



RESIDENTE



residente.mx

En tendencia
Antojitos Mexicanos

80 ANIVERSARIO
Pizzería JUÁREZ
NUESTRA ANTÓJERIA



En Monterrey hay un espacio que lo tiene todo: gastronomía, deporte y entretenimiento en un mismo lugar. Rincón Tostitos by Jardín 85 se ha consolidado como el punto de encuentro favorito para quienes buscan vivir experiencias completas, ya sea en familia o con amigos.

Con pantallas gigantes de 8x4 y 3x2 metros, cada partido de los equipos locales y de la NFL se disfruta al máximo, acompañado de una barra amplia de bebidas y un ambiente vibrante. Pero aquí el entretenimiento va mucho más allá del deporte: conciertos en vivo, shows infantiles y días temáticos hacen que cada visita sea diferente.

La propuesta gastronómica es otro de sus grandes atractivos: más de 22 estaciones que incluyen nombres como The Food Box, Las Adictivas, The Elote Co., Catrina Chilaquiles y muchas más, ideales para compartir y probar algo distinto en cada ocasión.



Y ahora, con la llegada del **Rincón Tostitos®**, la experiencia sube de nivel. Este nuevo espacio ofrece creaciones exclusivas que reinterpretan un clásico mexicano con un toque innovador: Tostitos con ceviche, aguachile, chicharrón o carne asada, recetas únicas que no se encuentran en ningún otro lugar de la ciudad. Además, el diseño del rincón invita a capturar el momento con rincones instagrameables que celebran el color y la creatividad.

Más que un food park, Jardín 85 se ha convertido en un referente de Monterrey, un lugar donde el sabor, la música y la convivencia se viven con la misma intensidad.



📍 Av. Lázaro Cárdenas 2610, Del Paseo Residencial
⬇️ Rincón Tostitos By Jardín 85
📷 @rincontostitos_jardin85
🎵 jardin85mx



En portada

FOTOGRAFÍA Y POSTPRODUCCIÓN

Marco Reynosa
@marcomaschuy

TAQUERÍA JUÁREZ

IMPRESIÓN
Grafotec

Contenido

09

Cultura restaurantera

38

Sabor a México

47

En portada

54

En tendencia

65

Noticias

Directorio

FUNDADOR
José Antonio Chaurand

DIRECTOR
Juan Carlos López

DIRECCIÓN COMERCIAL
Viridiana González

VENTAS Y MARKETING
Lorena Hernández
Sebastián Valero
Javier Ruiz
Eduardo Ríos

DISEÑO
Nataly Ramos

EDITOR
Aldair Saavedra

EDITORES DIGITALES
Alejandra Cuéllar
Eduardo Guajardo

FOTOGRAFÍA
Israel Albornoz

DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN
Asael Sánchez
Griselda Tovar

DISTRIBUCIÓN
Carlos Gómez
José Carlos González

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

RESIDENTE RESTAURANT MAGAZINE. (AÑO 10, No. 120,
AGO - SEP 2025). 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.



Lo dice la crítica



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



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



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



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



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



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



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



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

Ocasión



Desayunos



Amigos



Cumpleaños



Night



Familiar



Negocios



Antojo



En pareja



Munch

Zonales



Monterrey



Santa Catarina



Apodaca



Poniente



San Pedro



Escobedo



Sur



Guadalupe



San Nicolás



f SenorLatino

www.senorlatino.com

@senorlatino



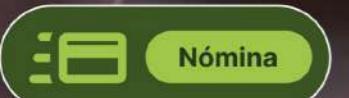
¡Sabores con Tradición!

CRÉDITO FÁCIL AL GUSTO DE TU NEGOCIO

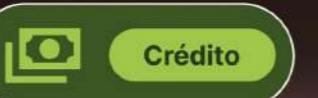
Lleva tu restaurante al siguiente nivel con soluciones de financiamiento seguro y confiable.



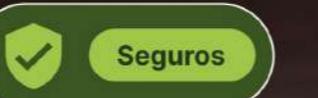
Conoce nuestra Oferta Integral PyME



Nomina



Crédito



Seguros



Acceso Total PyME



Terminal de punto de venta

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



09. CULTURA RESTAURANTERA



RESEÑA

Maui

Ubicado en Barrio Antiguo, **Maui** es el punto de encuentro entre la cultura venezolana y regiomontana. Es el espacio ideal para disfrutar de buena comida y dejarse llevar por el encanto de la zona. Su ambiente relajado, junto con su cuidada decoración, crea un escenario perfecto para desconectarse del bullicio urbano. Dentro de su menú se destacan las arepas venezolanas rellenas, preparadas con guisos tradicionales del país sudamericano, además de diversas opciones gourmet. Su coctelería de autor es el alma del lugar: en cada trago se combinan sabores exóticos y técnicas creativas, pensadas para quienes buscan experiencias diferentes. Maui sobresale por su atmósfera íntima, perfecta para reuniones con amigos o familiares, y también porque, en su nueva dirección —Av. Morelos esquina con Diego de Montemayor— cuenta con una amplia terraza para disfrutar de las vistas y compartir momentos aún más especiales.

maui



José María Morelos #902



Uber
Eats





HISTORIA

La Mazatleca: Tradición Sinaloense con sabor al Pacífico

La Mazatleca inició su historia en 2014 frente a la playa en la Zona Dorada de Mazatlán, Sinaloa. Desde entonces, ofrece una propuesta que combina la cocina costera del Pacífico, su frescura, tradición y un ambiente familiar que, por más de 10 años, ha conquistado a quienes buscan los auténticos sabores del mar.

Con casi 3 años de haber llegado a Nuevo León y ubicados en el municipio de San Pedro, La Mazatleca presenta un menú bastante variado con tacos, tostadas, aguachiles, sopas y cremas, opciones para niños y por supuesto, las especialidades de la casa como el *Asado a La Mazatleca*, inspirado en la receta tradicional de las cenadurías mazatlecas con cubitos de pescado y papa, fritos y acompañados de caldo de camarón. Pero la experiencia no se limita al paladar. Cada rincón del restaurante está inspirado en la cultura del puerto mazatleco, evocando la vitalidad del mar, el calor del sol y la belleza de sus atardeceres.

Bajo la visión de su fundador, Munir Aun, La Mazatleca ha evolucionado sin perder sus raíces sinaloenses y se ha consolidado como un referente de la gastronomía del Pacífico, gracias a la calidad de sus platillos y a un servicio que refleja compromiso con la excelencia. Con este éxito, su crecimiento se acelera y pronto tendremos noticias de proyectos que ya se “cocinan” para cautivar a los paladares regiomontanos.

LA MAZATLECA

TIRADITOS *en la PLAYA*

Láminas de atún, salmón y pez espada marinadas en salsas negras, salsa oriental, cítricos y aceite de ajonjolí con un toque de chile.



Uber Eats

Rappi • OpenTable

[f](#) La Mazatleca [m](#) 81 1166 0870

[o](#) la.mazatleca [p](#) Plaza Áuriga, S.P.G.G



RESEÑA

El Jonuco

Ubicado en el corazón de Apodaca, **El Jonuco** rinde homenaje a la cocina regional bajo la visión del chef Hugo Guajardo. En cada rincón se respira orgullo por Nuevo León, en un ambiente de elegancia rústica y calidez nor-teña que ofrece un espacio acogedor, diseñado para honrar las raíces de la región. Aquí, los comensales disfrutan de una experiencia cultural completa, donde cada platillo conecta con la historia y el sabor local. Entre sus especialidades destaca la carne frita de cordero de Zuazua, uno de los platos más representativos del estado. Sus cortes de carne, preparados con técnicas tradicionales y acompañados de guarniciones típicas, reflejan la esencia del campo nuevoleonés y el respeto por los ingredientes locales. Visitar **El Jonuco** es descubrir Nuevo León en cada bocado, razón por la cual ha recibido múltiples reconocimientos a nivel estatal y nacional.

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



📞 81 3260 8870
✉️ @eljonucomx
● Reservas por opentable

EL JONUCO



¡Haz crecer tu negocio con la mejor tecnología!

Producción constante, confianza total y hielo perfecto siempre



Marca líder en máquinas de hielo



Tu equipo de expertos para cuidar la calidad de tus alimentos y bebidas.

HORARIO: LUNES A VIERNES:
10:00 A 19:00 HRS | SÁBADO 10:00 A 16:00 HRS.

Tel. (81) 8340 6398 | (81) 8340 9265

@crt.professional
www.crtglobal.com.mx

residente.mx

RESTAURANTE

EXPERIENCIA



Favorito
del mes
Salmón al
Atardecer

DESDE 2024

BARBIE DREAM LOUNGE

Lunes a Jueves de 9:00 am - 11 pm / Viernes y Sábado de 9 am - 2 am
Domingo 9:00 am - 11:00 pm



Ticket promedio por persona

\$500

Ocasión ideal

- Familiar
- Negocios
- Rápido
- De oficina
- Amigos
- En pareja
- Solo
- Desayunos

Recomendación

¡Su coctelería! No te pierdas su Pink Spicy Margarita, con Don Julio Blanco, Controy, jarabe de algodón rosa con habanero y sal de jamaica, o su delicioso Malibu Bliss con ginebra, crema de coco, lychees en almíbar y frambuesas.

La crítica opina

Código de vestido
CASUAL

Interior y Exterior
COMEDOR / TERRAZA

AREAL
GENUINO

1 Sucursales en:



barbiedreamloungemx

Barbie Dream Lounge

barbiedreamlounge.com



FACEBOOK



INSTAGRAM



WEBSITE

R Residente
Restaurant-
Media®

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.

Cultura
restaurantera

Icónicos



Adultos

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

1. San Carlos

Carnes y Cabrito

2. Los Fresnos

Carnes y Norestense

3. El Pipiripau

Cabrito y Norestense

4. El Gaucho

Cortes Finos

5. Las Sevillanas

Desayunos, Tortas y Hamburguesas



Jóvenes

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

1. El Guayabo

Fusión Oriental Mexicana

2. Brutal

Carnes

3. Yamasan

Ramen

4. Cheescake Factory

Comfort Food

5. Gagootz

Pizza





5 RAZONES

Bungaló

La esencia de Hawái en la ciudad. Su cocina es una mezcla de sabores tropicales con ingredientes frescos y una mixología que tiene cocteles para toda ocasión.

1. Fusión gastronómica

Su menú combina mariscos frescos, cortes del noreste y creaciones internacionales. Platillos como el Salmón Supreme Roll o la Bungaló Double Burger te sorprenderán por su equilibrio de sabores.

2. Tiki Bar

¡Las bebidas son un atractivo por sí mismas! Cocteles elaborados de la mano con 1000 SHOTS que, sin duda, querrás repetir.

3. Excelente servicio

Resalta la atención de su personal y la calidad en los detalles; no se trata solo de comer bien, sino de vivir una experiencia que te invita a regresar.

4. Ambiente y buena música

Aunque es un lugar acogedor, tiene excelente vida nocturna, es ideal para quienes buscan relajarse y disfrutar la noche en Miravalle.

5. Eventos especiales

En Bungaló puedes realizar eventos privados y celebrar ocasiones especiales, como cumpleaños o reuniones, gracias a sus espacios versátiles y el buen servicio para grupos.



@bungaloparaiso

UN VISTAZO AL PARAÍSO

CONSTITUCIÓN SN, MIRAVALLE,
64660 MONTERREY, N.L.



VALOR POR TU DINERO

Mariscos El Gordo

Mariscos El Gordo se distingue no solo por su ambiente enérgico y vibrante, sino también por un menú preparado con ingredientes frescos y de alta calidad. Su oferta abarca desde clásicos del mar como ceviche y ostiones, hasta propuestas originales como la Almeja Chocolata o el Espantacrudas, reflejo de su compromiso con ofrecer la mejor relación calidad-precio. Entre las recomendaciones imperdibles destacan los tacos, las costras de queso y las tostadas, siendo la favorita la costra de camarón, perfecta para acompañar con una mezcalita de pepino, kiwi y limón, combinación refrescante que evoca sabores tropicales. La experiencia se disfruta aún más los miércoles y jueves, gracias a la promoción de 2x1 en mixología. Con tres sucursales en Nuevo León: Garza Sada, Trébol Park y Cumbres. Mariscos El Gordo invita a disfrutar de un ambiente único y a sacar el máximo provecho a cada visita.

**Mariscos
el Gordo**
Estilo Sinaloa
★ Monterrey NL.★

#FANDELGORDO

Suc. Garza Sada
Plaza 1892, Av. Eugenio Garza
Sada 1892, Contrry
(81) 654 8528

Suc. Trébol Park
Av. Lázaro Cárdenas #2424,
Residencial San Agustín 1er Sector
(81) 3 264 8538

Suc. Cumbres
Av. Paseo de los Leones #1534,
Cumbres 1er Sector
(81) 662 6403

elgordo.mariscos | [elgordomariscos](https://www.facebook.com/elgordomariscos)



ANIVERSARIO

Joker

A 55 años de su inauguración, **Joker** sigue acompañando a las familias regiomontanas, siendo parte de momentos especiales y anécdotas que se quedan en el corazón de la gente.

La historia de **Joker** comenzó en 1970 cuando Don Jorge Pedro Canavati abrió el primer local en el centro de Monterrey, donde hoy se ubica la Macroplaza. Lo que inició como un pasatiempo se convirtió en un negocio familiar con visión y resiliencia: ofrecer hamburguesas al estilo americano con una calidad inigualable e incomparable. Sin embargo, tras la muerte del fundador, su esposa Mary Kabande, con ayuda de su hermana, asumió el liderazgo del negocio, convirtiéndose en una de las primeras mujeres en dirigir una empresa de dicha magnitud.

En 1973, su hijo Jorge Antonio Canavati abrió una segunda sucursal en el Centrito Valle, consolidando lo que sería el inicio de una cadena reconocida y aclamada por su clientela. En el año de 1993, una crisis económica obligó al cierre temporal, pero la familia Canavati convirtió la adversidad en oportunidad, impulsó un cambio de imagen y nombre. Inspirados por el logo de la empresa que era un rey de baraja, nació **Joker**, símbolo de transformación, creatividad y adaptación.

Hoy, **Joker** representa tradición y calidad. Su aniversario no solo celebra su permanencia, sino su capacidad de adaptarse y transformar los desafíos en oportunidades, consolidándose como un ícono de las hamburguesas estilo americano en la ciudad.



.JOKER®



55 AÑOS SON UN BUEN PRINCIPIO

VALLE: 81-8335-5030

MORELOS: 81-8342-2127

BRISAS: 81-8349-5400

@JokerTortasMty



RESTAURANT VIBES

El Perla Catamarán

@elperlacatamaran

El Perla Catamarán ofrece una experiencia única y premium para explorar la Presa de la Boca en Santiago, Nuevo León. Este combina turismo, naturaleza y entretenimiento, destacándose por su atención personalizada y un equipo altamente calificado. Además de un paseo, los visitantes pueden disfrutar de opciones exclusivas como un bar de mixología y un menú gourmet. Es un lugar ideal para celebrar eventos especiales, ya sean reuniones de empresa o celebraciones personales, gracias a su capacidad para grupos. El catamarán también se considera un escenario perfecto para capturar fotografías espectaculares, especialmente al atardecer.



@elperlacatamaran

residente.mx



e
EL PERLA
CATAMARÁN

SERVICIO DE CATERING



MENÚ
PERSONALIZADO



Brunch



Empresariales



Corporativos

COTIZA CON NOSOTROS

81 4006 2655

EVENTOS CORPORATIVOS, FESTEJOS Y MÁS

ALCOHOL
LA CAVA



¿Por qué La Cava?

La Cava cuenta con una amplia selección de bebidas con precios competitivos, siempre concentrados en cómo crear una mejor experiencia para los clientes. Sobresale por contar con un servicio de asesoría personalizada capaz de generar confianza y así, compartir grandes momentos de la vida que sellan con el sabor de tus bebidas favoritas; puedes encontrar destilados, vinos varios, licores, carnes frías, quesos y panes, precisos para maridar tu elección de bebidas. Por años, se han distinguido por ofrecer el mejor servicio a sus clientes, brindando más allá de una calidad imprescindible con excelente asesoría y buen trato, próximamente tendrán una nueva apertura en San Pedro.



Sucursales en:



ENTRE AMIGOS



ICÓNICO



VALOR X DINERO

Ideal para: Reuniones y eventos



LA CAVA
LIQUOR WINE & BEER

CELEBRA
con nosotros



@lacavamty

NEW

EN TENDENCIA

Nuevas propuestas

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



LA REYNA

Ubicado en Plaza Las Villas, Monterrey, este restaurante de tradición norestense con un menú 100% regio, cuentan con cortes de carne, parrilladas, machito, fritada, queso flameado, entre más opciones de platillos regionales.



TAQUERÍA POLANCO

Esta taquería promete traer el sabor de la CDMX a San Pedro con su especialidad, sus tacos de trompo de pastor y trompo de sirloin, además de contar con opciones de bistec, suadero, asada, choriquezo, entradas de cebollitas, chicharrón con queso y demás opciones.

NEW



MALA HIERBA

Con un ambiente confortable y agradable, llega a la Chepevera con su nueva sucursal, cuenta con panadería, postres, opciones de comida que van desde los sandwiches, chilaquiles, enchiladas y sus diferentes opciones de café, lattes y té.



ESC



MARANATO

Con una propuesta casual de mariscos y ceviches que busca reinventar el estilo clásico mexicano con ingredientes frescos y preparaciones rápidas. Perfecto para compartir entre amigos con una cerveza bien fría.



SPG



AMARU

El nuevo Restaurant & Bar, Speakeasy de San Pedro. Su menú cuenta con cortes de carne, tacos, ensaladas, carpaccios, además de entradas que van desde el guacamole, las papas trufadas y betabel asado. A sus platillos se le suma su coctelería de alta calidad.



SPG





RESTAURANT VIBES

Tacos Don Pancho

@tacosdonpancho1968

Comer en Los Auténticos Tacos Don Pancho es una experiencia cálida, llena de tradición y sencillez. El ambiente te recibe con el aroma inconfundible de sus tacos al vapor recién preparados, que despiertan el apetito y el antojo. La rapidez del servicio no sacrifica la calidad ni la calidez; te atienden con agilidad y una sonrisa que refleja orgullo por su comida. Comer aquí es un momento relajado, sin complicaciones, donde puedes disfrutar de cada bocado con su salsa verde y sus guisos variados. Los Auténticos Tacos Don Pancho es un espacio donde la comida une a las personas y hace que cada visita sea un pequeño deleite cotidiano, accesible y siempre satisfactorio. Un lugar para regresar con confianza y para compartir la experiencia de comer rico y sencillo, como en casa.



residente.mx



TACOS DON PANCHO 1968

Los Auténticos

LO PRUEBAS...
Y SABES QUE ES
DON PANCHO

SOMOS TRADICIÓN REGIOMONTANA, DESDE 1968.



81-83-37-99-04

81-83-67-14-52

TACOS DON PANCHO

@TACOSDONPANCHOI968

@TACOSDONPANCHOMTY



5 RAZONES

La Sautéña Grill

Con Arrachera Angus Beef USA y cortes premium, un ambiente cálido acompañado de música en vivo y karaoke, brinda una experiencia completa para disfrutar con familia.

1. Cortes de carne de primera

La Sautéña Grill ofrece una inigualable receta para su arrachera y frijoles charros sin dejar de lado la auténtica papa asada al carbón.

2. Parrilladas ideales para compartir

Sus parrilladas servidas al centro de la mesa en un anafre con carbón al estilo de el Guero Fajas de Río Bravo Tamaulipas.

3. Ambiente acogedor y familiar

El restaurante ofrece un ambiente donde grupos de amigos y familiares pueden convivir cómodamente. La combinación de música, servicio y el espacio contribuyen a vivir una experiencia completa.

4. Música en vivo y karaoke

Los días de karaoke y las presentaciones en vivo hacen que cada salida sea especial. Es un lugar donde comer, escuchar música y participar en el espectáculo se unen en una misma experiencia.

5. Atención a detalles

La Sautéña Grill se destaca por su servicio atento y cuidadoso, asegurando que la visita del comensal sea cómoda y satisfactoria.



@sautenagrill

•• RESTAURANTE Y TERRAZAS ••
LA SAUTEÑA GRILL
— by. EL GUERO FAJAS —
SINCE 1990
RIO BRAVO TAMPS.
PARRILLADA SAUTEÑA

"SABOR, AMBIENTE Y TRADICIÓN... TODO EN UN SOLO LUGAR."

Reservaciones:
81 3241 5790

La Sautéña Grill

Francisco I. Madero · 1450 Ote. Monterrey N.L.



ANIVERSARIO

Tacos Keyon

Tacos Keyon cuenta con una trayectoria con gran dedicación hacia sus clientes, manteniendo una tradición donde en cada platillo reflejan su sazón, su pasión por la comida y la gran historia que hay detrás de ellos. Contando ya con sucursales en Guadalupe, Apodaca, Villa de Juárez, Monterrey y García, ahora Tacos Keyon llega celebrando su 30 aniversario, inaugurando una nueva sucursal en Carretera Nacional, la cual marca otro éxito en su trayectoria.

Contando con autoservicio, área climatizada y terraza, así como un área diseñada con juegos para niños, Tacos Keyon reafirma su compromiso con sus clientes creando un ambiente ideal para familias y amistades, un lugar a donde llegar para disfrutar de sus famosos tacos de trompo o una trompoburger, platillos que se han convertido en un clásico del paladar regiomontano.

¡Muchas felicidades a Tacos Keyon por este nuevo logro y que sigan las celebraciones!



residente.mx

30 AÑOS DE PUROS TACOS BIEN HECHOS

TACOS KEYON

DRIVE THRU

ACAPULCO
📍 Blvd. Acapulco 413,
Balcones de San
Miguel, GPE, N.L.

SAN RAFAEL
📍 Calle Quintana Roo
Villa Española,
GPE., N.L.

SAN CARLOS
📍 Villa Plasencia 102,
Villa de San Carlos,
Apodaca, N.L.

BELLO AMANECER
📍 Plaza comercial
nuevo amanecer
GPE., N.L.

LOMAS
📍 Bosques de las lomas
2003, Cumbres San
Patricio, García, N.L.

CUMBRES
📍 Av Abraham Lincoln
5002, Cumbres
San Agustín,
Monterrey, N.L.

**CARRETERA NACIONAL
NUEVA SUCURSAL**
📍 Av. Carretera Nacional
Col. Las Diligencias,
Monterrey, N.L.

f **g** SIGUENOS EN NUESTRAS REDES: **TACOS KEYON**

ENCUENTRANOS EN:





SABORA MÉXICO

Sabores de México en Monterrey: ¡Una fiesta gastronómica te espe- ra en Septiembre!

La cocina mexicana es un reflejo de nuestra historia, nuestra cultura y nuestra alegría, y no hay mejor manera de honrarla que con una mesa llena de sabores tradicionales.



Plato Surtido
Ragoel
Antojitos Garza
Enchiladas Rossy



Pozole

Pozole y Tacos Regios
La Sufrida Café Boutique
Santa Bárbara Grill



Enmoladas

El Lindero
Tsujimi Sabor a Oaxaca
Palax



Chile Relleno

La Puntada
Palax
Casa Grande



Chilaquiles

Chila y Quil
Frida Chilaquiles
Catrinas Chilaquiles



Gorditas

Doña Tota
Señor Gordita
Las Gordas



Tamales

Tamales Salinas
Tía Chole
Tamales Fanny



Conoce nuestro Menú Ejecutivo

\$175
MXN

ENTRADA | PLATO FUERTE | AGUA DE SABOR REFIL



MENÚ

De lunes a viernes | 12:00pm - 3:00 pm



WYNDHAM
Monterrey
Ambassador Centro

f **o** Tel. 81 8380 7000

Miguel Hidalgo y Costilla No.310, Oriente,
CP. 64000 Monterrey, N.L.

Hotel Operado por Aimbridge LATAM.



47.
EN PORTADA:
TAQUERÍA JUÁREZ



En Portada



Taquería Juárez: 80 años de sabor y tradición regiomontana

La historia de **Taquería Juárez** es un ejemplo de esfuerzo, dedicación y legado familiar que ha trascendido por generaciones en Monterrey. Fue fundada por la Sra. Lupita (+) y su hija Rebeca (+), quienes eran originarias del estado de Querétaro. Comenzó como un pequeño puesto de enchiladas y tacos frente al Mercado Juárez, en el centro de la ciudad, en una época en la que no era habitual ver a las mujeres liderando en los negocios.

Desde 1945, el sabor auténtico y casero de sus antojitos mexicanos se ganó la preferencia de la zona, tanto que años más tarde compraron un terreno cercano a la calle Galeana, en donde construyeron la casa familiar y el local para establecer el restaurante. Ahí mismo creció la tercera generación, que desde pequeña se involucró y hasta la fecha sigue al frente de la operación.

Las hijas de la Sra. Rebeca: Laura Gerardina, María Guadalupe, Verónica Francis y Rosa Isela Rodríguez participaron en todas las tareas del negocio, desde limpiar y lavar platos hasta la atención y el cobro a los clientes, preparando así el camino para la continuidad familiar del proyecto.

Durante todo este tiempo “**La Juárez**” se ha convertido en una referencia importante de modernización y expansión en la industria restaurantera local. A la fecha, cuenta con 5 sucursales en el área metropolitana, manteniendo en todas la calidad y el sabor original que siempre los ha caracterizado. En su menú, además de las clásicas enchiladas y sus deliciosos tacos, también encontrarás sopas, tostadas, flautas y sopes.

Su larga trayectoria ha sido testigo y parte activa del crecimiento del centro de la ciudad, adaptándose a los cambios sociales pero, sobre todo superando retos como la pandemia y la constante transformación urbana.

En este 2025 **Taquería Juárez** celebra sus primeros 80 años siendo un modelo de perseverancia femenina, innovación y tradición, un verdadero legado que une y representa a Monterrey.

Sin duda, la **Taquería Juárez** es más que un restaurante, es un espacio de encuentro que ha visto crecer a más de tres generaciones de familias regiomontanas.

80

ANIVERSARIO

Taguería

JUÁREZ

TRADICIÓN

QUE TRASCIENDE GENERACIONES

Coleman celebró un año en Monterrey con leyendas de la mixología mundial

Del 4 al 9 de agosto pasado, Monterrey fue testigo de una semana histórica: la celebración del primer aniversario de **Coleman**, el cocktail bar speakeasy que en tan solo un año ha marcado un antes y un después en la hospitalidad regiomontana.

La ocasión no pudo ser más especial: seis días de eventos, catas, guest shifts y colaboraciones con personalidades nacionales e internacionales que hoy marcan tendencia en la industria global de los bares.

Una semana de estrellas

La celebración abrió con el talento de Joshua Monaghan, referente de la mixología mexicana con casi dos décadas de trayectoria, seguido por la presencia arrolladora de Moy Sierra, leyenda reconocida en competencias como World Class México.

El miércoles fue el turno de St-Germain, la icónica marca francesa de licor de flor de saúco, que llenó la barra de frescura y creatividad, mientras que el jueves Casa Dragones, tequila de lujo, se hizo presente con una cata exclusiva y cocktails de autor.

El gran cierre

El viernes, el escenario se vistió de gala con Licorería Limantour, uno de los bares mas importantes de Latinoamérica y entre los mejores del mundo según



The World's 50 Best Bars, encabezado por José Luis León, quien compartió su visión y talento en la barra de **Coleman**. El sábado, el broche de oro estuvo a cargo de Less Is More, proyecto mexicano que ya cuenta con reconocimiento internacional y su presencia en *Tales of the Cocktail*, con la frescura y visión de Diego Morales, otra figura clave en la escena.

Un año que marca el inicio

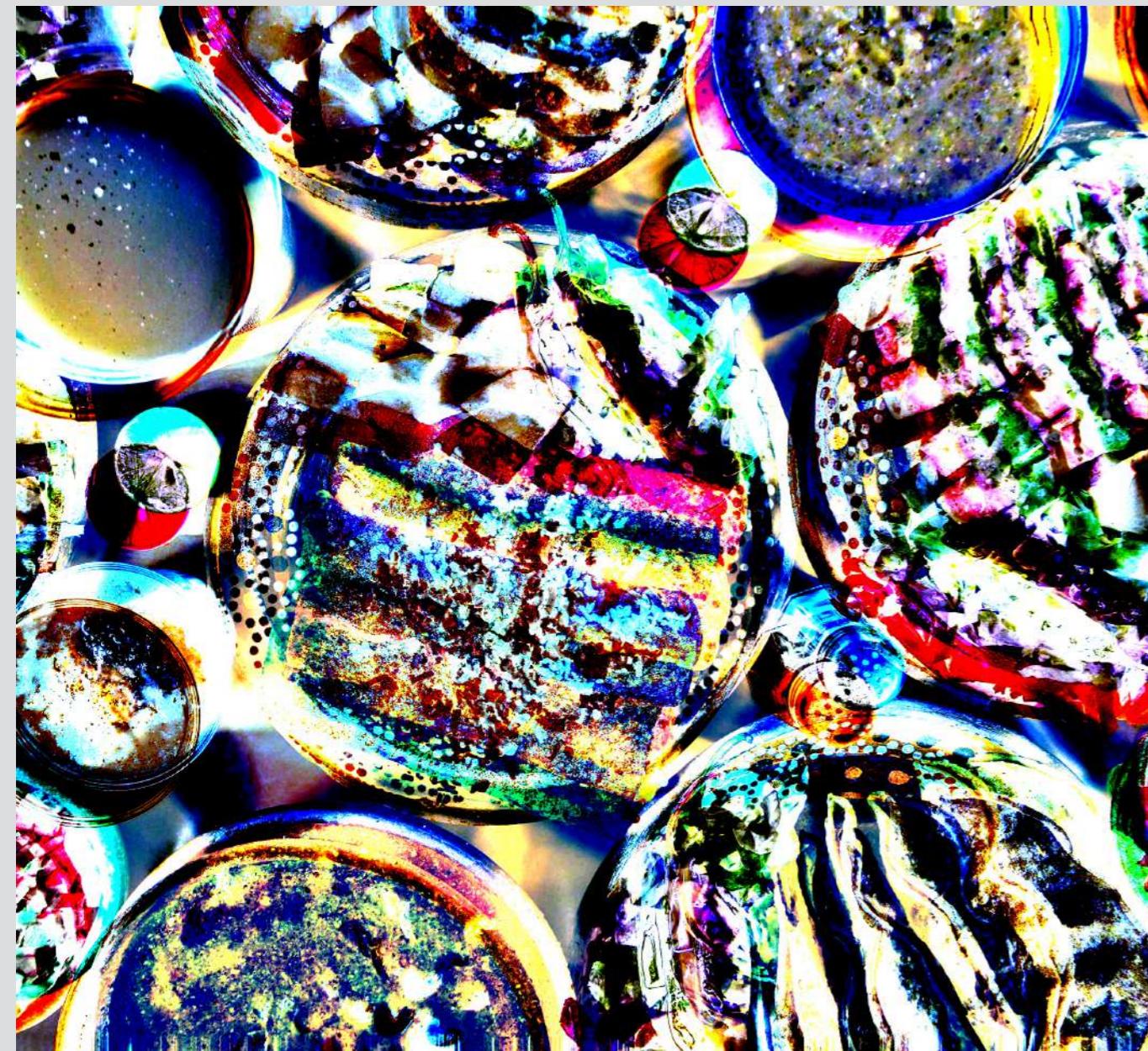
En su primer aniversario, **Coleman** no solo celebró doce meses de éxito: consolidó su papel como plataforma cultural y punto de encuentro para lo mejor de la coctelería mundial, reafirmando que Monterrey tiene un lugar en el mapa global de la hospitalidad.

Este pasado mes de agosto fue más que una fiesta: fue la confirmación de que **Coleman** es ya un referente obligado para quienes buscan experiencias de alto nivel, creatividad líquida y una comunidad vibrante que seguirá escribiendo historia.

@barcolemanmx



COLEMAN



54. EN TENDENCIA: ANTOJITOS MEXICANOS

RECOMENDACIONES RESIDENTE



TAQUERÍA JUÁREZ

En la calle Galeana, del Centro de Monterrey, se encuentra Taquería Juárez, un lugar cómodo y familiar, con un menú de antojitos mexicanos llenos de tradición y sabor desde hace ¡80 años!. Los platillos que puedes encontrar en todas sus sucursales son enchiladas, sopes, tostadas, flautas, envueltos, tacos, frijoles refritos con "veneno" y chilaquiles.



ANTOJITOS MEXICANOS DON FEDE

Ubicado en la calle Titánio cerca del Parque Tucán se encuentran estos antojitos mexicanos, donde el establecimiento es un lugar de comida totalmente casera. Aquí puedes encontrar platillos como flautas, enchiladas, tacos de deshebrada, tostadas de guisos, burritos, torta de pierna, hamburguesas y tost.



ANTOJITOS GARZA

Estos antojitos están ubicados en la calle Paricutín en Col. Nuevo Repueblo, con un ambiente completamente familiar puedes disfrutar de un amplio menú el cual contiene platillos tradicionales mexicanos, aguas frescas, postres con nieve, pan y frutas.



RECOMENDACIONES RESIDENTE



ANTOJITOS MEXICANOS BRENDA

Ubicada en la calle Perimetral Norte, Lomas del Poniente. Este restaurante te ofrece variedad de antojitos mexicanos como enchiladas, flautas, tacos dorados, tostadas de guiso, tacos de chile, gorditas de chile, chilaquiles, chiles rellenos y burritos. Además cuenta con aguas frescas, licuados y jugos para acompañar tus platillos.



ENCHILAME LA OTRA

Con varias ubicaciones en Santa Catarina y San Pedro, este lugar totalmente familiar te brinda un espacio con toda la esencia Mexicana, llena de decoraciones tradicionales y coloridas, en su menú puedes encontrar enchiladas, flautas, tacos dorados, sopes, tostadas, orden de papas y guacamole.



ANTOJERÍA ZAPATA

Ubicado en Plaza las Palmas en Santa Catarina es un lugar con un ambiente familiar con un espacio de juegos para los pequeños de la casa. En el lugar puedes degustar enchiladas, tacos, flautas, sopes, gorditas, platos mixtos. También cuentan con un menú para niños.



RECOMENDACIONES RESIDENTE



ANTOJITOS ROMA

En la calle Río Aguanaval Col. Roma, Mty. Se encuentra este restaurante, un lugar donde puedes disfrutar de tus platillos al aire libre, tiene una decoración colorida y tradicional. Allí encontrarás desde enchiladas rojas, gorditas, tacos dorados y flautas, sopes dorados y torta de pierna.



ANTOJITOS LAS 5 MARÍAS

En Av. Eloy Cavazos, en Guadalupe, podemos encontrar este restaurante con una temática de fiestividad Mexicana, es un lugar ideal para ir con amigos y familia. Entre sus platillos puedes encontrar gorditas, flautas, enchiladas, burritos, tacos de guisos y tacos de canasta.



LA CASITA ANTOJITOS MEXICANOS

Este restaurante ubicado en la calle Hidalgo, en el Centro de Guadalupe, tiene un ambiente familiar con espacio para comer también al aire libre. Allí puedes encontrar enchiladas, flautas, tostadas, tacos y sopes. Todas sus órdenes incluyen verdura, papas y chiles toreados.



En tendencia

RECOMENDACIONES RESIDENTE



LA CASA DE LA ABUELA

En la calle Morelos en Santiago, N.L. Se encuentra La Casa de la Abuela, este restaurante tiene un diseño colonial con comedor interior y exterior. Su menú incluye sopes, enchiladas, tacos, chilaquiles rojos y verdes con chicharrón, pozole, menudo, caldo, asado de puerco, chiles rellenos, entre otros platillos, bebidas y postres.



LO GÓMEZ

Ubicado en la calle Matehuala, Mitrás Centro se encuentra este restaurante con decoraciones mexicanas en donde puedes disfrutar con tu familia o amigos sus platillos, en su menú podrás encontrar enchiladas, flautas, empanadas, sopes, tostadas tacos, ensaldas y papas que puedes pedir por orden ó por pieza, también cuentan con un paquete familiar.



MISIÓN SAN MIGUEL

En Avenida Paseo de las Américas, Guadalupe, se encuentra Misión San Miguel, con un ambiente totalmente familiar, ofrece una variedad de platillos de antojitos Mexicanos, como enchiladas taquitos dorados, flautas, tacos de harina, pozole, caldo chilaquiles salsa verde, roja y comida en medios litros para llevar y disfrutarlos en tu hogar.



59. FOOD & DRINKS



Tacos de Barbacoa en Tortilla de Harina

Barbacoa Don Rico



Torta de Chilaquiles Verdes

Corazón Corazón



Tamales
Los Suatos



Capulina
Me Muero de Hambre

SIEMPRE
UANL

Valeria Garza Montemayor

Estudiante de Economía
Líderes en Movimiento
Consejo Mexicano de Negocios



La
excepción
por principio
la educación
como instrumento



® Residente Restaurant Magazine



**65.
NOTICIAS**

NOTICIAS



El caldo de hueso es fundamental en tu dieta saludable. Aquí 5 opciones que puedes encontrar en Monterrey.

Secrets by Daniela

Ubicado en San Pedro Garza García. Características: Línea de caldos funcionales, incluyendo caldo de hueso de res y pollo con ingredientes de primera calidad, proteínas de libre pastoreo y agroecológicas. Contacto: Instagram @secretsbydaniela

BOUN – Caldo de Hueso

Ubicado en Monterrey y San Pedro. Características: Hecho con ingredientes orgánicos y animales de libre pastoreo. Contacto: Instagram @caldodehuesoboun

Caldo de Hueso Mónica

Ubicado en Monterrey. Características: Natural, sin conservadores, preparado de manera artesanal. Contacto: Instagram @caldodehuesomonica

GoEat.Well (por María Elena)

Ubicado en San Pedro. Características: Caldo de hueso tradicional, conocido por su calidad. Contacto: Instagram @goeat.well

RGB Alimentos – Bone Broth

Ubicado en Monterrey, con distribución nacional. Características: Hecho con huesos de pollo y res de libre pastoreo, sin conservadores. Disponible en versión natural y con vegetales. Contacto: RGB Instagram

Cultura restaurantera



Celebramos al sabor de helado más querido del mundo y su legado en una de las heladerías más icónicas de la ciudad.

El 23 de Julio se celebra el Día del Helado de Vainilla, el sabor más consumido en el mundo y aunque su versión moderna se originó en Europa durante el siglo XVII, el uso de la vainilla como ingrediente tiene raíces profundas en México, pues fueron los totonacas quienes comenzaron a utilizar la orquídea de donde se extrae esta especia aromática mucho antes de que los colonizadores la llevaran al viejo continente. Desde entonces, el helado de vainilla se ha convertido en un clásico.

En Monterrey, este sabor que forma parte de los top 3 más consumidos por los regiomontanos ha estado presente en la memoria colectiva gracias a la heladería más tradicional que ha resistido el paso del tiempo. Helados Sultana, fundada en 1952, ha acompañado a generaciones de regiomontanos con sus diversos sabores y ambiente familiar. Ya sea en una tarde calurosa o como parte de una tradición dominical, visitar Helados Sultana es revivir momentos que saben a historia y a vainilla.

NOTICIAS



Este restaurante del centro de Monterrey, une la parrilla argentina, la sazón colombiana y el alma mexicana en cada platillo.

Grill Plaza, ubicado desde 1987 en una casona norestense del centro de Monterrey, se ha distinguido por ofrecer cortes asados al estilo norteño, preparados con leña de mezquite. Además de ofrecer una propuesta culinaria que fusiona tres cocinas latinoamericanas siendo estas la argentina, la colombiana y la mexicana.

En su menú conviven empanadas, bife de chorizo y entraña con bandeja paisa, patacones, chilaquiles y machacado con huevo, reflejo de una diversidad que celebra la riqueza del sabor latino. Gracias a esta combinación es que se rumora que el célebre escritor Gabriel García Márquez, galardonado con el Premio Nobel, visitó y disfrutó de esta auténtica comida colombiana, reafirmándolo como un espacio donde la diversidad gastronómica vive en cada bocado.

Cultura restaurantera



El Charro, Los Primos y Los Pérez ofrecen tradición, sazón casera y precios accesibles ideales para un road-trip gastronómico.

El Charro

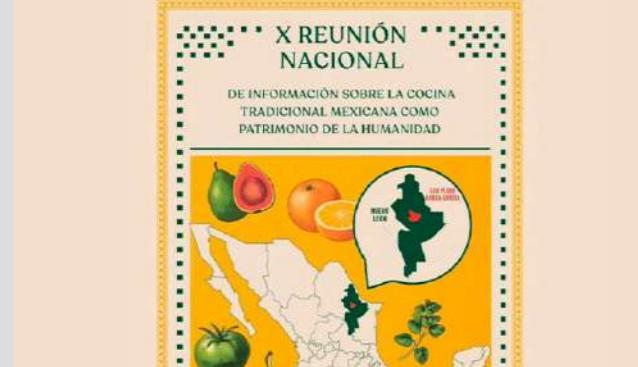
La cocina de El Charro se enfoca en lo que sabe hacer bien: la comida norestense de arraigo. Aquí, el plato estrella, el machacado, se sirve con esa autenticidad que solo los años de tradición pueden forjar. No es un machacado gourmet, es el machacado de siempre, el que evoca el sabor de casa y de las mañanas familiares. Lo mismo ocurre con sus frijoles con veneno, las gorditas de manteca o el pollo con mole: son platillos que conectan con la memoria gustativa, con la tradición de una región que valora lo sencillo y lo bien hecho. Las tortillas, recién hechas, son un detalle que no pasa desapercibido y que eleva la experiencia del paladar.

Los Primos

En García, Nuevo León, Los Primos es un referente de la cocina norestense casera. Es un lugar que celebra la tradición culinaria de la región con un sabor auténtico y sin pretensiones. Su secreto radica en la fidelidad a las recetas tradicionales, ofreciendo platillos como el famoso asadito que evocan el gusto de hogar y la historia local. Cada bocado es un viaje a la esencia gastronómica de Nuevo León.

Los Pérez

Un verdadero tesoro en China, Nuevo León, este restaurante es el lugar perfecto para comenzar el día con un delicioso machacado y un buen café de olla. Entre sus platillos más icónicos se encuentran chilaquiles y tocino con huevo. Su historia está entrelazada con el crecimiento del pueblo, convirtiéndola en una parada obligada y una experiencia imperdible para quienes visitan el municipio.



El pasado 4 y 5 de Agosto de 2025, Nuevo León se convirtió en epicentro del patrimonio culinario de México.

El pasado 4 y 5 de Agosto en San Pedro, se llevó a cabo la decima reunión nacional de información sobre la cocina tradicional mexicana, en la que se reafirmó el valor de nuestra gastronomía como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad. Durante el encuentro, figuras clave del ámbito gastronómico se dieron cita para presentar avances y propuestas que refuerzan la salvaguardia de nuestras tradiciones culinarias.

Con una vasta diversidad de sabores, técnicas e ingredientes, la cocina mexicana continúa siendo reconocida a nivel internacional por su riqueza cultural. Esta reunión tuvo como objetivo dar seguimiento al compromiso de proteger y promover nuestra gastronomía, destacando la importancia de seguir trabajando en su preservación, difusión y transmisión a las futuras generaciones.



De la clásica doble a combinaciones con trompo o piña, aquí todo se cocina al carbón.

Las Dobles de Fleteros

Ubicadas sobre fleteros, son todo un clásico de Monterrey desde 1979, conocidas por sus hamburguesas al carbón con sabor casero. Su especialidad es la Hamburguesa Doble, con carne jugosa, jamón, queso y vegetales. También tienen opciones como texana y la trompo burger, además suelen lanzar promociones como 2 especiales x \$160 pesos y 2 dobles x \$200 pesos.

Celes Burger

Ubicada en Cumbres, ofrece hamburguesas al carbón desde 1995, con opciones como la hawaiana, la salchiburger, con tocino, doble, y su opción más popular que es la Texana, con carne asada, piña, tocino y aguacate. También ofrecen combinaciones como cuatro quesos con, champiñones o doble carne.

Hamburguesas el Negro

Con más de 30 años de experiencia, Hamburguesas El Negro es considerada por los sampetrinos como una de las mejores opciones al carbón. Su hamburguesa más popular es la clásica, además de destacar su promoción de 3 x 2.

Hamburguesas Revolución

Un clásico del centro de Monterrey, que ofrece hamburguesas clásicas, dobles, con piña, salchicha con tocino y con champiñones, todas con porciones generosas y precios. Además de tener chiles con zanahoria en vinagre preparados por ellos mismos.



Revive una tradición americana con un float bien frío... y sí, en Monterrey también puedes conseguirlo.

El root beer float es una bebida clásica estadounidense que mezcla helado de vainilla con refresco de root beer, creando una espuma dulce y cremosa. También conocido como "black cow", este postre es un ícono de las fuentes de sodas americanas. Su combinación de texturas y sabores la hace una opción refrescante y divertida, especialmente popular el 6 de Agosto, cuando se celebra el Día Nacional del Root Beer Float en Estados Unidos.

Después de una búsqueda en la ciudad para saber dónde probarlo descubrimos que este postre no es común en Nuevo León, sin embargo, hay un lugar que lo tiene en su menú. Meme's Cafe es el único restaurante donde puedes encontrar y disfrutar esta bebida clásica. Si te da curiosidad probarlo, ya sabes dónde encontrarlo.



Con aguacate rebosante y tradición intacta, esta parada callejera se ha convertido en un ícono de la comida regiomontana.

Hace más de cinco décadas, en pleno corazón del centro de Monterrey y a un costado de la emblemática iglesia de La Purísima, nació un puesto de tortas que se convertiría en un ícono de la ciudad y parada obligada cuando se habla de comida callejera. Desde entonces, las tortas de La Purísima han acompañado a generaciones de regiomontanos que, ya sea por costumbre o antojo, hacen fila para comer una de sus tortas rebosantes de aguacate. Se comen de pie junto al puesto, en el auto, en la plaza o llevándotela para disfrutar en casa y en familia.

Hoy la torta de La Purísima ha trascendido como una parada obligada cuando se habla de comida callejera en Monterrey. Su sabor clásico y popularidad le han hecho mantenerse con el paso del tiempo. Su fama ha llegado al punto de tener imitaciones que intentan aprovecharse del nombre, lo que a llevado a los propietarios a colocar una lona aclarando que ellos no venden franquicias ni cuentan con redes sociales, además de reafirmar que son los originales con cinco décadas de experiencia que les respaldan.

NOTICIAS



Desde China hasta Cadereyta, tres cocinas locales que ofrecen platos tradicionales con sazón casero.

Don Toribio

Ubicado en China, ofrece machacado, burritos y tacos como parte de su menú diario, además de sopa, hamburguesas, pescado y milanesa de pollo. Sus opciones incluyen bebidas como limonada y aguas frescas, con servicio de desayuno y comida.

El Caminante

Ubicado en Doctor González, sirve machacado con huevo acompañado de café, además de guisado de cabrito, asado de puerco, burritos, opciones con arroz, frijoles y tortillas frescas. Mantiene un horario de atención enfocado en desayuno y comida, siendo un punto frecuente para visitantes y habitantes del municipio.

Mi Jacal

Ubicado en Cadereyta Jiménez, sirve los cuajitos como platillo de especialidad, preparado con carne de res cocida en caldo con especias como orégano, comino, ajo y chile, al igual que caldo de res y chile relleno acompañados de arroz, frijoles y tortillas hechas a mano. También ofrece milanesa y tuétano entre sus platillos con un horario de desayuno y comida, atención en zona interior y exterior. Con precios que buscan ser accesibles, convirtiendo este restaurante en una opción representativa de la tradición culinaria regional.



Las tostadas con salsa y los duritos preparados son más que un antojo: son una tradición viva entre tienditas y esquinas.

En la escena de la comida callejera regiomontana existen dos antojos que, con ingredientes sencillos y mucho sabor, se han ganado un lugar permanente en la memoria de quienes crecen en esta ciudad: las tostadas con salsa y los duritos preparados. Las tostadas con salsa destacan por su simplicidad y el gran impacto de sabor que logran con pocos ingredientes. Su atractivo está en el contraste de texturas, la dureza crujiente de la tostada frente a la suavidad húmeda de la salsa, creando una explosión de sabor en cada mordida. Además, su practicidad y precio accesible las hacen un clásico de las esquinas, tienditas y recuerdos de infancia de muchos regiomontanos. Por otro lado, los duritos preparados ofrecen una experiencia diferente, pero igualmente memorable. Su base es un duro de harina de trigo, que al freírse se expande y queda ligero y crujiente. Se cubre con una capa de frijoles refritos, col o lechuga fresca, zanahoria rallada, pepino, jitomate, cueritos en vinagre y se corona con crema, queso cotija, aguacate, jugo de limón y salsas picantes como Valentina. Lo crujiente del durito con la frescura de las verduras y el toque ácido-picante, los convierten en uno de los antojos más solicitados de la región.

Duritos & Snack Doña Esthela

Local ubicado en Barrio Tampiquito, San Pedro.

Troles y Elotes Huajuco

Local ubicado en Valle de Capultepec, Monterrey.

Tostadas de la Azteca

Local ubicado en Col. Azteca, Guadalupe.

NOTICIAS



Porciones generosas, ingredientes frescos y el toque hogareño que transforma un antojo en una experiencia que vale la espera.

Ubicados en San Nicolás, Enchiladas Joe es uno de los restaurantes de comida tradicional mexicana más visitados. Su especialidad, como su nombre lo indica, son las enchiladas, servidas en porciones generosas, las cuales destacan por estar bañadas en queso panela y papas gigantes para lo que se acostumbra en este platillo. Además, el menú incluye otras opciones como flautas, tacos de deshebrada y antojitos típicos.

La popularidad del lugar es evidente desde que uno llega, es común encontrar filas todos los días, tanto de quienes esperan una mesa como de quienes optan por llevar su pedido. Enchiladas Joe ha logrado que cientos de comensales hagan fila todos los días gracias a su sabor tradicional, porciones abundantes y sazón casero. Para quienes buscan comida mexicana, este lugar es una parada obligada.



Con un menú y decoración inspirada en las emblemáticas muñecas en miniatura, este concepto abrirá sus puertas en septiembre.

Timeless Brands y Mattel han anunciado una nueva colaboración para traer a Monterrey el primer Polly Pocket Café, una experiencia culinaria con la estética y ambientación que caracteriza a esta icónica línea de muñecas en miniatura que fueron parte de la infancia de muchas niñas. Hoy, esas niñas son adultas e incluso madres que podrán compartir con sus hijas una experiencia cargada de recuerdos, siguiendo el camino de otros conceptos que explotan la nostalgia como lo son el restaurante de Barbie o el de Hello Kitty.

Aunque la inauguración está prevista para septiembre de 2025, aún no se han revelado la ubicación exacta, menú, horarios o detalles de reservación. Lo que sí es seguro es que Timeless Brands continuará apostando por restaurantes temáticos que apelan a los recuerdos y nostalgia de varias generaciones, creando espacios que transforman memorias en experiencias gastronómicas.

PUBLICIDAD

DIGITAL



 **tresesenta**
ESTRATEGIA DIGITAL

NOTICIAS



Pastrami, roast beef y más: disfruta de los clásicos sándwiches neoyorquinos sin salir de casa en Monterrey.

Este clásico sándwich se caracteriza por tener un pan crujiente, un relleno generoso de carne, generalmente pastrami o roast beef, con complementos como el swiss cheese, reuben y salsa mil islas o mostaza. Aquí te dejamos algunos lugares donde puedes encontrarlo:

Gregg's Deli

Es una Dark Kitchen ubicado en la zona sur de Monterrey, que ofrece su sandwich Reuben de pastrami hecho en casa, curado por 12 días con coleslaw fresco, queso suizo y aderezo ruso en pan de masa madre. También cuenta con el Chopped Cheese de carne de res picada a la plancha con salsa de queso cheddar y el Philly Cheesesteak de rib eye salteado con cebolla y queso provolone y queso cheddar.

Divitta

Cuenta con sucursales en San Pedro y Carretera Nacional, ofrece el sándwich Divitta Philly, elaborado con milanesa de res con queso cheddar, queso asadero y cebolla caramelizada, incluye 1/2 orden de simply fries. Además de contar con más opciones de sandwiches del estilo como el Divitta Patria de Arrachera, el Divitta Pizza o el Divitta Buffalo.

Corner Deli

Ubicado en San Jerónimo, ofrece el sandwich New Yorker de roast beef, jamón, pastrami, pechuga de pavo, salami, queso manchego, verduras y aderezo.



La taquería al carbón nacida en CDMX, abrirá muy pronto en San Pedro, con su ya famosa propuesta de tacos de asada, chuleta y costilla a las brasas.

Después de años recorriendo, documentando y celebrando las mejores taquerías de la CDMX, Tijuana y Guadalajara a través de la Guía Domingo, sus creadores decidieron dar el siguiente paso, abrir su propia taquería. Así fue que nació Tacos Domingo, propuesta que pone en práctica todo el conocimiento adquirido, una taquería al carbón donde cada taco, cada salsa y cada detalle refleja el estilo norteño con toque árabe.

Ahora, Tacos Domingo se prepara para abrir su primera sucursal fuera de la capital y el lugar elegido ha sido Nuevo León, específicamente en Bosques del Valle, San Pedro. El menú incluirá sus tacos de asada, chuleta y costilla hechos a las brasas, cebollitas con su famoso menjurje, "volcanes" con queso y carne en tortilla crujiente, además de la torta árabe y su Crepa Domingo como cierre dulce. Todo preparado al carbón y una sazón que rinden homenaje a las taquerías del norte.

Nico Meehan (Co-fundador).

"Nuestros grandes diferenciadores además de la marca es cocinar al carbón y tener un toque árabe, metiéndole nuestra personalidad a nuestra carta. Es traer la cultura de la carne asada a una taquería."

RESEÑAS RESTAURANTERAS



THAI THAI

Thai Thai se ha convertido en uno de esos lugares que se recomiendan de boca en boca. Su cocina tailandesa, sin pretensiones, con sabores intensos y platos bien pensados. El ambiente es cálido, ideal para ir en grupo y compartir todo al centro. Aquí se come sabroso, se platica a gusto y siempre dan ganas de volver.



BEER SALOON

Beer Saloon es de esos bares donde todo se da fácil: la charla, la comida y las ganas de quedarte un rato más. Las chelas siempre llegan frías, hay botanas para compartir y el ambiente se acomoda tanto para ver un partido como para simplemente pasarla bien con amigos. Sin pretensiones, pero con todo lo necesario para una buena noche.



CARNES UNO

Una carnicería especializada en cortes finos para asar. Esta se ha distinguido por su atención personalizada y habilidad para proporcionar soluciones óptimas para el consumo familiar. La especialidad de la casa, la Aguja Norteña, es la estrella del lugar proclamada por sus clientes; este corte es trabajado de manera precisa, garantizando una calidad extraordinaria así como el Diezmillo Marinado, otro de los preferidos.



RESEÑAS RESTAURANTERAS



TAKI-ANDO

Taki-Ando es ese lugar donde los guisos de casa se sirven sin prisas y con el sabor que uno extraña entre semana. El menú es directo: chile relleno, cortadillo, mole o enchiladas, con dos complementos que te hacen sentir como en domingo. Aquí se viene a comer bien, sin complicarse y con esa sensación de comida hecha con cariño.



TACOS KEYON

Con sucursales en Monterrey, Guadalupe, Apodaca, García y su nueva sucursal en Carretera Nacional. Tacos Keyon te permite disfrutar de su sabor estés donde estés. Su menú abarca desde clásicos como trompo y bistec, hasta hamburguesas, papas preparadas, todo con el sabor casero que los ha hecho famosos. El servicio está enfocado en servirte bien y rápido.



EMPAÑADAS LA PORTEÑA

Empanadas La Porteña es el auténtico sabor Tampiqueño, famoso por sus empanadas rellenas de cajeta con queso Philadelphia y conchas especiales. Cuenta con precios accesibles, variedad de pan dulce y atención cercana, atendidos directamente por su dueño, brinda una experiencia cercana y única, con un servicio que busca que cada cliente se sienta como en casa.



Elotes Monterrey Poniente ¿Listo para disfrutar?

Desde los clásicos carritos callejeros hasta locales con propuestas innovadoras, hay una gran variedad. En esta ocasión, te llevamos a un recorrido por siete lugares donde puedes disfrutar de este manjar en la zona Poniente de Monterrey.



Elotes Galaxia

Elotes y Snacks. Con una de sus sucursales ubicada en Cumbres, cuenta con variedad de elotes y snack como jicaletas con colmillos. Los **Elotes Regios con Carne Asada** y el famoso **Primera Vez** son su especialidad.



Esquitology Elotería Gourmet

Elotes y snacks. Con varias sucursales en la zona Cumbres, Mty. Cuenta con una amplia variedad en su menú desde snacks hasta bebidas. **El elote entero y el agua de jamaica** son la combinación más pedida.



Elotes Condor

Elotes. Este negocio ubicado en cumbres 2 do Sector, se distingue por sus cremosas combinaciones de queso y los toppings, además ofrecen Tostitos y magonadas su bestseller **La Charola Crujiente**.



Mucho Elote

Elotes, munchies y snacks. Cuenta con dos sucursales en la zona Cumbres, Mty. Puedes encontrar desde elotes, malteadas, chamoyadas, hasta Maruchan preparadas. Las **Charolas Lokas** es la especialidad de la casa.



Elotes Mamones

Elotes. Puedes encontrarlos sobre Pablo C. Livas. Ahí puedes pedir elotes, Tostitos con variedad de toppings y troles mamones. **El Plato Mamón** es el mas pedido del lugar.



La E-loteria 22

Elotes y comida rápida. Ubicado en la Col. Hacienda Mitras, Mty. Este lugar te ofrece desde elotes, hasta fresas con crema, chamoyadas y rusa especial, su especialidad son los **elotes y Tostitos**.



Colosios Esquites y Elotes

Elotes. En Antares #109 Monterrey, N.L. Se encuentran estos elotes. Cuentan con tostitos, ramen con esquite, esquite preparado y con caldito. Su especialidad es el **Esquite con Túetano**.

Elotes en zona Sur de Monterrey ¿Ya los probaste?

En la zona sur de Monterrey existe una amplia variedad de negocios de elotes quienes aportan su propio toque distintivo que van desde los clásicos, hasta versiones más elaboradas con combinaciones diversas que dan riqueza y dinamismo a la escena del elote en el sur de la ciudad. Te presentamos 7 opciones.



Elotes Momo

Elotes y Snacks. En Prolongación Agrónomos 507, Tecnológico. Puedes encontrar elotes en vaso, enteros, papas preparadas, Maruchan preparadas con carne asada. Las **papas preparadas y los elotes con carne asada** son la especialidad del lugar.



El Güero Elotero

Elotes. Estos se encuentran en Cam. Al Mirador. Puedes disfrutar desde elote en vaso, nachos con elote, hasta tostitos preparados. Las **Costillitas de Elote y Las Fresas del Güero** son la combinación más pedida.



Elotes Los Fernández

Elotes y Snacks. Cuenta con una de sus sucursales en el Tecnológico, ofrecen elotes en vaso, Maruchan preparada, nieve estilo jalisco, Tostitos Divorciados, entre otros. Los **Cachitos de Cielo y Limonada Salada** son lo mas famoso del lugar.



Elotes Los Sanchez

Elotes y Snacks. Cuentan con una suc. en Paseo Tec, Mty. Puedes degustar elote entero, en vaso, Tostileos, nachos especiales, fresas con crema. El **Elote a Los 3 Quesos** es que mas piden los clientes.



Elotes & Snack El Bebote

Elotes y Snacks. En antiguo camino a Villa de Santiago encuentras este lugar el cual te ofrece elotes, papas preparadas, tostadas preparadas/ con elote y aguas frescas. **El Bebote** es su especialidad (papas a elegir+sopa Maruchan + elote)

R Residente. Food&Drink Media

residente.mx

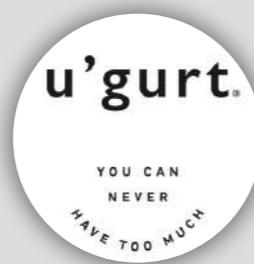
Nieves de yogurt en Monterrey ¿Ya las probaste?

Con el caluroso paisaje de Monterrey, la búsqueda de un postre refrescante y saludable es una constante. En los últimos años, la nieve de yogurt ha emergido como una opción predilecta, combinando el placer de un helado cremoso con los beneficios de un lácteo ligero y probiótico. Exploraremos algunos de los sitios más destacados de la metrópolis regiomontana donde los amantes del yogurt helado



Taro Haus

Nieve de Yogurt. Cuenta con 3 ubicaciones en Monterrey. Estas nieves se distinguen por tener una barra de más de 30 toppings, cuentan con conos, paletas, helados de agua y chamoyadas. La **Nieve de Taro** ha sido la más pedida.



U'gurt

Frozen yogurt. Cuenta con varias sucursales en la ciudad. Este ofrece helado de yogurt con opciones naturales, sin azúcar, sin grasa y muy pocas calorías. La **Nieve de Matcha** es una excelente ya que es fuente natural de proteína.



Nogu

Nieve de Yogurt. Ubicado en Gómez Morín Nte, SPGG. Estos helados tienen beneficios altos en proteína y probióticos, opciones sugar free, keto, veganas, base agua y funcionales. **Matcha a base de leche de coco** es el sabor más pedido.



Scoop

Nieve de Yogurt. En Parque Arbolada en SPGG puedes encontrar estas nieves de varios sabores bajo en calorías con un amplia variedad de toppings. La **nieve de Taro** es la favorita de muchos.



Fresa y Chocolate

Nieve de Yogurt. Con una sucursal en Guadalupe y otra en Apodaca, tienen nieve de yogurt y estilo Jalisco, cuentan con una barra de topping que te permiten crear tu combinación favorita. Su **Nieve + topping** es el bestseller.



Gelow

Raspados y Nieve de Yogurt. Estos cuentan con 8 sucursales en la ciudad. Los raspados tienen la opción de mieles artesanales, y las nieves toppings líquidos y sólidos, además hay diablitos y chamoyadas. La **nieve de yogurt con cobertura de chocolate** es el más pedido.



Greeek

Nieve de Yogurt. Se ubican en Av. Arboles, SNGG. Se encuentran estas nieves de yogurt griego y una barra de toppings variada. La combinación más pedida es **Nieve de yogurt con nuez y almendras**.

R Residente. Food&Drink Media

residente.mx

Litros en Monterrey ¿Cuándo te atreves?

Te invitamos a un recorrido donde los sabores se miden en litros. Conoce los lugares que ofrecen desde las clásicas micheladas hasta las combinaciones más innovadoras, perfectas para refrescarte y compartir con amigos en la ciudad. Encuentra tu próximo lugar favorito para disfrutar de un buen litro.



Los Pelones

Litros. Estos litros están ubicados en la calle ayutla en el centro de Mty. Puedes encontrar, micheladas, Tecates preparados con fruta, camarones y tarugos. Los **Clamatos** son la especialidad del lugar.



Black Friday

Litros y Comida. Con 3 sucursales en la ciudad este restaurante bar tiene desde entradas, alitas, hamburguesas, boneless, tacos, piratas, hot dog, etc. El **Pepilimón** y la **Mangonada** es de lo más pedido.



Vlue 1111

Litros y Platillos. En Av. Simón Bolívar, Mitras, Mty. Puedes degustar de hamburguesas, boneless y hot dogs para acompañar tus Litros. La **Michelada** y las **Cheladas** son su bestseller.



Oscar's Drinks

Litros y Comida. Ubicado en Juan Zuazua, Stgo. Se encuentra este restaurante de litros que ofrece también desayunos, comidas y cenas. **Barbie** es la bebida más pedida del lugar ya que lo pides con el tequila de tu preferencia.



Rana Girasol

Litros y tacos. En el Centro de Monterrey, en calle Padre Mier. Se encuentran estos litros, donde también puedes encontrar comida para acompañar tus bebidas. **Pecera Jackie Chan** es de las bebidas más pedidas en el lugar.



The Three Monkeys

Litros y Comida. En Manuel Gómez Pedraza, Mty. Encuentras este lugar en donde puedes pedir variedad de litros y acompañarlo con boneles, hamburguesas y hot dogs. El **Baby Mango** con o sin alcohol es de los favoritos del lugar.

Residente Restaurant Books

Platillos icónicos de Nuevo León

Historia culinaria que pasó del hogar

R RESIDENTE

Platillos icónicos de Nuevo León
Volumen VI

¡Ya disponible volumen VI!

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

Costo \$250

Envío gratuito a partir de 2 ejemplares
[@residentemty](https://www.instagram.com/residentemty) | [residentemx](https://www.facebook.com/residentemx)



R Residente. Food&Drink Media
residente.mx

Aguas Frescas Naturales en Monterrey ¿Ya las conoces?

En cada sorbo de una agua de sabor, descubres la frescura de sus frutas y la tradición de su gente. Desde los clásicos de siempre hasta combinaciones únicas, los puestos de aguas frescas son paradas obligadas en esta ciudad. En este recorrido, te invitamos a explorar siete lugares para disfrutar aguas de sabores en Monterrey. Prepárate para refrescarte y deleitarte con los sabores de esta ciudad.



Tocumbo

Aguas y Helados, con varias ubicaciones en Monterrey. Este negocio ademas de helados ofrecen variedad de aguas frescas desde las conocidas hasta algunas combinaciones. El agua de **Piña con Alfalfa** es su especialidad.



El Güero

Aguas frescas Tostadas y Duritos. Con dos ubicaciones en la Col. Moderna en Mty, este puesto ofrece aguas frescas de 10 sabores diferentes, tambien tienen a la venta snacks para acompañar tu bebida. Su **Agua de Melón** es la que más piden.



Los Abuelos

Aguas Frescas. Ubicados en Mitrás Centro, estas aguas frescas ofrecen variedad de sabores, ademas que cuentan con contrataciones para tus eventos. Su **Agua de Mango** es la mas distinguida.



LA FUENTE DE LOS CHURROS



Antojitos Mexicanos Brenda

Aguas frescas, licuados y jugos. Ubicado en Perimetral Norte, Santa Catarina. Este lugar ofrece agua de pepino con limón, piña, jamaica y sandía. Tambien cuentan con jugos, licuados y comidas. El **Agua de Jamaica** es el mas pedido.



MICHOACANA

La Michoacana del Tec

Nieves y Aguas Frescas. En Av. Del Estado, Monterrey. Se encuentra esta sucursal en donde ademas de nieves, jugos y snacks puedes encontrar aguas frescas naturales. El **Agua de Frutas** es la más vendida.



Elotes Cananeas

Elotes y Aguas Frescas. Sobre Av. Perimetral Norte en Cananeas, Sta. Catarina cerca de la tarde noche. Se encuentran este puesto en donde ademas de snacks puedes encontrar aguas frescas. El **Agua de Limón** es la favorita.

rivero

MÁS DE 40 AÑOS SIENDO TU AGENCIA DE CONFIANZA



CHEVROLET

INICIA UN
NUEVO VIAJE

VISÍTANOS EN SUCURSAL VALLE

Av. Humberto Lobo 660, Del Valle, 66220 San Pedro Garza García, N.L.

Ó EN SANTA CATARINA

Bvd Gustavo Díaz Ordaz 100, La Fama, 66100 Cdad. Santa Catarina, N.L.

TRADICIÓN E INNOVACIÓN ELÉCTRICA



rivero



Conoce todas nuestras sucursales

Hello Kitty®
BEAUTY SALON

sweet station



Un momento de belleza y
dulzura te espera

Relájate y embellece tu día con nuestros servicios de belleza, y además, consiente a tu paladar con la dulzura de nuestras tartas y el aroma de un delicioso café.