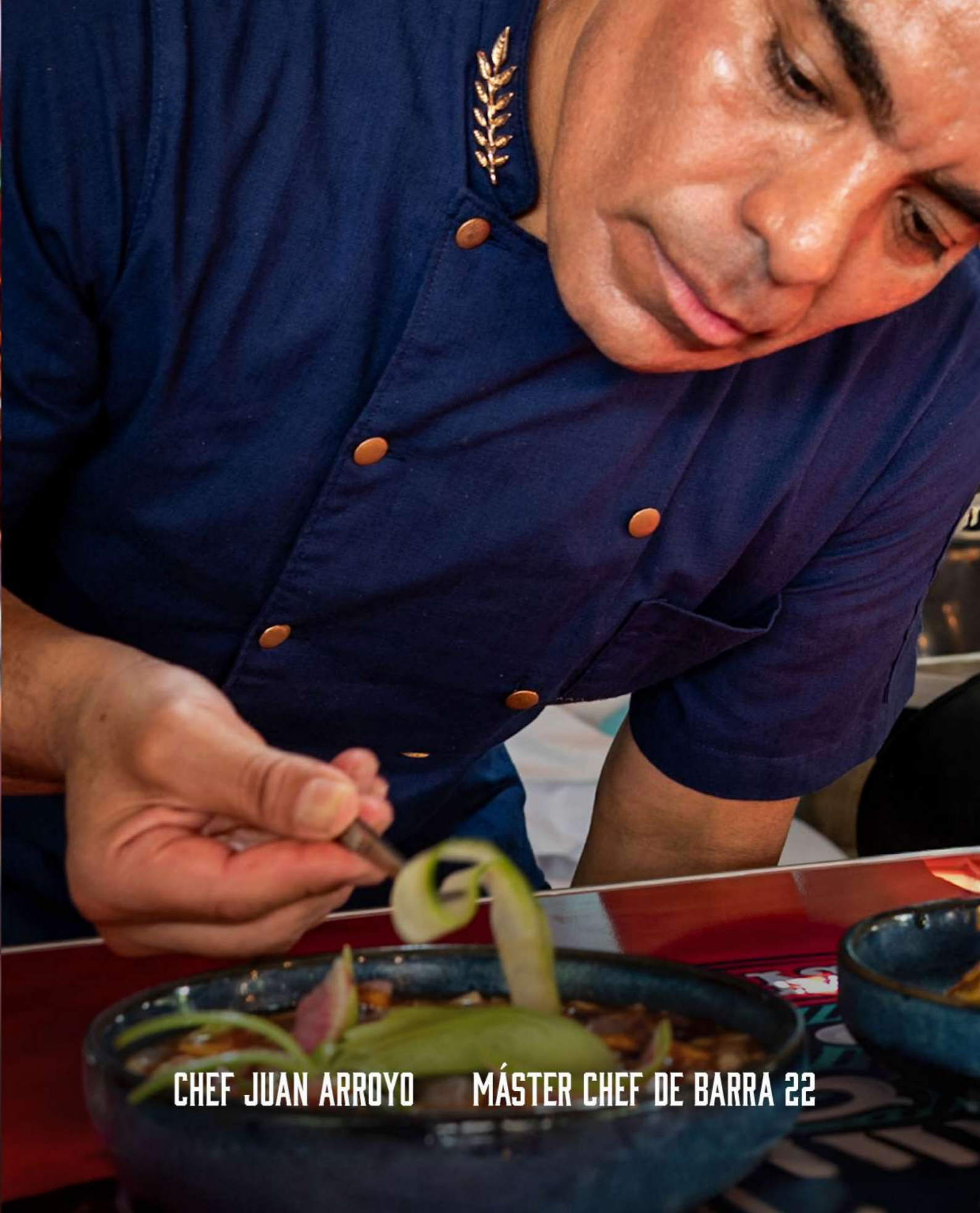






TEC | PASEO LA FE | CUMBRES | ESTADIO SULTÁN | LA PRESA



CHEF JUAN ARROYO MÁSTER CHEF DE BARRA 22



En portada

FOTOGRAFÍA Y POSTPRODUCCIÓN
Marco Reynosa
@marcomaschuy

TALENTO EN PORTADA
Sigma Foodservice
La Panza Es Primero

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
Abisai L. Berlanga

DISEÑO
Ángela García
Ana Estrada

EDITOR DIGITAL
Andrea Palomo

CORRECCIÓN Y REDACCIÓN
Vanessa Marín

MARKETING
Marcela Andrade

FOTOGRAFÍA
Israel Albornoz

DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN
Asael Sánchez
Griselda Tovar
RECURSOS HUMANOS
Pamela Sánchez

DISTRIBUCIÓN
José Carlos González
Omar Medellín

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

RESIDENTE RESTAURANT MAGAZINE. (AÑO 8, No. 108, AGO- SEP 2024). ES UNA PUBLICACIÓN DE PLATAFORMA GLOBALMEDIA, S.A. DE C.V. EJE EXTERIOR #10, LOCAL 21, VÍA CORDILLERA. RESIDENCIAL VALLE PONIENTE, SANTA CATARINA, NUEVO LEÓN. C.P. 66196. NO. DE CERTIFICADO DE RESERVA OTORGADO POR EL INSTITUTO NACIONAL DEL DERECHO DE AUTOR: 04-2012-052213373400-101. NO. DE CERTIFICADO DE LICITUD DE CONTENIDO: 15587. IMPRESO Y DISTRIBUIDO POR DOCUMENTA CONSULTORES. LOS TEXTOS AQUÍ PUBLICADOS SON EN SU TOTALIDAD RESPONSABILIDAD DE SU AUTOR. CIRCULACIÓN AUDITADA POR SEGOB © 2019.

Contenido

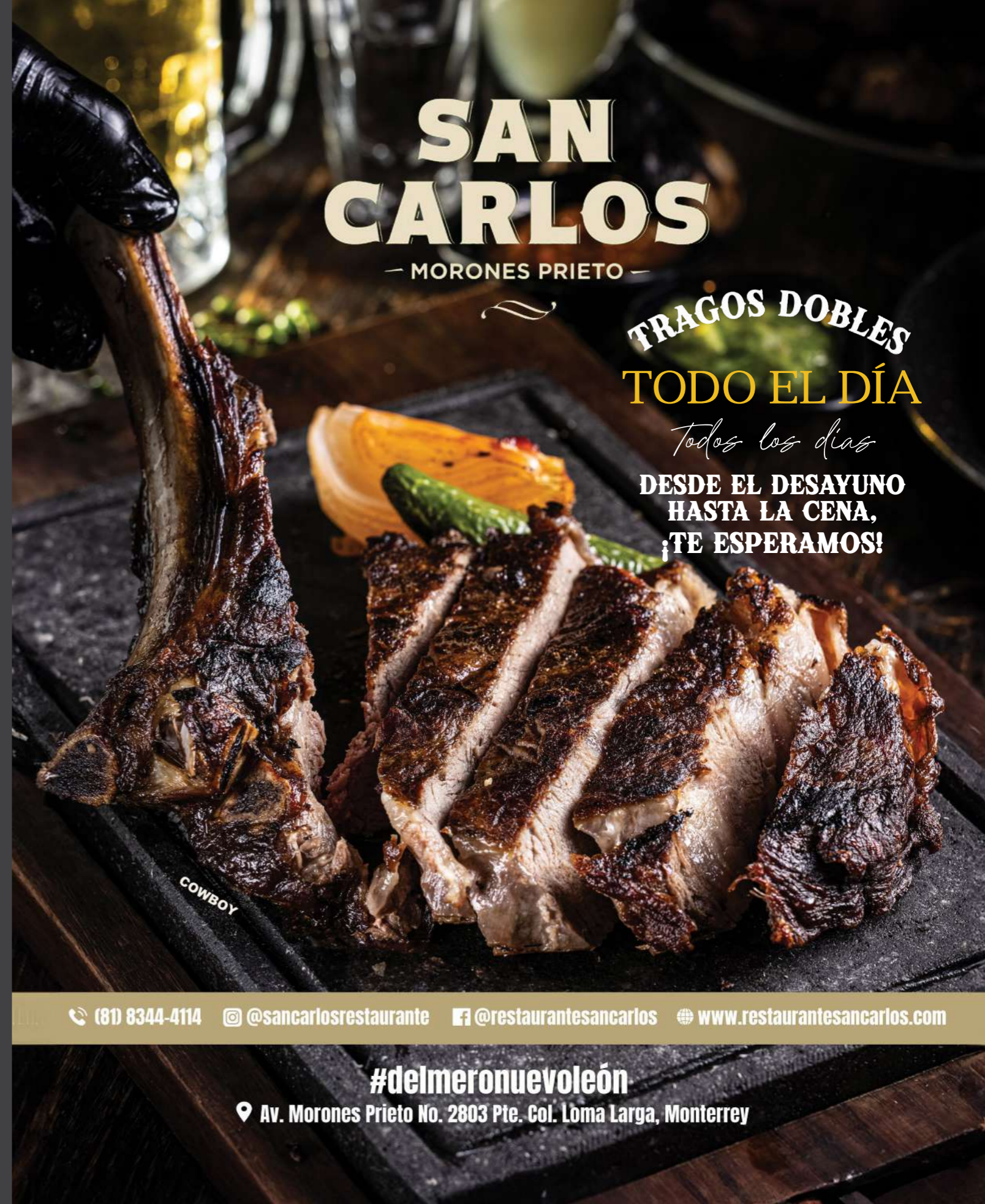
09 Cultura restaurantera

29 Recorridos zonales

47 En portada

59 Los Rostros Detrás del Sabor

71 Gastro Destinos



SAN CARLOS

— MORONES PRIETO —

TRAGOS DOBLES
TODO EL DÍA

Todos los días

DESDE EL DESAYUNO
HASTA LA CENA,
¡TE ESPERAMOS!

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

#delmeronuevoleón

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

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



The Westin Monterrey Valle
Av. Manuel Gómez Morín y Río Missouri, Punto Valle, 66220 San Pedro Garza García, N.L.
☎ 81 2713 3100 • TERRAE Trattoria Regia f @terraetrattoriaregia



09. CULTURA RESTAURANTERA



LEGADO RESTAURANTERO

Camello 13 (1977 - 2005)

El sabor de la tradición. Para muchas personas, la inmigración puede parecer un fenómeno relativamente reciente en Monterrey. Sin embargo, la realidad es que la ciudad siempre ha abierto sus puertas a los exiliados de otras latitudes que llegaban en busca de nuevas oportunidades. Fue el caso de un gran número de personas que a lo largo de los años llegaron de países de Medio Oriente, como Líbano y Siria, para establecerse en Nuevo León, fundando negocios y prosperando de distintas maneras. Una de las manifestaciones más visibles de la presencia oriental en Monterrey es la existencia de un gran número de restaurantes especializados en la cocina árabe o libanesa. Uno de los primeros fue el popular Camello 13, fundado por Don Óscar Marcos Handal. Se ubicaba en una plaza comercial en la calle Orinoco, en el Centrito Valle, a unos pasos del famoso cine. El 13 de su nombre hacía alusión al número de local que ocupaba en la plaza, en donde ofrecía tortas europeas que se podían preparar eligiendo de entre una amplia variedad de carnes frías como *roast beef*, jamón de pierna, pastrami o salami, y panes de ajo, mostaza o perejil. Además, tenían los siempre populares kipes, empanadas, hojas de parra y, de postre, los dedos de reina que daban fe de su ADN mediterráneo. El Camello 13 fue muy popular sobre todo en la década de los ochenta y noventa, llegando a ocupar un segundo local en la misma plaza comercial. Vendrían cambios y mudanzas, así como nuevas sucursales en otros puntos de la ciudad, como Cumbres, San Jerónimo y Contry. Finalmente, su buena fortuna comenzó a declinar, hasta que cerró sus puertas en la primera década del nuevo milenio. Curiosamente, en internet aún existe una página que, cual profecía antigua, anuncia su retorno cuando se cumplan 50 años de su fundación, esto es, en el 2027.

CHILE EN NOGADA
EL MEJOR DE LA CIUDAD



LINDERO

UNA HISTORIA DE COCINA Y FAMILIA



ETIQUETA RESTAURANTERA

Cultura
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.

Del restaurant al comensal, parte II

1. Obligar a consumir. Ningún restaurante puede obligar al comensal a consumir o pagar por algo que no pidió de manera explícita. Cuando el restaurante tenga algún acompañamiento que se cobre aparte, el mesero debe preguntarlo claramente. **2. Agua de mesa.** Todo restaurante está obligado a proporcionar agua de mesa limpia y con hielos sin ningún costo. La práctica de forzar la venta de agua embotellada debe ser siempre rechazada por los comensales. **3. Precios.** El abuso en los precios se ha vuelto común, especialmente en lugares que sirven platos para compartir. Es tarea del restaurante tener referencias informadas sobre sus precios. **4. Tiempos.** El restaurante debe avisar cuando la comida tardará más del tiempo promedio, que debe ser de 5 minutos máximo, para *fast food*, y 15 como máximo en *fine dining*, una vez servidas las bebidas.

ASÍ SE VIVE
La Tradición



CHILE EN NOGADA

METROPOLITAN CENTER RESERVA 81 8647 0160

@ MOCHOMOSMTY # MOCHOMOS MONTERREY



Cultura
restaurantera



RESTAURANTE DEL MES

Nueve Fuegos

Cinco razones para asistir a Nueve Fuegos durante este mes.

@9fuegos

1. Servicio de primera

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

2. Parrilla de calidad premium

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

3. Gama de vinos selectos

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

4. Postres espectaculares

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

5. Panorama sensacional

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



nuevefuegos

Chile en Nogada



Nueve Fuegos

Trébol Park
Lázaro Cárdenas 2424 L19
San Pedro Garza García
Tel. (81) 2317 4050 y 51
www.9fuegos.com

9fuegos  
8123509132

Cultura
restaurantera



RECOMENDACIÓN DEL MES

Tsujmi: Sabor a Oaxaca

Seis razones para probar
Tsujmi Sabor a Oaxaca durante este mes.

@tsujmi_oaxaca

1. Sabor auténtico

Platillos originarios de la tradicional cocina Oaxaqueña que deleitan con su variedad de ingredientes, texturas y sazón casero

2. Variedad de desayunos

Ya sea chilaquiles, tlayudas o quesadillas, en el menú encontrarás algo para cada antojo.

3. Frescura asegurada.

En Tsujmi, la frescura es esencial. Desde el crujido de los chilaquiles hasta la suavidad del aguacate, cada ingrediente es elegido con esmero para ofrecerte una experiencia de la más alta calidad. Además de que todos los ingredientes de sus platillos son traídos desde Oaxaca.

4. Productos oaxaqueños

Además de su variedad de platillos, ofrecen productos para llevar el sazón Oaxaqueño a tu hogar, como crujientes chapulines y pastas de mole negro, rojo, de ajonjolí y el clásico almendrado.

5. Ubicación

Justo en el centro de Monterrey encontrarás este rincón de Oaxaca en un ambiente acogedor para visitar en cualquier momento del día, desde el desayuno hasta la cena.

6. Para cada ocasión.

Además de ser un ambiente ideal para visitar con amigos o de negocios, podrás visitar y disfrutar de un platillo tradicional con toda la familia, mascotas incluidas.



LUNES Y MARTES ENMOLADAS 2X1

📍 C. Padre Mier 653-Local 101, Centro, 64000 Monterrey, N.L. Semillero La Purísima.

📱 Sabor a Oaxaca

📷 Tsujmi_oaxaca

Recomendaciones



PLATILLOS DEL MES

Chile en Nogada

¡Llegó septiembre! Y toda la ciudad se vuelve loca por aprovechar la temporada de éste exquisito platillo mexicano premiado a nivel mundial. A continuación te dejamos 6 recomendaciones para que hagas tu reservación lo antes posible.

Tatemate

Encuétralo en su versión tradicional, vegetariano y vegano.

Nueve Fuegos

Un platillo imperdible dentro de tu ruta del chile en nogada.

La Torrada

De lo más esperado en el año, relleno de costilla del "Tío Guillo".

El Lindero

Un clásico con un emplatado especial y un toque de vino en su famosa salsa.

Ketology

Una exquisita alternativa para los vegetarianos.

Parrilla 111

Nevado con una alternativa de nuez e ingredientes frescos.



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



PRESUPUESTO RESTAURANTERO

Comida Mexicana en San Pedro para 2 personas por menos de \$1,200

Deleitarse con las opciones gastronómicas que ofrece esta zona, siempre valdrá la pena. En esta ocasión, mi propósito es recomendarles opciones de lugares y platillos saludables ubicados en San Pedro, que resulten accesibles para el bolsillo.

por: Samanta Santos

1. La Méjico. \$1,130

Pozole rojo	\$160
Sopa de tortilla a la Méjico	\$160
Chamorro La Méjico	\$390
Filete a la tampiqueña	\$350
2 refrescos	\$70

2. Vasconcelos Paladar Mexicano. \$1,187

Tortitas de cochinita	\$225
Torre de guacamole	\$300
Ensalada asada	\$60
Arrachera encebollada	\$60
2 limonadas	

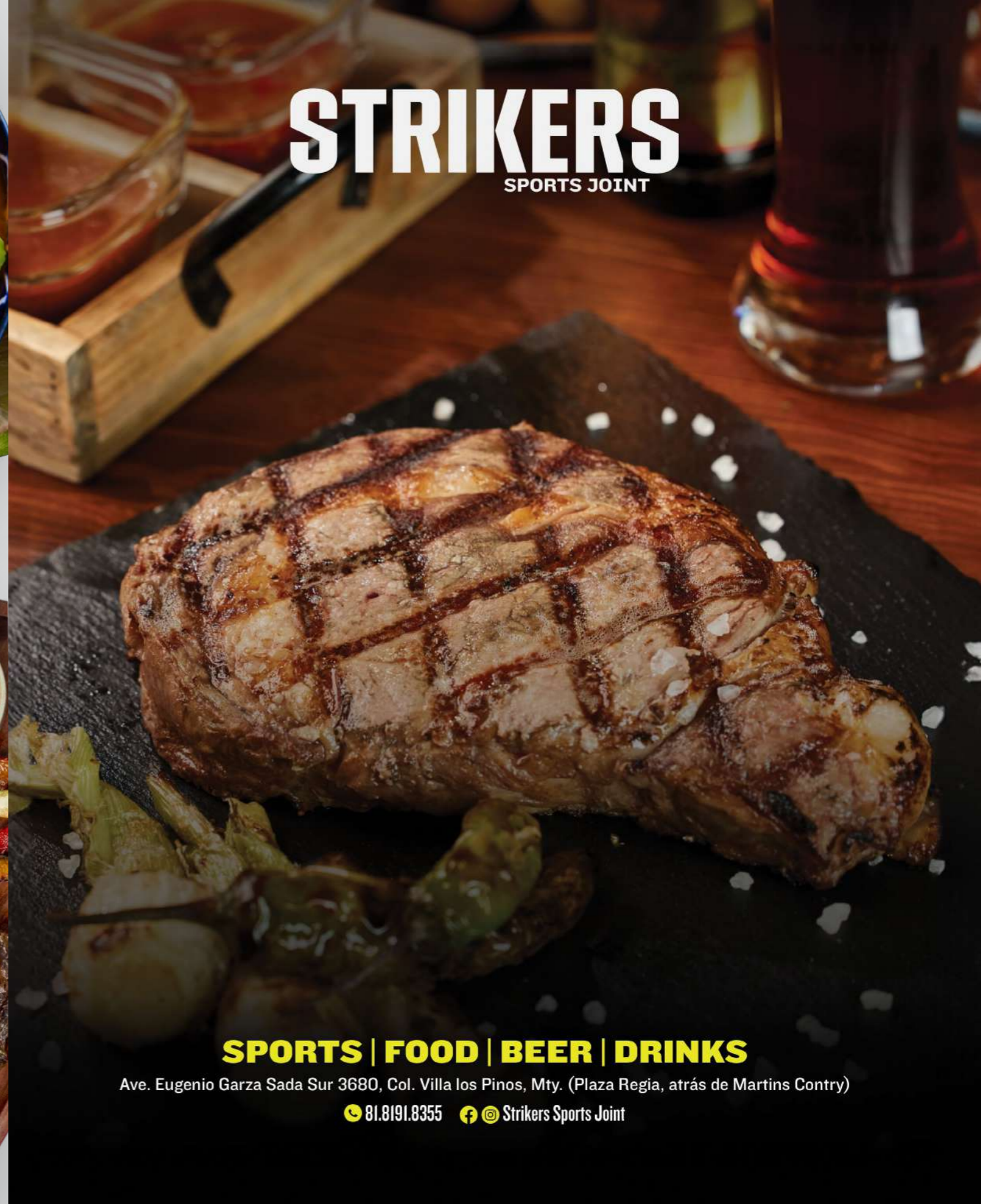
3. Casa Grande. \$1,413

Guacamole	\$199
Queso flameado	\$209
Tacos Morales	\$285
Costra de Rib Eye	\$390
2 limonadas	\$60



STRIKERS

SPORTS JOINT



SPORTS | FOOD | BEER | DRINKS

Ave. Eugenio Garza Sada Sur 3680, Col. Villa los Pinos, Mty. (Plaza Regia, atrás de Martins Contry)

☎ 81.8191.8355 📍 Strikers Sports Joint

*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.



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.

Pedir a domicilio



Adultos

Consumidores cuya residencia se ubica en los municipios de San Nicolás y Guadalupe, su edad fluctua entre los 36 y 56 años respondiendo a la pregunta, ¿Qué restaurante frecuentas más para pedir a domicilio o pick-up?

1. Carl's Jr.
Hamburguesas

2. Spikes
Hamburguesas y alitas

3. Kentucky Fried Chicken
Pollo frito

4. The Food Box
Hamburguesas

5. Tacos Atarantados
Tacos



Jóvenes

Consumidores cuya residencia se ubica en los municipios de Monterrey y San Pedro, su edad fluctua entre los 24 y 35 años respondiendo a la pregunta, ¿Qué restaurante frecuentas más para pedir a domicilio o pick-up?

1. Carl's Jr.
Hamburguesas

2. The Food Box
Hamburguesas

3. Sushi Express
Sushi

4. Chick N' Chak
Comfort food

5. Burgers Mx
Hamburguesas



Cultura
restaurantera



LOS FAVORITOS DE

La familia Posadas

Nuestros invitados estrella, @carlos_posadas, @priscilacantuc y Carlitos les comparten algunos de sus lugares favoritos para comer en la ciudad de acuerdo a cada ocasión.

A domicilio
Capricciosas

Con amigos
Bestia

En familia
La Buena Barra

Tacos
Santiago Garza

De negocio
Vernáculo

Mes patrio
Las Palomas de Santiago

Fuera de Monterrey
Texas RoadHouseMcAllen Tx



LA CAVA[®]
LIQUOR WINE & BEER

TÚ CREAS LA OCASIÓN

NOSOTROS
EL MARIDAJE
PERFECTO

- Sucursal Bernardo Reyes.
- Sucursal Anáhuac.
- Sucursal Revolución.
- Nueva sucursal Concordia.



@lacavamty



Cultura
restaurantera



RECOMENDACIÓN DEL MES

Helados Sultana

Recomendaciones para probar este verano en Helados Sultana que son garantía.

@heladossultana

1. Yogurt con cajeta

Combinación perfecta entre el suave sabor del yogurt natural y el contrastante dulce de la cajeta ideal para quienes busquen un sabor equilibrado.

2. Café almendrado

Para los amantes del café, de sabor intenso y textura cremosa, acompañado de crujientes almendras doradas y trocitos de galletas de chocolate, un sabor simplemente sofisticado.

3. Banana Split

Un clásico que a todos gusta por su combinación de sabores y texturas, ideal para compartir y con topping de insignia: crema batida y cereza.

4. Smoothie de mango y chamoy

Para quienes busquen refrescarse con un toque de picante, la dulzura del mango se encuentra con el chile y chamoy creando una explosión de sabor que no puedes dejar de probar estos días de calor.

5. Pay de manzana y helado de vainilla

Encuentra el balance entre la calidez de un esponjoso pay de manzana con la frescura del helado suave de vainilla, el favorito de muchos.



Litros y Esquimales

(Sencillos y Doble Chocolate)

3x2



¡VIVA MÉXICO!

13, 14 y 15 de septiembre

Compra dos litros de helado o esquimales (sencillo y doble chocolate) y llévate tres. Promoción válida del 13 al 15 de septiembre de 2024. Aplica en sucursales de Monterrey y su área metropolitana, Allende, Morelos, Linares. En Coahuila solo en HEB Saltillo, Soriana Mirasierra y Venustiano Carranza; Piedras Negras, Monclova y Monclova frontera. En Tamaulipas: Reynosa, Cd. Victoria y Tampico. No participan: En Nuevo León: Plazas Outlet y Sun Mall. En Coahuila: Saltillo, Sabinas y Nueva Rosita 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.

Conociendo a MusicVox

¿Qué es MusicVox?

Una agrupación formada por músicos regiomontanos 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



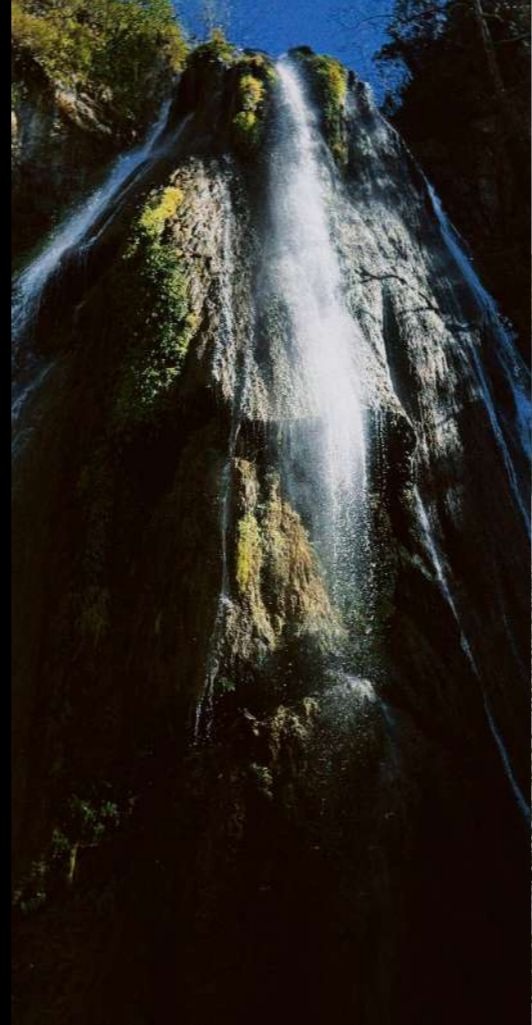
33. RECORRIDOS ZONALES



Recorridos zonales **Santiago**

El Pueblo Mágico más concurrido por los regios, además de su cercanía, cada rincón resulta encantador y lleno de tradición gracias a su entorno natural con una vista excepcional hacia la Sierra Madre Oriental, desde su entrada por la mítica Carretera Nacional entre litros y artesanías, la cascada de la Cola de Caballo, su pintoresco centro histórico, entre otras maravillas, algo que sin dudar es imperdible en tu visita es su variada gastronomía que va desde comida tradicional, emprendimientos innovadores y fine dining, en Santiago encontrarás algo para cada ocasión.

por: **Angela García**





BACK Resto Bar



Santiago 

Back

Horario: 6:00 pm. -12:00 am.
 Tipo de comida: Mexicana
 Especialidad: Volcanes de Arrachera



  @backrestobar
 www.back.com.mx
 Carretera Nacional KM249
 Junto a la Presa La Boca



Santiago 

Santitos

Horario: 5:00 pm - 12:00 am.
 Tipo de comida: Tex-Mex
 Especialidad: Boneless con papas.








AÑOS LLENANDOTE DE SABOR

 | *Le aplaudimos al sabor*



Santiago

4REAL

Toreados Del Álamo

Horario: 24 horas
 Tipo de comida: Tradicional mexicana
 Especialidad: Frijoles Puercos

¡Lo mejor de la región desde 2010!



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

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

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

  @LOSTOREADOSDELALAMO



Santiago 

Con amigos

Burger Time
Horario: 5:00 pm. - 11:00 pm.
Tipo de comida: Americana
Especialidad: Hamburguesas

Cuari Terraza
Horario: 1:00 pm. - 11:00 pm.
Tipo de comida: Mexicana y Americana
Especialidad: Chilaquiles



YAMATO®
Restaurante Japonés
- desde 1992 -

Valle
Río Amazonas 230, Del Valle,
66220 San Pedro Garza García, N.L.

Omnia
Villas Del Uro 140, Sin Nombre de Col
50, 64987 Monterrey, N.L.

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

@yamato.mty



Santiago 

Date night

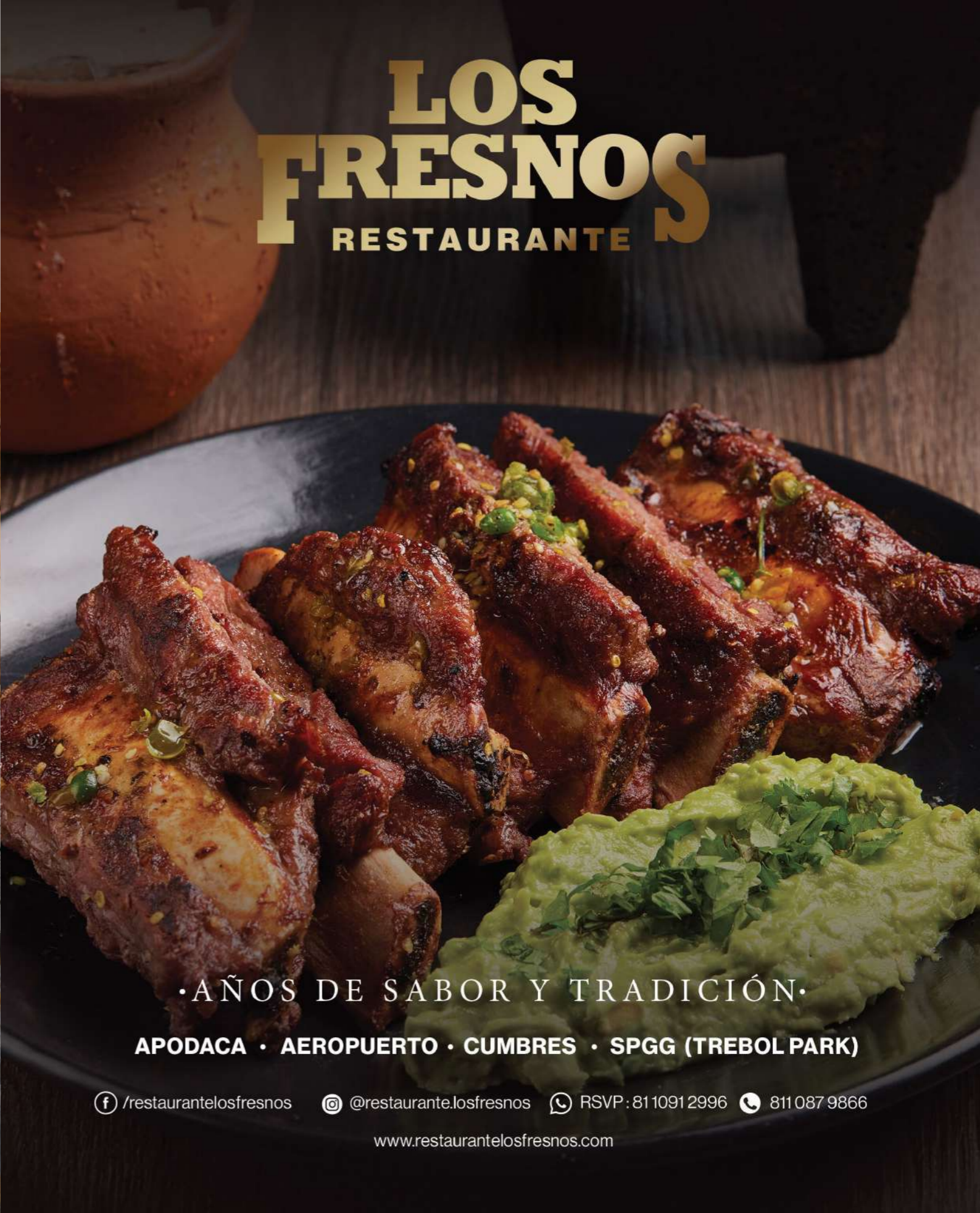
Mia Italia
 Horario: 12:00 pm. - 10:00 pm.
 Tipo de comida: Italiana
 Especialidad: Pasta carbonara

Compostela
 Horario: 8:00 am. - 11:30 pm.
 Tipo de comida: Mexicana
 Especialidad: Chilaquiles Morita







LOS FRESNOS

RESTAURANTE



• AÑOS DE SABOR Y TRADICIÓN •

APODACA • AEROPUERTO • CUMBRES • SPGG (TREBOL PARK)

 /restaurantelosfresnos  @restaurante.losfresnos  RSVP: 811091 2996  811 087 9866

www.restaurantelosfresnos.com



Santiago 

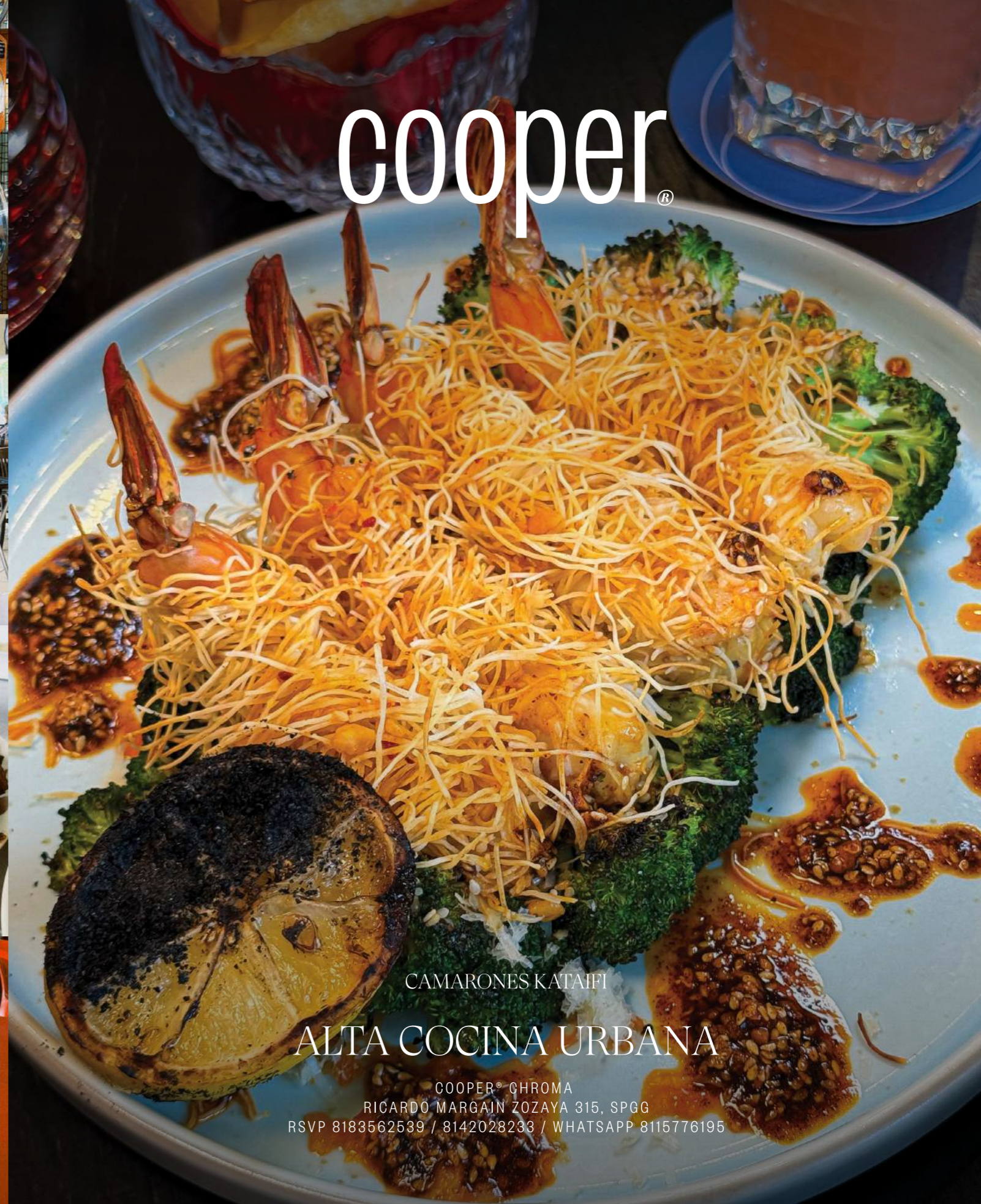
En familia

Merendero Tino
 Horario: 7:30 am. - 8:30 pm.
 Tipo de comida: Mexicana
 Especialidad: Enchiladas Suizas

Pollos San Javier
 Horario: 11:00 am. - 5:00 pm.
 Tipo de comida: Mexicana
 Especialidad: Pollos asados



cooper®



CAMARONES KATAIFI

ALTA COCINA URBANA

COOPER® CHROMA
 RICARDO MARGAIN ZOZAYA 315, SPGG
 RSVP 8183562539 / 8142028233 / WHATSAPP 8115776195



Santiago 

Brunch

Husky Coffee Shop
Horario: 10:00 am. - 8:00 pm.
Tipo de comida: Cafetería
Especialidad: Panadería

La Casa de la Abuela
Horario: 7:00 am. - 7:30 pm.
Tipo de comida: Mexicana
Especialidad: Chilaquiles verdes




**ASIAN
BUFFET**

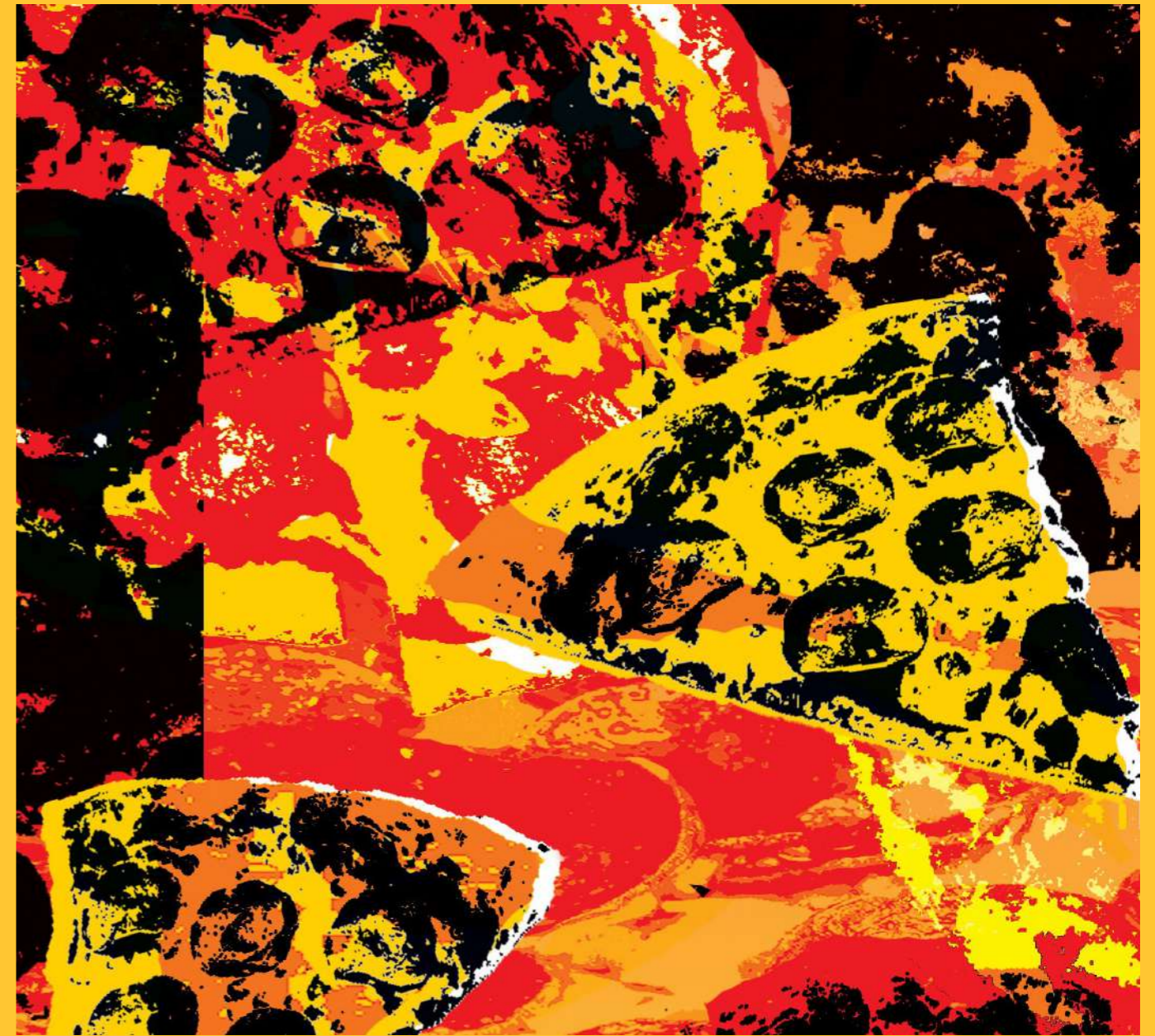
📍 PLAZA CUMBRES

📱 @noshimx

EXCELENCIA EN LA INCLUSIÓN EDUCATIVA



**+300 egresados
del programa Universidad
para los Mayores**



49. EN PORTADA: QUESO Y PIZZA



En Portada

ICON

Sigma Foodservice: La clave para la pizza ideal

Cuando se trata de crear la pizza perfecta, cada ingrediente juega un papel crucial. En Sigma Foodservice, líderes en distribución de productos para el sector alimenticio en México, entienden la importancia de ofrecer productos que no solo cumplan con las expectativas de los consumidores, sino que las superen. Es por eso que han desarrollado dos productos que son esenciales para lograr la pizza ideal: queso estilo mozzarella y pepperoni de la línea Azerta. El queso para pizza de Azerta está cuidadosamente elaborado para ofrecer una experiencia superior en cada bocado. Hecho con una mezcla de quesos madurados y grasa vegetal, este producto está diseñado para derretirse perfectamente, proporcionando esa textura suave y elástica que todos amamos en una pizza. Viene en pequeños cubos, empacado en bolsas de plástico en atmósfera modificada para preservar su frescura, asegurando que cada porción mantenga su calidad hasta el momento de ser utilizada. Este queso no solo es ideal para las clásicas pizzas de queso, sino que también se adapta perfectamente a cualquier tipo de receta, desde una sencilla margarita hasta

una compleja pizza de cuatro quesos. Su versatilidad y sabor auténtico lo convierten en un ingrediente indispensable en las cocinas de restaurantes, hoteles, comedores y dark kitchens que buscan ofrecer lo mejor a sus clientes. Y no hay pizza sin un buen pepperoni, y el de Azerta es la opción perfecta para aquellos que buscan elevar el sabor de sus platillos. Cada rebanada, de aproximadamente 2.5g, está elaborada con precisión para garantizar un sabor robusto y una textura ideal. Este pepperoni no solo se mantiene firme durante la cocción, sino que también ofrece un bajo encogimiento y evita el copado excesivo, lo que significa que cada rebanada mantiene su forma y sabor desde el horno hasta la mesa. En Sigma Foodservice, se enorgullecen de ser el socio comercial en la creación de experiencias gastronómicas inolvidables. Atendiendo y desarrollando soluciones a las necesidades de restaurantes, hoteles, comedores, distribuidores, procesadores, panaderías y pastelerías, y dark kitchens en todo México. La pizza ideal está a tu alcance, y comienza con Sigma Foodservice.

Atributos de la marca:



Balance precio-calidad:
Productos accesibles sin comprometer la calidad.



Confiabilidad:
Siempre a tu disposición cuando lo necesites.



Atención al detalle:
Diseñados con precisión para cumplir con las expectativas más exigentes.



Alto rendimiento:
Complementos que maximizan el sabor y la funcionalidad.



Facilidad en el proceso:
Soluciones diseñadas para simplificar tu cocina.

El complemento perfecto para tus platillos

Con Azerta, tienes a tu disposición productos accesibles de alto rendimiento y calidad. Somos la opción ideal cuando buscas aquellos complementos que realzan el sabor de tus preparaciones, asegurando siempre la mejor experiencia culinaria.

Eficiencia y atención al detalle

Nuestros productos no solo son funcionales, sino que también están diseñados para asegurar que cada proceso de tiempo y forma se lleve a cabo con la máxima eficacia. En Azerta, cuidamos cada detalle para cumplir con las especificaciones más exigentes.

La decisión más fácil

Con Azerta, siempre eliges bien. Nuestros complementos ofrecen un balance perfecto entre precio y calidad, alto rendimiento, facilidad en el proceso, confiabilidad y alta disponibilidad, asegurando que siempre tendrás lo que necesitas, cuando lo necesitas.



Perfecto en Cada Mordida

El Pepperoni Azerta no es solo un ingrediente, es calidad. No es grasoso y mantiene su forma perfecta al cocinarse. Además, viene en un empaque práctico que cuida cada rebanada. Sin orillas quemadas, sin excesos y solo sabor auténtico.



Calidad que se derrite

Queso Azerta, diseñado para fundirse de manera ideal en toda la pizza, con una textura suave que eleva cada bocado.

azerta

Somos
EL MEJOR
COMPLEMENTO
PARA TUS
platillos



Sigma
foodservice



La panza es primero: del internet a tu mesa.

En la era digital, donde las redes sociales han emergido como una poderosa herramienta para compartir y conectar, @lapanzaesprimero1 ha logrado canalizar su amor por la gastronomía hacia plataformas que han cautivado a millones de seguidores. Este proyecto, liderado por Mario Banda y Daniel Treviño, comenzó hace más de siete años en Monterrey y, desde entonces, se ha consolidado como uno de los blogs gastronómicos más influyentes. Desde su infancia, ambos creadores fueron inmersos en el mundo de la buena comida, gracias a padres que les inculcaron el placer de explorar restaurantes de todo tipo. Esta pasión se materializó en un proyecto con una visión clara: convertirse en los referentes gastronómicos de Monterrey. Hoy, su influencia se extiende más allá de las fronteras de su ciudad natal, alcanzando diversas regiones de México y acercándolos cada vez más a su sueño de compartir platillos y experiencias culinarias de todo el mundo. Una de las principales motivaciones detrás de su contenido es la satisfacción de ver cómo un restaurante se llena de nuevos comensales o cómo un producto se agota rápidamente tras ser publicado en su página. Su comunidad, cariñosamente apodada "panzas," responde con entusiasmo y rapidez a sus recomendaciones, demostrando el impacto de su influencia en la escena foodie de Nuevo León. Dentro de su contenido, destacan los videoblogs en los que muestran sus opiniones y reacciones genuinas al probar la comida en diferentes restaurantes. Frecuentemente invitan a otros influencers, artistas, grupos musicales, políticos y personalidades de diversos ámbitos, demostrando que una buena

comida tiene el poder de unir a todos. Además, experimentan con otros formatos de video que encantan a su audiencia, como ASMR, recetas y la presentación de productos en tendencia. Su sección "¿Cuánto cuesta comer en...?" es un claro ejemplo de su compromiso con la transparencia, revelando los precios en los restaurantes más prestigiosos de la ciudad, algo que no todos los establecimientos están dispuestos a mostrar. A lo largo de su trayectoria como bloggers, han aprendido valiosas lecciones sobre la creación de contenido digital. Subrayan la importancia de estar al tanto de las noticias y tendencias, así como el impacto que tiene un buen diseño e imagen personal en redes sociales. Se enorgullecen de las grandes colaboraciones que han realizado con restaurantes, marcas y figuras públicas como Adal Ramones, Matisse, Diego Reyes y AlexxxStrecci, entre otros. Desde la perspectiva que les han brindado estos siete años de experiencia, ofrecen un consejo a aquellos que desean emprender en redes sociales: "Hagan de su contenido un modelo de negocio replicable, enfocado en un nicho. Y empiecen. Una vez que comiencen, no se detengan. Aunque sus videos no funcionen al principio, sigan adelante. Dedicúenle tiempo, disfruten del proceso, y verán que, con constancia y disciplina, los éxitos en redes sociales llegarán poco a poco." La Panza Es Primero es un claro ejemplo de cómo una pasión compartida y una sólida amistad pueden transformarse en un proyecto exitoso. No solo satisfacen el paladar y mantienen las panzas llenas, sino que también unen a las personas y generan un impacto positivo en la comunidad desde todos los ángulos.





Reportaje

El interminable debate de los toppings para pizza

La pizza es de los pocos platillos que ha conseguido reinventarse a grande escala, evolucionando desde ser consumido principalmente por los menos afortunados de siglos atrás, hasta llegar a ser apreciado por la reina Margarita de Savoya y actualmente, por todo el mundo. Para comprender la evolución y transformación de la pizza a nivel global, es esencial conocer su historia, la cuál no sólo tiene raíces en Italia, sino también en Egipto, donde se preparaban alimentos en forma circular con matices dorados, alusivos al sol. Esta tradición llegó a tierras Europeas, donde cada región le daba su toque a la base de la receta, que era algo simple: una masa con grasa, ajo y otros condimentos varios.

A través de los años, a medida que la pizza se expandía por diferentes regiones, fue adoptando nuevos ingredientes según los alimentos más consumidos en cada lugar, como dátiles, aceitunas, cebolla y queso; esta adaptabilidad hizo que la pizza fuera un platillo fácil de preparar, con ingredientes accesibles incluso para las clases más bajas. El gran cambio en la pizza ocurrió con la llegada del tomate a Europa a principios del siglo XVI cuando se descubrió que era inofensivo, lo que haría que la idea de la pizza "original" permenece

gracias a su encanto que atrapó al paladar de la reina Margarita, como la pizza. Hecho que pudo darse por el sabor de Napolés expandiéndose poco a poco, comenzando en los comedores de la gente humilde hasta llegar a oídos de la reina, quien quedaría encantada con las pizzas que le fueron preparadas en sucuriosidad por el famoso platillo. A partir de este entonces, las masas buscaban probar y alimentarse del platillo favorito de la reina y más aún cuando este era tan asequible, difundiéndose por toda Italia, obteniendo como resultado el convertirse en el ícono gastronómico del país, terminando por alcanzar toda Europa para de ahí partir a su globalización.

La globalización de la pizza comenzó durante la Segunda Guerra Mundial en 1943, cuando las tropas aliadas e italianas compartieron culturas, tradiciones y hasta sus más preciadas recetas, llevando el amor por la pizza a diferentes partes de todo el mundo. Tras la guerra, las tropas extranjeras llevaron consigo el aprecio por la gastronomía y cultura Italiana contribuyendo a difundir la pizza globalmente. Fueron estos los factores principales que impulsaron el fenómeno de su globalización haciendo que hoy en día, la pizza dé lugar a versiones innovadoras y extravagantes, como la

Pizza Sushi, la Cheeseburger Pizza y versiones dulces; pero las combinaciones más increíbles se encuentran especialmente en América del Norte, donde se hayan las variaciones más notables e inesperadas, las cuales pueden ser increíblemente apetitosas para algunos y demasiado peculiares para otros. La adaptación de ingredientes ha sido tan extensa, creativa y a veces extraña pero suficientemente buena, que su revolución ha llevado a que varias de estas versiones se mantengan como favoritas del público en general, como la pizza hawaiana de Canadá, la mexicana o incluso la de boneless. En México y particularmente en Nuevo León, la pizza ha sido objeto de una creatividad culinaria inesperada, puesto que los regiomontanos han llevado la innovación a nuevas alturas con sus propias versiones de pizza que añaden ingredientes locales y tradicionales. En lugar de los toppings convencionales, se pueden encontrar pizzas con chicharrón de la Ramos, una de las comidas preferidas de todo el estado, que ha sido reinventada para adaptarse a la pizza. Este giro gastronómico no solo refleja la riqueza de la tradición gastronómica local, sino que también muestra la esencia del regio, distinguido por las ganas de revolucionar e innovar para fusionar sabores y técnicas en la cocina, lo cual hace

sentido tras el hecho de que México es el país número dos en los mayores consumidores de pizza. Además del chicharrón de la Ramos, en Nuevo León también se ha experimentado con otros ingredientes típicos, como el cabrito y la carne asada, creando pizzas muy norestenses que se traducen en naturaleza culinaria regiomontana. La influencia de la comida mexicana en las pizzas, con opciones como la pizza de cochinita pibil o la pizza de carne al pastor, también destaca la forma en que los sabores locales se han integrado a este platillo global.

Este fenómeno de adaptación refleja más allá de la invención mexicana y regia de nuevas ideas, sino que también plantea la pregunta de si estas creaciones representan una verdadera evolución culinaria o simplemente una cuestión de modas y tendencias pasajeras en la preferencia momentánea de ciertos ingredientes. La creatividad de los pizzeros del país y la incorporación de ingredientes atípicos en las pizzas, destacan cómo este platillo ancestral sigue evolucionando y sorprendiendo en cada rincón del mundo, manteniéndose relevante y apreciada en un contexto global.



Etimología de la quesadilla ¿Con o sin queso?

por: Miguel Durán

En México, pocos platillos provocan polémicas tan enconadas como la quesadilla. El pleito suele darse sobre todo entre los oriundos de la capital y la gente del norte del país, y puede resumirse en una sola cuestión: las quesadillas, ¿van con queso forzosa-mente? A los norteños, la idea de llegar a una fonda o restaurante y ordenar “una quesadilla de queso” nos parece un pleonasma y nos causa cierto escozor. Por otro lado, en la Ciudad de México, si uno no es puntual y pide una quesadilla de tinga, por ejemplo, probablemente acabe decepcionado cuando el mesero le traiga una tortilla rellena del guiso en cuestión... sin queso. Aquí podemos aprovechar para desmentir esa noción tan difundida en los últimos años de que la palabra quesadilla proviene del náhuatl. Aunque sus orígenes son inciertos, algunos historiadores y lingüistas coinciden en un origen español (asturiano o catalán), adaptado luego al ámbito nacional. Sobre todo: la palabra quesadilla se deriva de queso. Entonces, las quesadillas siempre tienen que llevar queso, asunto resuelto, ¿verdad? No necesariamente, y aquí tenemos que reconocer el derecho de los capitalinos a seguir pidiendo sus quesadillas con queso y cuitlacoche.

Según los académicos, “el uso hace la norma”, y si en la Ciudad de México un amplio grupo de comensales tradicionalmente ha considerado las quesadillas como una tortilla rellena de otros ingredientes, están en su derecho. Tan es así, que el diccionario del español de México, editado por el Colegio de México, define a la quesadilla como una “tortilla de maíz o de harina de trigo doblada por la mitad, rellena de diver-

sos alimentos como queso, papa, hongos, picadillo, chicharrón, flor de calabaza, etc., cocida en comal o frita”. En lo que todos podemos coincidir es en que, al igual que una gran cantidad de platillos emblemáticos de nuestra gastronomía, la quesadilla se origina de una fusión de las cocinas ibérica y prehispánica; con el paso del tiempo se arraiga y se desarrolla para, finalmente, diversificarse y adaptarse a los contextos regionales del centro, sur y norte de país. A las tradicionales quesadillas de flor de calabaza, de tinga y de cuitlacoche del centro, hoy podemos sumarles las deliciosas quesadillas de chicharrón, de barbacoa, ¡y hasta de alitas de pollo! Así las cosas, hay quesadillas que se han ganado fama a nivel nacional y hasta internacional gracias a la originalidad de sus preparaciones. Pensemos, por ejemplo, en las famosas “dino-quesadillas” que se originaron en Arteaga, agradable y pintoresco pueblo de Coahuila, adonde la gente viajaba por carretera desde otras ciudades para hacer largas filas, más propias de una premier o una gala. El éxito de este establecimiento y sus vistosas creaciones ejemplifica la creatividad de los cocineros mexicanos, quienes pueden transformar el platillo más habitual en una auténtica experiencia sensorial. De harina o de maíz, con queso o sin queso, fritas o solamente calentadas en el comal: no importa qué tan sencillas o complejas sean, las quesadillas siempre serán una comida infalible e imprescindible en las mesas mexicanas gracias precisamente a su versatilidad. Por eso, dejemos atrás los debates, pleitos y bromas regionalistas. Que cada quien se prepare sus quesadillas a su gusto y ¡que viva la diversidad!

LOS AUTÉNTICOS
TACOS DON PANCHO
1968

LOS AUTÉNTICOS TACOS AL VAPOR

PIONEROS EN MONTERREY

ENCUENTRA TU SUCURSAL
MÁS CERCANA

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



Residente
Restaurant-
Media®

SEXTA EDICIÓN DE LA EXPOSICIÓN

Los rostros detrás del sabor

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

JUNIO 2024

NAVE GENERADORES
PARQUE FUNDIDORA

Los rostros detrás del sabor

Yair Alejandro De La Rosa Pérez,
Los Legendarios
por Aristeo Jiménez

NOCHES DE PROMO



LUNES A VIERNES A PARTIR DE LAS 7:00 PM.
VALLE - GARZA SADA - CITADEL

 Mr Pampas Monterrey  MrPampasmtty

NO APLICA CON OTRAS PROMOCIONES, DÍAS FESTIVOS MR. PAMPAS, ANIVERSARIO. *LOS PRECIOS YA INCLUYEN IVA.
*PRECIOS SUJETOS A CAMBIO SIN PREVIO AVISO. *BEBIDAS, POSTRES DE CARTA Y FLAMEOS NO ESTAN INCLUIDOS EN EL PRECIO DEL RODIZIO.
*LAS PROMOCIONES TIENEN VIGENCIA AL 30 DE NOVIEMBRE 2024.

Los rostros detrás del sabor



Raúl Leal, Tatemate
por Malo de Luna

NOODA

NOODLE
AND DASH



@nooda.mx



📍 BELISARIO DOMINGUEZ #2701 COL. OBISPADO

☎ 811768 8328

Los rostros detrás del sabor



Juan José Gutierrez y Pedro Chapa
Tim Hortons
por Jessamyn Yael Nazario Mendo

THE SUSHI BOYS



PASEO TEC 2
Av. Eugenio Garza Sada Sur
2408, Roma, Monterrey, N.L.

PLAZA QÚ
Paseo de los Leones 2001,
Cumbres Madeira Monterrey, N.L.

GUADALAJARA
Gran Plaza Fashion Mall: Av. Ignacio L
Vallarta 3959, La Gran Plaza,
Guadalajara, Jal.

THE SUSHI BOYS MTY THE SUSHI BOYS GDL THESUSHIBOYSMEX THESUSHIBOYSMEX

Los rostros detrás del sabor



Chef Iván Puga, Griffith Food
por Elías Terrazas



📍 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

LITO

STAGE LIGHT



¡HACEMOS TU EVENTO MÁS ESPECIAL!

- * Stage 360°
- * Selfie Stage
- * Stage Mirror
- * Photo Mirror

Facebook: @stagelightmx
Instagram: @stagelight.mx

**RENTA DE PHOTO BOOTHS
AGENDA ABIERTA**

Phone: 81 1254 4658
Phone: 81 8396 2501





Open your senses

YOU'RE
GONNA LOVE
the feeling



SENSIRA
ALL LUXURY INCLUDED



+52 (998) 868 5460
sensiraresorts.com



Sensira Resort & Spa



73. GASTRO DESTINOS

AREAL
ICON

Gastro destinos: Nueva York
→ Mty-Jfk: American Airlines

Quality Eats

NUEVA YORK



Quality Eats, creado por el grupo detrás de Quality Meats y Quality Italian, es un concepto innovador que combina un asador con las tendencias gastronómicas actuales. Ubicado en el West Village, representa una incursión exitosa en la escena gastronómica del centro de la ciudad. A pesar de la disminución en el consumo de carne, Quality Eats atrae a una clientela moderna al ofrecer una experiencia gastronómica diversa y de alta calidad.



LA RIOJA

CARRETERA NACIONAL #5000 L-C213
FRACC. LA RIOJA PLAZA PASEO LA RIOJA
MONTERREY, N.L.

☎ 81-1246-2322 Y 24

📞 81-2759-4000

SERVICIO A DOMICILIO

VALLE

AV. ALFONSO REYES #400 L-17
FRACC. RINCÓN DEL VALLE
SAN PEDRO, N.L.

☎ 81-8336-5670



📞 81-2759-7560

SERVICIO A DOMICILIO

  @HUAJUCOGRILL

Pedir directo
es más barato!

Manejamos terminal al pedir
con nuestro servicio a domicilio, ¡solicítala!



Gastro destinos: Austin

Bufalina AUSTIN



Bufalina, una institución en el East Side de Austin, es conocida por su pizza, pasta y vino natural. Aunque su pan rústico casero y mantequilla son tentadores, no te pierdas lo que este lugar hace mejor. Desde su apertura en 2013, ha sido un destino para los amantes de la pizza y el vino, con una atmósfera hogareña y una selección ecléctica de vinos junto con pasteles napolitanos. Después de cerrar temporalmente en 2021, reabrió en 2022 en una ubicación cercana, manteniendo su encanto pero agregando pastas increíbles. Aunque más centrado, sigue siendo irreprimiblemente encantador, como un amigo que ha crecido pero aún organiza conciertos regulares.

Sucursales

MONTEMORELOS
ALLENDE
CERCADO CENTRO
CERCADO CARRETERA
TOSCANA

LAS TORRES
CONTRY
LINDA VISTA
CUMBRES
SAN JERÓNIMO



Menú





Gastro destinos: Madrid
→ Mty-Mad: Aeroméxico

Cervecería La Campana

MADRID



La cervecería La Campana, desde 1997 cerca de la Plaza Mayor, es conocida por sus bocatas de calamares. Su ambiente acogedor, con grandes ventanales y una barra de mármol blanco, cuenta historias de Madrid. Es un destino popular tanto para turistas como para lugareños que buscan auténticos bocadillos de calamares y otras delicias de la región. Además de los bocadillos, La Campana ofrece una variedad de opciones en su carta, como pinchos y raciones de comida típica madrileña. Es un lugar emblemático donde se puede disfrutar de la gastronomía local y la buena compañía.

ABAZTEC
EQUIPOS DE COCINA



LAVADO



COCCIÓN



BAKERY



PREPARACIÓN



REFRIGERACIÓN



FACEBOOK

WWW.ABAZTEC.COM



Gastro destinos: Riviera Maya
→ Mty-Cun: Aeroméxico

HA RIVIERA MAYA



HA', la propuesta de cocina mexicana contemporánea del chef Carlos Gaytán, el primer mexicano en recibir una estrella Michelin, es una joya culinaria imperdible en la Riviera Maya. Con un menú degustación de 7 tiempos cuidadosamente diseñado, cada platillo es una obra maestra que se complementa a la perfección con exquisitos vinos y destilados seleccionados para la ocasión. A través de sabores, texturas y temperaturas, Gaytán nos sumerge en una experiencia gastronómica que narra una historia de amor por sus raíces y por la cocina mexicana, cuyo menú va cambiando de acuerdo a la estación e innovaciones. HA' es más que un restaurante, es una experiencia abierta al público que te invita a descubrir los sabores más refinados de la cocina mexicana en un entorno excepcional.

BODAS XV AÑOS ANIVERSARIOS CONVENCIONES REUNIONES

S&M CATERING



CATERING

INDUSTRIAL EJECUTIVO SOCIAL



f Trompo Tacos Mty

instagram trompo_tacos_monterrey

spotify trompotacosmty

Fotografía por Fernando Sada



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.



PANADERIASUAV



¡Pan recién hecho todas las días!

¡VISÍTANOS Y DISFRUTA DE EXQUISITOS DESAYUNOS Y ALMUERZOS!

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



Pan GABRIEL

Tu Dulce Compañía

MÉXICO SIN GLUTEN

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

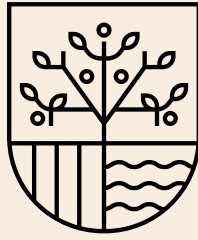
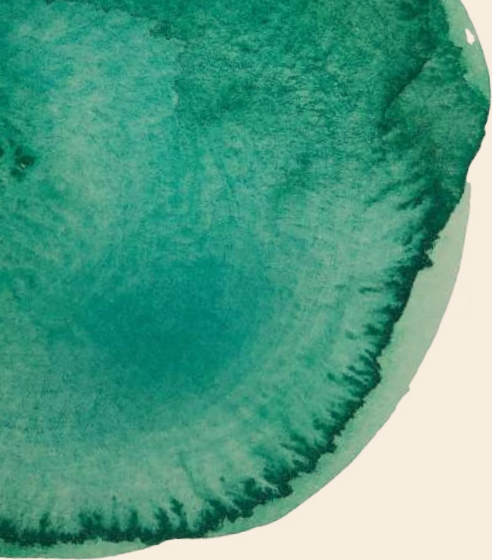


Libre de gluten, huevo, leche y azúcar

 pangabrielmx

 @pangabrielmx

 Pan Gabriel



TACUBAYA

CANTAUA

PARRAS, COAHUILA

INVIERTE EN UN LOTE CAMPESTRE _____
_____ EN PARRAS Y CRECE TU PATRIMONIO

CANTAUA.MX _____ ☎ 81 8253 6074

LOTES CAMPESTRES DESDE \$1.4 MDP

