

R RESIDENTE



residente.mx

Comida Saludable

130 años
TopoChico





BRUCE

— LOUNGE & MUSIC HUB —

¡Cena con nosotros y disfruta de la música en vivo!

Plaza Sikara, Paseo de los Leones, Cumbres 1º Sector, 64349 Monterrey, N.L

Abrimos de Miércoles a Sábado
Reserva 8124380888

 @bruce.mty

 Bruce Mty

Duets
PIANO BAR Y BRASA

• CENA , CANTA Y BAILA •

 DUETSMTY  RSVP: 8128842471

Plaza Lua 3er piso / Rio Missouri #600 San Pedro Garza Garcia



En portada

130 Años de Topo Chico
IMPRESIÓN
Grafotec

Contenido

11 Cultura restaurantera

16 Taquerías icónicas

41 En portada

60 Entrevistas

77 Gastro Destinos



Directorio

FUNDADOR
José Antonio Chaurand
DIRECTOR
Juan Carlos López

CUENTAS ESPECIALES
Viridiana González

VENTAS Y MARKETING
Diana Salazar
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.

nueve fuegos



CELEBRA

San Valentín

CON NOSOTROS

Disfruta de una cena romántica

☎ 812 350 9131 | 📞 2317 4050/51

Plaza Trébol Park, Lázaro Cardenas #2424 L19, SPGG

Lo dice la crítica



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



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



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



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



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



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



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



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

Ocasión



Desayunos



Amigos



Cumpleaños



Night



Familiar



Negocios



Antojo



En pareja



Munch

Zonales



Monterrey



Santa Catarina



Apodaca



Poniente



San Pedro



Escobedo



Sur



Guadalupe



San Nicolás



Nuevo León
ES TERRITORIO BERNAL

[f /TORTASBERNALMX](#) [@TORTASBERNALOFICIAL](#)

TERRAE

TRATTORIA REGIA

TACO DE PULPO



09. CULTURA RESTAURANTERA

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



RECOMENDACIÓN DEL MES

LOS FRESNOS

Seis razones para visitar el Restaurante Los Fresnos durante este mes

@restaurante.losfresnos

1. Tradición regiomontana

Con platillos típicos de la región, como cabrito, carne asada, machacado con huevo y salsas caseras.

2. Ambiente familiar y acogedor

En un ambiente relajado y muy familiar, es perfecto para ir con amigos, familiares, en pareja o incluso una comida de negocios.

3. Ubicación privilegiada

Con cuatro sucursales en el área metropolitana, seguro encontrarás una muy cerca de ti.

4. Carnes a la parrilla de calidad

Se especializan en cortes de carne de excelente calidad, como la aguja norteña, rib eye y arrachera, siempre preparados de manera tradicional.

5. Variedad en el menú

Además de sus cortes de carne y cabrito, Los Fresnos ofrece desde sopas y ensaladas hasta postres típicos y bebidas refrescantes; como su clásico Jarrito. Sin dejar de mencionar su amplio menú de desayunos.

6. Recomendado por locales

Lo cual siempre es un buen indicio de que el restaurante ha logrado ganarse la confianza y preferencia de los comensales.

Restaurante Los Fresnos, ¡sabor y tradición!



LOS FRESNOS

RESTAURANTE

• AÑOS DE SABOR Y TRADICIÓN •

APODACA · AEROPUERTO · CUMBRES · SPGG (TREBOL PARK)



@restaurante.losfresnos



/restaurantelosfresnos



RSVP:8110912996



8110879866

www.restaurantelosfresnos.com



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.

Top of the top



Adultos

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

1. Pangea

Comida norestense

2. La Torrada

Cortes, seafood, ensaladas, guarniciones y postres

3. 9 Fuegos

Parrilla mar y tierra, nacional e internacional

4. Tatemate

Cocina mexicana contemporánea

5. Campomar

Mariscos



Jóvenes

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

1. Cara de Vaca

Comida norestense

2. Señor Tanaka

Comida auténtica japonesa

3. Kampai

Comida japonesa contemporánea

4. Daisuke

Asiática Contemporánea

5. Jonuco

Comida Regional

Cultura
restaurantera



RECOMENDACIÓN DEL MES

5 recomendaciones para una cena romántica de San Valentín

Tatemate
@tatematerestaurante

Mia Italia
@mia.italia

Gallo Nero
@nero.gallo

9 Fuegos
@9fuegos

La Colonia
@lacoloniasanpedro



TATEMATE

R E S T A U R A N T E

AV. GÓMEZ MORÍN 1105
LOCAL 112, RESIDENCIAL
CHIPINQUE, SPGG.



+52 81 1600 1784
@TATEMATERESTAURANTE
RESERVAS POR OPENTABLE



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.



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



¡Escanéa este QR!

Rosa Náutica

MTY



Lo más vendido

Tacos a vapor de deshebrada, frijol, picadillo, chicharrón, morcón, cabeza, papa y nopal con huevo.

Entrevista: Gilberto Sepúlveda

¿Hace cuánto tiempo empezó la taquería?

Comenzamos por el mes de mayo de 1957, junto a nuestros padres cuando nosotros eramos niños, yo tenía 10 años y cada quien tenía una tarea acorde a la edad.

¿Qué es lo que más se vende?

En la original se venden puros tacos a vapor de deshebrada, frijol, picadillo, chicharrón, morcón de puerco, cabeza de puerco, papa con huevo y nopal con huevo.

¿Cómo se han mantenido tanto tiempo?

Siempre hemos estado al pendiente de lo que lleva cada guisado, que no nos cambie el sabor. La idea siempre fue guisar con manteca de puerco, es lo que le da al sabor ese picor. Todos nuestros productos son manejados con las mismas recetas. Si quieres un sazón, en especial la manteca de puerco. Si quieres tener éxito guisa con manteca de puerco, como lo hacía la gente de antes. Ellos sabían mucho de especias.

¿De dónde proviene el nombre de la Rosa Náutica?

En la calle, Ruperto Martínez, se llenaba como un río cuando llovía. En una ocasión estábamos una hermana y yo trabajando en la tarde, parados adentro del agua. Los clientes ordenaban en la banqueta. Un cliente sabía que mi hermana se llamaba Rosa y dijo: "Tu hermana es una rosa náutica".



Los Picosos

SPG



Lo más vendido

Tacos al pastor, campechanas, alambres.

Entrevista: Isaac Mora Sánchez, taquero.

¿Hace cuánto tiempo empezó la taquería?

Somos taqueros de herencia. Nuestros padres y abuelos ya vienen con este oficio y nosotros lo continuamos. Entonces desde que tenía 10 o 15 años llevo aprendiendo el oficio.

¿Qué es lo que más se vende?

Nuestra especialidad son los tacos, pero generalmente lo que más vendemos son las harinas, como nosotros les llamamos, lo que es gringa, pirata y campechana. A mucha gente le ha gustado la salsa verde, muchos vienen por ella.

¿Cómo se han mantenido tanto tiempo?

Gracias a nuestros tacos, ya que al final de cuentas la gente se lo prepara a su gusto

¿Cuál es la diferencia entre los tacos al pastor y tacos de trompo?

Bueno, con el taco al pastor el corte es directamente del trompo del horno. Lleva piña, salsa, verdura, es un taco ya preparado. Y el taco del Norte, el taco de trompo, es un taco que va a la plancha. Es un taco más simple, por así decirlo, no lleva la verdura, la piña, y la salsa va aparte.



TAQUERÍAS
ICÓNICAS DE NL

TAQUERÍAS ICÓNICAS DE NL

Tacos Popo's



Lo más vendido

Chicharrón, barbacoa y chile relleno con queso.

Entrevista: Ricardo Sánchez

¿Hace cuánto tiempo empezó la taquería?

Empezó mi papá, Rodolfo Sánchez López, en 1981. Primero con Tacos y Tacos Popo's. Los empezó en Manuel M. Baragán.

¿Qué es lo que más se vende?

En la mañana son de barbacoa, picadillo, deshebrada, frijol, machacado, papa con huevo, napolitos, chile relleno con queso, asado de puerco, chicharrón. Los más vendidos son chicharrón, barbacoa y chile relleno con queso.

¿Cómo se han mantenido tanto tiempo?

La calidad siempre la hemos mantenido. Me ha tocado ver en otros negocios que tienen un gran éxito pero de repente bajan a hacer las cosas más comerciales. Yo creo que aquí es la calidad, cómo se preparan los guisos, lo que se come se prepara hace una hora y el servicio que se le da a la gente.

¿Tienen planes de poner más taquerías?

Hace muchos años le hicieron un reportaje a mi papá. Él dijo que quería tener los mejores tacos de Monterrey y del área metropolitana, lo ha logrado porque la verdad son muy reconocidos, no porque sean muchos. Ya que él logró eso, la meta de nosotros es que los mejores tacos de Monterrey estén en toda la ciudad, no sólo aquí.



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

TAQUERÍAS ICÓNICAS DE NL

Crisor



Lo más vendido

Tacos de deshebrada en harina y tacos de bistec en la noche

Entrevista: Sra. Mirna

¿Hace cuánto tiempo empezó la taquería?

En enero cumplimos 28 años. Antes estábamos en el centro. Allá duramos como unos cinco años.

¿Qué es lo que más se vende?

Antes eran tacos de harina, de deshebrada, luego nos inclinamos por los tacos de la noche, de bistec y todo eso, que es lo que vendemos ahorita. Tenemos tacos de bistec, de trompo, gringas, piratas, campechanas, hamburguesas con papas a la francesa, órdenes de papas y quesadillas. Todo se vende bien, pero nos buscan más por las campechanas.

¿Cómo se han mantenido tanto tiempo?

Creo que por la calidad, procuramos que todo sea de primera, la limpieza y atención al cliente. Los clientes vienen de San Nicolás, de Cumbres, San Pedro, García, tenemos de muchos municipios. Somos un equipo, así trabajamos, procuramos estar siempre de acuerdo en todas las decisiones que se toman.



TAQUERÍAS ICÓNICAS DE NL

Taquería Guadalupe



Lo más vendido

Papita con picadillo y deshebrada, enchiladas, flautas, sopes, tostadas

Entrevista: Jesús Carmona

¿Hace cuánto tiempo empezó la taquería?

La taquería tiene aproximadamente unos 45 años. Yo tengo unos 12 años en el negocio.

¿Quién inició con el restaurante?

Inició mi suegra. Nos cambiamos hace pocos años. Antes estábamos en el 209 y ahora estamos en el 207, nos venimos enseguida a dos locales. Mi suegra trabajó en la Juárez cuando empezó, luego trabajó con conocidos de la Juárez. Después optó por ponerse a vender en su casa, puso su comal y una mesita en un cuarto.

¿Qué es lo que más se vende?

De papita con picadillo y deshebrada. También hay enchiladas, flautas, sopes, tostadas, san antojitos.

¿Cómo se han mantenido tanto tiempo?

La gente viene porque está bien rico, creo. Los clientes dicen que como estos ninguno. Somos unos de los más representativos de Guadalupe por el tiempo, yo creo. Te pones a ver que son 45 años, ni mi suegra se acuerda, pero los mismos clientes nos dicen que cuando venían a la secundaria, pienso que representa y es tradición de aquí mismo.



Cesar's Tacos

Cesar's Tacos abrió sus puertas en el año 1980, en el corazón de Santa Catarina, y desde entonces se ha ido haciendo un lugar muy especial entre los preferidos de los regiomontanos, consolidando una tradición gastronómica que ha logrado perdurar en el tiempo. A día de hoy ya cuentan con una segunda sucursal en San Pedro, además, han sido partícipes de diversos eventos como el "Taco Fest" donde ponen todo su esfuerzo y compromiso para dar a conocer su gran sabor, brindando siempre la mejor calidad y poniendo en alto la sazón mexicana y conquistando paladares a través de los años y estableciéndose como uno de los mejores restaurantes de tacos de guisos en Nuevo León.



Vasconcelos 340 pte, col. Centro de San Pedro, San Pedro Garza García
Virgilio C. Guerra No: 140 - A, Col. La Fama, Santa Catarina
8124738365 & 8183363678
Cesar's Tacos cesars.tacos





Hablemos de carne

¿Cómo tener la mejor carne de res?

La calidad de la carne de res no es un accidente; es el resultado de un proceso cuidadoso que abarca desde la genética del ganado hasta el marmoleo ideal. Existen rancheros, veterinarios e investigadores en "meat science" que dedican su vida entera para que el plato sobre nuestra mesa sea nutritivo, seguro y delicioso; a continuación, te mostramos los factores clave a considerar.

Genética: La Base de la Calidad

La genética es fundamental para obtener carne de alta calidad. Dos tipos principales de genéticas dominan el mercado:

- **Bos Taurus:** Donde se desprenden las razas europeas Black Angus, Herford, Limousin y Charolais, conocidas por su capacidad para producir carne con excelente marmoleo.
- **Bos Indicus:** Originario de Asia, conocido como el ganado cebú. Entre sus razas se pueden encontrar Brahman, Indubrasil y Nelore, tendiendo como ventaja una mayor adaptabilidad a climas cálidos, aunque con menor tendencia al marmoleo.

Bos Taurus		Bos Indicus	
Europa	Origen	India (Asia)	
No tiene	Joroba	Sí tiene	
Pequeña y extensa	Cabeza	Larga	
Extenso	Hueso de la cadera	Estrecho	
Cortas y movimiento lento	Piernas	Más largas y con mayor movimiento	
Clima templado	Adaptabilidad	Clima tropical o húmedo	
Mucha	Grasa subcutánea	Poca	
Positivo	Marmoleo	Disminuye	
Firme	Piel	Holgada	



por Rigoberto Treviño



@rigoberto_trvno

@usmef_mexico

La raza Angus tiene actualmente alrededor del 80% de la participación de mercado dentro de la industria de la carne comercial en Estados Unidos.



Marmoleo: El Sello de la Excelencia

El marmoleo, también conocido como veteado, es la grasa intramuscular distribuida entre las fibras musculares, que aporta textura, jugosidad y sabor a la carne. Un marmoleo ideal debe ser uniforme, blanco y firme, asemejándose a un patrón de mármol. En el Sistema de Clasificación de Estados Unidos, regulado por la USDA, los principales grados de calidad (Prime, Choice y Select) pueden ir desde el marmoleo ligero hasta abundante:



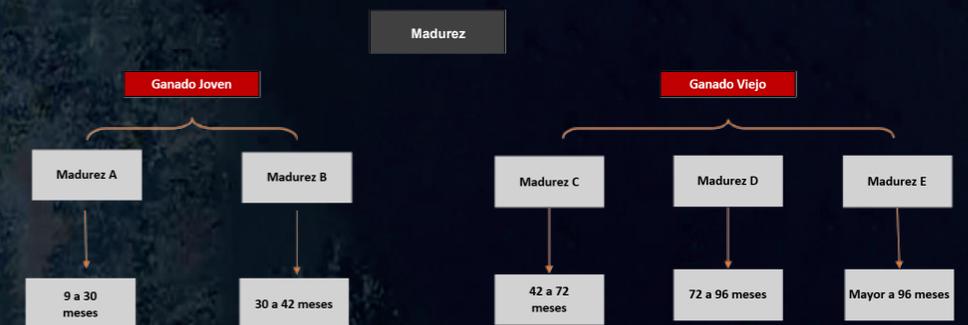
La dieta del ganado juega un papel crucial. Un balance adecuado de minerales, granos, forrajes y vitaminas garantiza un crecimiento saludable y promueve un marmoleo destacado. Además que, como mencionamos anteriormente, ciertas razas que tienden a generar un mejor marmoleo.

Madurez: Juventud para asegurar la ternera

La edad del ganado influye en la calidad de la carne, un ejemplo muy sencillo es que no tenemos la misma elasticidad cuando somos adolescentes a cuando somos ya adultos mayores. Técnicamente se le nombra "madurez" a la edad fisiológica del animal y podemos clasificarla de la siguiente forma:

- **Ganado joven:** Carne tierna y de alta calidad, clasificada en madurez A (9 a 30 meses) y B (30 a 42 meses).
- **Ganado viejo:** Mayor dureza, menos deseable para cortes de alta gama.

Todo lo que cae dentro de los grados de clasificación Prime, Choice y Select de la USDA cae dentro de un ganado joven con madurez A o B.



En conclusión, hay mucho trabajo detrás para poder llevar a tu plato un producto excelente, pero una buena genética, llevada con una alimentación adecuada para generar buen marmoleo y asegurando un ganado joven son claves fundamentales para tener una excelente carne de res.

Fuente: GASQUE, R y E. POSADAS. 2001. Diferencias entre Bovinos Cebú y Europeo. 2022 Certified Angus Beef LLC. 2022. Historia del Ganado bovino



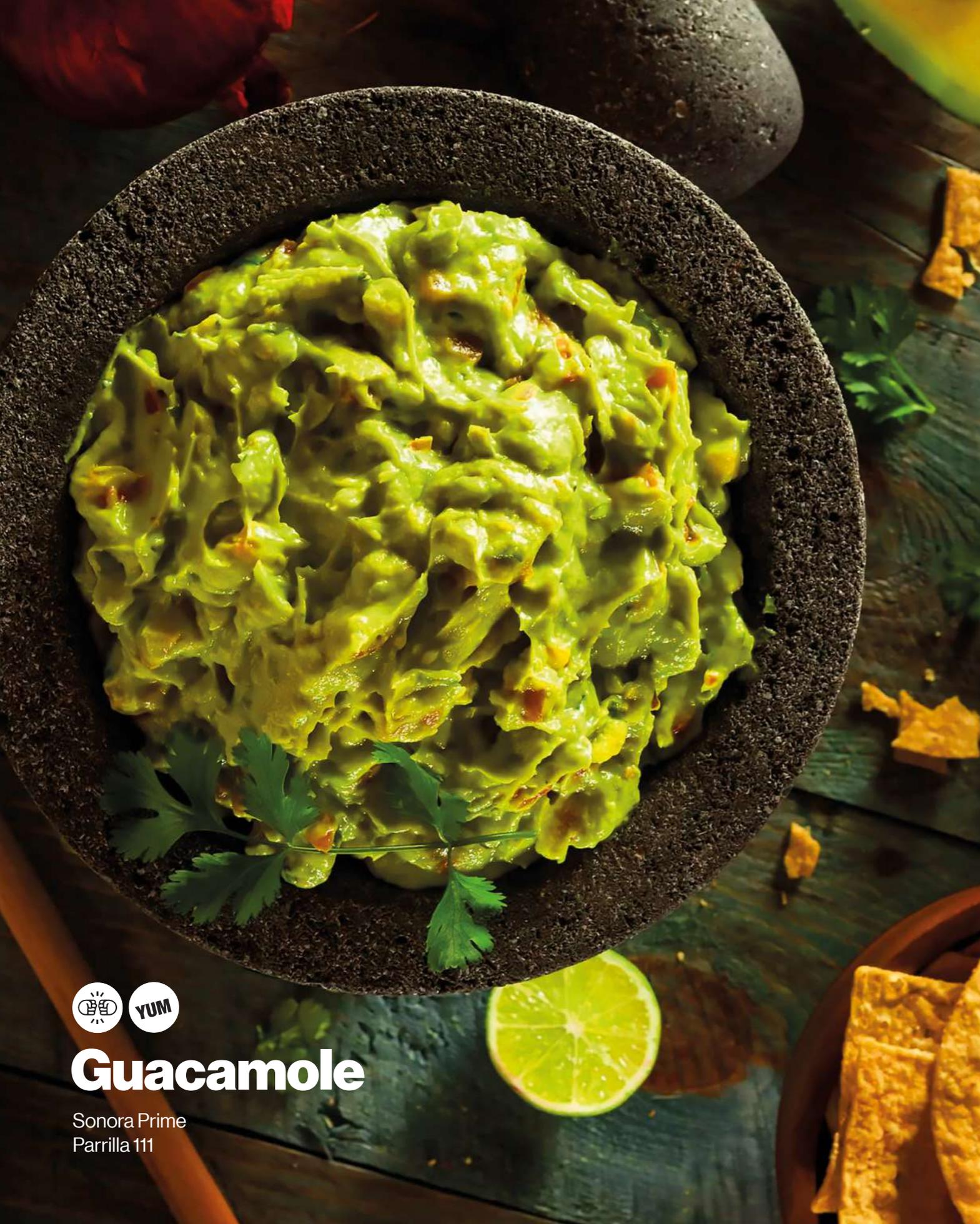
SUPER BOWL

Tu comida para el Super Bowl en 10 icónicas imágenes... y 10 recomendaciones restauranteras

A continuación, te presentamos en imágenes el menú completo para la fiesta del Super Bowl; ya sea en casa o en restaurante, estos son, según los datos de los expertos, los platillos y bebidas más vendidos en Estados Unidos: si queremos seguir la tradición al “pie de la letra”, valdrá la pena adecuarlos a las costumbres norteamericanas al estilo regiomontano.



Uber Eats



Guacamole

Sonora Prime
Parrilla 111



Nachos

Los Compas
Bowler



Hamburguesa

Carl's Jr.
McDonald's
Mr. Brown



Modelo

La bebida más consumida en E.U.A durante el Super Bowl



YUM



Hot Dogs

Dogos Hot Dog de Sonora
Hot Dog Factory
La Hippiosa



Coca Cola

Un imperdible para
acompañar todo lo que
que se te antoje en este
Super Bowl.



Corn Dogs

OMG k-dogs
Kol Sticks

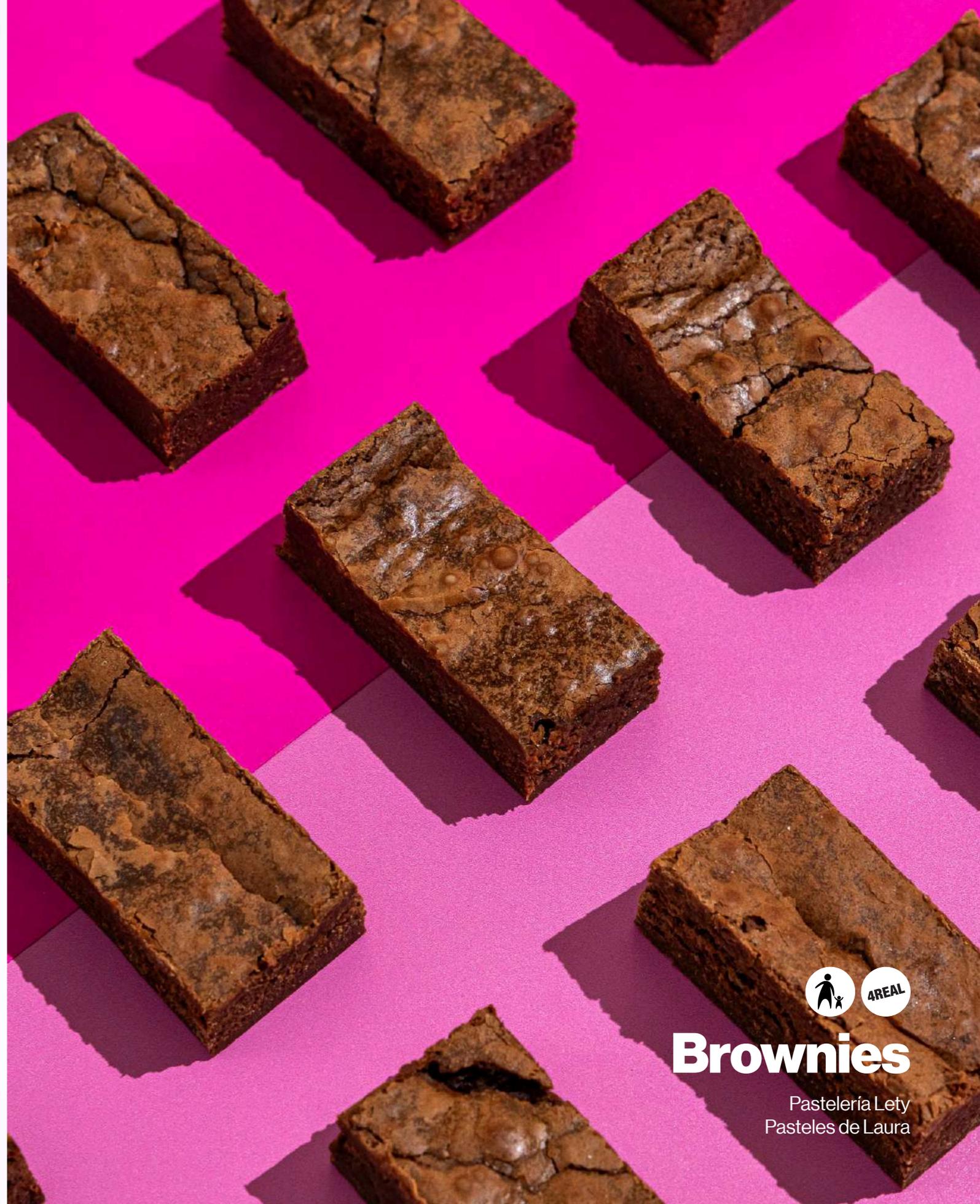


Alitas

Las Aliadas
Bufalo Wild Wings



YUM 
Helado
Sultana



 **4REAL**
Brownies
Pastelería Lety
Pasteles de Laura

Todos los domingos de 11 am - 3 pm

SUNDAY BRUNCH



Un festin de sabores para deleitar tu paladar.

Jugos frescos, frutas de temporada, granolas y cereales para comenzar tu día con energía.

Cocina internacional: Prueba nuestra paella, carnes frías, pizzas al horno y platillos al grill.

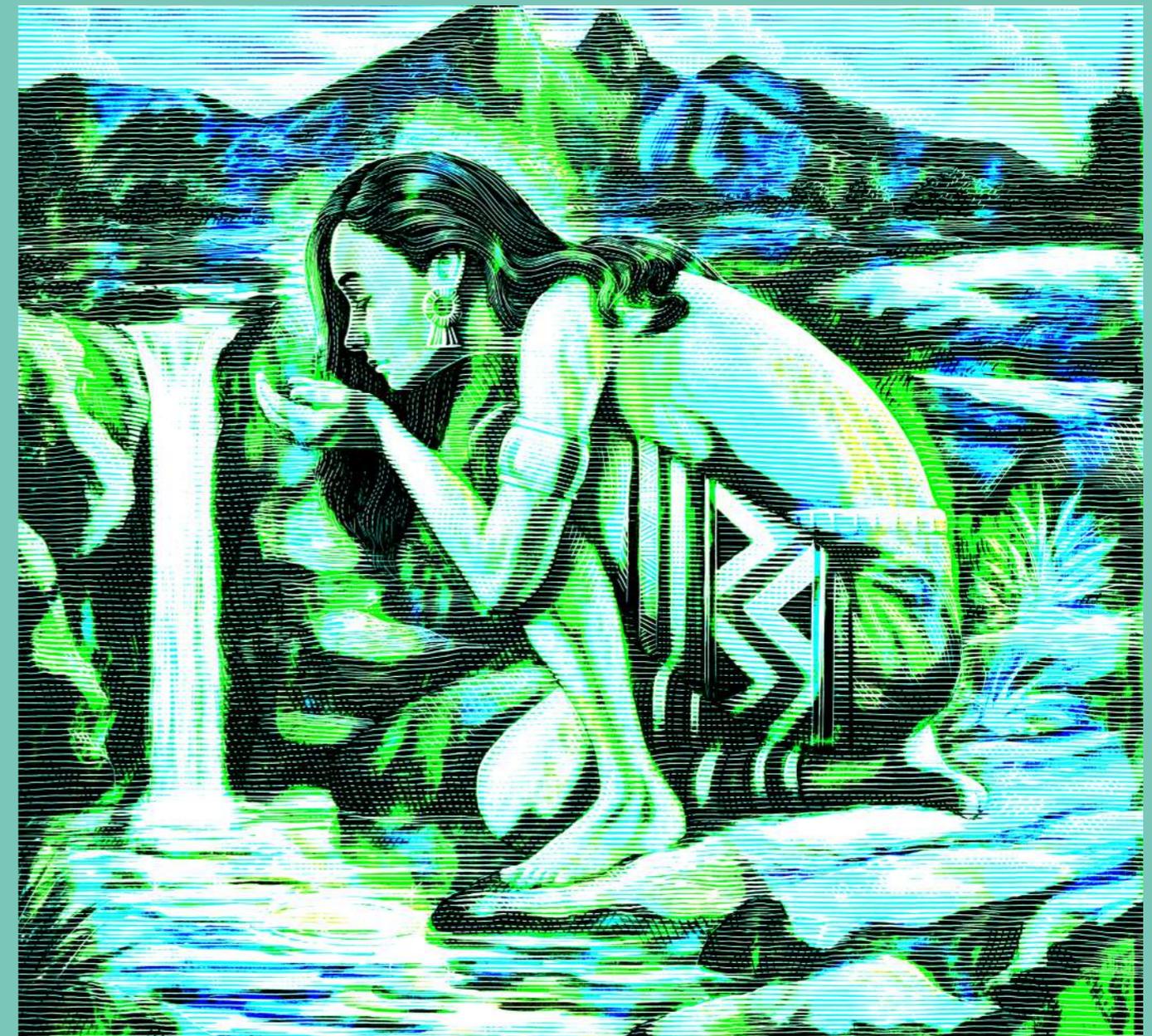
Panadería y repostería recién horneada para deleitar tu paladar.

Sabores tradicionales: Disfruta de pozole, menudo y barbacoa.

\$560 adultos

\$290 niños
entre 7 y 12 años

Reserva en



41. EN PORTADA: TOPO CHICO



Topo Chico: 130 años de una historia regia

Topo Chico tiene sus orígenes en 1895, cuando el Dr. Julio A. Randle, concesionario de los baños termales del Cerro del Topo en Monterrey, decidió cambiar de giro y comenzó a embotellar agua bajo la marca **Topo Chico** posicionándose como una de las fábricas de agua gasificada más importantes de Monterrey. A inicios del siglo XX, Randle fusionó su fábrica con la de Pedro Treviño, formando la Compañía **Topo Chico** en 1908. En 1914, los inversionistas Manuel Barragán y Leónides Páez adquirieron la empresa y, con su visión y esfuerzo, la hicieron crecer. En 1926, la empresa obtuvo la franquicia para embotellar Coca-Cola, y en 1930 expandió su alcance a diversas regiones de México. En 1940, se modernizó con nuevos equipos, consolidándose como líder en la industria. En 1948, Bebidas Mundiales S.A. fue fundada y la compañía dejó de embotellar Coca-Cola, enfocándose en sus propios productos, como el agua mineral **Topo Chico** y el refresco Joya. Durante las décadas de 1950 y 1970, la compañía continuó innovando, con nuevos tamaños y envases. En los 80s, se expandió hacia el mercado nacional, y en los 90s comenzó a exportar a Estados Unidos. En 1995 celebró su centenario, y en 2000 se fusionó con otros grupos para formar Embotelladora ARCA, el segundo mayor embotellador de Coca-Cola en México. En 2011, se alió con Arca Continental, convirtiéndose en el segundo embotellador más grande de América Latina.

En 2017, **Topo Chico** fue adquirido por The Coca-Cola Company, y en 2025 celebra sus 130 años de historia, consolidándose como una marca internacionalmente reconocida.

Leyenda de la Princesa:

La leyenda de **Topo Chico** cuenta que una princesa azteca, enferma de una grave dolencia, fue curada por las aguas de un manantial místico, ubicado en el cerro de Topo Chico, ordenado por su padre, el rey Moctezuma I. Después de beber estas aguas, la princesa se recuperó, y la noticia de su curación se difundió por todo el reino, transmitiéndose a lo largo de los siglos. Hoy, las burbujas de **Topo Chico** siguen siendo símbolo de frescura y autenticidad.

Evolución de sus Etiquetas:

A lo largo de sus 130 años, la marca **Topo Chico** ha mantenido su identidad visual en constante evolución, adaptándose a las tendencias sin perder su esencia. Las etiquetas han pasado por seis transformaciones, reflejando su historia y su vínculo con los consumidores. Esta evolución ha permitido a **Topo Chico** mantenerse relevante y apreciada, combinando tradición e innovación en cada diseño. En resumen, **Topo Chico** es una marca que ha crecido de manera sólida y continua, siempre innovando y manteniendo un fuerte lazo con su herencia, lo que la ha convertido en un referente no solo en México, también internacionalmente.

130 años de Topo Chico en la voz de los chefs de Nuevo León

En portada



Juan Carlos Santana

Quisiera extender mis felicitaciones a Topo Chico Agua Mineral por sus 130 años en el mercado y aún más, por ser parte de nuestra historia, estando siempre presente en las mesas mexicanas, acompañándonos en todos nuestros eventos y celebraciones, ya sea sola o acompañada, mezclada con nuevos sabores o presente en bebidas preparadas, por todas sus propuestas y burbujas de placer en cada trago. Les deseo todo el éxito del mundo y que, así como han llegado a ser una marca llena de historia, tradición y cultura, insignia de los regiomontanos, favorita de las familias, puedan continuar con el mismo camino de hasta ahora, rebasando fronteras y llevando el reconocimiento a todo el mundo. Que sigan burbujeando por muchos años más.



Chef Hugo Guajardo

Topo Chico traspasa fronteras y lo ha hecho muy bien. Muchas felicidades, esperamos seguir viendo Topo Chico muchos años más; realmente es una marca que a mí me encanta y que admiro mucho y que la he visto pasar por las mesas de cantinas, restaurantes, en pachangas y en eventos; ha estado con mi abuelo, con mi padre y ahora conmigo. Es el agua que no puede faltarnos en la mesa de los regiomontanos; nos quedó especial para el clima de aquí, ya que la considero una bebida muy refrescante y nos sirve para mitigar el calor del desierto árido del noreste de México. Ha crecido tanto como la misma ciudad de Monterrey; se ha vuelto esencial para nosotros.

Chef Rodrigo Rivera Río

Es un verdadero honor dirigirme a ustedes en este significativo 130 aniversario de su empresa. Como chef enfocado en la gastronomía del norte de México, he tenido el privilegio de disfrutar y trabajar con su excepcional agua mineral, que para mí es, sin duda, la más rica del mundo. A lo largo de los años, he admirado cómo Topochico ha mantenido sus valores de calidad y autenticidad, valores que también son fundamentales en mi restaurante. Me llena de orgullo ver cómo un producto originario de Monterrey se ha posicionado a nivel mundial como un agua mineral superpremium, llevándonos a todos a apreciar la riqueza de nuestra tierra. Les felicito de todo corazón por su dedicación y por seguir ofreciendo un producto que no solo refresca, sino que también enaltece nuestra cultura y tradición. Espero seguir viendo el crecimiento y el éxito de Topochico en los años venideros. Con mis mejores deseos.



Doña Mary “La Gritona”

Quiero dar una felicitación a mi bebida favorita Topo Chico, que logra cumplir 130 años de compañía para muchas familias sobre la mesa y grandes experiencias al destapar la botella, el camino que han formado es de gran admiración, el impacto que han tenido como industria y mercado, llegando a nivel global, demuestra la enorme dedicación, compromiso y altos valores de los cuales están formados, que van de la mano con su magnífica historia profundamente ligada a su origen en Monterrey, México, y a las propiedades de su agua mineral, conocida por su pureza y frescura, que actualmente sigue siendo un referente de tradición y calidad, manteniendo sus raíces en el manantial original, autenticidad y modernidad. Es muy inspirador conocer cómo han crecido y dejado huella en su industria. Felicidades por años de éxitos, les deseo muchos más aniversarios llenos de logros, y que sigan alcanzando metas aún mayores en el futuro.





CELEBREMOS
130 AÑOS
DE LEGADO

TopoChico^{MR}



Riño eye al piquín

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

8125671544

laplayita1962

Parrillada, Tacos, Mariscos, Cerveza y Coctelería.



49. EN TENDENCIA: COMIDA SALUDABLE



Análisis

COMIDA SALUDABLE

El auge de snacks saludables en Nuevo León

¿Qué se entiende como “Snack Saludable”?

Todo aquello que es bajo en calorías, azúcares, sales y grasas, también aquello sin conservadores, aditivos ni colorantes. Todo debe ser orgánico, natural, ecológico y no procesado, además de sumar fibra, vitaminas, antioxidantes, proteína y energéticos. Los snacks más conocidos y/o solicitados están las chips vegetales, entre su diversidad encontramos las de jícama, camote y coliflor, estas pueden ser horneadas, deshidratadas o secas, también los churritos de nopal con su preparación de harina de maíz nixtamalizado mezclado con nopal orgánico y condimentados, por otro lado las obleas con variedad de sabores y toppings como amaranto, chocolate, almendra, cacahuate y más, se incluyen las palomitas preparadas naturalmente con maíz palomero, galletas de harina integral o cereales, siendo las de arroz inflado y las de amaranto unas de las más solicitadas. Un básico es la fruta deshidratada y los más consumidos son: los higos, manzana, plátano, durazno, kiwi, mango y naranja que pueden ser naturales o con chamoy y chile.

Se agregan los cacahuates, almendras, nueces, garbanzos y habas; los cuales el público los consume naturales o enchilados; también los helados keto, bebidas con aloe vera, untables elaborados con semillas o frutas, como las mantequillas y jaleas, entre otros que se suman a una larga lista, sin embargo los mencionados son los más populares. Todos estos productos se lanzaron con la idea de crear un sistema saludable y de no sentir culpa a la hora de darse un gustito, sobre todo después de las temporadas decembrinas donde se tiende a comer un tanto desmedido.

Consumo saludable en crecimiento

Los números no mienten y es evidente que esto ha creado tanto furor a tal grado que en el 2016, Costa Rica exportó USD 259 millones hacia México y continúa en aumento. Aterrizando esto a las generaciones, el consumo en su mayoría es de los Millennials pues este sector consume mayor cantidad de vegetales en comparación con la Generación X o los Baby Boomers, sumado a la frecuencia de compra y consumo de estos snacks son un 86%, más de una ocasión por semana, 23% consumo diario y 12% una sola vez a la semana. Para este sector, es importante que a la hora del consumo de los snacks el sabor sea agradable, siendo esto lo que define si se mantienen fiel al producto o no, en un 71% según los resultados obtenidos del estudio realizado por Ainiforward. Es importante resaltar que estos productos tienen un precio un tanto superior a los que se consumen normalmente y los podemos encontrar en supermercados y/o bazares, va depender de si hablamos de una marca conocida o bien, pequeños emprendimientos con este tipo de comestibles. Sumado a lo anterior, se genera una mayor conciencia en cuestión ambiental en los consumidores, pues también buscan que el envase sea reciclable y/o biodegradable. Existe una preocupación tanto saludable como ambiental, es una tendencia que sigue creciendo y una gran oportunidad para formular nuevos y mejores productos para incluir en nuestra alimentación habitual.

En tendencia

RECOMENDACIONES RESIDENTE



NECTARWORKS

Fundado en 2014 en San Pedro Garza García, Nectarworks combina comida saludable y deliciosa en un ambiente relajado. Su menú incluye opciones veganas, vegetarianas y sin gluten, destacando platillos como el Panini Malibu y los bowls personalizados. Ideal para desayunos o comidas ligeras, el lugar es una opción flexible para quienes buscan alternativas frescas y equilibradas.

NEW, SPG, MTY, QR code



SUPER SALADS

Con múltiples ubicaciones en Nuevo León, Super Salads se especializa en ofrecer comidas saludables y balanceadas. Su menú incluye ensaladas personalizadas, wraps, sopas y opciones bajas en calorías, ideales para quienes buscan opciones rápidas y nutritivas. Sus combinaciones frescas y sus opciones para llevar lo convierten en una alternativa popular entre locales y visitantes.

Heart icon, SPG, MTY, QR code



VANELA

Fundado en San Pedro Garza García, Vanela combina opciones saludables con un ambiente moderno. Su menú destaca por una variedad de postres como brownies empacados y tiramisú, además de snacks como chips de jícama con jalapeño. También ofrecen smoothies y bebidas frescas, ideales para acompañar una comida ligera o un antojo casual.

SPG, QR code

LA CAVA LIQUOR WINE & BEER

brindemos JUNTOS



@lacavamty

Pide información: 81 8656 1946

En tendencia

RECOMENDACIONES RESIDENTE



ON BALANCE

Fundado en 2021, On Balance se ubica en San Pedro Garza García, Nuevo León, con un enfoque en cocina saludable y equilibrada. Su atmósfera tranquila invita a disfrutar de platillos como los hot cakes de avena y el wake up muffin, opciones populares entre sus visitantes. Es ideal para quienes buscan alternativas nutritivas en un ambiente relajado.



CASA MADRE

Fundado en 2021, Casa Madre se ubica en el corazón de San Pedro Garza García y se especializa en desayunos y brunch con recetas que evocan un estilo casero y fresco. Entre sus platillos más destacados están los chilaquiles verdes, huevos benedictinos y hotcakes de la casa. Para disfrutar del lugar con mayor tranquilidad, se recomienda asistir entre semana.



CASA MACRO

Ubicado en San Pedro Garza García, Casa Macro es un restaurante vegano y macrobiótico que ofrece un menú saludable y delicioso. Además de su servicio de restaurante, cuentan con una tienda de alimentos, panadería y repostería vegana, así como opciones sin gluten. Su objetivo es inspirar y proveer recursos para que las personas obtengan todo lo necesario para crear su propia salud.



Lulu
Cocina y Vino

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

Instagram Facebook [lulucocinayvino](#)

RSVP: 844 100 41 48 | 844 727 08 53



SABANITA DE RES CON TUÉTANO

En tendencia

RECOMENDACIONES RESIDENTE



CHUGA

Chuga es un restaurante en Monterrey que se especializa en cocina saludable, ofreciendo una variedad de wraps y ensaladas frescas. Contando con 4 sucursales alrededor de la ciudad, es un lugar ideal para quienes buscan opciones nutritivas y sabrosas.



SPG MTY



MORACUYÁ

Moracuyá es un restaurante en Monterrey que ofrece opciones saludables y deliciosas. Entre sus platillos destacados se encuentran los chilaquiles, enchiladas suizas, waffles saludables y club sándwich. Además, cuentan con una variedad de jugos, smoothies y frappés. Abren de lunes a sábado de 8:30 a 21:30 horas y domingos de 9:00 a 20:00 horas.



SPG MTY



HALF & HALF

Half & Half es un restaurante en Monterrey que ofrece una variedad de jugos, batidos y productos saludables. Además de bebidas, cuentan con una selección de superalimentos y snacks. Ubicados en Plaza RGS, son ideales para quienes buscan opciones nutritivas y deliciosas.



4REAL

SPG



대박 핫도그
OMG
k-dogs

BANDERILLAS COREANAS

(APERTURA 15 DE FEBRERO)

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

RECOMENDACIONES RESIDENTE



HOKU

Hoku es un restaurante en Monterrey que ofrece poke bowls personalizables con pescado fresco y salsas caseras. Ubicado en la Calle Hidalgo #403, San Pedro Garza García, destaca por su ambiente casual y opciones saludables. Además de los poke bowls, cuentan con entradas como poke tacos y tuna wonton, y bebidas como agua mineral y té de la casa.



TEMAKITA

Fundado en 2019, ofrece una experiencia culinaria saludable y rápida en Monterrey. Especializado en poke bowls y sushi burritos, permite a los comensales personalizar sus platillos con una variedad de ingredientes frescos. Además, sus empaques son 100% biodegradables, reflejando un compromiso con la sostenibilidad. Sus destacados el Spicy Salmon Bowl y los Crispy Rice Cakes.



BORU

Fundado en 2018, Boru es un restaurante en Monterrey que ofrece poke bowls personalizables con ingredientes frescos y salsas especiales. Su menú incluye opciones como el Spicy Tuna y el Salmon Flame, además de entradas como tostadas de atún o salmón. Con varias ubicaciones en la ciudad, Boru brinda una experiencia culinaria asiática moderna y accesible.





OPINIÓN

Entrevistas

Guillermo González Beristáin

Katia Guajardo

Jonatán Gómez Luna

Adrián Herrera

Doña Mary “La Gritona”

Rubén Quiroz

Ricardo Torres

Carito Lourenço

 **umai**sushi



Fundidora

Av. Francisco I. Madero 2427-Oriente,
Acero, 64580 Monterrey, N.L.
Tel. 8131109814

Cumbres

Av. P.º de Los Leones 9203, Espacio
Cumbres, 64349 Monterrey, N.L.
Tel. 8136053848

Pedro Infante

Av Pedro Infante 162, Cumbres Las Palmas
Residencial, 64349 Monterrey, N.L.
Tel. 8123587863

 @umaisushimonterrey

 /UmaiSushiMonterrey

Menú



Fotografía: @redeyemx

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.

¿Qué diferencia un fine dining versus casual dining? Hay varios factores que hacen que uno pueda distinguir o pensar si un restaurante es fine dining en un país donde existe la guía Michelin, que si un lugar tiene dos estrellas, tres estrellas, ese lugar es fine dining; es un gran indicador que te puede arrojar luz al tema. ¿Qué tiene que tener un lugar para estar en la categoría? Una comida excepcional, un menú excepcional, una gran selección de vinos, un gran programa de cocteles, instalaciones amplias y comidas, un servicio impecable, altamente entrenado, desde la persona que te recibe en la puerta hasta la persona que te lleva el café a la mesa por ejemplo, son todos esos elementos que definen un lugar de fine dining, esos lujos que antes asociábamos como el mantel en la mesa, cristal cortado, cuchillería de plata, bajilla importada o un sommelier uniformado, un capitán uniformado, no necesariamente dan un fine dining el día de hoy, no diría que hay un parámetro como tal, pero sí que va más allá de la comida, se trata de un servicio, de un menú y todo lo que envuelve al lugar.

OPINIÓN

**Katia Guajardo**

Presidente de CANIRAC N L
Copropietaria de Vernáculo y
El Jonuco unos de los mejores
restaurantes de comida norest-
ense de México

¿Qué diferencia un fine dining versus casual dining? Para identificar un fine dining de un premium casual primeramente hay que entender lo que es cada uno, ambos se enfocan en el experimentar llegar a un lugar, con un menú establecido, pero la manera en la que se sirve cada platillo y la experiencia como tal, son las que marcan la diferencia entre ambas categorías, un casual dining hace énfasis en la atmósfera, ofreciendo buena comida con un precio un poco más accesible, por el otro lado el fine dining va más allá, respetando toda regla para lograr una experiencia gastronómica, cuentan con menús más cortos, especializándose en un tipo de comida y las porciones son un poco más pequeñas ya que se enfocan en la calidad no que en la cantidad, la diferencia que más destaca podría ser la ambientación, mientras que en el casual dining puede estar diseñado para un mayor número de personas con una decoración más relajada, los restaurantes fine dining buscan mantener una decoración más simple y sobria creando ambientes más íntimos incluyendo el servicio, donde suele ser vas sofisticado y personal, los asesores conocen a profundidad el menú y pueden dar recomendaciones más apegadas a los gustos del comensal.

OPINIÓN

ICON

**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.

¿Qué diferencia hay entre fine dining versus casual dining? No creo que pueda haber un punto de comparación debido a la naturaleza completamente distinta de ambos estilos de restaurantes, partiendo de la esencia, por ejemplo, el premium casual suele ser un poco más desenfadado, un poco más enfocado a la moda y no tan riguroso al estilo de un fine dining, donde más que la moda se enfoca en conceptos más serios, suelen ser estilos más sobrios y sofisticados, enfocados a la elegancia, el servicio, y de ahí vendría o radicaría la principal diferencia, porque lo que se espera de un fine dining es ello, un servicio esmerado, no es relajado, no es desenfadado, debe ser muy preciso, muy certero y muy en tiempo, mientras que en el premium casual mientras que si debe ser un gran servicio, no es tan estricto, es un poco más relajado, se vive diferente desde el punto de la experiencia.

OPINIÓN



ICON

**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.

¿Qué distingue el alta cocina? Un restaurante de alta cocina es un sitio más o menos bien definido. Se trata de un ecosistema donde se desarrolla un servicio de primera, vajilla seleccionada, decoración y ambientación elegantes, comida desarrollada con los ingredientes más frescos y de mejor calidad no necesariamente con técnicas vanguardistas — y con un menú con una propuesta coherente, congruente, no necesariamente revolucionaria ni modernista y una cava muy bien seleccionada. ¿Qué se puede esperar? Que la combinación correcta de todos los elementos ya citados genere una experiencia única y memorable dentro de ese contexto específico.

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.

¿Qué define un restaurante familiar? Es el trato y la cercanía es lo que hace que un cliente se vuelva habitual, en un negocio tan familiar como lo son los tacos, y en general cualquier negocio de un estilo “casual”, es la cercanía con el cliente lo que permite que pueda sentirse cómodo con su entorno, que pueda disfrutar de una comida que lo haga sentir como en casa y en ciertos puntos, que se pueda sentir relacionado y familiar al establecimiento, la forma en la que se les habla los clientes, la confianza que pueden sentir y las facilidades que ofrecen los establecimientos, desde el espacio en el que comerán, la forma en la que les entregas sus alimentos hasta las cremas para el café y que ellos se puedan mover con completa libertad a tomar un sobrecito de azúcar, pedir una salsa o sentir la confianza de preguntar cualquier cosa, son las que hacen que un lugar se vuelva especial para la gente.

OPINIÓN

**Rubén Quiroz**

Originario de Nuevo León concluyó la carrera de administración gastronómica en la UR, dueño y chef del restaurante “El Guayabo” proyecto en el cual cocina sin ataduras, lleno de sabor y texturas con la cocina del mar, mexicana y oriental.

¿Cómo es prepararse y hacer colaboraciones? Las colaboraciones para mí como chef son muy divertidas. Conoces la perspectiva y forma en la que trabaja y piensa en la cocina tu colega; es compartir experiencias y técnicas. Siempre traen un truco, el cual dominan y puedes aprender. Las colaboraciones con cada cocinero o restaurante han tenido su propio formato o su intención. Unos buscan llevar tu cocina tal y como lo haces en tu casa, con la intención de que su público te conozca y sepa lo que haces. Por otra parte, existen las colaboraciones en donde los 2 juntan ideas, preparaciones y estilos para poder crear o adaptar algún platillo en conjunto. En lo personal, me gusta adaptarme a cualquiera que sea el formato de la colaboración; siempre es un reto distinto y eso hace que la creatividad reviente como palomitas, mejor aún si es en conjunto con algún chef, en donde hablar de comida y preparaciones te lleva a imaginar platillos que no tenías desbloqueados en tu mente.

OPINIÓN

**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.

¿Qué distingue el alta cocina? La diferencia entre restaurantes de alta cocina, casuales o gourmet puede ser algo subjetiva, pero hay varios factores clave que influyen en la categorización de estos establecimientos como por ejemplo, ingredientes de calidad premium, presentación y técnica de elaboración del alimento, variedad en el menú con propuestas originales, ambiente y decoración del establecimiento ¿y que se espera? Bueno en cada restaurante se representan desde platos artísticos y con sabores complejos y equilibrados, esto con una espera de precios elevados debido a la calidad del ingrediente que usan y la complejidad de las preparaciones. Un servicio altamente personalizado y con una experiencia que en general busca ser única memorable y diferenciada.

OPINIÓN

**Carito Lourenço**

Junto a su marido es dueña del restaurante Fierro en la localidad de Valencia, España. la pareja de chefs argentinos recibió una estrella Michelin, considerada el Oscar de la gastronomía, por su restaurante ubicado en esa ciudad española.

¿Qué distingue el alta cocina? La diferencia entre restaurantes de alta cocina, casuales o gourmet puede ser algo subjetiva, pero hay varios factores clave que influyen en la categorización de estos establecimientos, como por ejemplo ingredientes de calidad premium, presentación y técnica de elaboración del alimento, variedad en el menú con propuestas originales, ambiente y decoración del establecimiento. ¿Y qué se espera? Bueno, en cada restaurante se representan platos artísticos y con sabores complejos y equilibrados, esto con una espera de precios elevados debido a la calidad del ingrediente que usan y la complejidad de las preparaciones. Un servicio altamente personalizado y con una experiencia que en general busca ser única, memorable y diferenciada.

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 | residentemx

Platillos icónicos de Nuevo León. Un ícono es la representación gráfica de un objeto ampliamente reconocido, tan reconocido, que incluso al hacer una abstracción de él, cualquiera puede seguir entendiéndolo. La idea de nombrar un platillo como icónico proviene de la intención de Residente de hacer un inventario de aquellos sabores ampliamente reconocidos por los regiomontanos. Presentamos en esta sección algunas muestras de nuestros compendios anuales con el objetivo de darnos una idea de la riqueza gastronómica de Nuevo León. Icónico no significa nuevo ni viejo, no tiene que ver con modas o precios; icónico es en este contexto, aquel platillo que la mayoría conocemos. Los platillos presentados son ofrecidos por una gran variedad de restaurantes, sin embargo, hemos escogido aquellos que, según los expertos, son los principales exponentes. En **Los rostros detrás del sabor** cada platillo se convierte en una narrativa de sabores y cada emprendimiento culinario es un ejemplo de persistencia y perseverancia. Es en este contexto que “Los rostros detrás del sabor”, se propone honrar a los protagonistas de la escena culinaria en Nuevo León. Desde los talentosos Chefs y visionarios Líderes Restauranteros hasta los apasionados Emprendedores, Baristas, Mixólogos, Panaderos, Mezcaleros, y todos aquellos que aportan a nuestro tesoro gastronómico. Dentro de esta sección, descubriremos proyectos con raíces que se remontan a generaciones pasadas y otros que se han unido a la tradición culinaria, enriqueciendo nuestra diversidad.

71. PLATILLOS ICÓNICOS



Asado de Puerco
Los Fresnos



Capulina
Me Muero de Hambre



Pizza Mendoza
Neuquén



Fat Bastard
El Guayabo

Open your senses



YOU'RE
GONNA LOVE
the feeling



SENSIRA
ALL LUXURY INCLUDED



+52 (998) 868 5460
sensiraresorts.com



Sensira Resort & Spa

77. GASTRO DESTINOS



RIVIERA MAYA



ARCA

Fundado por el chef José Luis Hinostraza, Arca ofrece cocina mexicana contemporánea en un entorno selvático en Tulum. Destacan platos como el ceviche de erizo y callo de hacha, y la tlayuda de wagyu mexicano. Se recomienda reservar con anticipación debido a su popularidad.



HARTWOOD

Fundado en 2010 por Eric Werner y Mya Henry, Hartwood se ubica en Tulum, Quintana Roo. El restaurante ofrece una experiencia culinaria al aire libre, cocinando todos sus platillos en horno y parrilla de leña, utilizando ingredientes locales del mundo maya. El menú cambia diariamente, destacando mariscos frescos y productos de temporada.



TAQUERÍA HONORIO

Fundada en 2003, Taquería Honorio se ubica en Tulum y es reconocida por su auténtica comida yucateca. Especializada en cochinita pibil, lechón al horno y relleno negro, su menú incluye tacos y tortas preparados al momento. Con un ambiente tradicional y una atmósfera relajada, es un lugar frecuentado por locales y visitantes en busca de sabores genuinos.



RIVIERA MAYA



MAR-BELLA

Mar-Bella, ubicado frente al mar en Puerto Morelos, combina frescura y sabor en cada platillo. Ofrecen una amplia variedad de mariscos, incluyendo tiraditos y pescados preparados al gusto, elegidos directamente del mercado. Su ambiente relajado es ideal para disfrutar con familia o amigos.



LE CHIQUE

Ubicado en el Azul Beach Resort Riviera Cancún, Le Chique ofrece una experiencia culinaria de vanguardia bajo la dirección del chef Jonatán Gómez Luna. Su menú de degustación recorre las regiones de México con creatividad y técnica, destacando ingredientes locales en un ambiente exclusivo, lo que lo ha hecho ganar una estrella Michelin.



AL CHIMICHURRI

Fundado en 2007, Al Chimichurri es un restaurante ubicado en Puerto Morelos, especializado en cocina uruguaya. Con un enfoque en recetas tradicionales, destacan sus empanadas caseras, los cortes de carne al estilo parrilla y el chimichurri elaborado en casa. Es un lugar ideal para quienes buscan disfrutar de sabores auténticos en un ambiente relajado.



RIVIERA MAYA



AXIOTE

Fundado por el chef Xavier Pérez Stone, Axiote Cocina de México en Playa del Carmen se inspira en los sabores tradicionales mexicanos con un enfoque contemporáneo. El menú destaca ingredientes locales y recetas tradicionales, como la cochinita pibil de cerdo pelón y el pastel de queso bola con mermelada de higo. Su atmósfera relajada lo convierte en un lugar ideal para disfrutar de la gastronomía mexicana en el Caribe.



EL PIRATA

Fundado en Playa del Carmen, El Pirata es un restaurante especializado en mariscos frescos, con una propuesta casual y auténtica. Su menú incluye ceviches, pescados fritos y camarones, preparados al momento para garantizar la frescura. Con vistas al mar y una atmósfera relajada, es un lugar ideal para disfrutar de la gastronomía local.



LA FLORESTA

Fundado en Playa del Carmen, La Floresta es reconocido por su ambiente sencillo y su especialidad en mariscos. Sus tacos de camarón y pescado, así como sus ceviches, son opciones destacadas. El restaurante ofrece asientos al aire libre y servicio para llevar, siendo una parada popular para locales y turistas.



RIVIERA MAYA



NAVÍOS

Fundado en 2014, Navíos se ubica en el km 19.5 de la zona hotelera de Cancún, ofreciendo cocina de mariscos con fusión mexicana. Su ambiente sobre la laguna Nichupté brinda una experiencia gastronómica única. Entre sus platillos destacados se encuentran el carpaccio de pulpo y los camarones al coco.



LORENZILLOS

Fundado en 1979, Lorenzillo's en Cancún es reconocido como un ícono de la gastronomía marina. Situado sobre la Laguna Nichupté, combina vistas espectaculares con una cocina especializada en langosta viva y mariscos frescos. Entre sus platillos destacan la langosta a la mantequilla y el carpaccio de pulpo. Su ambiente elegante y su historia lo convierten en una parada obligada.



TAQUERÍA COAPEÑITOS

Fundada en Cancún, Taquería Coapeñitos es conocida por su enfoque en tacos estilo Ciudad de México. Con un menú que incluye suadero, pastor, campechano y opciones vegetARIANAS, es un lugar para disfrutar en un ambiente casual. Entre sus platillos destacados está la Rosca de Tacos, ideal para compartir. Es un punto de referencia para comida tradicional mexicana.





CELEBREMOS
130 AÑOS
DE LEGADO

Topo Chico^{MR}

¡QUÍTALE LOS "PEROS" A TU VIDA!

1° Premio

¡GANA TODA LA VIDA!

\$1,100 **Dólares mensuales***

o valor total **\$22,000,000** en cheque de caja bancario

www.sorteostec.org

QUÍTALE LOS "PEROS" A TU VIDA
¡DESCUBRE COMO!



***\$1,100 Dólares Mensuales por 80 años**

2° Premio

\$1,000

Dólares Mensuales*

o valor total:
\$4,000,000

*\$1,000 dólares mensuales por 18 años.

3° Premio

\$1,000

Dólares Mensuales*

o valor total:
\$1,866,000

*\$1,000 dólares mensuales por 8 años.

10° Sorteo Tec Dinero De X Vida

Emisión: 290,000 boletos

Fecha del Sorteo: **22 de febrero de 2025**

a las **9:30 horas** por www.sorteostec.org

PERMISO SEGOB: 20240159PS03