar cosas nuevas y ganar un extra con pedidos hechos a la medida. Además, pueden conocer mejor a sus clientes, hacer comunidad y destacar por su creatividad.

¿Cómo funciona?

Entra a la app y da clic en el botón “Crear” dentro de la sección Cocina Me, escribe tu antojo: lo que quieras, ingredientes, qué tanto pica, cómo lo imaginas... Recibe propuestas de cocineros en tu chat y elige la que más te guste, acuerdan detalles, pagas de forma segura y recibes tu platillo hecho justo como lo querías.

Porque tus antojos merecen cumplirse

“Cocina Me” no es solo una función, es una forma de decir: “quiero esto, y sé que alguien puede hacerlo para mí”. Es recuperar esos sabores que te hacen feliz, probar cosas nuevas y disfrutar de comida hecha especialmente para ti. Descarga Meal Star, prueba Cocina Me y haz realidad ese platillo que traes en la cabeza. Porque si lo puedes imaginar, alguien cerca lo puede cocinar.



S I L O P U E D E S
I M A G I N A R ,
M E A L S T A R L O P U E D E
C O C I N A R .



- ¡Comenzar es fácil!**
- 1) **Registra tu usuario**
 - 2) **Entra a la sección “Cocina Me”**
 - 3) **Ordena lo que quieras**
 - 4) **Recibe ofertas de cocineros cerca de ti.**

descarga en:



mealstar.com

[@mealstarapp](https://www.instagram.com/mealstarapp) [@mealstarapp](https://www.instagram.com/mealstarapp)



¿SABES COCINAR DELICIOSO?
¿QUIERES LLEGAR A NUEVOS CLIENTES?
¡SÉ UN MEAL STAR!



descarga la app:



mealstar.com

[@mealstarapp](https://www.instagram.com/mealstarapp) [@mealstarapp](https://www.instagram.com/mealstarapp)



- ¡Comenzar es fácil!**
- 1) **Crea tu usuario**
 - 2) **En ‘ventas’ indica que quieres ser cocinero.**
 - 3) **Crea tu menú.**
 - 4) **¡Comienza a recibir pedidos!**

Isaías Espinoza:

“Empecé cocinando para vivir, y hoy vivo para cocinarle a los demás”

Chef, tiktoker e influencer cuya pasión por la cocina se forjó desde joven y que ha logrado convertir su amor por la gastronomía en una exitosa carrera digital y culinaria. Nuestro invitado especial para esta edición, Isaías Espinoza, “Chef en Proceso”, quien desde sus primeros pasos en la cocina, inspirados por las raíces de su familia, encontró en la cocina mexicana, y especialmente en los sabores Oaxaca y Monterrey, una forma única de expresar su creatividad. Hoy nos comparte cómo ha sido su camino y desarrollo, tanto en la cocina como en su carrera en las redes.

¿De dónde surgió la idea o el proyecto de “chef en proceso”? ¿Y cómo consideras que ha sido tu evolución y crecimiento personal y laboral? Cocinar siempre fue una de mis pasiones, la verdad, la escuela como tal nunca fue uno de mis fuertes, cuando me atreví a decirle a mis papás que quería estudiar gastronomía tenía miedo de que no me tuvieran fe, mi hermano Josías me apoyó a convencerlos y afortunadamente mis padres me apoyaron. Como la escuela era costosa y era un gran sacrificio pagarla, queríamos sacarle el mayor provecho posible. Mi hermano tenía una gran pasión por grabar videos y la idea fue plasmar todo lo que aprendiera durante la semana en la escuela de gastronomía en un video para YouTube. Empezamos así sin esperar nada más que aprender más, con una vaga ilusión de algún día hacer buen contenido, duramos casi dos

años sin buenos resultados, hablando de números, porque gracias a este método mi habilidad culinaria cada vez fue desarrollando más y más hasta que llegó TikTok, imagina que veníamos acostumbrados a tener 100 views en un video a de un día para otro tener 10,000 en un TikTok, vimos la gran oportunidad y con todo el conocimiento que tenía de esos dos años de estudio pudimos crecer muy rápido, en menos de un año ya teníamos más del millón de seguidores en TikTok y Facebook, finalmente estábamos viviendo de lo que tanto soñamos, ahí me di cuenta que esto se convertiría en mi vida y que no desaprovecharía esta oportunidad que la gente me estaba dando. Tanto con el contenido como con la cocina me di cuenta que aveces lo más sencillo es lo mejor, lo que llega a tener más sabor y autenticidad.



¿Cuáles consideras que han sido los mayores retos durante tu desarrollo, tanto como chef como en redes sociales?

Al principio siempre batallé con saber que tipo de cocina quería hacer o enseñar, me dejé influenciar por otras cocinas del mundo, como la francesa o italiana, como todo estudiante primerizo en la cocina. Otra de mis más grandes pasiones al inicio era la carne, el ahumado, pero mi mamá solo me daba \$500 mxn de presupuesto para mis recetas de la semana, por lo que mucha carne no era opción por su alto costo. Así fue cuestión de tiempo para darme cuenta que la cocina mexicana era el camino indicado. Hasta cierto punto lo tomé como una responsabilidad que hoy en día sigo teniendo. Sólo que esto tenía que llevarlo a que funcionara también en las redes sociales, ya que por un tiempo trataba de hacerlo muy gourmet pero me di cuenta que no era mi estilo, ni lo que la gente me estaba pidiendo. Así comencé a hacer recetas siguiendo lo tradicional el estilo casero con el que crecí, y con el que la gente se identificaba. Además que con cada receta trataba de plasmar más mi personalidad ya que desde muy chico siempre fui muy introvertido y no estaba nada acostumbrado a hablar frente a una cámara, fue cuestión de tiempo y muchísima retro de mi equipo para mejorar mis habilidades de showman (que también están en proceso).

¿Cuáles consideras que son las diferencias más marcadas dentro de la gastronomía regia en comparación con el resto de México? ¿Consideras que la gastronomía en Nuevo León está muy alejada de lo que es en el resto de México?

Creo firmemente que México al ser un país tan grande y diverso, cada estado está orgulloso de su cocina y por eso la defienden tanto, y Nuevo León no es la excepción. Al ser un estado del norte tenemos mucha comida de rancho tradicional que eran hechas

por las abuelas para numerosas familias, como el asado de puerco, cortadillo, el menudo, la barbacoa de cabeza, el cabrito, y por supuesto la carnita asada. Como la carne es la protagonista, al estar en frontera con Estados Unidos, han llegado nuevas influencias las cuales han adoptado las nuevas generaciones como la mía; como el bbq, los cortes de calidad prime, haciendo que se dejen de consumir otros platillos tradicionales como el cabrito. Y aunque a mí también me guste este estilo de cocina, no dejo de poner en práctica lo tradicional.

¿Cómo sientes que han influido tus raíces en tu trabajo? No sé si esto lo sepán porque lo he mencionado en mil ocho mil videos, pero mi papá es de Oaxaca, al ser de allá siempre sentí una conexión muy grande por su cocina, pues crecí escuchando las historias de todos los platillos que mi abuela le preparaba a mi papá, y aunque para él eran platos muy sencillos, o sin chiste, no sé si era la forma en la que me los platicaba, pero siempre deseaba probarlos y son los que al día de hoy me siguen inspirando. Por otro lado, mi mamá al ser de Monterrey, me transmitía esta comida regional que conoció en su juventud al recorrer gran parte del estado, es por eso que sé que Nuevo León no es solo carnita asada. Con esto me di cuenta lo hermosa que es la cocina mexicana, ya que algo tan sencillo, puede ser todo un lujo.

¿Cómo fue que llegó la oportunidad de ser parte de MasterChef? ¿Y cómo fue la experiencia de estar en el set y ser uno de los participantes del programa? Masterchef fue uno de los programas que me inspiró de niño a entrar al mundo de la cocina, la verdad es que creí que era un sueño perdido ya que lo había intentado cuando tenía 17 años, pero por mi minoría de edad no se podía. Me enfoqué en el proyecto y en cada vez mejorar

más y más mi comida, y personalidad. Por lo que el trabajo que hemos hecho estos 5 años no solo me ha permitido entrar a masterchef, sino también entrar como una celebridad. Mi experiencia al estar parado en esa cocina se sentía irreal pero ahora más que nunca me la creo, y estoy listo para darlo todo.

¿Cuáles han sido tus colaboraciones favoritas?

¿Y cuál suele ser el proceso de preparación para una colaboración? Las colaboraciones nacieron porque hoy en día uno de mis placeres no solo es cocinar o comer, sino también el que la gente en general pruebe mi comida, espero algún día tener un restaurante, pero no soy ignorante, sé lo que conlleva y por ello aún no me he atrevido, pero de mientras aprovechamos para alimentar influencers y celebridades, el hecho de ponerme la presión de preparar su platillo favorito para mí es emocionante porque normalmente significa competir con sus mamás o abuelitas, lo cual es un peso aún más grande que competir con alguien de Estrella Michelin, diría que mi collab soñada fue con el elenco de Minecraft osease Jack Black, Jason Momoa, Emma Myers, Danielle Brooks, Sebastian Eugene, que son literal personas que conozco por todas sus actuaciones anteriores que ni falta hace mencionar, otras de mis colabs favoritas es con quienes más e conectado y quien hoy en día puedo llamar amigos, algunos ejemplos, Andoni, Carlos Belcast, Beth Cast, La Granja Del Borrrego, Millos999, Esen Alva e Islas Vlogs, grandes personas y también grandes videos, vayan a verlos.

¿De dónde salen las recetas o las ideas para los platillos que se mostrarán en los videos? Desde un principio siempre hemos tenido una gran ventaja al crear contenido de cocina, ya que muchas ideas venían a partir del antojo de qué queríamos comer en ese momento.

También tratamos de mantenernos muy conectados con nuestra comunidad al escucharlos, seguir sus recomendaciones y las recetas que les gustaría ver. Hoy en día nos inspiramos de lo que está en tendencia o de trabajar con distintas dinámicas al hacer recetas de películas o series, competencias de cocina entre creadores y contra restaurantes. Así como explorando y conociendo diferentes cocinas, y probando nuevos formatos al cocinar en vivo.

¿Cuáles son tus próximos proyectos o qué podrían esperar tus seguidores que venga a futuro? Busco crecer, tanto como persona, como creador, como cocinero y esto planeo documentarlo de una forma interactiva, dinámica y entretenida. Quiero que vean mi evolución para cada vez entregarles un mejor contenido y algún día un increíble producto, solo les diré que lo esperen.

¿Cuál es tu platillo favorito o qué tipo de cocina es la que más disfrutas? ¿Y por qué? Mi platillo favorito es el mole y no se convirtió en éste hasta que tuve una masterclass con mi tía Bety que es de Oaxaca, desde ese momento le tengo un gran respeto y cariño por su tiempo de preparación, su historia y su gran sabor.

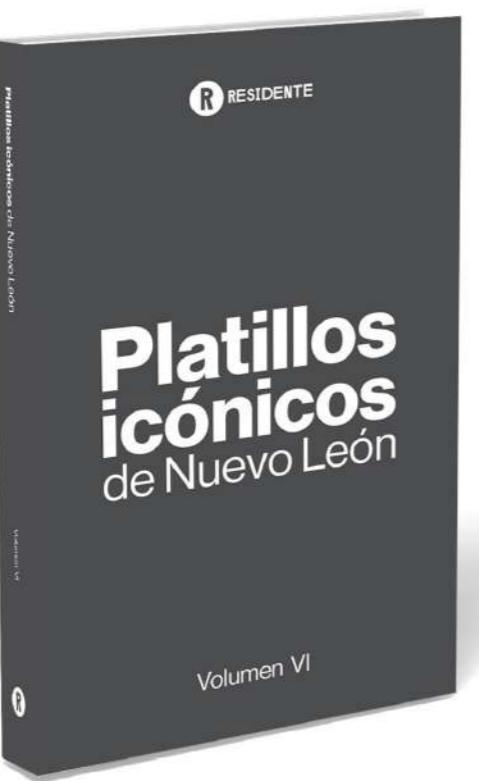
¿Qué estilo de cocina en Nuevo León consideras que está infravalorado por el público y consideras que debería conocerse más y por qué? Recordando a uno de los grandes platillos de N.L. que es el cabrito, su técnica de cocción, que se le conoce como al pastor, se me hace muy interesante por ser de lo más primitiva pero al mismo tiempo muy característica del norte por los sabores, texturas, y colores que obtenemos además de la gran cantidad de ingredientes que podemos adaptarla. Sin duda un estilo que voy a apreciar y poner más en práctica.



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)



Residente Restaurant Magazine



49. FOOD & DRINKS



Tostitos encevichados

Pexca

residente.mx



Pizza de aguacate y portobello

Harth by Hilton Monterrey Valle

residente.mx



Aguachile de rib eye

Terrae Trattoria Regia by The Westin

residente.mx



Orden de pollo

El pollo loco

residente.mx



MIXOLOGÍA

Rosa

Redacción por: Sergio Villarreal
Fotografía por: Laura Menchaca

Dominus

Hay un sinfín de anécdotas y vivencias que he tenido el placer de gozar a raíz de mi incursión en el mundo de la mixología.

La vide sencilla

"Llamar al pan y que aparezca sobre el mantel el pan de cada día; darle al sudor lo suyo y darle al sueño y al breve paraíso y al infierno y al cuerpo y al minuto lo que piden..."

Octavio Paz

Tiempo de preparación: Herramientas:

5 minutos
Dificultad: media
Yield: 8 oz
Vaso mezclador
Jigger
Cuchara mezcladora
Rallador microplane
Vaso old-fashioned

Ingredientes:

Whisky (The Macallan 15 Year Old)
Agua mineral (Velvet Soda Seltzer Water)
Sal de epazote con jalapeño (Compañía de Sales)
Chocolate semiamargo (Barra Pollock 58% Luker de Elefante x J.Llanderal)
Angostura bitters

Preparación:

Hielo esfera previamente congelado con epazote.
En el vaso mezclador, colocamos hielos y sobre ellos, una cucharada generosa de sal de epazote con jalapeño de Compañía de Sales. Sobre esta masa fría y con nuestro jigger, vertimos 2 oz de whisky The Macallan 15 Year Old. Adicionamos cinco gotas de bitters de Angostura sobre la superficie, mientras vertimos la mezcla con la cuchara mezcladora, hasta lograr una revolución uniforme. En un vaso old-fashioned, adicionamos nuestra esfera de hielo con epazote en su centro y vertimos la creación líquida. Hacemos un top con Seltzer Water de Velvet Soda al gusto y, para dar un toque aromático, rallamos sobre la superficie de nuestra creación una esquina de barra de chocolate Pollock 58% Luker de Elefante x J.Llanderal. Divino.



MIXOLOGÍA

Aurantiaco

Redacción por: Sergio Villarreal
Fotografía por: Laura Menchaca

Sultana

La honra de ser nativo de Monterrey es indescriptible.

Sol de monterrey

Yo no conocí en mi infancia sombra, sino resolana.-
Cada ventana era sol,
cada cuarto era ventanas.

Alfonso Reyes

Tiempo de preparación: Herramientas:

3 minutos
Dificultad: baja
Yield: 10 oz
Vaso mezclador
Jigger
Cuchara mezcladora
Cuchillo canalizador
Copa martinera

Ingredientes:

Mezcal joven (Sabios de Luá Madrecuixe)
Agua mineral (Topo Chico)
Trole de mango (La Purísima)
Aguamiel de maguey (Villa de Patos)
Sal de habanero con naranja (Compañía de Sales)
Cáscara de naranja
Hielo

**Preparación:**

En el vaso mezclador, colocamos dos cucharadas generosas de trole sabor mango de La Purísima. Sobre esta masa congelada y con el apoyo de un jigger, vertimos 2 oz de Mezcal Sabios de Luá Madrecuixe. Agregamos esta misma dosis de aguamiel de maguey de Villa de Patos y una pizca de sal de habanero con naranja de Compañía de Sales sobre la superficie, mientras revolvermos la mezcla con nuestra cuchara a la par, creando una consistencia uniforme. En una copa martinera, colocamos un par de hielos y transferimos sobre estos la mezcla previamente establecida. Rellenamos la copa con agua mineral Topo Chico al gusto y finalmente, con el apoyo del cuchillo canalizador, rayamos la superficie de la cáscara de naranja, para coronar nuestra creación con unas finas hebras cítricas y de su aceite natural.



MIXOLOGÍA

Fluctus

Redacción por: Sergio Villarreal

Gutta

Los grandes exploradores han encontrado en el mar un horizonte infinito de inspiración, mística y milagrosa bonne vie.

For whatever we lose (like a you or a me)
 "For whatever we lose
 (like a you or a me),
 It's always our self
 we find in the sea".

E. E. Cummings

Tiempo de preparación: Herramientas:

5 minutos
 Dificultad: baja
 Yield: 5 oz



Ingredientes:

Champagne (Taittinger Brut Reserve)
 Seltzer Water (Velvet Soda)
 Sal Maldon
 Cold Brew Coffee (Azúcar Morena)
 Limón Meyer

Preparación:

En una flauta de champagne fría, vertimos 1.5 oz de Cold Brew Coffee Azúcar Morena. Agregamos dos pizcas de Sal Maldon sobre el líquido mientras revolvemos la mezcla con la cuchara mezcladora. A través de ésta y en posición vertical, vertimos una dosis de 1.5 oz de Seltzer Water Velvet Soda sobre la base de cafeína. A través de la vena de dicho stirrer, agregamos un top con 2 oz de Champagne Taittinger Brut Reserve. Finalmente, con el apoyo de un cuchillo canalizador, adicionamos el aceite de la cáscara de un limón Meyer al gusto, con la finalidad de que brille su producto al flotar sobre la superficie de nuestra creación.



MIXOLOGÍA

Salus

Redacción por: Sergio Villarreal
 Fotografía por: Laura Menchaca

Ne plus ultra

Introspección. Balance. Satisfacción. Este año nos trae una bella oportunidad para cuestionar y redescubrir el motor de la ignición de nuestras pasiones.

"Instantes"

Si pudiera vivir nuevamente mi vida,
 en la próxima trataría de cometer más errores,
 no intentaría ser tan perfecto,
 me relajaría más.

Jorge Luis Borges

Tiempo de preparación: Herramientas:

5 minutos
 Dificultad: baja
 Yield: 10 oz

Ramekin
 Cuchara mezcladora
 Gotero Vaso old-fashioned

Ingredientes:

Mezcal (Sabios de Luá Mexicano)
 Seltzer water (Velvet Soda)
 Agua tónica (Fever-Tree)
 Miel de agave raw (Tía Ofilia) Sumac
 Sal Maldon
 Aceite de oliva (Extravirgen)
 Hielo

Preparación:

En un ramekin, agregar 10 ml de miel de agave raw Tía Ofilia, una cucharada de sumac y media cuchara de escamas de sal marina Maldon. Mezclar todo vigorosamente hasta integrarlo en consistencia de pasta densa. En el vaso old-fashioned, integrar una medida de 1.5 oz de mezcal Sabios de Luá Mexicano sobre hielo al gusto, agregar la misma cantidad de agua tónica Fever-Tree y sobre la misma, el doble de esta dosis de seltzer water Velvet Soda. Revolver el contenido del vaso hasta lograr una consistencia uniforme. A continuación, integrar con la cuchara mezcladora la pasta del ramekin al centro de la bebida y con ayuda del gotero, adicionar tres gotas de aceite de oliva Extravirgen sobre la superficie de la bebida.



OPINIÓN

Entrevistas

Guillermo González Beristáin

Kathia Guajardo

Jonatán Gómez Luna

Adrián Herrera

Doña Mary “La Gritona”

Pati Jinich

Ricardo Torres

Carito Lourenço



@animalcalzada

OPINIÓN

**Guillermo González Beristáin**

Originario de Ensenada, Baja California, estudió Administración de hoteles y restaurantes en el Mesa College de San Diego, posteriormente se graduó con honores del The Culinary Institute of America, en Nueva York. Fundador del restaurante Pangea quien posee una Estrella Michelin.

¿Crees que el paladar del regiomontano está evolucionando a experimentar fuera de su área de comfort? Toño Marqués tiene muchísima razón en cómo esta acidez te puede distorsionar sabores y propuestas; por otro lado, yo difiero sobre que esa acidez te pueda impedir abrir cierto tipo de restaurantes, al día de hoy hay muchos en Monterrey los cuales tienen mucho éxito y no dependen de la acidez. Creo que depende mucho de un concepto bien hecho para que funcione la comida con poco o nada de acidez, como lo son la española o la francesa. Hay otro tema y es que las cosas son cíclicas, hoy en día no hay concepto que esté más de moda que la comida francesa, la cual probablemente va a durar mucho tiempo más, luego vendrá otra tendencia y luego va a volver. Por lo que creo que la acidez sí es muy importante en la comida ya que te limpia el paladar y eso le permite que no se canse y te hace regresar otra vez, pero eso no significa que no pueda abrir un restaurante, quizás de comida española, o que la gente lo va a querer.

**Kathia Guajardo**

Presidenta de CANIRAC NL Copropietaria de Vernáculo y El Jonuco, unos de los mejores restaurantes de comida norestense de México

¿Crees que el paladar del regiomontano está evolucionando a experimentar fuera de su área de comfort? La observación sobre lo ácido del paladar mexicano podría surgir principalmente por dos factores de la gastronomía en Nuevo León. Por un lado, se puede ver una inclinación hacia sabores un poco más intensos y ácidos predominando elementos como el limón o las salsas de tomate, comunes en los platillos tradicionales de la región, incluso en su incorporación a bebidas como las famosas micheladas o bebidas con tamarindo, chamoy, etc. Y por otro lado, la resistencia al cambio, donde quizás, más que un paladar ácido, sea una cuestión de hábitos. El regiomontano tiende a ser conservador con la comida y prioriza lo conocido y probado, lo que podría explicar por qué ciertos conceptos gastronómicos no prosperan. Aunque definitivamente ha habido un cambio y una evolución con diferentes matices, donde han influido factores como la exposición a nuevas cocinas: en las últimas dos décadas, Monterrey ha visto un boom de restaurantes internacionales, conceptos premium y nuevas experiencias culinarias muy diferentes a lo que se había estado acostumbrado el estado, lo que poco a poco ha ido expandiendo la curiosidad y provocando que la gente se permita probar y experimentar cocinas y sabores diferentes.

OPINIÓN



Jonatán Gómez Luna



Uno de los grandes representantes de la cocina mexicana contemporánea que actualmente forma parte de la llamada “nueva generación de chefs mexicanos”. Se graduó del CCA en la Ciudad de México y desarrolló una refinada técnica culinaria como practicante en algunos de los mejores restaurantes del mundo.

¿Crees que el paladar del regiomontano está evolucionando a experimentar fuera de su área de comfort?

Yo difiero; no me parece que el paladar del mexicano sea ácido. Me gustaría pensar que la paleta de sabores del paladar mexicano es muy amplia, que tiene y acepta una enorme variedad de sabores y matices ácidos, amargos, dulces; tiene todo, y se debe también a que la gastronomía mexicana tiene esta gama de sabores, tiene una diversidad y una variedad y un afín al producto que pocas culturas tienen. Entonces, dudo que sea eso. El paladar del mexicano está abierto a lo que sea, por eso nuestra gastronomía es un referente mundial, y por eso es un patrimonio y es lo que somos. De hecho, el paladar del mexicano ya evolucionó desde hace mucho.

OPINIÓN



Chef Adrián Herrera



Chef autodidacta que ha conquistado el mundo de la gastronomía con su creatividad, pasión y habilidades culinarias. Además de ser reconocido por sus creaciones en la cocina, también es escritor y fotógrafo, lo que demuestra su versatilidad y amor por el arte en todas sus formas.

¿Crees que el paladar del regiomontano está evolucionando a experimentar fuera de su área de comfort? No es el paladar, es la cultura, la manera en la que percibimos las cosas. No nos gustan las propuestas “raras”; nos vamos por lo regional, lo que siempre hemos comido, y por las cocinas que ya se han establecido comercial y culturalmente en la ciudad, como lo italiano, el sushi. Pero, se debe hacer un esfuerzo por introducir nuevas tendencias; hay que explorar, hay que arriesgarse, hay que hacer el intento por establecer otras cosas fuera de lo que ya sabemos que funciona.

residente.mx



OPINIÓN

**Doña Mary “La Gritona”**

Nacida en Monterrey, Nuevo León, en una familia de ocho hermanos, una mujer de carácter que se fue abriendo paso, al día de hoy tiene un restaurante de tacos mañaneros con una mención Michelin.

¿Cuál es tu restaurante favorito o que recomiendas? Personalmente, disfruto mucho de restaurantes que se caracterizan por ser un poco más bastos sin descuidar el tema de la calidad de la comida y siento que Los Arcos cumple muy bien con esas características, que es un restaurante donde la comida está rica y es basta, y sales satisfecho, es un restaurante que yo si disfruto y que si recomendaría.

**Pati Jinich**

Chef mexicana, ganadora de prestigiosos reconocimientos, conductora de televisión, autora de libros de cocina y conocida por su serie de televisión, Pati's Mexican Table. Es la chef residente del Instituto Cultural Mexicano en Washington, D.C., desde 2007.

¿Consideras que la gastronomía en Nuevo León está muy alejada de lo que es en el resto de México? La verdad es que se suele decir mucho que en Puebla, en Ciudad de México o el sur en general hay mucha más riqueza y no necesariamente es así. La primera vez que visité Monterrey, sí tenía la concepción de que Monterrey era una ciudad muy de negocios, de mucho arte, muy... digamos económicamente avanzada, pero cuando llegue me asombré tanto, por mi ventana tenía el cerro de la silla que es una cosa espectacular, fuimos a escalar a la huasteca y entre tantas otras cosas, pero la gastronomía, si la verdad es que en el norte hay menos ingredientes pero la creatividad y la capacidad de hacer cosas con ellos es para maravillarse, las carnes asadas, el pan de elote, las machacas, toda la gran variedad de salsas, que la segunda vez que me tocó viajar a Monterrey iba en el avión y se me hacía agua la boca, yo creo que el tema más bien viene desde el desconocimiento, no creo que sea con malicia el hecho de que a veces si se llega a subestimar la gastronomía del norte, pero viene más bien de un área de desconocimiento, por distancia o por muchos motivos donde no han probado o experimentado, porque México es un país muy rico en diversidad y creo que falta que el resto del país pueda probar y conocer al respecto.

**Chef Ricardo Torres**

Originario de Monterrey, Nuevo León, estudió la UERRE alimentos y bebidas, Chef en National Geographic, con experiencia de puestos como La finca Durango, Eurest Services USA y Taller gastronómico polanco, con experiencia en el programa televisivo regiomontano en la cocina con Gerónimo.

¿Crees que el paladar del regiomontano está evolucionando a experimentar fuera de su área de comfort? El paladar de los regiomontanos, influenciado por la cocina norteña, suele estar más acostumbrado a sabores más intensos y ácidos, como el uso de salsas con limón, vinagre, chile y condimentos robustos. Esta preferencia se relaciona con la forma en que la comida se ha preparado tradicionalmente en el noreste de México, donde se utilizan ingredientes frescos y sabrosos que pueden destacar la acidez. Definitivamente, el paladar humano es capaz de adaptarse y evolucionar, pero esto es un proceso que ocurre lentamente. La globalización, el acceso a ingredientes internacionales y la exposición a nuevas experiencias gastronómicas están haciendo que muchos regiomontanos amplíen su paladar y busquen nuevos sabores. Los restaurantes de alta cocina, menús de degustación o cocinas de fusión, están introduciendo a los comensales a combinaciones inusuales, lo cual genera apertura a sabores menos ácidos o más complejos. Además, las nuevas generaciones están más dispuestas a experimentar con la gastronomía y buscan vivir experiencias sensoriales únicas. Si un restaurante logra ofrecer una experiencia memorable no solo a través de los sabores, sino también de la presentación, ambiente y servicio, esto puede cambiar la percepción de los comensales y hacer que se interesen por salir de su zona de confort.

OPINIÓN

**Carito Lourenço**

Es Co-Dueña del restaurante Fierro en la localidad de Valencia, España. Recibió una Estrella Michelin, considerada el Oscar de la gastronomía, por su restaurante ubicado en esa ciudad española.

¿Cuál es tu restaurante favorito o que recomiendas? Un restaurante que adoro es Rausell, en Valencia. Son familia, cuando estás allí disfrutas de comer y de compartir aunque vayas solo porque ellos se encargan que no te falte de nada. Es un lugar que frequento porque el trato tanto al producto como a los comensales es impecable.



EXPO COCINA COMO CHEF

¡Encuentra todo para cocinar
y más en un solo lugar!

26 Y 27
ABRIL

CINTERMEX®

MÁS DE 60
EXPOSITORES
TALLERES
Y CONFERENCIAS

MASTERCLASS CON
CHEFS RECONOCIDOS

B Boletia

SÍGUENOS



INFORMACIÓN 8184000060 Y 07

COSTO DEL BOLETO \$100.00



77.
GASTRO
DESTINOS

PARRAS



EL MESÓN DE DON EVARISTO

Ubicado en el casco antiguo de Parras de la Fuente, El Mesón de Don Evaristo ofrece cocina mexicana tradicional en un ambiente que evoca la historia local. El menú incluye molcajetes, cortes de carne y pollo en salsa de jamaica. El restaurante destaca por su decoración mexicana y una fuente en el patio interior.



ANGELOTTI'S

Ubicado en Parras de la Fuente, Angelotti's ofrece una experiencia culinaria que combina pastas, carnes y vinos locales. Destacan sus empanadas argentinas y cortes de carne. El ambiente es acogedor, con un servicio atento y una selección musical agradable. Ideal para cenas románticas o reuniones con amigos.



LA JAF

Ubicado en Parras de la Fuente, La Jaf ofrece cocina mexicana en un ambiente que fusiona historia y modernidad. Entre sus platillos destacados se encuentran opciones tradicionales que han sido bien recibidas por los comensales. El restaurante ha recibido elogios por su comida y ambiente.



PARRAS



LA CASONA

Ubicado en una casona con patio interior en Parras de la Fuente, La Casona ofrece cortes de carne tradicionales del norte de México. Entre sus platillos, destacan la carne asada y el chorriqueso. El ambiente es adecuado para disfrutar de una comida en compañía.



FONDA DE SAN FRANCISCO

Ubicada en Parras de la Fuente, Coahuila, La Fonda de San Francisco ofrece una experiencia culinaria que refleja la riqueza histórica y vitivinícola de la región. Su menú destaca por platillos tradicionales que complementan la atmósfera colonial del lugar.



NIDO KITCHEN-PARVADA

Restaurante de comida internacional ubicado en Parras de la Fuente, con productos de origen local, ubicado dentro de las instalaciones de la vinícola Parvada. Preparan comida deliciosa, la coctelería tiene sabores únicos, la vista del atardecer es mágico. Para disfrutar de esta experiencia tendrás que realizar una reservación.



PARRAS



GORDITAS JOVITA

Ubicadas en Parras de la Fuente, Coahuila, las Gorditas Doña Jovita ofrecen una variedad de gorditas rellenas de guisos tradicionales. Los comensales pueden disfrutar de opciones como chicharrón, frijoles con queso y rajas. El ambiente es sencillo y acogedor, ideal para una comida rápida y satisfactoria.



RESTAURANT EL MIRREY

Ubicado en el Boulevard Oscar Flores Tapia 63D, en el centro de Parras de la Fuente. El Mirrey ofrece cocina mexicana. Destacan sus chilaquiles, especialmente los "Parrenses" con una capa cremosa de nuez. El ambiente es cómodo y espacioso, ideal para disfrutar de una comida en familia o con amigos.



EL FAROL

Ubicado en el corazón de Parras de la Fuente, Coahuila, El Farol ofrece una experiencia culinaria que resalta la gastronomía mexicana. Con un ambiente acogedor, es un lugar ideal para disfrutar de platillos tradicionales en compañía de familiares y amigos. Su céntrica ubicación facilita el acceso a diversas atracciones locales, complementando la visita a este Pueblo Mágico.



PARRAS



BRASSA

Ubicado en Parras, Coahuila, Brassas ofrece una experiencia gastronómica que fusiona la parrillada tradicional con un toque moderno. Su menú incluye una variedad de cortes de carne a la brasa, acompañados de guarniciones frescas y bebidas artesanales. El ambiente relajado y cómodo lo convierte en un lugar ideal para disfrutar de una comida en familia o con amigos.



VIÑEDO RGMX

Ubicado en Parras de la Fuente, Coahuila, Viñedo RGMX ofrece una experiencia enológica completa. Los visitantes pueden recorrer sus viñedos, aprender sobre el proceso de vinificación y disfrutar de catas de sus vinos, incluyendo opciones tinto, blanco, rosado y naranja. Además, el viñedo organiza eventos especiales cenas al aire libre con chefs invitados, complementadas con música en vivo y actividades



CASA TRECE

Ubicado en el corazón de Parras de la Fuente, Casa Trece ofrece una experiencia culinaria internacional con un toque regional. Destacan sus sopes de chapulines y enmoladas oaxaqueñas, fusionando sabores locales con técnicas contemporáneas. El ambiente relajado y la atención personalizada hacen de este restaurante un lugar ideal para disfrutar de una comida memorable.



RECOMENDACIONES RESIDENTE

CIUDAD DE MÉXICO

**HOT MAMMAS CHIKEN**

Un restaurante con pollo estilo Nashville, ubicado en avenida Nuevo León, en Ciudad de México, su ambiente es cómodo, con una decoración en colores cálidos y toques en madera que le dan una aire rústica y relajado, entre su menú podrás encontrar platillos como sus "Chilli Cheese Nachos" o la estrella de la casa, "El Chicken and Waffles"

**ALAS BRASAS**

En la avenida Acueducto, en Ciudad de México, este restaurante con su estilo distintivo y urbano, que combina una foodtruck, el color negro y luz calida, crean un amiente despreocupado y divertido, ademas cuentan con un menu amplio donde puedes elegir entre artistas bañadas en tus salsas favoritas, hamburguesas, burritos, hot dog, papas y tacos.

**GOGUIS CHICKEN**

Ubicado en la Colonia Piloto, en Ciudad de México, goguis chicken destaca por su sabor, con un ambiente cómodo y despreocupado, y un diseño sencillo, es un restaurante donde lo más importante son sus platillos, entre los cuales destacan sus piezas de pollo frito, que en palabras de los clientes, es uno de los mejores que han probado.



RECOMENDACIONES RESIDENTE

CIUDAD DE MÉXICO

**WUFFALO THE WINGS CAPITAL**

Dentro de Coyoacán, en la Ciudad de México, se encuentra buffalo the wings capital, un lugar con un diseño llamativo lleno de luces y colores que contrastan entre sí, creando un ambiente vibrante y divertido y su menú está lleno de platillos como hamburguesas, boneless y alitas perfectos para acompañar de una cerveza y disfrutar con amigos.

**CORAZÓN DE POLLO**

Ubicado en insurgentes, en la Ciudad de México, Corazón de Pollo tiene un estilo urbano con colores llamativos y letreros neón, entre su menú se destacan platillos como el sandwich "Corazón Spicy" acompañados de papas fritas y su "BBQ Mac & Cheese boneless", una cama de mac & cheese cubierta con boneless y más queso.

**REBEL WINGS**

Con varias sucursales a lo amplio de la ciudad de México, en zonas como la Roma, Insurgentes, Coyoacán y Polanco, con un diseño relajado y llamativo, donde el negro y el amarillo contrastan combinados con una luz tenue y cálida crean un ambiente mas íntimo, ideal para disfrutar de unas alitas junto a un tarro de cerveza en compañía de amigo.



RECOMENDACIONES RESIDENTE

RIVIERA MAYA

**FERRON'S JERK CHICKEN**

Con dos sucursales dentro de Playa del Carmen, en Quintana Roo, es un restaurante jamaiquino con un ambiente cómodo y original. Entre su menú puedes encontrar pollo asado, frito, costillas y guarniciones como puré de papa, ensalada o mac & cheese.

**EL PECHUGON**

El tradicional restaurante de pollo rostizado ubicado en Playa del Carmen, en Quintan Roo, con un diseño sencillo en colores blanco y rojo, con una barra desde donde puedes ver claramente cómo preparan tu pedido. En su se menú encuentran diferentes paquetes de pollo rostizado, el cual puedes acompañar con arroz, papas o ensalada.

**LA BROCHERIE ROTISSERIE**

Este restaurante está ubicado en Playa del Carmen, Quintana Roo, con un estilo bastante hogareño y acogedor, donde la madera predomina y combina con las luces cálidas y decoración que crea un ambiente cómodo y tranquilo, en su menú puedes encontrar pollo, ensaladas, escargot, papas, postres y una variedad de vinos.



RECOMENDACIONES RESIDENTE

RIVIERA MAYA

**ASADERO EL POLLO**

Ubicado en Playa del Carmen, en Quintana Roo, Asadero el Pollo es un restaurante con un estilo muy tradicional, su decoración es sencilla en colores pastel, con una amplia área de comedor interior, que se inunda del aroma al pollo asado, En este lugar puedes pedir diferentes paquetes de pollo asado con complementos como arroz, salsa o cebolla.

**POLLOS DEL CARIBE**

Ubicado en el corazón de la Riviera maya, en Playa del Carmen, Q. Roo, los Pollos del Caribe es un restaurante local con un estilo rústico entre árboles y decoración en madera que le dan un toque diferente, en su menú puedes encontrar paquetes de acuerdo a la cantidad de piezas de pollo que quieras y guarniciones como arroz, frijoles, cebolla o ensalada.

**ASADERO BRONCO**

Destacando por su estilo casero, se ubica en Puerto Aventura, en Quintana Roo, este restaurante de Pollos asados cuenta con una decoración sencilla y cómoda, con un interior en colores suaves, su menú se enfoca completamente en los pollos asados y cuentan con guarniciones como arroz, salsas y ensalada.



RECOMENDACIONES RESIDENTE

TEXAS

**POLLO BRAVO AL CARBON**

Ubicado en McAllen, en los Estados Unidos, con un estilo sencillo y práctico, Pollo Bravo al Carbón cuenta con mesas al aire libre y la comida es preparada desde una food truck, con un menú basado en el pollo asado, el cual puedes pedir por paquetes con los cuales te sirven con salsas, cebolla, chiles toreados y puedes pedir que te agreguen arroz y frijoles.

**COWBOY CHICKEN**

Con varias sucursales en el Valle de Texas, en los Estados Unidos, Cowboy Chicken es un restaurante con un estilo acogedor en colores cálidos y suaves que combina con detalles en madera, perfecto para ir con familia o amigos; su menú es amplio y cuenta con pollo asado, ensaladas, hamburguesas y una variedad de guarniciones.

**MR. POLLO**

Con un concepto llamativo, Mr. Pollo se ubica dentro del Valle de Texas, en McAllen, Estados Unidos. Su modelo de restaurante consiste en una amplia área donde se encuentran mesas tipo picnic al aire libre y su comida es preparada desde una food truck; su menú consiste en el pollo asado y sus acompañamientos, que pueden ser arroz, salchichas, salsas y totopos.



RECOMENDACIONES RESIDENTE

TEXAS

**DAVE'S HOT CHICKEN**

Contando con varias sucursales a lo largo del valle de Texas, en los Estados Unidos, Dave's Hot Chicken tiene un diseño llamativo, lleno de colores vibrantes y un estilo urbano que crea un ambiente divertido perfecto para ir con amigos o familia y disfrutar de su amplia variedad de platillos con pollo, como las hamburguesas, fajitas, mac & cheese y más.

**ASADERO EL NOGAL**

Este lugar ubicado en el Valle de Texas en Edimburgo, Estados Unidos, tiene un estilo sencillo, donde su exterior en rojo resulta llamativo y te invita a entrar. El lugar cuenta con una luz cálida y tenue que da la sensación de confort e intimidad y su menú cuenta con platillos como hamburguesas, pollo asado, menudo y tacos.

**POLLO PALENQUE**

Ubicados en McAllen, en Estados Unidos, Pollos Palenque tiene una estética llamativa, con colores que resaltan entre sí, con un comedor que está decorado de una forma sencilla y con luces cálidas que crean un ambiente cómodo y relajado. En su menú puedes encontrar platillos como pollo asado, hamburguesas de pollo y complementos como arroz o papas fritas.





Piquín + Limón
¡AQUÍ MERO!

Encuentra la nueva Salsa Blanca Piquín Limón en:

CARNES FINAS
SAN JUAN®

H-E-B

Soriana





TOSTADA LA DOLORES



• OpenTable

Rappi Uber Eats

[la.mazatleca](https://www.instagram.com/la.mazatleca)

La Mazatleca

Plaza Áuriga, S.P.G.G.

81 1166 0870