

R RESIDENTE



residente.mx

Comfort Food

DUCK FEST
¡El evento country
en Santiago, NL!





BRUCE

— LOUNGE & MUSIC HUB —

PLAZA SIKARA

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

Vívelo, disfrútalo, compártelo
abrimos de miércoles a sábado

Duets
PIANO BAR Y BRASA

¡ TE CONQUISTO NUESTRO AMBIENTE, TE SORPRENDERÁ NUESTRA COMIDA !

📷 @DUETSMY

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

Duckfest
IMPRESIÓN
Grafotec



Directorio

FUNDADOR
José Antonio Chaurand
DIRECTOR
Juan Carlos López

CUENTAS ESPECIALES
Viridiana González

VENTAS Y MARKETING
Samanta Santos
Abisai 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://www.facebook.com/residentemx)
instagram | [@residentemty](https://www.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.

Contenido

09

Cultura restaurantera

26

Taquerías icónicas

41

En portada

65

Entrevistas

75

Gastro
Destinos

一期 Ichikani

RSVP: 81 2032 6025

[f](https://www.facebook.com/ichikanisushi) [ig](https://www.instagram.com/ichikanisushi) ichikanisushi

SPGG | CDMX | MADRID

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.

ICON

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

YUM

Antojo

💕

En pareja

MUNCH

Munch

Zonales

MTY

Monterrey

STA

Santa Catarina

APO

Apodaca

MTY PTE

Poniente

SPG

San Pedro

ESC

Escobedo

MTY SUR

Sur

GPE

Guadalupe

SNN

San Nicolás



EL PIPIRIPAO®

¡HA DE SER POR MI SABOR!



CABRITO, CARNE ASADA Y MÁS

📍 ELPIPIRIPAUGRILL 📷 PIPIRIPAUGRILL 🌐 ELPIPIRIPAU.MX ☎ 81 8016 7999

MERCADO JUÁREZ

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

® Residente Restaurant Magazine



09. CULTURA RESTAURANTERA



LEGADO RESTAURANTERO

Tacos Don Pancho

El auténtico sabor de Nuevo León... ahora más cerca de ti.

Pensar en taquitos “bañados” es pensar en Los Auténticos Tacos Don Pancho, una marca que este año celebra orgullosamente su 57º aniversario. Su historia comenzó en la capital regiomontana, y a lo largo de los años ha convertido a sus tacos al vapor —y su inigualable salsa verde— en motivo de alegría para generaciones de comensales. Su famosa salsa, con ese toque acidito que nace de la fusión de tomates verdes, cilantro, chile, ajo y su ingrediente secreto, resalta el sabor de los guisos que integran su menú: deshebrada, chicharrón, papa, frijol y chile jalapeño capeado relleno de queso. Los Auténticos Tacos Don Pancho comenzaron en 1968 con un sencillito remolque cerca del Tecnológico de Monterrey y desde entonces se han distinguido por ofrecer lo mejor de sí a sus clientes. Ese compromiso se ha visto reflejado en las múltiples acreditaciones que han recibido a lo largo del tiempo, como el Distintivo H, que reconoce la excelencia en calidad, higiene y seguridad en los establecimientos de alimentos en México. Esta distinción la obtuvieron en 2009 y la han mantenido vigente hasta hoy. Actualmente, con sucursales en toda el área metropolitana, se consolidan como uno de los favoritos de los regiomontanos para comenzar el día o disfrutar en ocasiones especiales, gracias a su servicio para eventos. Además, han sabido evolucionar y expandirse, revolucionando su modelo de negocio con empaques al vacío que permiten conservar la textura, el sabor y la calidad de sus productos por más tiempo. Con esto, estamos seguros que Los Auténticos Tacos Don Pancho seguirán traspasando fronteras.



UN TACO BIEN HECHO NO SOLO SE COME, SE RECUERDA

EN DON PANCHO, CADA BOCADO TIENE HISTORIA, SABOR Y CORAZÓN REGIO

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

TACOS DON PANCHO @TACOSDONPANCHOI1968 @TACOSDONPANCHOMTY



ANIVERSARIO

55 Años de Tortas Joker

¡No cualquier restaurante logra cumplir 55 años! Tortas Joker lo ha logrado trascendiendo 3 generaciones y lo hace de la mano de su comunidad y clientes “de toda la vida”. Durante éste mes distintos chefs, influencers y generadores de contenido se estarán dando cita en Tortas Joker para una colaboración que podremos degustar todos los que decidamos acercarnos a la reinauguración de su sucursal en Centrito Valle. Podrás ser testigo y partícipe de ésta gran historia que se sigue escribiendo. Te invitamos a seguir la marca en sus redes sociales para que no te pierdas cada colaboración.



José Herrera @joseherrerakitchen

“Solo dale un poco de cariño y creatividad y harás de un platillo ordinario algo extraordinario”



Gualberto Elizondo @weberfoods

“Estuve presente en centrito, el primer día, cuando recién se inauguró”



Borrecito @borrecito

“Un buen contenido es aquel que ofrece valor y sustancia, es el que comunica la esencia de un proyecto y logra un balance entre forma y fondo.”
-Merca2.0



Mariana Bahena @mabaums

“Para nosotros, la unión y la compañía son los valores más importantes en este espacio - la mesa - todos somos parte”



Mau Cocina de Todo @maucocinadetodo

“Creador de contenido en redes sociales, arquitecto y apasionado por la cocina desde su infancia y empezó con su blog de recetas de cocina desde el 2013.”



Celina Garza @celinagarzar

“Hay algo de las recetas de antes, con las que crecí, que me llenan el corazón. Es un poquito revivir lo vivido y a las personas con quien las compartí”



Patricio Bernardini @tacosatarantados

“Atarantados nace en pandemia, no íbamos a esperar que dieran luz verde. Queríamos ganarle al tiempo, un año de pandemia nos dedicamos a meterle cabeza”



Edna Alanís @ednalanis

“Pase mi adolescencia en Joker, en ese entonces no me dejaban salir, solo cuando andaba con mis primas y era salir y echar el rol a Joker”



JOKER®



55 AÑOS SON UN BUEN PRINCIPIO

VALLE: 81-8335-5030

MORELOS: 81-8342-2127

BRISAS: 81-8349-5400

Instagram Facebook TikTok @JokerTortasMty

Cultura
restaurantera



RECOMENDACIÓN DEL MES

La Mazatleca

Seis razones para visitar el restaurante
La Mazatleca durante esta temporada.

@la.mazatleca

1. Fusión de sabores tradicionales y alta cocina

Su menú combina recetas tradicionales del puerto de Mazatlán con un toque vanguardista y de alta calidad. Su cocina fusión marisco-mexicana crea una experiencia gastronómica única y deliciosa.

2. Calidad y frescura

Se destaca por ofrecer mariscos 100% frescos, con una cuidadosa selección y manejo para garantizar el mejor sabor y frescura en cada platillo.

3. Ambiente fresco y acogedor

El restaurante ofrece un ambiente cómodo y moderno, con música agradable que permite conversar sin dificultad, ideal para disfrutar de una buena comida con familiares y amigos.

4. Excelente servicio personalizado

Su personal es reconocido por brindar una atención esmerada, profesional y amable, lo que hace que la experiencia sea aún más placentera.

5. Espacios para eventos privados

Cuenta con dos salones privados, que pueden unirse para formar un espacio con capacidad para 24 personas, perfectos para reuniones o celebraciones especiales.

6. Ubicación privilegiada

Está situado en Plaza Auriga, en San Pedro Garza García, una zona cómoda y de fácil acceso, con estacionamiento disponible, lo que facilita la visita al restaurante.

residente.mx

LA MAZATLECA

TIRADITOS EN LA PLAYA



Uber Eats

la.mazatleca

La Mazatleca

Plaza Áuriga, S.P.G.G.

81 1166 0870



DREAM MEAL

El Jonuco

En el norte del país se encuentra una cultura gastronómica tan amplia y rica que no te puedes perder. Por eso te presentamos 5 platillos inspirados en la cocina norestense que tienes que pedir en El Jonuco.

1. Frijoles con veneno

Una joya de la cocina norestense. Unos frijoles acompañados de asado de puerco, bañados en salsa de piquín fresco. servidos con tortilla de harina casera. Un clásico con sabor profundo.

2. Cucuruchos de cabrito

Inspirados en Villaldama. En tortillas doradas ribeteadas con adobo de asado rellenas con cabrito, cebolla, tomate, aguacate y frijol con veneno. La salsa cabriterera añade un sabor intenso.

3. Empalmes de lechón

Una reinterpretación del clásico empalme, donde el frijol se mezcla con chile del monte y orégano de la sierra, sumado al lechón y una salsa avinagrada con piquete que le da un cierre vibrante y atrevido.

4. Pollo negro asado y salsa estilo Río Ramos de Allende

Medio pollo asado con un llamativo color negro, acompañado de salsa estilo Río Ramos. Se sirve con arroz rojo y tortillas ribeteadas, una combinación de sabores intensos y caseros de la auténtica cocina regional.

5. Pay de pera “Doña Lila”

Su suave relleno de queso crema con el toque de las peras de Santiago, crea un contraste delicado de dulzor y cremosidad. Acompañado con nuez y helado de vainilla, con un toque sutil de manzanilla, que aporta frescura floral



EL JONUCO

Mariano Abasolo 102A
Centro, Apodaca
Nuevo León, Mex.



☎ 81 3260 8870
📱 @eljonucomx
🕒 Reservas por opentable



RECOMENDACIÓN DEL MES

Burger de Sirloin

En este mes de la hamburguesa, te presentamos la deliciosa Burger de Sirloin que Huajuco Grill ofrece en su menú.

@huajucogrill

1. Carne de Sirloin Angus

Con un balance perfecto entre sabor y ternura, su receta especial combina sirloin y otros ingredientes para ofrecer una carne jugosa, de calidad excepcional y tamaño generoso.

2. Queso fundido

Una capa de queso asadero fundido complementa la intensidad del sirloin. Su textura cremosa crea un contraste delicioso con la jugosidad de la carne.

3. Pan suave

El pan artesanal, cubierto con diferentes tipos de ajonjolí, destaca por su textura esponjosa y firme, que permite disfrutar cada bocado sin que se desarme. Sin duda, uno de los grandes aciertos de esta hamburguesa.

4. Complementos

Además del clásico jamón de pavo, puedes solicitar opcionalmente un aderezo de ceniza de habanero. Incluye una orden de papas a la francesa, frijoles charros, una quesadilla o una salchicha asada.

5. Asada al carbón

Cocinarla al carbón aporta un toque ahumado que realza sus sabores, logrando una hamburguesa jugosa, sabrosa y con un aroma inconfundible. También puedes probar sus hamburguesas de arrachera, rib eye, pollo y trompo.

¡Visítalos!



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,
¡solicítala! VISA

Uber Eats Rappi DiDi Food

RECOMENDACIÓN DEL MES

Burger Nation

Se acerca el día de la hamburguesa y no hay nada como disfrutar en compañía de buenos amigos, por eso te traemos 5 motivos por los cuales elegir las hamburguesas de Burger Nation.

@burgernationmx

1. Variedad de opciones

En Burger Nation, no solo encontrarás deliciosas hamburguesas, sino también alitas crujientes, tacos sabrosos y una selección de cervezas para satisfacer todos los gustos.

2. Ambiente divertido

Con juegos de mesa y un ambiente relajado, Burger Nation es el lugar perfecto para pasar tiempo con amigos y familiares, ya sea para una cena casual o una noche de juegos.

3. Calidad y sabor

Con 16 años en el mercado, Burger Nation ha perfeccionado sus recetas y ofrece productos de alta calidad, frescos y sabrosos que seguro te gustarán.

4. Atención personalizada

El equipo de Burger Nation se esfuerza por brindar una atención personalizada y amigable, asegurándose de que tengas una experiencia memorable en su restaurante.

5. Tradición y experiencia

Con más de una década y media en el mercado, Burger Nation ha establecido una reputación como un lugar confiable y querido por la comunidad, lo que garantiza una experiencia auténtica y satisfactoria.

residente.mx

Cultura
restaurantera

RSVP: 844 100 41 48 | 844 727 08 53

Instagram Facebook lulucochinayvino

Lulu
Cocina y Vino

FILETE DE RES AL PIPIÁN ROJO

SUCURSAL SALTILLO
LOS VALDEZ 6800, INT A, LOS VALDEZ,
25209 SALTILLO, COAH.
TEL. 844 100 41 48

SUCURSAL PARRAS
RAMOS ARIZPE 195 INT,
CENTRO, FRACC. MARQUÉS DE AGUAYO,
27980 PARRAS DE LA FUENTE,
TEL. 844 100 41 48



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.

Favoritos de la crítica



Adultos

Consumidores cuya residencia se ubica en los municipios de San Pedro y Monterrey; su edad fluctúa entre los 36 y 56 años respondiendo a la pregunta, “¿Qué restaurante es tu favorito?”

1. El Jonuco

Comida Regional

2. Vernáculo

Comida Norestense

3. La Mazatleca

Cocina fusión marisco-mexicana

4. La Colonia

Cocina mexicana fusión con española

5. Palax

Cocina mexicana, desayunos y mariscos



Jóvenes

Consumidores cuya residencia se ubica en los municipios de San Pedro y Monterrey; su edad fluctúa entre los 24 y 35 años respondiendo a la pregunta, “¿Qué restaurante es tu favorito?”

1. Doña Mary

Tacos

2. OMG k-dogs

Banderillas coreanas

3. Napoli

Pizza y pasta

4. Señor Tanaka

Comida auténtica japonesa

5. Yama-to

Japonesa

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.



CORNALINA

Este nuevo restaurante inaugurado en 2024, te hará sentir como si estuvieras comiendo en el Reino Unido, inspirado en la hora del té británico, con una decoración llena de colores, espejos y silloncitos con diferentes diseños, lo que le da un toque divertido al lugar. De sus platillos más característicos están el fish and chips, los English Muffins y el Afternoon Tea, que consiste en una torre de postres acompañada de 4 tazas de té.

YUM NEW

MTY



JABALINA

Jabalina tiene una nueva sucursal y se encuentra en San Pedro Garza García, que conserva el estilo con la luz cálida, toques rústicos y plantas como parte de la decoración. Entre su oferta gastronómica puedes encontrar platillos como la coliflor frita, hamburguesas, tablas de carne, pulpo, así como variedad de postres y coctelería, ideal para ir con familia o amigos.

YUM NEW

SPG



NARCISO BAGELS AND COFFEE

El lugar ideal para ir a brunchear, su estilo es sofisticado, en colores pastel con detalles en madera, con una estética muy suave y un ambiente que invita a tomar un desayuno acompañado de una buena charla y amigas. Su especialidad son los bagels en diferentes recetas, perfectos para combinarse con una taza de café o un jugo de naranja.

YUM NEW

SPG



CASA MOTIS

En el corazón del Barrio Antiguo, dentro del espacio cultural recién inaugurado con el mismo nombre, se encuentra esta cómoda y acogedora cafetería, en la cual se busca crear el rincón ideal para las mentes curiosas y almas creativas; es el sitio perfecto para aquellos que quieren pasar una tarde tranquila, o buscar algún libro, acompañado de café de especialidad y un rico postre. Todo su menú está inspirado en la gastronomía mexicana.

YUM NEW

MTY



BADIRA

Esta nueva cafetería en San Jerónimo, inaugurada a finales del 2024, tiene un estilo sofisticado que crea la sensación de tranquilidad e intimidad, perfecto para ir con amigos o bien disfrutar tu solo de una taza de café mientras trabajas, con una atmósfera tranquila y pacífica. Entre sus destacados se encuentran cráter y el toast de Nutella.

YUM NEW

MTY





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.



TOP
DEALS 4

POR SÓLO
\$189



GRILL CHICKEN PASTA



QUESADILLA ÁRABE PERSONAL



PINZA PIZZA



CARAMEL CHEESE BURGER

PLATILLO, ENSALADA Y BEBIDA
(REFRESCO, LIMONADA O NARANJADA)
VÁLIDO DE LUNES A JUEVES DE 12:00 PM A 5:00 PM.

PIDE ESTE
DEAL
Y LA CERVEZA DE LA CASA
O COMERCIAL
SOLO TE CUESTA
\$40



TAQUERÍAS ICÓNICAS DE NL

Taquería Regia



Lo más vendido

Tacos de barbacoa, chicharrón y jalapeño.

Entrevista: Lorena Saldivar (dueña).

¿En qué año empezó el negocio?

Taquería Regia inició en 1978, cuando mi esposo y yo éramos novios, con la venta de antojitos. Nos instalamos en un terreno sin construcción y con las carencias que esto conlleva, en una zona nueva y despoblada.

¿Por qué iniciaron el negocio?

Siempre tuvimos mi esposo y yo la inquietud de tener un negocio que nos beneficiara y a la vez poder dar lo mejor de nosotros, que es la atención y el servicio.

¿Qué ofrecían al principio?

Al poco tiempo se construyeron locales comerciales, eso nos dio la oportunidad de establecernos formalmente y con mucho éxito como un restaurante de carnes asadas, tacos y antojitos.

¿Qué es lo especial de vender tacos en Cumbres?

Representa todo un reto. Te invita a estar constantemente tratando de superarte, ya que la gente de Cumbres es muy selectiva. A pesar de que hay un gran mercado al cual llegar y hay mucha oferta por la extensión de la colonia por su rápido desarrollo, todo eso te motiva a mejorar para abarcar el gusto de la mayor cantidad de clientes.

residente.mx



TAQUERÍAS ICÓNICAS DE NL

Tacos Félix



Lo más vendido

Los de trompo y chicharrón son muy solicitados.

Entrevista: Sra. Doris (dueña).

¿Cuál es la historia de la taquería?

Inició en 1982, con un puesto de tacos en la famosa calle del taco, en la colonia Tecnológico. Al pasar el tiempo se rentó un local en la calle Filósofos 203, para dar una mejor atención a nuestros clientes.

¿Por qué y quiénes iniciaron el negocio?

El negocio lo inició su propietario, el señor Félix Pérez González, por su gusto a los tacos, queriendo ofrecer a sus clientes el mejor sabor.

¿Qué tipo de tacos servían al principio?

Siempre hemos contado con la misma variedad de tacos, que son los de barbacoa, deshebrada, chicharrón, trompo, bistec, chilitos jalapeños rellenos de queso, gringas, piratas y campechanas.

¿Qué ha cambiado con el paso de los años?

El sabor es algo que nos distingue, lo cual nunca cambiaremos. El tamaño del área de comensales es lo que hemos agrandado, así como nuestro personal, para proporcionar una mejor atención.

¿Qué creen que ha asegurado el éxito de su taquería?

El mantener nuestros estándares de sabor y calidad. Y nuestras exclusivas salsas.



residente.mx

TAQUERÍAS ICÓNICAS DE NL

La Mexicana

MTY

GPE

STA

APO

SNN



Lo más vendido

Tacos de deshebrada, carnitas, chicharrón, picadillos, frijol y papa envueltos en tortillas de maíz.

Dueño: Áaron Cruz.

Además de su rica receta, una salsa única, el esfuerzo de su equipo y la calidad de sus insumos, el restaurante cuida sobre todo su ingrediente más importante: las historias que nacen en él. Y es que detrás de un pequeño y clásico platillo mexicano se encuentra la excusa ideal para convivir en compañía de los que más importan. Familias, parejas y amigos encuentran en La Mexicana el motivo perfecto para darse un respiro y disfrutar del momento. En cada local se crean gratas e inolvidables experiencias. La confianza y cariño de sus clientes respalda un crecimiento que ha permitido a La Mexicana llegar a más lugares de Monterrey. Nuevas sucursales implican planeación y trabajo, pero la taquería ha comprobado que mantener intacta la esencia es la clave para seguir en el gusto de los regios. Tradición e historia, unión y compañía. Con casi 80 años de servicio y una receta con sazón único. La Mexicana explora junto con sus clientes el verdadero sabor de la tradición mexicana.

residente.mx



TAQUERÍAS ICÓNICAS DE NL

MTY



Lo más vendido

Tacos de bistec.

Dueño: Eduardo Morales Padilla.

Los Tacos Primo, taquería inaugurada en 1985, son legendarios entre los regiomontanos. Anteriormente tenían de cabrito y machito, pero ahora hay un letrero que anuncia categóricamente que sólo hay dos tipos de tacos y la afluencia de clientela sugiere que no han sufrido pérdidas por dicho cambio. El establecimiento es como un restaurante de autoservicio y tiene su propio estacionamiento, aunque casi siempre está lleno y hay que buscar en las calles aledañas. Desde la entrada otro letrero le avisa a cada comensal tener lista la cantidad de tacos y refrescos que va a pedir antes de llegar a la caja porque se debe mantener la fila avanzando. Al hacer el pedido te entregan dos boletos, uno numerado para los tacos y otro para recoger los refrescos en una fila aparte. Cuando escuchas tu número puedes indicarle al taquero si es para comer ahí o para llevar, y si quieres cebolla y cilantro. El espectáculo de los cocineros mantiene a la gente entretenida. Hay de cuatro a cinco hombres sirviendo los tacos, cortando la carne y aventando las tortillas al aceite como barajitas. Son pequeñas, amarillas y van dobles en cada taco. Una vez con el plato y bebida en mano, la siguiente parada es la barra de limones, cebolla asada y salsas. De éstas hay tres, una molcajetada, otra naranja y una verde, la consentida. Lo ideal es tomar las grandes cucharas y casi bañar por completo los tacos. Luego hay que buscar asiento en las mesas metálicas y sus banquetillos, por donde pasan constantemente los meseros para mantener todo limpio. Finalmente, es deseable que no se antojen más de bistec, porque volver a la fila, sobre todo en una noche de viernes o sábado, involucraría hasta más de una hora de espera.



residente.mx



TAQUERÍAS ICÓNICAS DE NL

Tacos El Güero



Lo más vendido

Flautas, hamburguesas, tacos dorados, tacos de bistec, tacos de trompo y gringas.

Con varias sucursales a lo largo de la zona metropolitana, es posible que gran mayoría de nosotros los hayamos probado alguna vez. Estos tacos son tradicionales entre los regios, no sólo por abarcar gran parte del mercado, sino también por su sabor característico que los distingue. Al llegar al lugar, te percatas del amplio espacio destinado para los comensales, pues es mucha la demanda que pueden llegar a tener. También cuentan con servicio a domicilio y para llevar.

La decoración es sencilla, pero lo que te distrae mientras disfrutas los tacos son las frases que puedes leer en todo alrededor del local, algunas inspiradoras, otras irónicas, pero sin duda divertidas. El menú que ofrecen es amplio: flautas, enchiladas, hamburguesas, tacos dorados, tacos de bistec y de trompo, gringas y campechanas, entre otras delicias.

En sucursal Barragán y San Pedro tienen también opciones para el desayuno. Te decimos las sucursales que puedes visitar y matar el antojo. Los horarios pueden variar dependiendo de cada una: Revolución, Contry, Cumbres, San Pedro, Barragán, Linda Vista, Las Puentes, San Nicolás, Guadalupe y Constituyentes.

residente.mx

Residente
Restaurant®
Research&Data

Cultura
restaurantera



SAZÓN DE MAMÁ

Te presentamos 6 platillos en la ciudad que te traen la sazón de mamá a tu mesa.

Porque en residente festejamos a las madres todo el mes, te presentamos una selección de 5 deliciosas propuestas culinarias ideales para esta temporada y tres opciones de restaurantes donde puedes encontrar aquellos platillos que inevitablemente nos recuerdan al amor de mamá.

residente.mx

En portada



Caldo de Res

Cafetería Gaby
Comidas caseras Mami's
Trebol Foods

residente.mx

En portada



Mole

Sanborns
Toks
Palax

residente.mx

En portada



Agua de Jamaica

Super Salads
Vips
El Pollo Loco

residente.mx

En portada



Pollo Asado

El Pollo Loco
Pollo Matón
Pollo Sonico

residente.mx



En portada



Huevos Rancheros

Sr. Latino
Los Frijoles
Palax

residente.mx



En portada



Huevos Estrellados

Merendero Tino
Palax
Toks

residente.mx



SIEMPRE 
UANL

**José
Manuel
Delgado Ortiz**

**Estudiante
de Ingeniería Mecánica
y Administración**

**Seleccionado
nacional Muaythai
Mundial Turquía 2025**



41. EN PORTADA: DUCK FEST



Duck Fest 2025

¡El evento country que conquistará Santiago, Nuevo León!

Prepárate para vivir una experiencia única en **Duck Fest 2025** este próximo sábado 17 de mayo, en Santiago, N.L. En su segunda edición, donde podrás encontrar comida, mucho ambiente, una gran variedad de actividades como un rodeo federado, juegos de destreza, feria, área de food trucks y bebidas, una granja donde los niños podrán convivir con los animales, distintas áreas de descanso e hidratación. Además contarán con un pueblo vaquero, activaciones de marcas patrocinadoras, un mercadito artesanal y una oferta musical que pondrá a todos a cantar y bailar.

Disfruta de un line up encabezado por artistas como Grupo Sólido y Costumbre. Contarán con Russell Dickerson, como artista principal ¡directamente desde Nashville y por primera vez en México! Este evento, producido por Quack Entertainment, nació en 2024, de la pasión de Patricio Martínez por realizar eventos como un festejo de cumpleaños al puro estilo "XV de Rubi", sin imaginar el éxito que alcanzaría, aunque el año pasado fuera un evento más privado y sin costo; sorprendidos de no parar de recibir comentarios positivos sobre el mismo.

La respuesta de la gente es lo que los llevó a tomar la decisión de hacer esta edición al público en general. Hoy, **Duck Fest** es mucho más, un festival familiar donde los niños tienen entrada gratuita llevando un artículo de despensa o juguete en apoyo al DIF Santiago. Aparte de la música, el festival ofrecerá una deliciosa experiencia gastronómica con degustaciones incluidas para los asistentes con boleto VIP. Además, su boleto también contará con beneficios como poder disfrutar de una zona de mixología, vistas privilegiadas al escenario, food trucks exclusivas y fila preferencial para la feria. Podrás encontrar toda esta información en sus redes sociales, ya que constantemente se están subiendo nuevas actualizaciones y avisos de todas las novedades y sorpresas que habrá en **Duck Fest**.

SANTIAGO, N.L.

17 DE MAYO

DUCK FEST

f @ DUCKFESTMX



RUSSELL
DICKERSON



COSTUMBRE



SOLIDO



Rodeo
Show



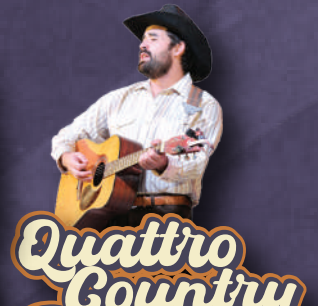
Low Country



Fero
Garza



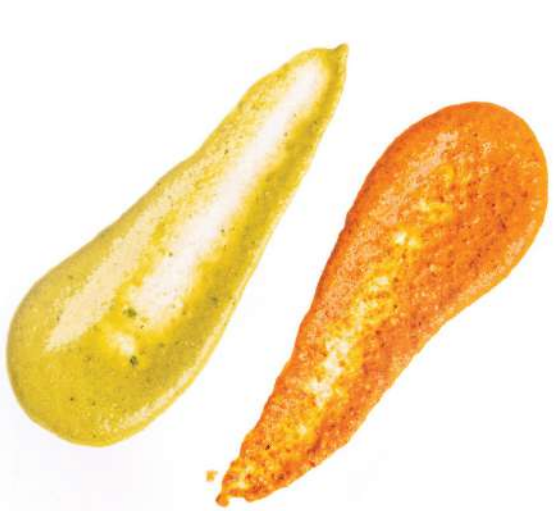
Lena
Rome



Quattro
Country
Band

FERIA ★ GRANJA ★ FOODTRUCKS ★ PUEBLO VAQUERO ★ MERCADITO





Residente
Restaurant
Books

Platillos icónicos de Nuevo León

Historia culinaria que pasó del hogar



¡Ya disponible volumen VI!

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

Costo \$250

Envío gratuito a partir de 2 ejemplares
@residentemty | f residentemx



49. EN TENDENCIA: COMFORT FOOD

RECOMENDACIONES RESIDENTE



HAPPY DAYS BURGER

Un restaurante local, ubicado en Santa Catarina, Nuevo León. con un estilo casero y decoración sencilla y cómoda, donde lo más importante es el aroma a sus hamburguesas que llena el lugar e invita a disfrutar de su menú. Además, aquí también puedes encontrar alitas, papas fritas y postres.



STA





THE FOOD BOX

Con varias sucursales en la ciudad, en los municipios de Monterrey, San Pedro y San Nicolás, The Food Box, se ha convertido en uno de los favoritos, con un estilo cómodo, donde la iluminación y los colores le dan un ambiente íntimo y relajado perfecto para ir con amigos. Aquí puedes encontrar hamburguesas, papas, alitas y postres.



SPG MTY SNN





ROCK&BILLY

Un lugar lleno de vida, colores y letreros neón, Rock & Billy cuenta con dos sucursales en Nuevo León: la primera en Escobedo y la segunda dentro de la plaza Citadel en San Nicolás de los Garza. Su menú cuenta con una amplia variedad de platillos como hamburguesas, malteadas, tenders, copas de helado, hot dogs, waffles, entre otros.



ESC SNN



RECOMENDACIONES RESIDENTE



BUTCHER ´S BGR

Dentro del municipio de San Pedro Garza García, Nuevo León, se encuentra este restaurante con un estilo relajado y una iluminación que ayuda a crear una atmósfera más íntima y cómoda. En su menú puedes encontrar platillos como pizzas, pastas, hamburguesas, hot dogs, mac & cheese, papas con queso, tenders y corn cheese.



SPG





BLAK N' BLU

Con dos sucursales en la ciudad, ubicadas en San Jerónimo y San Pedro, Blak N' Blu es un restaurante con un estilo muy llamativo donde los colores resaltan y contrastan con su iluminación lo que crea un ambiente cómodo y divertido. Entre su menú puedes encontrar platillos como hamburguesas, tenders, ensaladas, sándwiches y papas fritas.



MTY SPG





AMORINO

Amorino es una opción completamente dulce, ubicados en Río Missouri, en San Pedro Garza García. Con un estilo elegante y sofisticado, donde los detalles en madera y los colores claros predominan, dándole al lugar un toque íntimo y cómodo, en su menú se encuentran postres como chocolate caliente, gelatos, waffles, macarrones y crepas.



SPG MTY



RECOMENDACIONES RESIDENTE



MONSTER WINGS

Un restaurante local ubicado en Santa Catarina, Nuevo León. Con un ambiente cálido y casero, el lugar te invita a disfrutar de una comida de una forma cómoda y despreocupada. Entre su menú puedes encontrar alitas en una amplia variedad de salsas, elote dulce, dedos de queso, papas, malteadas y ensaladas.



SHAM BURGERS

Este restaurante ubicado en Vasconcelos, en San Pedro Garza García, cuenta con un área de comedor amplia y cómoda en colores claros que sumados a la iluminación crean un ambiente cómodo y alegre perfecto para ir con amigos o familia. Su menú contiene opciones como hamburguesas, tenders, malteadas y más.



NÓMADA XXI

Un restaurante -terrazza ubicado en Colinas de San Jerónimo, en Nuevo León. Nómada XXI trae consigo un estilo contemporáneo en colores oscuros y detalles en madera que resaltan y dan contraste al lugar, combinado con luces tenues y cálidas. Su oferta gastronómica tiene hamburguesas, alitas, carnes y su selección de postres.

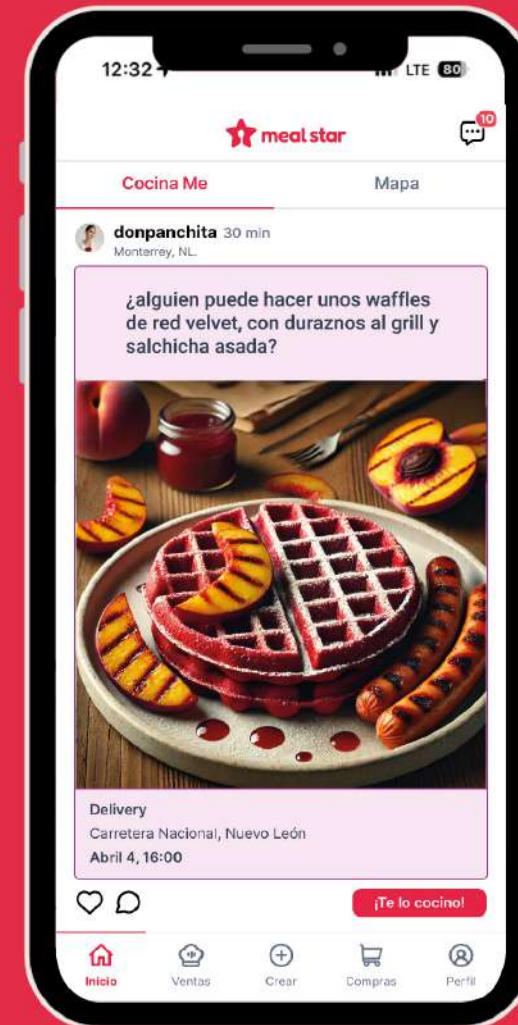


residente.mx

En tendencia



SI LO PUEDES IMAGINAR, MEAL STAR LO PUEDE COCINAR.



¡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.

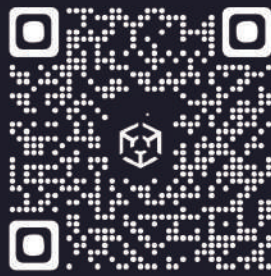
descarga en:



mealstar.com

mealstarapp

mealstarapp



www.tresesenta.mx

Ventas: 811-915-2174



53. FOOD & DRINKS



Torta especial
Tortas Don Pablo alias “La Rata”
residente.mx



Tacos de guiso
Tacos Doña Mary “La Gritona”
residente.mx



Cabrito en salsa y asado

El Pipiripau
residente.mx



Arroz al horno de brasa con lubina, morillas y morcilla

Orfebre
residente.mx



Tacos Santa Fe

El Papalote

residente.mx



Tacos de papa con queso, carne y en salsa verde y chicharrón a la plancha

Taquería Kepashó Tec

residente.mx



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:

5 minutos

Dificultad: baja

Yield: 10 oz

Herramientas:

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.



Unum

Redacción por: *Sergio Villarreal*

Fotografía por: *Laura Menchaca*

Vino Vidi Vinci

Annus Horribilis. El 2016 ha puesto a prueba la fortaleza de la raza humana. Cambios inesperados en el panorama político y sociocultural han causado un reparo en nuestra filantropía existencial.

“No te rindas”

No te rindas, aún estás a tiempo de alcanzar y tocar el cielo

No te rindas, aún estás a tiempo de alcanzar y tocar el cielo.

Mario Benedetti

Tiempo de preparación:

3 minutos

Dificultad: baja

Herramientas:

Cuchillo acanalador

Rociador de aceite

Flauta de champagne

Ingredientes:

Champagne Brut o vino espumoso (Taittinger Brut Réserve)

Tequila blanco (Casa Dragones Blanco)

Licor de saúco (St. Germain)

Limón Meyer

Pimienta blanca

Preparación:

En una flauta previamente enjuagada con hielo, agregar 30 ml de Tequila Casa Dragones Blanco frío. Sobre esta dosis, rayar muy ligeramente un limón Meyer, con la finalidad de depositar una muy ligera porción de su cáscara sobre la superficie líquida. A continuación, agregar un top de 3 oz de Taittinger Brut Réserve. Sobre el vino, pellizcar dos granos de pimienta blanca finamente. Finalmente, con el apoyo de un aspersor, rociar por diez segundos el interior de la flauta con una cantidad liberal de St. Germain.



Becem

Redacción por: *Sergio Villarreal*
Fotografía por: *Laura Menchaca*

Mare Liberum
La revolución de la vida marina en nuestras cocinas está en pleno auge y debemos aprovechar para entrenar a nuestro paladar a ser más exigente.

“Mar,
cuántas veces
con tu nombre
me has llamado,
cuántas veces
con tu furia
me has golpeado”
Pablo Neruda

Tiempo de preparación: 10 minutos Dificultad: baja	Herramientas: Vaso mezclador y cuchara Vaso highball
---	---

Ingredientes:
Mezcal reposado (Amores)
Spicy ginger syrup (Velvet Soda)
Vinagre de manzana (Villa de Patos)
Sal con habanero y naranja (Compañía de Sales)
Agua mineral (Fever-Tree)
Hielo

Preparación:
Agregar hielo al gusto a un vaso highball. A continuación, agregar 2 oz de mezcal reposado Amores y sobre él, una cucharada de sal de habanero y naranja de Compañía de Sales. Tras revolver esta mezcla vigorosamente, agregar dos cucharadas de vinagre de manzana de Villa de Patos y 1 oz de spicy ginger syrup de Velvet Soda. Revolver la mezcla de nuevo y llenar el vaso hasta el borde con agua seltzer de Fever-Tree. Si el sabor a vinagre se siente muy pronunciado, es recomendable agregar un poco de té verde natural a la mezcla.



Óleo

Redacción por: *Sergio Villarreal*
Fotografía por: *Laura Menchaca*

Tuétano
Con una base de tamarindo, reinterpretemos el sabor ahumado del mezcal papalote al combinarlo con el aceite de oliva para una bebida refrescante.

Cantan las hojas, bailan las peras en el peral; gira la rosa, rosa del viento, no del rosal. Nubes y nubes flotan dormidas, algas del aire; todo el espacio gira con ellas, fuerza de nadie.
Octavio Paz

Tiempo de preparación: 3 minutos Dificultad: baja	Herramientas: Jigger Cuchara mezcladora Vaso old-fashioned
--	--

Ingredientes:
Mezcal Papalote (recomendación: Mezcal Amores Cupreata)
Salsa o pulpa frutal (recomendación: Bermellón Tamarindo)
Agua mineral (recomendación: Velvet Soda Seltzer Water)
Smoked Maldon Salt
Aceite de oliva extravirgen (recomendación: Extravirgen)
Hielo

Preparación:
Procedimiento
En un vaso old-fashioned, integramos hielo hasta la mitad de su capacidad. Dentro de este, agregamos 2 oz de Mezcal Amores Cupreata, seguido por 2.5 oz de salsa artesanal de tamarindo Bermellón. Revolvemos vigorosamente esta mezcla con la cuchara larga y, a través de la misma en posición vertical, vertimos una dosis de 3.5 oz de Velvet Soda Seltzer Water, aunada a dos pizcas de Smoked Maldon Salt. Volvemos a ciclonar el contenido líquido del vaso, cuidando mantener revoluciones constantes, agregando una dosis final de 1 oz de aceite de oliva extravirgen, finalizando la acción centrífuga hasta lograr una consistencia uniforme.





MIXOLOGÍA

Lumen

Redacción por: *Sergio Villarreal*

Terra Levis

Efervescencia y vaivén en un vessel primoroso, he ahí nuestra misión orgánica.

Hoy he roto las cadenas de desolación y penas que, adentro del ataúd de tu pasión, la salud de mi espíritu, aún con vida, ataban; y estoy movida con ímpetus a romper mi sarcófago: tu ser. ¡Oh, resurrección florida!

Guadalupe Amor

Tiempo de preparación:

10 minutos

Dificultad: baja

Yield: 10 oz

Herramientas:

Jigger

Vaso Old-Fashioned

Tetera Eléctrica

Ingredientes:

Champagne Brut (Taittinger Réserve)

Agua Mineral (Casa del Agua Gasificada)

Infusión de Té de Jamaica (Té en Hebras Hindie Goji Berry)

Higo Liofilizado (Frutas LIO x Chocosolutions)

Bitters (1821 Havana & Hide)

Hielo (SUOMI Classy Ice)

Preparación:

Agregamos cinco cucharaditas de infusión de té de jamaica en hebras Hindle Goji Berry dentro de la Glass Tea Kettle de KitchenAid, añadiendo una taza y media de agua al equipo y activando la función de té frutal para que se infusinen las hojas a 90 grados Celsius por cinco minutos. A la par de la preparación del té, agregamos dos cubos cristalinos de hielo SUOMI en el Vaso Old-Fashioned Reef Double, seguidos por el apoyo del Carter Jigger para sumar 2 oz de Agua Gasificada de Casa Del Agua. Sobre la masa frígida, adicionamos 3 oz de la infusión de té Hindie Goji Berry y lo completamos con la misma cantidad de Champagne Taittinger Brut Réserve. Coronamos nuestra creación con 5 gotas de 1821 Bitters de Havana & Hide y tras revolver la burbujeante compota, flotamos una rebanada de higo liofilizado de Frutas LIO.



OPINIÓN

Entrevistas

Guillermo González Beristáin

Kathia Guajardo

Jonatán Gómez Luna

Adrián Herrera

Doña Mary “La Gritona”

Pati Jinich

Ricardo Torres

Carito Lourenço

residente.mx

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.

¿Consideras que Nuevo León está avanzando y evolucionando en el tema del maridaje con vino o nos estamos aferrando a lo que ya conocemos? Yo no creo que todo tiene que comerse con vino y no creo que si la gente no toma vino no es sofisticada o no ha evolucionado, es un gusto personal, creo que hay comida que va mejor con vino y hay comida que va mejor con cerveza, nosotros por el formato que tenemos, sobre todo en Pangea, en Bardot y en Libertad, vendemos mucho vino, pero es también por el tipo de comida que tenemos y el tipo de clientela que atendemos es la misma que va a a otro restaurante más informal o con otra propuesta gastronómica va a pedir una cerveza u otra cosa, entonces es también la ocasión lo que hace tomar ciertas bebidas, entonces tampoco podemos minimizar o desvalorizar una cocina que se marida con cerveza, simplemente aquí se hace, entonces más vale que se consuma.

OPINIÓN

**Kathia Guajardo**

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

¿Consideras que Nuevo León está avanzando y evolucionando en el tema del maridaje con vino o nos estamos aferrando a lo que ya conocemos? 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 quizá, 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.

¿Consideras que México está avanzando y evolucionando en el tema del maridaje con vino o nos estamos aferrando a lo que ya conocemos?

Creo que el maridaje ha tenido una evolución muy particular de unos 10 años para acá, también con los viñedos en México que tienen una explosión, de la zona del valle de Guadalupe, de Querétaro, de León, de Parras, Chihuahua. Yo creo que el vino mexicano está en uno de sus mejores momentos. Sí creo que en los restaurantes hemos logrado hacer cierto auge en el consumo de vino mexicano y del vino en sí. Personalmente, el mejor maridaje para un mole es el champagne, pero hay de todo: maridaje con cerveza, los maridajes combinados, aunque no soy partícipe de las mezclas, pero se están haciendo, así que sí hay una evolución, y constante, como en Ciudad de México, que la coctelería ya está muy presente. Entonces, yo creo que no hay una zona de comfort, sino una evolución que ha estado constantemente avanzando.

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.

¿Consideras que Nuevo León está avanzando y evolucionando en el tema del maridaje con vino o nos estamos aferrando a lo que ya conocemos?

Nunca. La ciudad no ha prosperado en ninguno de los auges culturales que ha tenido: arte. La razón no la sé, pero sospecho que es por una mezcla de necesidad, xenofobia, un poquito de ignorancia y comodidad. El maridaje depende esencialmente de un conocimiento casi instintivo, intrínseco, del hecho de que la bebida es parte del alimento, y aquí lo seguimos viendo como si fueran elementos escindidos. Francamente, no creo que eso vaya a ocurrir aquí en Monterrey: seguiremos consumiendo el vino y la cerveza artesanal de manera separada, y eso lo harán unos pocos, nunca una mayoría. No estamos en Europa. Además, el clima pide a gritos vinos blancos, rosados y tintos suaves, y hoy todavía no terminamos de entender eso y seguimos consumiendo variedades como el Cabernet Sauvignon, el Malbec o el Shiraz. Aunque estemos a 40 grados. Seguiremos con las cervezas suaves, ni modo. La única manera en que veo que podría haber algún tipo de esperanza es en las carnes asadas: es ahí donde se debe promocionar el consumo del vino.

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.

¿Cómo fueron los inicios de “Doña Mary La Gritona” y cómo fue que llegó al punto en el que está ahora? Siempre fue un sueño; desde pequeña anhelaba lo que hoy tengo. En un principio fue complicado porque cuando me casé llegaron los hijos, entonces me dedicaba a ellos y, conforme crecieron, surgió la oportunidad. Cuando mi hija mayor llegó a los 18, me dije “es ahora o nunca” y de ahí en adelante fue trabajar y trabajar por cumplir la meta. A mí siempre me dijeron desde pequeña que era muy gritona, y estoy de acuerdo; siempre fui más dura, de carácter más fuerte y muy decidida, y creo que han sido aquellos puntos los que me han traído a donde estoy, que me ayudaron a seguir adelante y resistir, porque sé lo que quiero lograr y sé trabajar por ello.

OPINIÓN

**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 Nuevo León está avanzando y evolucionando en el tema del maridaje con vino o nos estamos aferrando a lo que ya conocemos? Al paso del tiempo he ido aprendiendo muchísimo y hoy en día primero te pido una cerveza antes que un vino, porque conforme he experimentado, he podido conocer diferentes tipos de cervezas. Siento que el tema con el maridaje es que se subestima la cerveza como un buen acompañante, cuando hay combinaciones con cerveza buenísimas. Hay una gran variedad, como las cervezas artesanales, oscuras, light y que la gente aquí está aprendiendo mucho eso también. Y al mismo tiempo que los mexicanos estamos poniendo en la mesa global, en la mesa internacional una silla para nuestra gastronomía, no hay nada como unos buenos tacos acompañados de una cerveza; es riquísimo.



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.

¿Consideras que Nuevo León está avanzando y evolucionando en el tema del maridaje con vino o nos estamos aferrando a lo que ya conocemos?

El comentario de Alfonso Reyes sobre Monterrey, siendo una ciudad cosmopolita que se resiste a serlo, tiene mucha relevancia en cuanto a cómo se percibe la cultura gastronómica local y la apertura a nuevas experiencias. Es cierto que, aunque Monterrey ha crecido de manera significativa en términos de gastronomía, sigue existiendo un arraigo muy fuerte a los hábitos más tradicionales, como el consumo de cerveza o refrescos como maridajes predilectos. En Monterrey, especialmente con el auge del vino en Parras, ha habido intentos de fomentar la cultura del maridaje, pero muchas veces esto sigue siendo una práctica “inconsciente”. La cerveza, por ejemplo, sigue siendo la opción predominante, no sólo porque está arraigada a la identidad local, sino porque es accesible y fácilmente asociada a la comida cotidiana. En este contexto, los maridajes con vinos o incluso cócteles sofisticados no siempre se entienden o se aprecian de la misma manera que en otras ciudades con una mayor tradición vinícola o coctelera. Crear un menú de bebidas para un restaurante, especialmente en alta cocina, debe ser un ejercicio meticuloso que siga una línea coherente con la propuesta culinaria, pero también debe considerar la diversidad de sabores que los comensales disfrutan.



Carito Lourenço

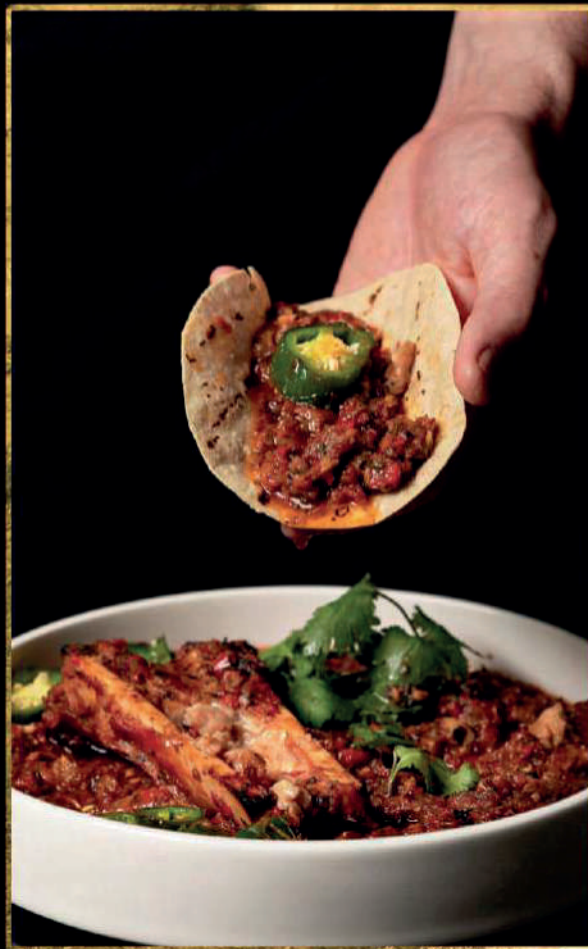
Es Co-Dueña del restaurante Fierro en la localidad de Valencia, España. Recibió una Estrella Michelin, considerada el Oscar de la gastronomía, por su restaurante ubicado en esa ciudad española.

¿Cómo fueron los inicios de Fierro y cómo fue que llegó al punto en el que está ahora?

Fierro comenzó como un sueño compartido entre Germán Carrizo y yo, con la idea de crear un espacio íntimo y personal que reflejara nuestra pasión por la cocina y nuestra visión gastronómica. Queríamos que FIERRO fuera un restaurante pequeño, casi secreto, con solo 12 comensales por servicio, donde poder dedicar tiempo y atención a cada plato, a cada comensal, en definitiva, a cada detalle. El concepto se fue construyendo naturalmente: un menú de degustación que celebrará los productos e ingredientes que más nos gustan, con eje en el mediterráneo y en la técnica, pero también con un guiño a nuestras raíces argentinas. Hoy, Fierro es un referente en Valencia gracias a todo al esfuerzo del equipo y a la evolución constante, siempre buscando sorprender y emocionar.

TERRAE

TRATTORIA REGIA



THE WESTIN

MONTERREY VALLE

The Westin Monterrey Valle

Av. Manuel Gómez Morán y Río Missouri, Punto Valle, 66220 San Pedro Garza García, N.L.

☎ 81 2713 3100 • 📍 TERRAE Trattoria Regia 📱 @terraetrattoriaregia

® Residente Restaurant Magazine



75. GASTRO DESTINOS

RECOMENDACIONES RESIDENTE

CIUDAD DE MÉXICO



SOUL LA ROMA

Ubicado en la colonia Roma en la Ciudad de México, Soul La Roma es un restaurante con una ambientación tranquila, donde las luces cálidas y tenues, así como la decoración en madera y ladrillos, crean una atmósfera muy íntima. En su menú puedes encontrar diferentes tipos de hamburguesas, postres, papas fritas, cerveza y coctelería.

4REAL



BREAK & BISTRO

Con un estilo sobrio, Break & Bistro Coapa está ubicado en Tlalpan, Ciudad de México, sus colores claros y el concepto abierto permiten que el lugar tenga una luz natural y una atmósfera tranquila y relajante. Entre su menú se encuentran platillos como waffles, bagels, hamburguesas, pizzas, cafés, jugos, ensaladas y pastas.

YUM



JOHNNY ROCKETS

Un lugar lleno de colores y un ambiente vibrante, ideal para alegrar el día y compartirlo con amigos o familia. Ubicado en Gustavo A. Madero, Ciudad de México, Johnny Rockets es un restaurante con mucha energía, ambientado como una cafetería de los 80's, su menú contiene platillos como hamburguesas, papas, malteadas y hot dogs.

4REAL



RECOMENDACIONES RESIDENTE

CIUDAD DE MÉXICO



HAMBURGUESAS HM

Dentro de la colonia Roma en la Ciudad de México se encuentra "Hamburguesas HM" un restaurante con un estilo cómodo y sencillo, en colores claros que contrastan con el rojo, dándole vida al lugar. En su menú puedes encontrar platillos como una amplia variedad de hamburguesas, papas fritas, hot dogs y acompañarlos de una cerveza o una malteada.

ICON



DR. SLIDER

Unas hamburguesas diferentes en Cuauhtémoc, en la Ciudad de México, su estilo es llamativo, en colores que contrastan, con un formato de comida en el que las porciones son más pequeñas, diseñadas para el antojo. En su menú hay distintos tipos de hamburguesas, incluyendo una a base de Nutella y bombones.

MUNCH



MR. BLANCO'S

Este restaurante cuenta con dos sucursales en Ciudad de México, una en Av. División del Nte. y el otro en Cuauhtémoc. Los restaurantes tienen un estilo llamativo y colores vibrantes que invitan al hambre. Mr. Blancos cuenta con un menú amplio donde puedes encontrar hamburguesas, bowls, papas fritas y pollo.

↑



RECOMENDACIONES RESIDENTE

RIVIERA MAYA



HAMBURGUESAS VIK'N GO

Un pequeño restaurante local en Playa del Carmen, Quintana Roo, con un estilo sencillo y muy casero, utilizan luces cálidas y la comida es preparada en un carrito, dándole un formato relajado y cómodo. Su menú incluye platillos como hamburguesas, boneless, hot dogs con costra de queso, burritos, papas a la francesa y dedos de queso.



AH CACAO CHOCOLATE CAFÉ

Esta cafetería en Playa del Carmen, Quintana Roo, tiene una ambientación cómoda y tranquila, donde la decoración, las luces y los colores del lugar transmiten una atmósfera de calma y confort. En su menú se pueden encontrar platillos como nieves artesanales, brownies, pasteles y bebidas como cafés, batidos y tés.



WINGS FACTORY

Wings Factory es un restaurante ubicado en Playa del Carmen, Quintana Roo, con estilo urbano, con detalles como mesas en madera y paredes en ladrillo que contrastan con colores vibrantes. El lugar cuenta con un amplio menú donde puedes encontrar hamburguesas, alitas, tenders, papas fritas y una variedad de salsas.



RECOMENDACIONES RESIDENTE

RIVIERA MAYA



BRANTON BURGER GRILL

Este restaurante de hamburguesas en Playa del Carmen, Quintana Roo, es un restaurante con un estilo más casero y relajado, donde los colores claros y la luz cálida dan una sensación de tranquilidad y comodidad, en su menú puedes encontrar platillos como hamburguesas, hot dogs, papas fritas, aros de cebolla y jalapeño poppers.



EL MÁS CARBÓN

Ubicado en Villas del Sol, en Playa del Carmen, Quintana Roo, con un estilo cómodo y relajado, utilizando detalles en madera y luces cálidas que crean un ambiente acogedor, cuentan con un menú variado donde puedes encontrar hamburguesas, hot dog, dedos de queso, frappes, smoothies, boneless, alitas y papas fritas.



EL RINCÓN CHETUMALEÑO

Este restaurante ubicado en Cataluña en Playa del Carmen, Quintana Roo, tiene un estilo muy casero, donde lo más importante es la sazón y el aroma de su comida que atrae a la gente. Su menú incluye una amplia variedad de hamburguesas y estilos de hot dogs.



RECOMENDACIONES RESIDENTE

TEXAS



RODEES C. FRIED CHICKEN

Este restaurante del Valle de Texas, ubicado en El Paso, Estados Unidos, tiene un estilo clásico, en colores cálidos y con un área de comedor amplia y cómoda, perfecta para ir con amigos o familia. En su menú puedes encontrar pollo frito, papas a la francesa, mac & cheese y alitas.

ICON



HALLELUJAHBBQTEXAS

Un clásico BBQ texano ubicado en El Paso, Texas; su estilo es acogedor y rústico, con paredes en ladrillos y detalles en madera, que sumados a su iluminación y ambientación crean un lugar cómodo para comer con amigos o familia. Además, su menú está lleno de deliciosos platillos como costillitas BBQ mac & cheese y sándwiches.

4REAL



THE DOLLY LLAMA

Un lugar dedicado a los bubble waffles, ubicado en McAllen, Estados Unidos, The Dolly Llama tiene un concepto divertido, con un diseño sencillo y llamativo, su menú está enfocado en los postres, específicamente en los waffles en diferentes presentaciones y combinados con helado. También puedes encontrar bebidas como shakes y cafés.

4REAL



RECOMENDACIONES RESIDENTE

TEXAS



WALLBANGERS BURGER BAR

Ubicadas en McAllen, Estados Unidos, Wallbangers burger bar es un restaurante lleno de color y energía al puro estilo de los 80 's, con detalles en la decoración como banderas, motos y maquinillas de arcadia. Su menú es amplio y con platillos como hamburguesas, papas fritas, hot dogs, aros de cebolla y malteadas.

4REAL



CHUBBY RACCOON BURGERS & CRAVINGS

Chubby Raccoon Burgers & Cravings está ubicado en McAllen, Estados Unidos, su estética es sencilla, en colores cálidos, combinado con una iluminación suave que ayuda a crear un ambiente cómodo y familiar, su menú cuenta con platillos como hamburguesas y papas con queso, espagueti, aros de cebolla y postres.

4REAL



BUBBA'S 33

Con un estilo vibrante y lleno de energía, ubicado en McAllen, Estados Unidos, el lugar está decorado con detalles en madera, grandes pantallas y referencias a la cultura americana. En su menú te puedes encontrar con platillos como hamburguesas, papas fritas, pizzas, sándwiches, carne, alitas, mac & cheese y postres.

4REAL





1 LIKE V PIZZA
— PIZZA HOUSE —

**NO DEJES
QUE NADIE TE DIGA
CUANTA PIZZA
DEBES COMER**

- Santa Catarina
- Monterrey
- San Pedro
- Escobedo
- García
- San Nicolás
- Apodaca
- Guadalupe



Maui[©]



1^{er}
ANIVERSARIO



MAUI.MTY