

R RESIDENTE

@chefantoniomarquez

@sigmafoodservice

@57mares.sf



residente.mx
#foodculturemty

Recorridos Culinarios
Anillo Periférico

57 Mares
sirviendo a los mejores
restaurantes de México






SABOR al mero estilo

SINALOA



 (81) 33-93-02-20

 barra22monterrey

 barra22mx



TEC.

Filósofos #101, Col. Tecnológico
C.P. 64700. Monterrey, N.L.
Lunes a Domingo:
12:00 pm - 12:00 am

PASEO LA FE

Miguel Alemán #200 C.P. 66470.
San Nicolás de los Garza, N.L.
Lunes a Domingo:
12:00 pm - 12:00 am

CUMBRES

Raúl Rangel Frías 107-C,
Cumbres, 64610 Monterrey N.L.
Lunes a Domingo:
12:00 pm - 12:00 am



Portada

FOTOGRAFÍA Y POSTPRODUCCIÓN
Marco Reynosa
@marcomaschuy

TALENTO EN PORTADA
Chef Toño Marqu岸ez
@chefantoniomarquez
IMPRESIÓN
Grafotec



Directorio

FUNDADOR
José Antonio Chaurand
DIRECTOR
Juan Carlos López

DIRECTOR COMERCIAL
Eduardo Pinto

CUENTAS ESPECIALES
Viridiana González
GERENTE COMERCIAL
Diana Salazar

VENTAS Y MARKETING
Samanta Santos
Karla Salinas
Miriam López
Paula Rangel
Moisés Azuaje
Abisai L. Berlanga
Elsa Cera

DISEÑO
Leslie Estrello
Valeria Martínez
Ángela García

FOTOGRAFÍA
Mikel Rendón
Israel Albornoz

DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN
Dan García

RECURSOS HUMANOS
Asael Sánchez

DISTRIBUCIÓN
Carlos Gómez
José Carlos González
René Suárez
Omar Medellín

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

RESIDENTE CULTURA CULINARIA (AÑO 8, No. 103, MAR-ABR 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 © 2017.

Contenido

07 Cultura restaurantera

23 Comer y beber

37 Recorridos zonales

55 En portada

69 Rostros y Platos icónicos

75 Gastro Destinos



SAN CARLOS
— MORONES PRIETO —

(81) 8344-4114 @sancarlosrestaurante @restaurantesancarlos www.restaurantesancarlos.com

#delmeronuevoleón

Av. Morones Prieto No. 2803 Pte. Col. Loma Larga, Monterrey

Nomenclatura



Increíble



Comfort Food



Monterrey



Escobedo



Novedad



Genuino



Monterrey Poniente



Apodaca



Cool



Favorito Residente



Monterrey Sur



Guadalupe



Innovador



Carretera



San Pedro



Desayunos



Icónico



Night



San Nicolás



Favorito



Valor por tu dinero



Antojo



Santa Catarina



Tendencia



Charla entre amigos



Munch



nueve fuegos

Nueve Fuegos
 Trébol Park
 Lázaro Cárdenas 2424 L19
 San Pedro Garza García
 Tel. (81) 2317 4050 y 51
www.9fuegos.com
 f/9fuegos
 © 8123509131



ES HOY

CP Crédito PyME

El momento de impulsar tu negocio con todo lo que necesita

Adquiere los productos de la **Oferta Integral PyME** con grandes beneficios y haz realidad el crecimiento de tu negocio.



Aplican restricciones. Créditos sujetos a aprobación. Consulta términos, condiciones, comisiones y requisitos de contratación de los productos participantes ingresando a www.afirme.com o llama al 8183183990. Banca Afirme, S.A. Institución de Banca Múltiple, Afirme Grupo Financiero.



07. CULTURA RESTAURANTERA

Residente
Restaurant-
Media®

PRESENTA LA SEXTA
EDICIÓN DE LA EXPOSICIÓN

Los rostros detrás del sabor

FOTOGRAFÍA ARTÍSTICA
DE LOS PRINCIPALES
EXONENTES
DE LA GASTRONOMÍA
DE NUEVO LEÓN

MIÉRCOLES 29 DE MAYO DEL 2024

NAVE GENERADORES
PARQUE FUNDIDORA



VALLE

• GARZA SADA

• CITADEL



Cultura
restaurantera

LEGADO RESTAURANTERO

Luisiana (1950-2009)

El Restaurante Luisiana fue fundado por don Antonio Costa Vilanova, un inmigrante de origen español, el 27 de mayo de 1950. La casona decimonónica (aunque hay quien data sus orígenes todavía más atrás, en el siglo XVIII) en la que operó por casi sesenta años se ubicaba en la calle Hidalgo, frente a la plaza del mismo nombre, a sólo unos pasos del Palacio Municipal de Monterrey. Como curiosidad histórica, el legendario bandolero Agapito Treviño, “Caballo Blanco”, fue fusilado ahí en 1854, y por años hubo una placa conmemorando este hecho. El nombre del establecimiento fue inspirado por el estado norteamericano, famoso por su ecléctica cultura y gastronomía. Sin embargo, el Luisiana se inclinaba más hacia la alta cocina internacional, ofreciendo platillos como las sopas de cebolla, la de mariscos estilo Luisiana y la de langostinos al coñac, así como una variedad de cortes finos y diferentes platillos de aves y mariscos: la langosta Thermidor, el pato a l’Orange, el ossobucco con arroz y los medallones de filete con setas, entre otros. Uno de sus postres más célebres fue el helado al horno Luisiana. Además de ser un lugar frecuentado por los capitanes de empresa regiomontanos gracias a su céntrica ubicación, el Luisiana fue una opción muy popular para la celebración de fiestas de quinceaños, bautizos, primeras comuniones, bodas, graduaciones y otras ocasiones memorables. Durante décadas, en su gran salón de banquetes la alta sociedad de Monterrey y San Pedro comió, convivió, festejó, bailó y cantó hasta altas horas de la noche. La transformación de la ciudad y el surgimiento de nuevas opciones para la realización de eventos sociales fueron algunos de los factores que contribuyeron al declive del Luisiana. El centro de Monterrey perdió buena parte de su atractivo y la gente dejó de frecuentar el restaurante, hasta que finalmente cerró en el 2009. Al igual que otros inmuebles históricos de la ciudad, la casona fue derribada para dar paso a nuevas edificaciones. Hoy, el recuerdo del otrora emblemático Luisiana sólo permanece en la memoria de un número cada vez menor de personas.



TOSTADA NORESTENSE

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 f @terraetrattoriaregia



ETIQUETA RESTAURANtera

Nuevas formas de comportamiento

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

Etiqueta entre amigos, parte I

1. No cruzarse. Los comensales deben optar por pedir por favor a los demás, los platos o condimentos que les queden lejos; en lugar de atravesarse con torso y brazos, para alcanzarlos a toda costa. **2. Conversaciones que incomodan.** Todo comensal debe abstenerse de gritar en la mesa, proferir obscenidades e insultos; y de abrir temas de violencia, sexo o escatología, que pueden incomodar y son absolutamente incompatibles con la ingesta de alimentos. **3. Modales.** Debemos masticar en silencio y con la boca cerrada. Mostrar los alimentos al hablar puede resultar desagradable para los demás comensales. **4. Compartir.** Solamente los platos que se hayan pedido para compartir, son para todos. Abstengámonos de comer de los platos de otros comensales.





[SUSHI IWA]



Visítanos en Plaza Sienna

Av. Fundadores 955, Paseo de las Privanzas,
64750 Monterrey, N.L.

  [sushi.iwa](https://www.sushi.iwa.com)



PRESUPUESTO RESTAURANTERO

Dónde comer mariscos en San Pedro para dos personas por menos de \$1,200

por Samanta Santos

1. Campomar. \$1,153

Aguachile Negro	\$ 275
Camarones Las Varas	\$ 330
Salmón Finas Hierbas	\$ 470
2 Refrescos	\$ 78

2. Mariscos el Gordo. \$1,096

Ceviche Campechano	\$ 330
Camarones al Coco	\$ 340
Chicharrón de Pulpo	\$ 336
2 Refrescos	\$ 90

3. Abisal Seafood Market. \$1,025

Clam Chowder	\$ 190
Taco Capeado de Pescado	\$ 80
Burrito de Mariscos	\$ 235
Lobster Roll	\$ 430
2 Agua Natural	\$ 90

*Los precios fueron obtenidos directamente de los menús oficiales de cada restaurante en la fecha de la publicación de la Revista; Residente no se hace responsable por el aumento de precio de los platillos, lo cual depende de cada restaurante.



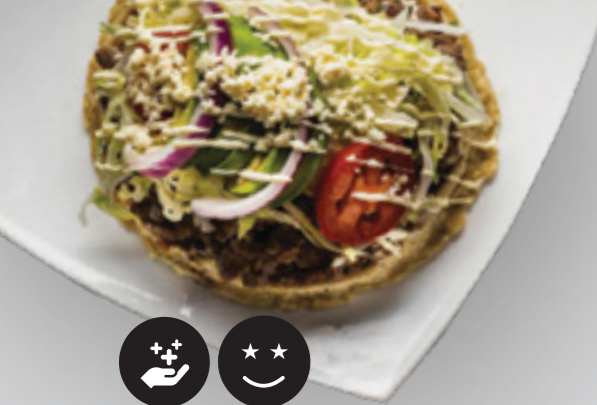
¡Ven a conocer las mejores FRITES DE TODO MÉXICO!



FRITES  ARTOIS
by STELLA ARTOIS

MAIN ENTRANCE

TUDO CON MEDIDA



Recomendación del mes

El Lindero

Seis razones para asistir a El Lindero durante este mes.

1. Tradición

Con más de seis décadas de experiencia, desde 1961, El Lindero nos ha consentido con la auténtica comida Huasteca, garantizando calidad y sabor en cada platillo.

2. Origen

Este restaurante tiene sus raíces en Ozuluama, Veracruz, donde la familia comenzó dando de comer a los choferes que pasaban justo por “la casa de el lindero de la carretera”, lo que le brinda una conexión auténtica con la cultura y los sabores caseros de la región.

3. Ingredientes

El Lindero se enorgullece al utilizar ingredientes frescos, tradicionales y auténticos en todos sus platillos, preservando así la esencia y el sabor característico de la cocina Huasteca.

4. Platos

Con su menú diverso y reconfortante, El Lindero ofrece platillos que te transportarán a casa, recordándote los sabores y aromas familiares de la comida casera.

5. Ambiente

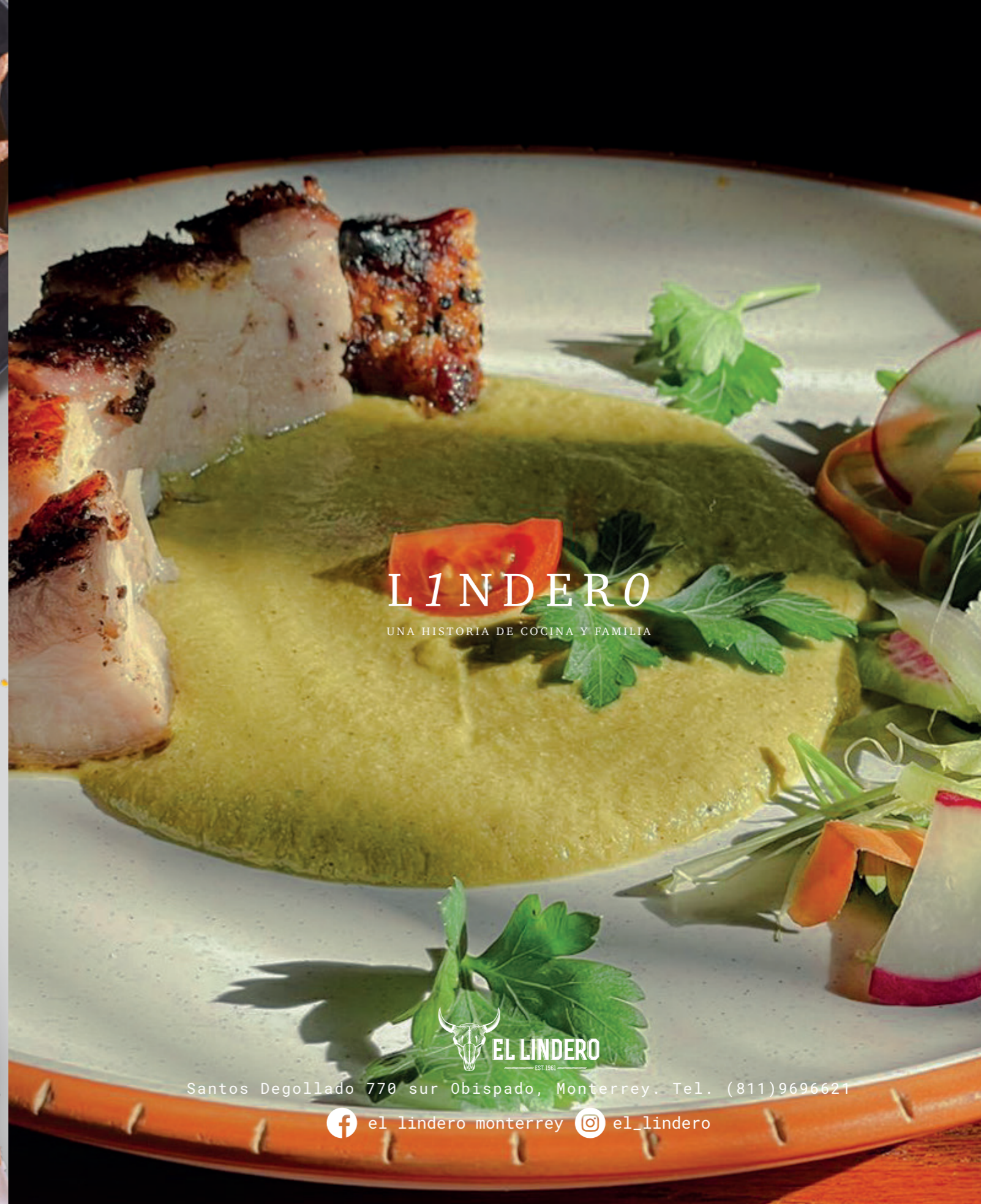
Además de la deliciosa comida, El Lindero ofrece un ambiente acogedor y un servicio atento y amable, sumando grandes opciones en mitología para así crear una experiencia gastronómica memorable y reconfortante para todos sus clientes.

6. Décimo aniversario

Sus 10 años en el mercado regionamontano confirman que El Lindero llegó para quedarse, sin duda, ¡tienes que conocerlo!



Cultura
restaurantera



LINDERO

UNA HISTORIA DE COCINA Y FAMILIA



EL LINDERO

EST. 1961

Santos Degollado 770 sur Obispado, Monterrey. Tel. (811)9696621



el lindero monterrey



el_lindero



FAVORITOS DE NUEVO LEÓN

Los meros meros 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 “**Los favoritos 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 NUEVO LEÓN

Comida de negocios



Adultos

Consumidores cuya residencia se ubica en los municipios de Monterrey y San Pedro, su edad fluctúa entre los 36 y 56 años respondiendo a la pregunta, ¿Qué restaurante frecuentas más para una comida de negocios?

- 1. La Torrada**
Leña, horno y cava
- 2. Campomar**
Mariscos
- 3. Los Arcos**
Mariscos
- 4. Casa Grande**
Comida mexicana
- 5. El Gran Pastor**
Cabrito y cortes de carne
- 6. San Carlos**
Cocina regional



Jóvenes

Consumidores cuya residencia se ubica en los municipios de Monterrey y San Pedro, su edad fluctúa entre los 24 y 35 años respondiendo a la pregunta, ¿Qué restaurante frecuentas más para una comida de negocios?

- 1. Campomar**
Mariscos
- 2. La Torrada**
Leña, horno y cava
- 3. El Mirador**
Cortes de carne
- 4. Save**
Cocina del mar
- 5. Nueve Fuegos**
Cortes finos





Cultura
restaurantera

LOS FAVORITOS DE

Torchikito

Nuestra amiga @torchikito, una innovadora influencer de styling que no deben perderse, trae para ustedes recomendaciones de lugares y platillos saludables ubicados en San Pedro, que resultan accesibles para el bolsillo.

Favorito a domicilio

Prefiero cocinar en casa.

Con amigos

Hana Bar

En pareja

Señora Tanaka

Tacos

Tacos dorados de la alberca

Hamburguesa

Apollo

De negocios

Alassia

Fuera de Monterrey

Tacos Tijuana en Tijuana



@rigoberto_trvno

@usmef_mexico



Hablemos de carne Consumo de carne en México

por Rigoberto Treviño

Al año, un mexicano come, aproximadamente, 73 kg de carne, los cuáles se encuentran divididos de la siguiente manera:

- Pollo 36.6 kg
- Cerdo 22.1 kg
- Res 15.6 kg
- Pavo 1.2 kg
- Oveja 0.5 kg
- Cabra 0.3 kg

Uno de los más grandes pasos en la evolución del ser humano fue comenzar el consumo de una más amplia variedad de alimentos, entre ellos, la carne. En la actualidad, prácticamente el 60% del consumo de carne a nivel mundial se concentra en grandes potencias económicas como China (30.5%), Estados Unidos (15.1%) y la Unión Europea (13%). No obstante, México es un gran consumidor de carne, ocupando el sexto lugar, con un consumo anual per cápita de 73 kg.

Algo muy importante a señalar es cómo ha ido incrementando el consumo de carne en nuestro país con el paso de los años. A principios de los 90's el consumo per cápita en México era aproximadamente de 35 kg, Entonces, ¿qué pudo suceder para que en poco más de 30 años pudiéramos duplicar nuestro consumo? Respuestas hay muchas, pero algo clave es la firma del Tratado de Libre Comercio de América del Norte (TLCAN / NAFTA), que entró en vigor en 1994, lo que ayudó a facilitar el comercio entre Estados Unidos, Canadá y México. Uno de los grandes beneficiados de éste tratado fue el consumo de carne de cerdo, pues la demanda ha crecido mucho más rápido que la oferta, dando pie a crear relaciones con socios estratégicos como Estados Unidos, que hoy en día, provee el 40% del total del consumo para poder llegar a diferentes empresas del sector foodservice, retailers y procesadores. Hablando de carne de res, 10% de lo que se consume en México es importada y, de ese porcentaje, 70% proviene directamente de Estados Unidos, la cual llega a muchos restaurantes gracias a su gran suavidad, jugosidad y estandarización en cada corte.

Es una realidad que el consumo de carne en el país sigue aumentando y U.S. Meat Export Federation se ha fijado la tarea seguir creando caminos más fáciles para la comercialización de la carne roja americana, lo que llevará a la mesa de los consumidores carne de excelente calidad.



*Diseñada para
generar momentos
únicos*

FINÍSIMA

Gran Cerveza Artesanal Mexicana



Disponible en:



**23.
COMER
Y BEBER**

PERFILES

¿Cuándo nace Via Ditalia?

Via Ditalia nace el 26 de agosto de 2022 en la zona sur de Monterrey.

¿Cuál es el concepto gastronómico que presentan al público?

Nuestro concepto es el de una trattoria, encontrarás elementos clásicos como los manteles a cuadros, molduras de madera y fotografías en nuestras paredes, acompañado de un ambiente familiar y recetas caseras que comprenden pastas artesanales y platillos de cocción lenta. Creamos un espacio donde la gente puede pasar momentos agradables a un precio justo.

¿Cuál es el platillo más icónico de Via Ditalia y qué lo hace tan especial?

Diría que son las pastas rellenas, como la Lasagna, los Ravioles y en especial los Tortellonis, ya que son recetas que han estado en mi familia desde hace mucho tiempo y que hacemos desde cero con mucho amor.

¿Qué los hace diferentes en su giro?

La palabra que mejor lo engloba es hospitalidad, buscamos que nuestros clientes se sientan como en casa, tratamos a cada uno como un invitado de honor en la nuestra.

¿Qué es lo que esperan de un cliente al salir de sus instalaciones?

Esperamos que la impresión que se lleve sea la de comer en un restaurante de la más alta calidad y que cuida de los detalles, y que además ha pagado un precio justo por todo ello.

¿Cómo se sienten en la actualidad con la evolución del proyecto?

La aceptación que ha tenido Via Ditalia en los corazones de la gente nos da una alegría inmensa, esperamos poder seguir llegando a más personas y poder compartirles nuestro hogar.

¿Cuáles son los platillos que más les solicitan sus comensales?

Entre los favoritos de nuestros comensales están el Fettuccine a la Tirrena, la Lasagna y por supuesto el Tiramisú.



Chef Luca La Vista

RUM Via Ditalia

@viaditaliamx

VIA DITALIA

By Chef Luca



Spaghetti ai frutti di mare

Vista
Hermosa

☎ 81 8077 4613
C. Canadá #333
Col. Vista Hermosa, Mty., N.L.

Plaza
Fiora

☎ 81 8051 9620
P.º del Acueducto 101,
Acueducto Satélite, Mty., N.L.

Facebook Instagram @viaditaliamx

FAVORITO



☺❤ Memes Caffé

@memescafe.bbb



f SenorLatino

www.senorlatino.com

@senorlatino



Lo Mejor de las Mañanas!

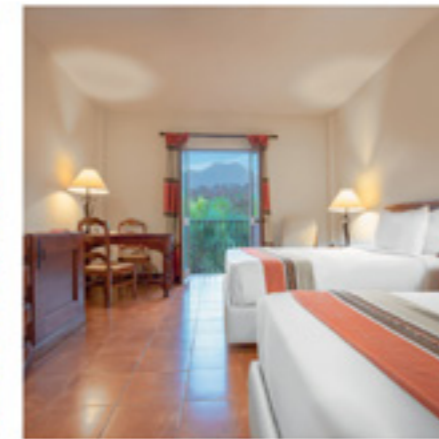
DESAYUNO



HOTEL - SPA - RESTAURANTE - BAR



Abasolo 101, 67300 Santiago, N.L.
www.laspalomasdesantiago.com
Instagram: [laspalomasdesantiago](https://www.instagram.com/laspalomasdesantiago)



VALOR



 **Vasto**


@vastomty

STRIKERS



**¡Ven a ver jugar a
tu equipo favorito!**

Plaza Regia, atrás de Martins Contry

 8181918355

 @strikerssportsjoint  Strikers Sports Joint



SNACK



  **Elotes La Purísima**

@eloteslapurísima



CABAÑITA FELIZ

Incluye: Nuggets o 2 Minipiratas, Limonada, Papas a la francesa y Jugete sorpresa



Rómulo Garza | Universidad | Rangel Frías | Paseo de los Leones | Fleteros

SIGUENOS EN INSTAGRAM
[@los_legendariosmt](#) | [@loslegendarios_romulogarza](#) | [@los_legendarios_universidad](#) | [@los_legendarios_leones](#) | [@loslegendarios_fleteros](#)

PRÓXIMAMENTE: LÁZARO CARDENAS | APODACA

POSTRE



YUM 4REAL La Divinata

@ladivinata



silikomart®

CUNA DE PIEDRA



chocosolutions.

Baking
Alchemy

LORANN



LUKER
Chocolate®

Frummy



MoNA
LISA



Martellato



DESDE 1928
TURIN®



ENCO

ALPAFE
MEXICAN INGREDIENTS

Sosa

RICH'S



VALRHONA

Tu mejor aliado en Chocolatería, Panadería,
Heladería, Repostería, Confitería y más.



Escanea este código y recibe un
descuento en nuestra tienda en línea



Aula SABOR

Celebrando 15 años, acompañando a negocios, emprendedores,
estudiantes y entusiastas.

Ubicación: Calzada San Pedro 205 Col. Miravalle, Monterrey, N.L., México, CP: 64660.



Visita nuestra tienda en línea:
chocosolutions.com

CONTACTO: Calzada San Pedro 200-A Col. Miravalle Monterrey, Nuevo León C.P. 64660 México.
Tel: 818-123-1766 / 818-363-2182 | Lunes a Viernes: 9:00h - 18:00h Sábados: 9:00h - 14:00h.



ESPECIALISTAS EN SUMINISTRO
Taquerías • Restaurantes • Y Más

✓ **CARNE MAQUILADA
A TUS NECESIDADES**

✓ **GRAN VARIEDAD
EN CARNE
AL MEJOR PRECIO**

✓ **SERVICIO A DOMICILIO
GRATIS**



**COTIZACIONES
Y PEDIDOS**

**8262640010
8117319101**



www.alimentosmircav.com



37. RECORRIDOS ZONALES



Recorridos zonales

Anillo Periférico

Esta avenida es una de las más reconocidas de la Colonia San Jerónimo, con ubicación al poniente de Monterrey. Su fama la ha ganado gracias a la diversidad de establecimientos que visten su circuito de alrededor de 5 km, muchos de ellos del giro gastronómico, los cuales incluyen restaurantes y bares. Esta distinción la convierte en una zona llena de vida a todas horas del día. Además, al encontrarse al interior de un área residencial, Anillo Periférico tiene una atmósfera urbana y familiar que le confiere una magia especial. También se caracteriza por sus zonas verdes, las cuales invitan a todos sus visitantes a contemplar el panorama mientras disfrutan de una comida confortable.

por: Ángela García





Anillo Periférico 😊

Munch

Wickle Bakery
Horario: 11:00 am. - 7:00 pm.
Tipo de comida: Repostería
Especialidad: Galletas

La Manzana Sana
Horario: 9:30 am. - 9:00 pm.
Tipo de comida: Alimentos naturales
Especialidad: Nieve de yogurt



Helados Sultana

3x2

LITROS, ESQUIMALES SENCILLOS (vainilla y doble chocolate) y PALETAS DE AGUA

28, 29 y 30 de abril

Promoción válida el 28, 29 y 30 de abril del 2024. Aplica en sucursales de Monterrey y su área metropolitana, Allende, Montemorelos, Linares. En Coahuila solo en HEB Saltillo, Soriana Mirasierra y Venustiano Carranza; Monclova, Monclova frontera; Sabinas, Nueva Rosita y Piedras Negras; En Tamaulipas: Cd. Victoria, Tampico y Reynosa No participan: Monterrey: Plazas Outlet. En Coahuila: Saltillo, además de Querétaro. Los precios fuera de Nuevo León pueden variar y están sujetos a cambios sin previo aviso. Sujeto a disponibilidad de sabores, hasta agotar existencias.



Anillo Periférico 

Local Coffee & Records

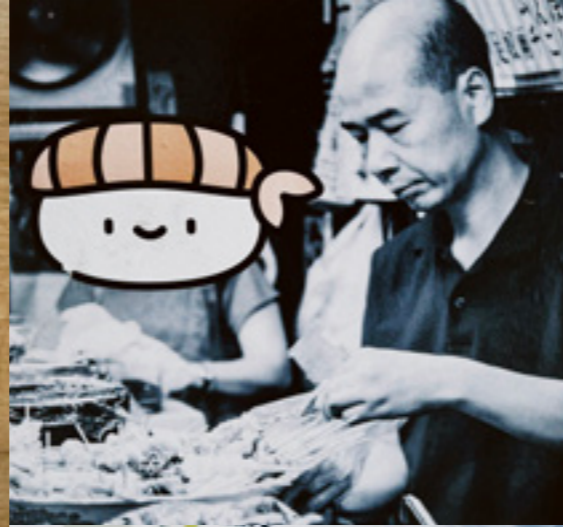
Horario: 8:00 am. - 9:00 pm.
Menú: Barra de espresso
Especialidad: Lattes



📍 BELISARIO DOMINGUEZ #2701 COL. OBISPAO

☎ 811768 8328





Anillo Periférico YUM

Para llevar

Sushi Express
 Horario: 12:00 pm. - 11:00 pm.
 Tipo de comida: Japonesa
 Especialidad: Sushi roll

Señor Rooster
 Horario: 12:00 pm. - 10:00 pm.
 Tipo de comida: Pollos y hamburguesas
 Especialidad: Muslos



Sabor con historia desde 1979

Juárez - Contry - Cumbres - Apodaca - La Misión - La Herradura - San Nicolás
 ☎ 8131365412 🌐 tamalesteresita.com 📷 @tamalesteresita



Anillo Periférico 

Barbacoa Don Rico

Horario: 09:00 am. - 4:00 pm.
 Tipo de comida: barbacoa, tacos, carnitas, tortas y burritos
 Especialidad: Barbacoa



📍 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



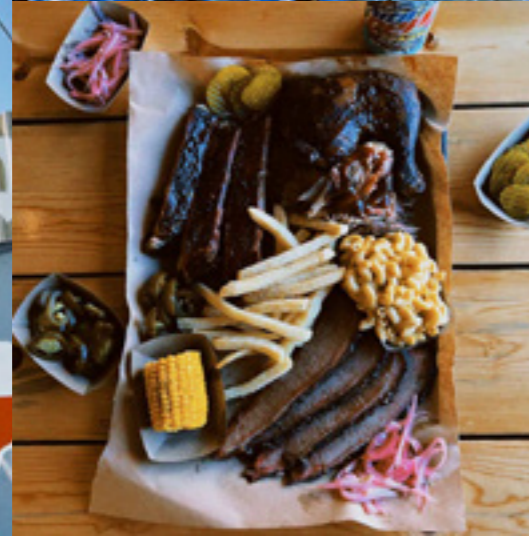
Anillo Periférico 

Napoli Pizza & Pasta

Horario: 12:30 pm. - 10:30 pm.
 Tipo de comida: tradicional italiana
 Especialidad: pastel de carne



LITO

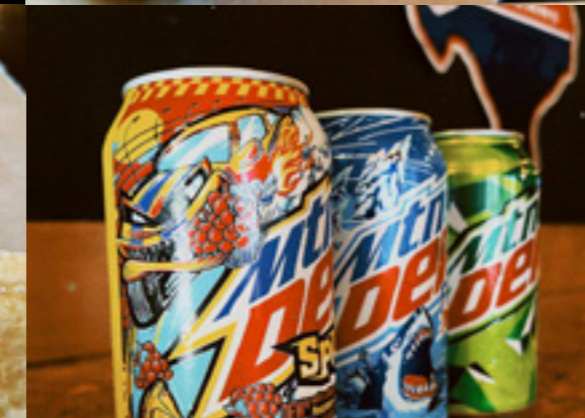


San Nicolás

Texas Smokeyard BBQ

Horario: 12:00 pm. - 10:00 pm.
 Tipo de comida: Texana
 Especialidad: brisket
 Sucursales: San Nicolás, Apodaca, Cumbres, Brisas y San Agustín

AREAL



BRISKET - RIBS - SAUSAGE

- Apodaca**
C. Reforma #420, Apodaca Centro, 66600 N.L. 81 2671 7425
- San Nicolas**
Calle Rep. Mexicana 337, Jardines de San Nicolás, 66414 San Nicolás de los Garza, N.L. 81 3434 6707
- Brisas**
Blvrd Acapulco 4100, Las Brisas, 64790, Monterrey N.L. 81 2261 7838
- Cumbres**
Av. P. de los Leones #700 Col. Cumbres 6to Sector, 64919 Monterrey N.L. 81 4444 3155
- San Agustin**
Plaza Fiesta San Agustin Local I-1 Valle de San Agustín, 66260 San Pedro Garza García, N.L. 81 1359 9272



STORE

LA TIENDA PARA LOS CRACKS DE LA PARRILLA

CARNES, ACCESORIOS, RUBS, MERCH,
CATERING, CURSOS Y MÁS!



WWW.GRILLTEAM.COM.MX

WPP: 81 3199 60 50

@GRILLTEAMMTY

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

MTY

MEX

Grill Team

· FOODS ·

PARRILLADAS - TACOS - HAMBURGUESAS
PAPAS ASADAS - TORTAS Y MÁS...



812 426 60 07 GRILLTEAMFOODS

Av. Calzada Union 1301 Col. Hacienda los Morales

Conociendo a MusicVox



¿Qué es MusicVox?

Una agrupación formada por músicos regioneros y cantante mexicana/alemana, con más de 13 años, que consta de remakes de canciones que marcaron la historia de la música, en un estilo acústico con un toque muy nuestro. Integrado por Ingrid Kees (voz), Juan P. Yáñez, Gerardo Alvarado (bajo eléctrico), José Luis González "Maras" (percusión y batería) y Luis Valdés en las guitarras y dirección musical.

¿Cuáles son los géneros que definen a MusicVox?

Somos multifacéticos; para nosotros es muy enriquecedor poder transformar y comunicar un tema de un determinado artista y/o compositor a nuestro público. Nos gusta integrar a nuestra audiencia, nos basamos en su perfil y edad. Jugamos con melodías conocidas y variaciones para hacer la experiencia dinámica y memorable.

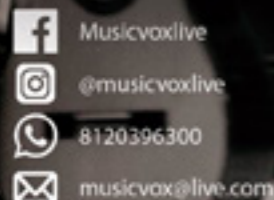
¿Dónde podemos escuchar a MusicVox?

Actualmente pueden encontrarlos cada miércoles en el Restaurante Mar del Zur a partir de las 8:30 pm, en Plaza O2 sobre Vasconcelos, San Pedro Garza García.

¿Cuál es la proyección de MusicVox en el futuro?

Seguir compartiendo nuestra música más allá de las barreras geográficas, como lo hemos hecho hasta ahora en presentaciones nacionales e internacionales. Hemos tenido la oportunidad de presentarnos en Ciudad de México, San Miguel de Allende, Cancún, Los Cabos, entre otros, además de Estados Unidos y Países Bajos.

¡Ven a escucharnos, te esperamos!



Musicvoxlive

@musicvoxlive

8120396300

musicvox@live.com



55. EN PORTADA MARISCOS



@chefantoniomarquez

@sigmafoodservice

@57mares.sf



En Portada

ICON

57 Mares, sirviendo a los mejores restaurantes de México

Con una trayectoria que supera los 25 años, 57 Mares se ha consolidado como uno de los principales proveedores de pescados y mariscos de México. Esta marca es parte integral de Sigma Foodservice, una empresa líder en la distribución de alimentos para hoteles, restaurantes y comedores. La esencia de 57 Mares se resume en tres pilares fundamentales: calidad, frescura y garantía de producto, respaldados por su asociación con Sigma Foodservice. Por otro lado, hablar sobre la marca invitada para esta edición, es evocar un compromiso inquebrantable con las tendencias culinarias de temporada. Con más de 30 productos importados seleccionados minuciosamente de las mejores regiones, se posiciona como una opción predilecta para aquellos que buscan deleitar a sus comensales con recetas innovadoras y exquisitas. Su catálogo abarca una amplia variedad de productos, desde camarones hasta el codiciado pulpo maya, cada uno cuidadosamente elegido para satisfacer los paladares más exigentes y complementar cualquier oferta gastronómica con productos de mar de la más alta calidad.

La pasión gastronómica, la confianza en cada bocado y un servicio al cliente excepcional son los valores que distinguen a nuestra marca invitada. Ella se autodenomina como "conocedora del océano", destacando su compromiso con el origen y la calidad de sus productos. Con una oferta que incluye camarón, basa, salmón, tilapia, callo, atún y el mencionado pulpo maya, 57 Mares se posiciona como la aliada perfecta para aquellos establecimientos que aspiran a

la excelencia culinaria y desean ofrecer a sus clientes lo mejor del mar. Sobre el producto estrella que representa su pulpo maya, vale la pena apuntar que se extrae de la Península de Yucatán y que proviene de una pesca de tipo sostenible. Es uno de los predilectos de los consumidores, además, por ser uno de los insumos más versátiles para utilizar en la cocina del mar. Desde la clásica preparación al mojo de ajo hasta tentadoras opciones como pulpo a la parrilla con aderezo de limón y hierbas frescas, ensalada de pulpo con aguacate y tomate, o incluso pulpo en tempura con salsa picante de mango. Las posibilidades son infinitas: desde ceviches refrescantes hasta tacos gourmet con pulpo marinado en especias exóticas. Con éste y más productos, tu creatividad culinaria se desatará, permitiéndote ofrecer una variedad de platillos que deleitarán a los comensales y destacarán el exquisito sabor del mar.

En esta temporada, 57 Mares emerge como la elección ideal para garantizar el éxito de los platillos en los restaurantes. Asimismo, la marca ofrece un servicio especializado que facilita el acceso a sus productos a través de una plataforma de venta en línea, permitiendo adquirir los productos de calidad conocida y recibirlos directamente en las puertas del negocio. Con ella, lo mejor del mar llega directamente a los paladares en esta temporada de cuaresma, prometiendo una experiencia culinaria inigualable. Para conocer más información sobre sus productos puedes navegar en su sitio web: www.sigmafoodservice.com, o bien, consultar su cuenta en Instagram: @57mares.sf



CONOCEMOS CADA
MILLA NÁUTICA



Te lleva el auténtico sabor del mar a tu menú.

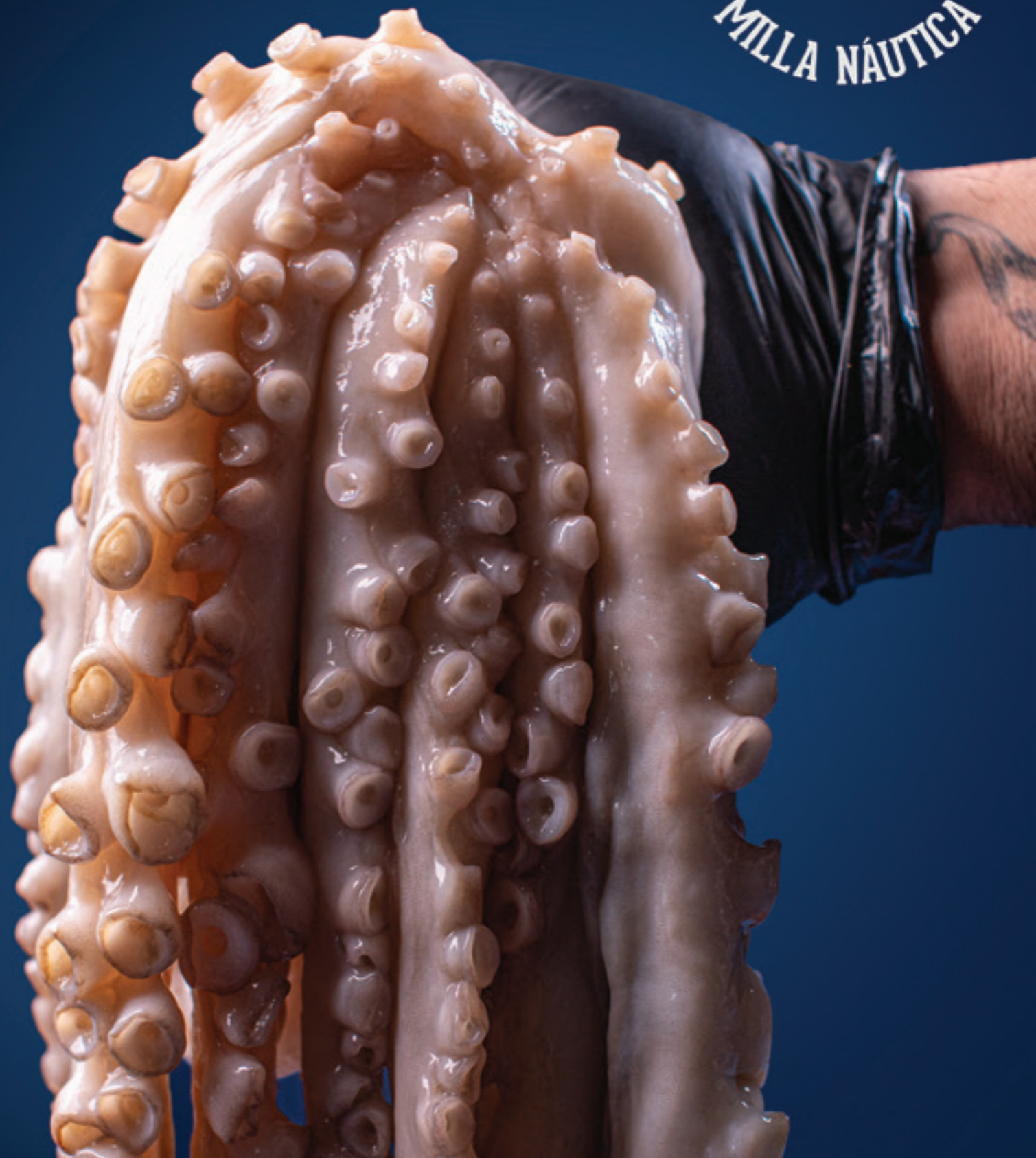
Somos tu tripulación perfecta para deleitar a
tus comensales con el auténtico sabor del mar.

UNA MARCA DE

Sigma
foodservice



/SigmaFoodservice
/57mares.sf



En portada



Platillos del mes

Aguachile y ceviches

Con base en las recomendaciones de expertos, te recomendamos nueve aguachiles y ceviches *inolvidables*.

1. Aguachile de camarón rojo

Los arcos

2. Tostada de aguachile verde

Campomar

3. Aguachile de camarón en salsas negras

Mariscos Perihuate

4. Aguachile de camarón

Mariscos Don Arturo

5. Tostada de Red Snapper

La Corriente Cevichería Nais

6. Ceviche peruano o clásico

Cebichería del Día

7. Ceviche Guayabo

El Guayabo

8. Ceviche Loreto

Cabanna

9. Ceviche de camarón

Muelle 17



En portada



Restaurante del mes

Mariscos

Te presentamos algunos de los imperdibles de la cocina del mar en Monterrey

Campomar

Rinde tributo a la excepcional sazón de la gastronomía de la costa nayarita. Su pulpo zarandeado es un must.

Save

Aquí se horna a la tradición culinaria de Guasave, Sinaloa, ciudad de la que se deriva su nombre. Los clientes aclaman el sabor de sus platillos y su servicio de excelencia.

Muelle de al lado

Uno de los precursores de la cocina del mar en nuestra ciudad, a cargo del chef Toño Márquez. Su menú es una equilibrada fusión entre las comidas del Golfo y del Pacífico.

Ceviche & Aguachiles El Negro

Se distingue por su marisco fresco que proviene de la costa del Pacífico. Sus platillos se preparan al estilo Sinaloa. Te recomendamos probar su Molcajete Aguachile Power.

Barra 22

Uno de los restaurantes de tradición culinaria sinalonesa más reconocidos en Monterrey. Los comensales aplauden el sabor de sus molcajetes, aguachiles y tostadas, además de su ambientación con música banda.





Reportaje



Sabores marítimos: La diversidad de cocinas costeras en Monterrey

La crónica de la cocina del mar en Monterrey y su área metropolitana se remonta a 1939, cuando Mariscos La Jaibita abrió sus puertas en el corazón de la capital regiomontana, importando los sabores y platillos característicos de la cocina tampiqueña. A pesar de la arraigada tradición carnívora del estado, especialmente por razones geográficas, pasaron tres décadas antes de que surgieran gradualmente nuevos restaurantes de pescados y mariscos, como El Suez, La Anacua, Don Arturo y La Fuente, todos ellos con los distintivos sabores e ingredientes de la costa tamaulipeca. Un notable cambio se dio al inicio de los dos mils, pues la región empezó a experimentar un boom de restaurantes de mariscos, que ahora introducirían nuevos conceptos, preparaciones e incluso variedades de pescados y mariscos, influenciados por la gastronomía del Pacífico, especialmente por la de Sinaloa y Baja California. Surgieron entonces ejemplos como Muelle 17, Muelle de al lado, Los Arcos, La Playita del Meiji-en, El Torito Sinaloense, Los Arbolitos de Cajeme, Pascualito San, Los Aguachiles, Costeñito y Cabo Grill, entre otros, algunos todavía en funcionamiento y otros ya desaparecidos.

El presente en los pescados y mariscos

Una vez que transitamos por la historia de los pioneros en pescados y mariscos en la ciudad, es momento de enfocarnos en el panorama actual. ¿Qué nos ofrece la capital regiomontana y sus alrededores en términos de cocina del mar? Según datos del departamento de investigación Residente Restaurant Research & Data, al día de hoy existen alrededor de 90 restaurantes dedicados a esta gastronomía en Monterrey y su Zona Metropolitana, lo que los coloca en el quinto lugar por tipo de comida en la región, un logro significativo considerando que Nuevo León no tiene costa. ¿A qué se debe esta popularidad? La chef Edna Alanís sugiere que los habitantes de Nuevo León, a pesar de vivir en un área montañosa, han desarrollado un gusto especial por los sabores del mar. Sobre este hecho, la experta indica que “el paladar del regiomontano ha acogido con entusiasmo la cultura culinaria del mar, lo que ha dado lugar a un boom extraordinario: hay restaurantes de todos los tamaños, precios y estilos”. Este entusiasmo ha llevado incluso a que los emprendedores culinarios locales adopten lo que más les gusta de cada una de las cocinas para crear sus propios conceptos. Ahora, al considerar los menús de estos restaurantes especializados en pescados y mariscos, ¿cuáles son sus puntos diferenciadores? De acuerdo con la chef Alanís, generalmente se dividen entre aquellos que ofrecen platos al estilo del Golfo y los que presentan platillos al estilo del Pacífico. Sin embargo, ahora también se pueden encontrar restaurantes que categorizan los platos del Pacífico según

zonas geográficas específicas, así como aquellos que combinan diferentes influencias costeras mexicanas o fusionan la cocina marina con otros estilos culinarios internacionales.

Riquezas del Golfo en Monterrey

La colindancia con el estado de Tamaulipas ha hecho que la primera influencia gastronómica en cuanto a pescados y mariscos en la ciudad provenga de dicha entidad, cuya costa se encuentra en el Golfo de México. En ese sentido, los restaurantes que se ubican en esta categoría van a incluir, por ejemplo, platillos con presencia de jaiba (una de las especies más abundantes en sus costas), como jaiba rellena lampreada, tacos y tostadas de jaiba gratinada, salpicón de jaiba, filete relleno de pulpa de jaiba y camarón, entre otros. También se integran filetes de huachinango o mojarra preparados de distintas maneras como fritos, al ajillo, a la veracruzana, al mojo de ajo e infinidad de variedades más. Respecto a cocteles, se encuentran los típicos de camarón, pulpo y mixtos, distinguiéndose por ser preparados con una cantidad importante de salsa de tomate con el respectivo acompañamiento de pico de gallo y aguacate. Entre los restaurantes de Monterrey y sus alrededores que se caracterizan por su cocina estilo Golfo se pueden citar a: La Jaibita, El Suez, La Anacua, Mariscos Don Arturo, Pescaderías Martínez Tijerina, La Costa Azul, La Fuente y Los Curricanes.

Explorando la sazón del Pacífico

El Pacífico es el océano más extenso y profundo del planeta. Las costas de once estados de la República Mexicana forman parte de él, así que hablar de platillos de la gastronomía típica de estos, en donde los frutos del mar son la principal proteína, es sumamente vasto. Dentro de Nuevo León, el boom de restaurantes de pescados y mariscos influenciados por la gastronomía de los estados que colindan con el Pacífico ha sido tal que, ahora, ya pueden encontrarse de manera diferenciada en la capital regiomontana. Enseguida los presentamos.

El encanto culinario de Sinaloa

Los apasionados a la gastronomía del mar seguro coincidirán: cuando se habla de pescados y mariscos en México, la gastronomía sinaloense es quizá la primera o una de las primeras que llega a la mente. Y con ello empiezan a aparecer imágenes de frescos y picositos aguachiles de camarón, atún, callo de lobina, almeja o hacha, bañados en salsas rojas, verdes o negras, compuestas de chiles como chiltepín, serrano, habanero y de otros ingredientes como salsa de soya y jugo de limón; sin faltar sus acompañamientos de cebolla morada, pepino y/o aguacate. Por supuesto, también se piensa en ceviches, torres y tostadas de pes-

cado, camarón, pulpo, atún, mezclados con tomate, cebolla morada y aguacate. Aparecen como estrellas, de igual modo, rebosantes cocteles preparados con clamato, caldo de mariscos, limón, salsas rojas y negras. Y que no se olviden tampoco los taquitos, estando entre los más populares los Gobernador, con camarón, cebolla acitronada, morrón y queso gratinado; y los de chile chilaca relleno de camarón. Entre los restaurantes ubicados en Monterrey y su Zona Metropolitana cuyos menús representan a la perfección a la cocina sinaloense, están: Los Arcos, Barra 22, El Torito Sinaloense, La Mazatleca, Save, Maryscoco, Mariscos El Gordo, Ceviche & Aguachiles El Negro, La Sirena Embarazada, Cuatro Compas, entre muchos otros.

Cocina de la Baja California

La gastronomía de Baja California ha adquirido un importante renombre internacional en las últimas dos décadas, y además de las visitas que atrae al estado de origen, también ha logrado expandirse a otros territorios, siendo Nuevo León uno de ellos. Si bien su presencia no es tan tajante como la sinaloense, sí se ha abierto paso trayendo a los comensales regiomontanos su sazón y platillos típicos. ¿Cuál es el distintivo de esta cocina en cuanto a pescados y mariscos? Por ejemplo, gran variedad de conchas como ostiones, mejillones, almejas, callos de hacha, todos extraídos obviamente de las costas del Pacífico, con un sabor tan presente y suyo que no es necesario aderezarlos con muchos ingredientes, tan solo bastará sal, limón o quizá algo de vino blanco. De la misma manera, son clásicos los taquitos y tostadas de gran variedad de frutos del mar. Entre estos, unos de los más famosos son los de pescado o camarón, estilo Ensenada, es decir, capeados y acompañados de repollito y distintas salsas. También están los tacos de marlin marinados con salsita de tomate o los tacos de camarón enchilado cubiertos con queso gratinado. Y no se olviden los burritos langosta con frijoles estilo Puerto Nuevo. El más icónico representante de la cocina de Baja en la entidad es, sin duda, Black Market, situado en el municipio de San Pe-

dro. El nombre de este restaurante, incluso, rinde homenaje al denominado Mercado Negro del Puerto de Ensenada, en donde puede conseguirse una vasta gama de pescados y mariscos recién obtenidos de la costa. Otro ejemplo de gran valía es El Puertecito, el cual en su carta integra una diversidad considerable de tacos con la sazón bajacaliforniana. Uno adicional es Los Arbolitos de Cajeme, que si bien cuenta con un menú estilo Sonora, como ellos se denominan, la influencia de la gastronomía tipo Baja y Sinaloa es fuerte.

Una muestra del corazón gastronómico del Nayar

El arribo de su cocina a la capital regiomontana es reciente, pero está gozando de un cálido recibimiento. Los fanáticos de la gastronomía del mar bien saben que Nayarit es rico en platillos donde ésta es la protagonista. En definitiva tiene gran influencia de lo que se prepara en Sinaloa, pero sí existen diferenciadores importantes como los distintos caldos de mariscos (que incluyen, por ejemplo, pozole de mariscos), los ceviches en los que la proteína se presenta semi-molida, las empanadas fritas de marlin y de camarón, el chicharrón de pescado, y el platillo emblema: pescado zarandeado, hecho a la parrilla con su clásico adobo elaborado con achiote, ajo, jugo de limón, pimienta, sal y aceite de oliva. En este rubro se encuentra el restaurante Campomar, el cual nace en Ixtlán del Río, Nayarit, en 1979, y que ahora está presente en Jalisco, Puebla, CDMX, Guanajuato, y desde el 2021 en Nuevo León.

La fusión de los mares

Pese a la división identificada de restaurantes con cocina del Golfo y del Pacífico, para el Chef Antonio Márquez, cocreador de los restaurantes Muelle 17 y Muelle de al lado, los establecimientos especializados en pescados y mariscos de la entidad tienden cada vez más a incluir platillos originarios de distintas zonas costeras. “Casi todos los restaurantes tienen un poco de todas [las cocinas]. Por ejemplo, yo aquí en el Muelle tengo recetas que son de Guerrero [cocteles con distintos tipos de salsas], de Baja California y del Caribe

[mariscos con fusiones frutales]. O sea, como que a los restaurantes de aquí de mariscos, nos gusta mezclar un poquito todo lo que podemos, inclusive hay oriental, también metemos algo de sashimis y tiraditos que son medio orientales”, comenta el Chef Toño Márquez. Este popular cocinero y docente de gastronomía comparte, también, que los propios Muelles, aunque de raíz se declararon como de influencia Pacífico en su totalidad, han integrado propuestas de otras latitudes conforme el paso del tiempo. “Cuando abrimos el Muelle, nuestro slogan decía: ‘la distancia más corta entre el Pacífico y Monterrey’, porque nuestra historia era más mazatleca, de hecho nuestra influencia era 100% de Mazatlán y del Pacífico en general. Pero ya después, con los años, le he metido más cosas, incluso traes cosas del Caribe y agarras recetas de algunos viajes donde has estado, y luego los tiraditos y los sashimis y los cocteles y los aguachiles. Pero el corazón del Muelle, eso sí, continúa siendo más del Pacífico que de otras cocinas”, expresa. En esta clasificación pueden ubicarse, entonces, además de los Muelles, ejemplos como Cabo Grill, Costeñito, Arowana, La Corriente Cevichería Nais, Cervecería Chapultepec, La Barca de Toño, La Karreta MS, Mercado Cañitas, Coctelería El Muñeco, entre otros.

La globalización del plato

Monterrey y su Zona Metropolitana es una región que recibe día con día, desde muchas décadas atrás, a personas de todas las latitudes del mundo, gracias a su relevante actividad económica e industrial. A su vez, muchos de los habitantes de esta área, también por motivos de negocios, han tenido oportunidad de estar presentes en otros países. Es por ello que a lo largo de los años se ha producido un intercambio cultural entre locales y extranjeros que ha logrado reflejarse, incluso, en la comida, donde la gastronomía del mar no está exenta. En consecuencia, actualmente también pueden ubicarse restaurantes que ofrecen una fusión de platillos no solo con tradición del Golfo y del Pacífico, sino también de cocinas foráneas como las asiáticas, en su mayoría, o como

algunas sudamericanas o estadounidenses. Respecto a establecimientos especializados en gastronomía marítima en donde se hace una fusión con sabores asiáticos pueden señalarse a Mar del Zur y El Guayabo. Aquellos en los que se incluyen platillos sudamericanos (peruanos, primordialmente) pueden ser Abisal, Cabanna y Beluga. Mientras que los de tradición gringa y/o anglosajona están Red Lobster, The Bucket Crab y Fiships. De los últimos restaurantes señalados, vale la pena hacer una mención adicional sobre The Bucket Crab, cuya especialidad culinaria es la cocina del mar estilo Luisiana. Sus platillos estrella son los famosos bowls con enormes y succulentos camarones y langostinos, acompañados de tiernos trozos de elote, papa galeana, salchicha artesanal y arroz, todo bañado de una exquisita preparación de mantequilla y otros ingredientes que cautivan a los comensales. Para potenciar el sabor, además, ‘dippean’ los mariscos con el famoso aderezo salt&pepper. Por si fuera poco, la atmósfera impregnada de jazz que distingue a sus dos sucursales transporta genuinamente a los clientes a la encantadora ciudad de Nueva Orleans. Sin lugar a dudas, ofrecen una experiencia integral imperdible.

Reflexiones finales

En conclusión, el panorama actual de la cocina de pescados y mariscos en Monterrey y su Zona Metropolitana refleja una rica diversidad culinaria que ha evolucionado a lo largo de las décadas. Desde los primeros establecimientos que introdujeron los sabores del Golfo de México hasta la llegada de influencias internacionales, la oferta gastronómica marítima ha experimentado una notable expansión y sofisticación. Hoy en día, los comensales tienen la oportunidad de disfrutar no solo de los clásicos platillos de la región, sino también de fusiones creativas que incorporan sabores asiáticos, sudamericanos y estadounidenses, entre otros. Este intercambio cultural en el plato no solo enriquece la experiencia gastronómica de la ciudad, sino que también refleja la creciente globalización y apertura a nuevas influencias culinarias en la región.



Restaurante del mes

La Jaibita

Seis razones para asistir a Jaibita durante este mes.

1. Trayectoria

Como pionera en servir especialidades de mariscos desde 1939, La Jaibita se ha consolidado como uno de los restaurantes más antiguos de la ciudad.

2. Caldo de pescado

Este icónico platillo, elaborado con la receta original, se ha convertido en el favorito de los regiomontanos a lo largo de generaciones.

3. Salsa tártara

¡Es legendaria! Siempre imitada pero nunca igualada.

4. Ancas de rana

La Jaibita es uno de los pocos restaurantes que aún incluyen este icónico platillo en su menú.

5. Ubicación

Su primera sucursal se encuentra en la Av. Villagrán, lo que solía ser la calle principal de restaurantes en el centro de Monterrey, contribuyendo así a mantener viva esta zona de la ciudad.

6. Recetas innovadoras


Además de ofrecer lo tradicional, La Jaibita nos sorprende con lo más nuevo y fresco en mariscos, renovando su oferta cada año para brindar lo mejor en cada una de sus mesas.




Tradición desde 1939
La Jaibita

SUC. UNIVERSIDAD
Av. Universidad 1170,
San Nicolás de los Garza.

SUC. VILLAGRAN
Julián Villagrán 321,
Centro de Monterrey.

 [lajaibitamty](#)

 [Mariscos La Jaibita](#)



EXCELENCIA EN LA CULTURA

Espacio para la creación y difusión
de las artes y el pensamiento humanístico



UANL

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN



La
excelencia
por principio
la educación
como instrumento

69. ROSTROS Y PLATILLOS ICÓNICOS

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.



Gorditas de chicharrón con salsa verde

Doña Tota



**Fernando Sánchez
Arinda & Héctor Dávila**

Las Aliadas

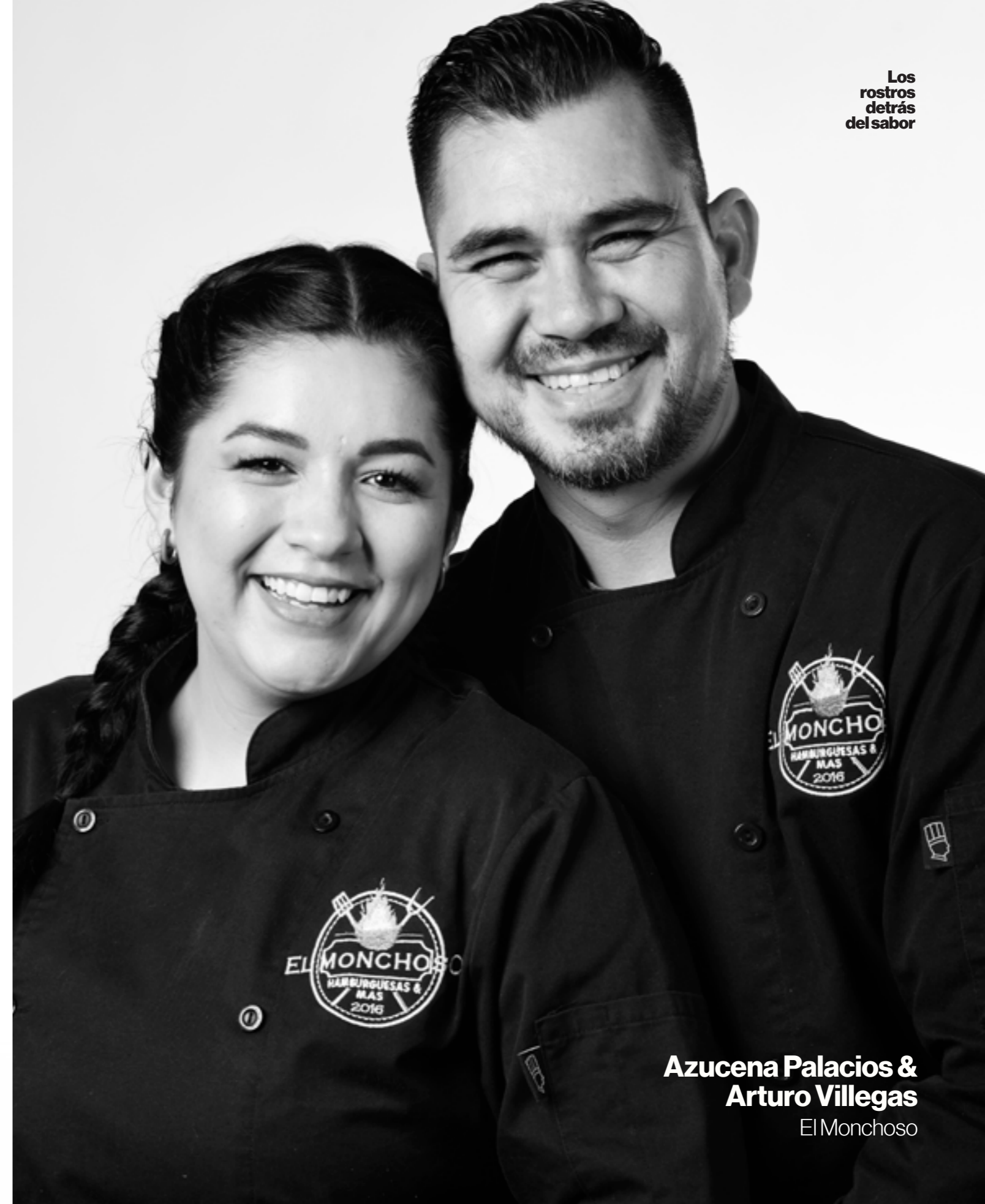
**Platillos
icónicos**
de Nuevo León



Santa Fe spicy y caldo tlalpeño

Super Salads

**Los
rostros
detrás
del sabor**



**Azucena Palacios &
Arturo Villegas**

El Monchoso

Tim Hortons.

AVOCADO BBQ BEEF



**PREMIUM
SÁNDWICH**

TM & © 2024, TIM HORTONS. USADOS BAJO LICENCIA.
Sujeto a disponibilidad del producto. Hasta agotar existencias.



75. GASTRO DESTINOS



Gastro destinos: Austin

Interstellar BBQ

AUSTIN



Se dice que la mejor barbacoa del mundo está en Texas, bueno entonces este restaurante podría ser la top 2 de la Tierra, esto de acuerdo a “Texas Monthly”, quien clasificó a Interstellar BBQ en el puesto número 2 en su lista de los 50 mejores bbq de todo el estado. El restaurante, ubicado cerca de Anderson Mill y propiedad de John Bates y Brandon Martinez tiene un menú repleto de carnes por peso (incluyendo brisket cortado o picado), sándwiches y tacos. Los acompañamientos también son particularmente excelentes. Espera encontrar filas que valdrán la pena esperar, recomendamos pedir su panceta de cerdo glaseada con té de durazno, costillas de cerco y sus clásicas papas gratinadas.



Gastro destinos: Toronto
→ MTY-YYZ: AIR CANADA

Chubby's Jamaican Kitchen

TORONTO



Ubicado en una pintoresca casa adosada de 1890 que ha sido transformada en un íntimo comedor decorado con plantas tropicales, inspirado en la vitalidad de la cultura de Jamaica, Chubby's Jamaican Kitchen es un destino imperdible en el centro de Toronto ya que ofrece una versión innovadora y fresca de la cocina caribeña tradicional. Especializado en *jerk chicken* y frituras de bacalao, este restaurante es perfecto para disfrutar de un brunch en compañía de amigos o familia.

Dirty Al's

MCALLEN



Los mejores y más frescos mariscos de todo el Valle del Río Grande, actualmente con 7 sucursales en McAllen, Brownsville y su primer local en La Isla del Padre, han encantado a su público con la receta de su fundador Alfonso Salazar y el apoyo de su familia. Con un ambiente acogedor y un menú amplio que resalta los frescos y crujientes sabores del Golfo, su menú inspirado en la cocina cajún ofrece opciones como botanas, pescado, mariscos, camarones estilo Nueva Orleans, mixología, entre muchos platillos mas. Sus camarones empanizados y papas fritas son imperdibles.

Taquería San Francisco

SAN MIGUEL



Posiblemente este es el carrito de tacos más conocido en San Miguel de Allende. Solo está abierto por las noches y generalmente verás una larga fila de personas esperando, lo cual es un gran indicador, además de que está bien ubicado (cerca del Jardín Allende) es considerado uno de los mejores tacos de este pueblo mágico. Su platillo más popular son los clásicos de pastor a tan solo \$20 el taco, también cuentan con campechanas, bistec, entre otras delicias.




Pan GABRIEL


Tu Dulce Compañía

 *Dulces*
MOMENTOS

a tu lado 

Libre de gluten, huevo, leche y azúcar

 pangabrielmx

 @pangabrielmx

 Pan Gabriel

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



NORTHERN GOLD
PREMIUM CANADIAN BEEF

**MARMOLEO, SABOR, SUAVIDAD
Y CONSISTENCIA EXCEPCIONALES**



- Lo mejor en raza y **selección genética garantizada**
- **Alimentación en pastizal** terminada con la más alta calidad de granos
- Selección Premium **AAA superior garantizada**



CONTACTO: IVAN QUIROZ GOMEZ TAGLE
IVAN.QUIROZ@XOFSG.COM CEL(81)11819484



GRUPOXO