





BRUCE

— LOUNGE & MUSIC HUB —

PLAZA SIKARA

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

Vívelo, disfrútalo, compártelo
abrimos de miércoles a sábado

Duets
PIANO BAR Y BRASA

¡ TE CONQUISTO NUESTRO AMBIENTE, TE SORPRENDERA NUESTRA COMIDA !

 @DUETSMTY

RVA: 812-884-24-71

RIO MISSOURI 600 3ER PISO LOCAL 6 Y 7, ZONA VALLE DE SANTA ENGRACIA, 66268 SAN PEDRO GARZA GARCÍA, N.L.

rivero

**MÁS DE 40 AÑOS
SIENDO TU AGENCIA
DE CONFIANZA**



**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

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

TRADICIÓN E INNOVACIÓN ELÉCTRICA



rivero



Conoce todas nuestras sucursales



En portada

FOTOGRAFÍA Y POSTPRODUCCIÓN
Israel Albornoz
@israelalbornoz

IMPRESIÓN
Grafotec



Directorio

FUNDADOR
José Antonio Chaurand
DIRECTOR
Juan Carlos López

DIRECCIÓN COMERCIAL
Viridiana González

VENTAS Y MARKETING
Lorena Hernández
G. Elizabeth Carmona
Sebastián Valero

DISEÑO
Nataly Ramos

EDITOR
Aldair Saavedra

EDITORES DIGITALES
Jordy Hernández
Alejandra Cuéllar

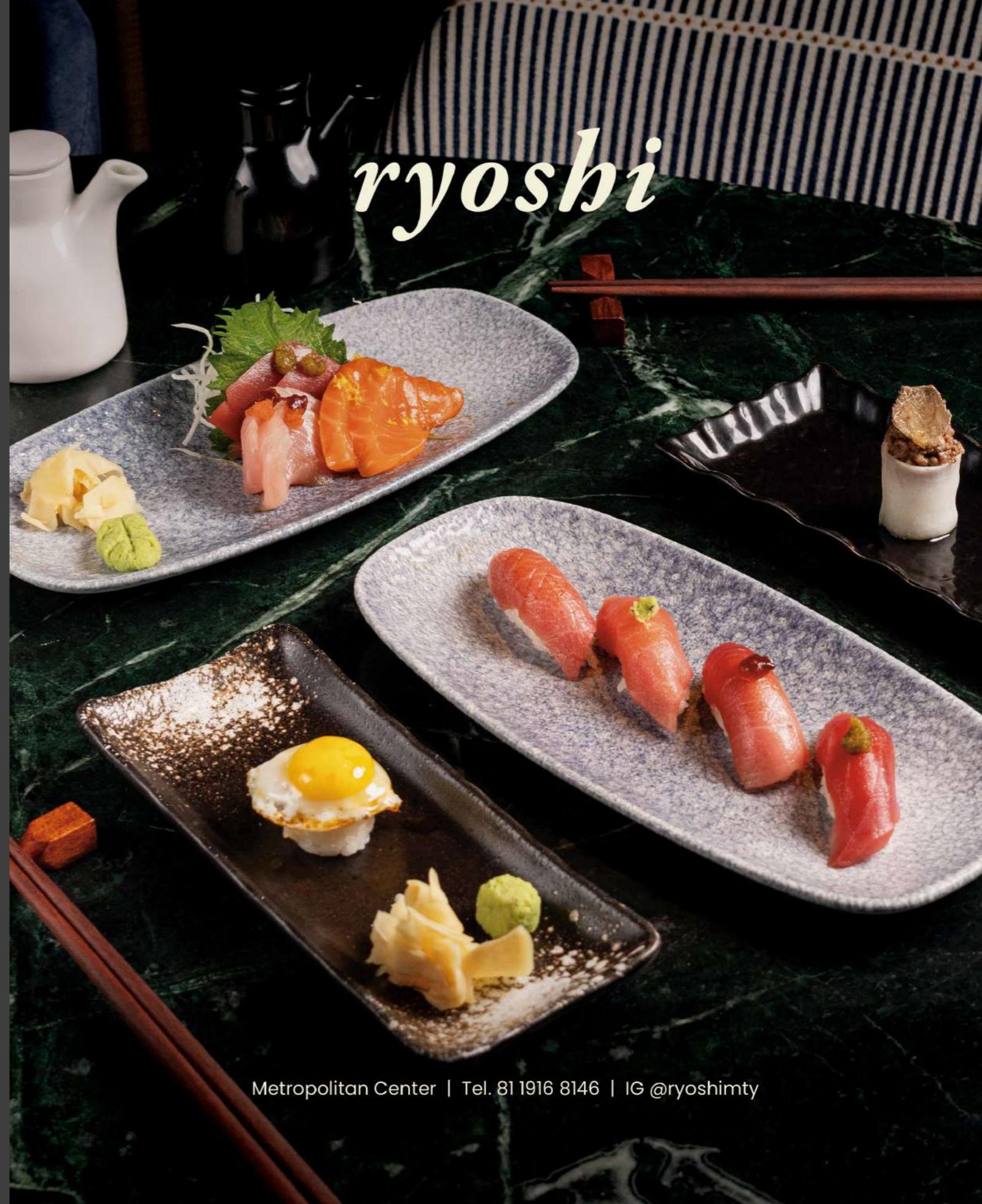
FOTOGRAFÍA
Israel Albornoz

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
instagram | @residentemty

RESIDENTE RESTAURANT MAGAZINE. (AÑO 10, No. 118,
JUN - JUL 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.



Metropolitan Center | Tel. 81 1916 8146 | IG @ryoshimty

Contenido

11 Cultura restaurantera

47 En tendencia

53 En portada

64 Entrevistas

73 Gastro
Destinos

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

residente.mx

Zonales



Monterrey



Santa Catarina



Apodaca



Poniente



San Pedro



Escobedo



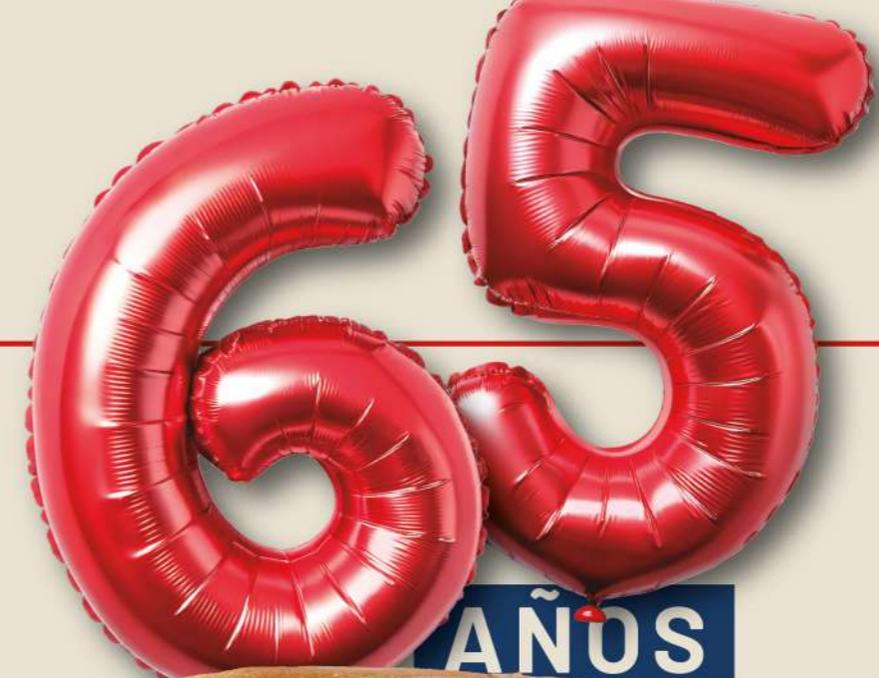
Sur



Guadalupe



San Nicolás



AÑOS



de puro

ANTOJO
regio

TORTAS
Bernal
DESDE 1960

SÍGUENOS



CRT
PROFESIONAL



¡Equipamos tu negocio!

Calidad, durabilidad y rendimiento **garantizado**



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



11. CULTURA RESTAURANTERA



HISTORIA

El Jonuco: legado gastronómico del norte de México

Un homenaje vivo a los sabores de Nuevo León

El Jonuco, creado por el chef Hugo Guajardo, ha tenido un solo propósito: crear un espacio donde la estrella fuese la cocina regional nuevoleonesa. Cada platillo que sale de su cocina cuenta una historia del estado, con ingredientes provenientes de distintos municipios, desde Lampazos hasta Marín y Doctor Arroyo. Todo lo que se sirve tiene una raíz local y un trasfondo cultural. Entre sus platillos más emblemáticos destacan la carne frita de corde-ro de Zuazua, los cucuruchos de cabrito y una selección de parrilladas con cortes locales. Para cerrar con broche de oro, su flan de leche quemada ins-pirado en las recetas de Marín, Nuevo León, uno de los postres más aclama-dos. El Jonuco no solo ha conquistado paladares, también ha recibido múlti-ples reconocimientos a nivel estatal y nacional. Su propuesta gastronómica, que fusiona tradición, identidad y excelencia, lo convierte en un destino obli-gado para quienes desean saborear el auténtico Nuevo León.

EL JONUOCO

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



☎ 81 3260 8870
📱 @eljonucomx
📍 Reservas por opentable

RESTAURANTE

MARISCOS



Favorito del mes
Pulpo Zarandeado

DESDE 2014

LA MAZATLECA

Camarones, ceviche, tostadas, tacos, caldos, etc.

Lun a Mié 1 pm a 10 pm / Jue a Sáb 1 pm a 11 pm
Dom 12 pm a 10 pm



Ticket promedio por persona

\$550

Ocasión ideal

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



(81) 4058 5427



lamazatleca.com



la.mazatleca



La Mazatleca



Rappi Uber Eats

Recomendación

Disfruta del Pulpo Zarandeado: un pulpo entero marinado y braseado sobre un mix de pimientos con chips de papa y un aderezo de ajo-habanero. El sabor auténtico de Mazatlán.

La crítica opina



Código de vestido CASUAL



Interior y Exterior COMEDOR



ENTRE AMIGOS

1 Sucursales en:

MTY SPG SNN STA ESC APO GPE STLLO



FACEBOOK



INSTAGRAM



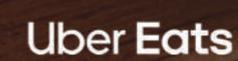
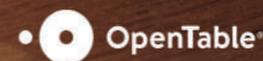
WEBSITE



LA MAZATLECA

ENCHILADAS LA TAMBORA

CAMARÓN, PULPO Y MOLE: UNA FUSIÓN ATREVIDA ENTRE LA COSTA Y EL CORAZÓN DE MÉXICO.



la.mazatleca

La Mazatleca

Plaza Áuriga, S.P.G.G.

81 1166 0870

Cultura
restaurantera



RECOMENDACIÓN DEL MES

El Perla Catamarán

La experiencia flotante que no sabías que necesitabas en Nuevo León.

@elperlacatamaran

1. Una forma única de redescubrir Santiago, Nuevo León

El Perla Catamarán ofrece una manera distinta y exclusiva de conocer la Presa de la Boca. Es una combinación de turismo, naturaleza y entretenimiento.

2. Atención personalizada y staff altamente calificado

Una de las fortalezas es la calidez y profesionalismo del equipo a bordo. Desde que abordas, el personal se encarga de hacerte sentir cómodo, seguro y bien atendido.

3. Experiencia premium con opciones de bar y menú gourmet

Como parte de la oferta, puedes agregar servicios premium que incluyen barra de mixología y platillos gourmet a bordo, lo que convierte un paseo en una experiencia gastronómica completa.

4. Ideal para grupos y eventos especiales

El Perla Catamarán está equipado para recibir grupos corporativos, familias o amigos, lo que lo hace perfecto para celebrar cumpleaños, reuniones o eventos íntimos en un entorno exclusivo.

5. Escenario perfecto para fotos

El diseño del catamarán, la luz del atardecer reflejada en el agua y el fondo de montañas convierten esta experiencia en un paraíso visual, perfecto para capturar fotos increíbles.

residente.mx



EL PERLA

CATAMARÁN

DONDE LA EXCLUSIVIDAD NAVEGA CONTIGO



COTIZA CON NOSOTROS

 81 4006 2655

EVENTOS CORPORATIVOS, FESTEJOS Y MÁS



@elperlacatamaran

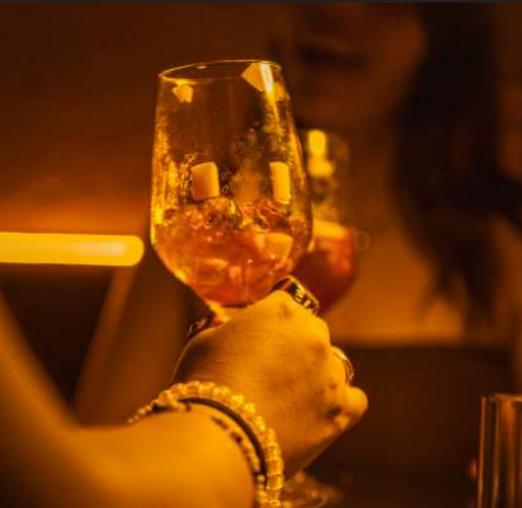


@elperlacatamaran



elperlacatamaran

Cultura
restaurantera



RESTAURANT VIBES

Maui

@maui.mty

Maui es el speakeasy tropical que le da un giro fresco a la vida nocturna de Barrio Antiguo, en Monterrey. Escondido entre calles históricas, este bar sorprende con un ambiente relajado y decoración inspirada en el Caribe, creando el escenario perfecto para desconectarte del bullicio urbano. Su coctelería de autor es el corazón del lugar: cada trago es una explosión de sabores exóticos y técnicas creativas, ideal para quienes buscan experiencias diferentes. El menú complementa la vibra con platillos internacionales y snacks para compartir. Maui es el spot ideal para dejarse llevar por la buena música, la atmósfera íntima y la magia de descubrir un rincón secreto en la ciudad.



Maui ^{Conic}



📍 José Maria Morelos #1045



Uber
Eats



MAUI.MTY

Cultura
restaurantera



RECOMENDACIÓN DEL MES

Mariscos El Gordo

Desde la icónica “Torre del Gordo” hasta su atención cálida, este lugar lo tiene todo para disfrutar.

@elgordo.mariscos

1. Mariscos frescos con sazón estilo Sinaloa-Pacífico

Uno de sus mayores atractivos es la frescura de sus mariscos y el sazón típico del Pacífico. Cada ceviche o aguachile mantiene un sabor vibrante que te transporta al mar en cada bocado.

2. La icónica “Torre del Gordo”

Esta tostada gigante se ha vuelto icónica, con pulpo, camarón, callo y ceviche en capas, con salsas equilibradas. Es visualmente impactante y deliciosa, perfecta para compartir.

3. Ambiente cómodo y casual

El Gordo ofrece terrazas, música en vivo algunos días de la semana y la sucursal de Garza Sada incluso cuenta con un área para niños. Su ambiente es relajado y acogedor con opciones para todos.

4. Excelente servicio y ambiente ameno

Algo que destaca entre sus clientes es la atención del personal. Desde el momento en que entras, el trato es cálido y atento. Ideal para pasar un rato agradable.

5. Precios razonables y porciones generosas

Aquí no solamente comes bien, también lo haces a un buen precio. Las porciones son abundantes, ideales para compartir o salir satisfecho, una excelente relación calidad-precio.

residente.mx



#FANDELGORDO

Suc. Garza Sada

Plaza 1892, Av. Eugenio Garza
Sada 1892, Contry
(81)1 654 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)1 662 6403

elgordo.mariscos

elgordomariscos



RESEÑA

Sierra Madre Brewing Co.

Sierra Madre Brewing Co. es mucho más que una cervecería: es un ícono regiomontano que ha sabido ganarse el cariño de locales y turistas gracias a su propuesta única. Con una identidad bien definida y una experiencia que combina buena comida, cerveza artesanal y ambiente relajado, este lugar se ha convertido en una parada infalible para quienes buscan calidad y sabor. Entre sus etiquetas más reconocidas están la “Regio”, la “Fraile” y la “Huasteca”, tres cervezas artesanales que han marcado historia en Monterrey. Para acompañarlas, nada como sus populares beer snacks: los “trash con nachos” o los “crispy & pork deli sliders”. Y si el antojo es mayor, su “Pork Belly BBQ Burger” o la “Chicago Meat Pizza” no fallan. Sierra Madre Brewing Co. representa el espíritu de la ciudad: auténtico, generoso y lleno de sabor. Su legado sigue creciendo con cada visita y cada brindis entre familia y amigos.



TOP DEALS 4

POR SÓLO
\$189



GRILL CHICKEN PASTA



QUESADILLA ÁRABE PERSONAL



PINZA PIZZA



CARAMEL CHEESE BURGER

PLATILLO, ENSALADA Y BEBIDA
(REFRESCO, LIMONADA O NARANJADA)

VÁLIDO DE LUNES A JUEVES DE 12:00 PM A 5:00 PM.

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

\$40





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.

residente.mx



JOKER®



55 AÑOS SON UN BUEN PRINCIPIO

VALLE: 81-8335-5030

MORELOS: 81-8342-2127

BRISAS: 81-8349-5400

@JokerTortasMty



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.

La mejor experiencia



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 ha dado la mejor experiencia?”

- 1. Nueve Fuegos**
Mariscos y Mexicana
- 2. Campomar**
Mariscos
- 3. Pangea**
Internacional
- 4. Cuerno**
Comida Mexicana contemporánea
- 5. La Mazatleca**
Mariscos



Jóvenes

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

- 1. Sala de Despecho**
Tacos
- 2. Kampai**
Comida Japonesa
- 3. Sr. Tanaka**
Comida asiática
- 4. Taquería Orinoco**
Tacos
- 5. Daisuke**
Comida Japonesa



VALOR POR TU DINERO

Los Auténticos Tacos Don Pancho



El desayuno completo por menos de \$100

En una ciudad donde comer fuera suele implicar "romper el billete", Don Pancho se mantiene firme en ofrecer un menú justo. Por menos de \$100 puedes disfrutar de varios tacos, bebida y su salsa casera. Una comida completa, sabrosa y sin complicaciones. Más allá del precio, Don Pancho es una experiencia confiable. Es el lugar al que siempre puedes volver con la certeza de que te vas a ir satisfecho: por el sabor, por el servicio ágil y por el gusto de comer como en casa.

Los Auténticos Tacos Don Pancho: tradición que sabe a Nuevo León.

En Tacos Don Pancho el precio es bajo, pero el sabor, la calidad y la satisfacción son altísimos.

En Monterrey, hablar de tacos al vapor es hablar de tradición. Pero si hay un lugar donde esta tradición se mantiene viva, sabrosa y accesible, ese es Tacos Don Pancho. Con décadas de historia y un sabor que se ha ganado el corazón (y el estómago) de locales y visitantes, este lugar demuestra que la buena comida no tiene por qué ser cara.

Comer bien sin gastar de más

Lo primero que sorprende al llegar a Los Auténticos Tacos Don Pancho es el precio: tacos desde \$13.00, pero el verdadero valor no está solo en el precio, sino en lo que recibes a cambio: tacos bien servidos, con sabor casero y su inigualable salsa verde. Además de contar con la opción de elegir tortilla de harina para los más norteros de corazón, por solo un ligero costo extra que bien vale la pena. No podemos dejar de mencionar la variedad de guisos, que van desde la clásica deshebrada hasta el chicharrón, el frijol o la papa. Cada uno tiene ese toque casero y bien sazonado que hace que siempre quieras probar más de uno.



NO IMPORTA SI ES MARTES O DOMINGO...

SIEMPRE ES BUEN DÍA PARA UNOS DON PANCHO

☎ 81-83-37-99-04

☎ 81-83-67-14-52

📍 TACOS DON PANCHO

📱 @TACOSDONPANCHO1968

📺 @TACOSDONPANCHOMTY

RESTAURANTE

TACOS



Favorito
del mes
Taco de
Chicharrón

DESDE 1980

CESAR'S TACOS

Tacos mañaneros en harina y maíz

Lun a Sáb de 7:30 am a 3 pm / Domingo 8 am a 2 pm



Ticket promedio
por persona

\$200

Ocasión ideal

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

(81) 8336 3292

cesars.tacos

Cesar's Tacos

Recomendación

Destacados por sus guisos como barbacoa, picadillo o chicharrón son una excelente opción para un desayuno lleno de sabores.

La crítica opina

DESAYUNOS

Interior y Exterior
COMEDOR

FAVORITOS

2 Sucursales en:

MTY SPG SNN STA ESC APO GPE STLLO



FACEBOOK



INSTAGRAM



WEBSITE



Residente
Restaurant-
Media



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

EN TENDENCIA

Nuevas propuestas

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



B-SIDE

El bar más nuevo de Plaza Duendes, en el municipio de San Pedro Garza García. Con una cocina abierta en la cual puedes ver desde tu asiento cómo preparan tus alimentos. Tienen un amplio menú enfocado en la comida oriental y en la coctelería, con bebidas como el "Silent Killer".



SPG



RESERVA 85

Con su gran apertura el pasado mes de mayo, este restaurante ubicado dentro de Plaza Nacional 5500, en la Carretera Nacional, ofrece una estética elegante y sofisticada en colores oscuros y luces cálidas. Su menú contiene platillos como pulpo, salmón, fetuccini, short rib eye, cortes angus, cortes nacionales, cremas, tacos, pollo y hamburguesas de rib eye.



MTY



MONEÉ

Esta nueva cafetería tiene un concepto diferente y lleno de cultura, se encuentra dentro de Casa Coa, en Calzada del Valle, en San Pedro Garza García, su decoración es sofisticada, con detalles en madera, y su ambientación la vuelve acogedora, con estanterías llenas de libros para disfrutar de una buena lectura en compañía de tu bebida favorita. En su menú encontramos diferentes tipos de galletas y bebidas como café y matcha.



SPG



TABERNA ATOPE

Inaugurada en mayo de 2025, La Taberna Atope se encuentra en Dr. Coss, en Barrio Antiguo, un lugar enfocado en la cultura española, con presentaciones de flamenco en vivo, resaltando sus tradiciones tanto en el ambiente y la decoración, como en su cocina. Su menú ofrece platillos como patatas bravas, baguettes, croquetas de jamón y una amplia variedad de coctelería.



MTY



MARANATO

Un nuevo lugar de mariscos llega al municipio de San Pedro Garza García. Maranato es un restaurante con una oferta gastronómica traída directamente de Culiacán, Sinaloa, y una estética sobria, en colores que transmiten tranquilidad. Su menú contiene platillos como aguachile, coctel de camarón, sashimi, torre de mariscos, tacos gobernador y pulpo sarandeado.



SPG



NOTICIAS



Nos encanta Memes Café: por un montón de razones..

Un concepto con identidad propia

Memes Café combina el estilo de los diners texanos con ingredientes y sazón norteña. Desde que entras, sientes que estás en una escena de película gringa, pero con corazón regio. La decoración mezcla lo hogareño con un menú de comfort food con acento mexicano.

Comida que llena el alma y el plato

Aquí no escatiman: los waffles son gruesos, los huevos bien servidos, el tocino hecho en casa y los hash browns como deben ser: doraditos y sabrosos. Todo está preparado desde cero: curan sus carnes, secan sus chiles, hacen sus salsas. No hay nada recalentado ni enlatado. Se nota en cada bocado la calidad.

Servicio con nombre y apellido

El trato es cálido, directo y muy personal. El dueño suele andar por ahí, saludando, preguntando si todo va bien, recomendándote algo del menú. Hay una atención real al cliente, que se agradece mucho en un mundo donde todo parece tan automático.

Reseñas que no mienten

Tienen más de mil reseñas positivas entre Google, Tripadvisor y otras plataformas. La gente habla maravillas del sabor, el tamaño de las porciones y el ambiente. Y no solo eso: también recomiendan volver. Esa es la mejor señal de que un lugar vale la pena. Memes Café es ese tipo de lugar que te hace sentir en casa. La comida reconforta, el ambiente relajado, el servicio conecta y todo tiene ese sabor que te hace querer regresar.



Adivina: ¿Cuáles son los restaurantes saludables más frescos de San Pedro?

Tres spots donde lo saludable y la sociedad se encuentran.

Vanela

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

Casa Macro

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

Tierra

Dentro de OUM Wellness Center, en Arboleda, se encuentra Tierra x OUM, un restaurante que vio sus inicios en 2023 y se ha enfocado en ofrecer una cocina con un gran sabor de la forma más saludable y natural posible, con platillos como ensaladas, sopas, bowls, pastas, huevos y un menú especial con sandwich de picaña, arroz salvaje con kimchi, chicken curry sandwich y grilled sandwich.

NOTICIAS



Descubre cómo la nostalgia, elemento característico de las nuevas generaciones, repopularizó los restaurantes temáticos.

En tiempos donde la conexión emocional vale más que nunca, la nostalgia se ha convertido en una poderosa herramienta dentro del mundo gastronómico. Las nuevas generaciones (especialmente millennials y centennials) buscan mucho más que buena comida: desean experiencias que les hablen al corazón. Este anhelo de reconectar con etapas pasadas ha traído de vuelta un concepto que parecía olvidado: el restaurante temático. Grupos restauranteros han sabido capitalizar este sentimiento colectivo, apostando por espacios que transportan a los comensales a otras épocas. Inspirados en los años 2000, los noventa o incluso décadas más lejanas, estos lugares no solo cuidan la ambientación visual, sino que transforman su propuesta completa: la música, los platillos y la decoración funcionan como un viaje sensorial que despierta recuerdos y emociones profundas. En algunos casos, esta transformación se da a través de eventos especiales; en otros, forma parte de su identidad permanente. Este tipo de experiencias no solo entretienen: conectan. A través de referencias culturales, símbolos populares y sabores familiares, estos restaurantes logran que los clientes se reconozcan en el espacio, se sientan parte de algo y revivan momentos de su historia personal. Comer ya no es solo una necesidad o un gusto, sino una forma de reafirmar quiénes somos y de dónde venimos. Ejemplos como el restaurante de Hello Kitty, que apela al imaginario visual y emocional de la infancia, o Sala de Despecho, que evoca momentos melancólicos a través de una propuesta íntima y cargada de referencias musicales, muestran cómo esta tendencia ha calado hondo en el público. Ambos espacios no solo sirven comida: sirven memorias. La nostalgia, lejos de ser una moda pasajera, se está consolidando como un lenguaje universal en la industria restaurantera.



Del Aperol al mezcal: los cócteles que todos están pidiendo en Monterrey (y tú también deberías).

La coctelería vive un gran momento entre los paladares curiosos, y en esta temporada de calor, nada como un cóctel bien preparado para refrescarte en buena compañía. Aquí te presentamos cinco opciones ideales para los días de verano, con sabores que van desde lo floral hasta lo ahumado:

Hugo Spritz

¿Te gusta el Aperol Spritz pero quieres algo diferente? El Hugo Spritz es una versión más fresca y floral, preparada con prosecco, licor de flor de saúco y un toque de menta. Perfecto para una tarde soleada.

Tinto de Verano

Un clásico que no pasa de moda. Esta mezcla de vino tinto acompañado de frutas de temporada es ideal para quienes buscan una bebida ligera y fácil de disfrutar.

Tom Collins

Gin, jugo de limón y agua mineral: así de simple y delicioso. Este cóctel cítrico es un favorito escondido que funciona como excelente aperitivo para empezar una noche con amigos o en pareja.

Mezcal de jamaica

Una mezcla con sabor a México. Esta bebida combina el característico ahumado del mezcal con el frescor de la jamaica, resultando en un trago intenso pero equilibrado que ha conquistado a los regios.

Rosé Spritz

Si prefieres sabores frutales y ligeros, el Rosé Spritz es para ti. Hecho con vino rosado y frutas frescas, puedes personalizarlo con sodas italianas para darle un giro a tu gusto. Y para probarlos en el lugar ideal, aquí te dejamos cinco bares en Monterrey donde puedes disfrutar estas bebidas en el ambiente perfecto.

NOTICIAS



La pizzería estilo chicago de 24 horas que constantemente tiene fila

Dumbo Pizza entendió que el antojo no descansa y lo resolvió con porciones y mucho sabor.

En San Pedro, hay una pizzería que rompe con las reglas del horario tradicional: Dumbo Pizza, abierta las 24 horas del día, los 7 días de la semana, la cual gracias a su modelo de servicio ininterrumpido se ha convertido en una de las favoritas del público, no importa si son las 3 de la tarde o las 2 de la mañana, constantemente tienen fila de personas que buscan probar sus rebanadas y pizzas estilo Chicago.

Sin embargo, su éxito no radica solo en estar abiertos las 24 horas, sino en la calidad que entregan: porciones generosas hechas con ingredientes de calidad premium, desde el queso hasta la salsa. La clientela no solo busca saciar el hambre, sino disfrutar de un producto delicioso y consistente a cualquier hora del día o la noche.



El secreto árabe mejor guardado de Monterrey está en un sótano... y está a \$80 pesos

Comida auténtica, precios accesibles y sabor casero.

En el sótano de una plaza poco pretenciosa se encuentra uno de los secretos mejor guardados de la comida árabe en Monterrey: Comida Árabe del Sr. Abbas, un pequeño local de comida que solo abre fines de semana con un horario limitado. Su menú, aunque pequeño, es contundente: shawarmas, falafels dorados y kipes con una mezcla especial de cereales y especias. Todo con precios sorprendentemente accesibles, que permiten probar algo auténtico e internacional sin tener que vaciar tu cartera, pudiendo probar el "platillo árabe" que mezcla prácticamente todo su menú por un módico precio de \$80 pesos.

Pero lo que realmente distingue a este lugar además de su sabor, es su autenticidad. Aquí no hay pretensiones de "restaurante exótico" para enganchar al público, lo que hay son recetas sazón casera y auténtica que se saborea con cada bocado. Una joya oculta que deberías probar si eres amante de la comida árabe.

NOTICIAS



El secreto mejor guardado de Monterrey

Un nuevo concepto de restaurante está conquistando el paladar y la curiosidad del comensal moderno: se trata del supper club o private dining, una propuesta que va más allá de simplemente salir a cenar. En estos espacios, la experiencia gira en torno a la intimidad, la sorpresa y la conexión, tanto con la comida como con los desconocidos que comparten la mesa.

A diferencia del formato tradicional, aquí el chef es protagonista y curador de una velada única. Se diseña un menú exclusivo para todos los asistentes, permitiendo que la creatividad y la experimentación tomen las riendas de cada platillo. No hay carta ni decisiones que tomar: el menú se revela plato a plato, con ingredientes inesperados, técnicas innovadoras y presentaciones que despiertan tanto el apetito como la conversación.

Lo más sorprendente es el ambiente que estos lugares logran construir. Aunque los sabores y propuestas suelen ser atrevidos, el entorno invita a la calidez, evocando la sensación de estar cenando en el comedor de tus amigos más cercanos. Se genera un vínculo especial entre extraños, un tipo de conexión que rara vez se da en la escena gastronómica tradicional.

En Monterrey, este concepto comienza a florecer con fuerza. Aunque todavía son pocos los que lo han llevado a la práctica, proyectos como Sito Supperclub, Underground y Sublime Fine Dine están marcando el camino, atrayendo a aquellos que buscan algo más que una buena comida: una experiencia que estimule todos los sentidos.



¿Bares sin ruido...? Ahí vienen

Después de días cargados de responsabilidades, pendientes y estrés, muchos buscan algo más que comida o bebida: anhelan un espacio donde conectar, relajarse y sentirse parte de una comunidad. Restaurantes y bares han comprendido esta necesidad emocional, y por eso cada vez más apuestan por crear atmósferas que inviten a quedarse, a conversar y a reconectar. Mientras más cómodo y auténtico se siente el ambiente, más tiempo pasan ahí los clientes.

Hoy en día, el speakeasy ha evolucionado para convertirse en una tendencia que va mucho más allá del secreto. Aunque aún conservan ciertos elementos de misterio —entradas ocultas, ubicaciones discretas, puertas disfrazadas—, lo que realmente atrae al público moderno es la atmósfera que estos lugares ofrecen: espacios íntimos, silenciosos y cuidadosamente diseñados para aislar el ruido exterior.

En una era saturada de estímulos, donde cada esquina está llena de pantallas, tráfico y conversaciones superpuestas, los bares speakeasy brindan un respiro. Su encanto no radica solo en lo escondido, sino en la paz que ofrecen. Luz tenue, música seleccionada con intención y un servicio personalizado hacen de estos bares un refugio perfecto para quienes necesitan desconectarse y volver a sentirse presentes.

Así, los speakeasy actuales no solo rinden homenaje a una época pasada, sino que reinterpretan su esencia para responder a una necesidad muy vigente: encontrar un espacio donde el tiempo pare, el ruido desaparezca, y la experiencia tenga sentido.



SNACKS DE VERANO

Disfruta el verano con 5 snacks perfectos para consentirlo.

Llega el verano y con ello estas deliciosas opciones para combatir el antojo desde lo más picosito hasta para deleitar el paladar más dulce.



Helados

Helados Sultana
Dairy Queen
Scoop



En portada



Elotes

Elotes La Purisima
La Casa Del Elote
Los Sánchez

residente.mx



En portada



Chocolates

Caramela
House of Toffee
Cocoan Chocolatería

residente.mx



En portada



Pastel

Pastelería Lety
Kuchen Alta Repostería
La Postrería 77

residente.mx



En portada



Frituras Preparadas

El Perihuate
Elotes Los Fernández
Culichips

residente.mx

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.



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.



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.



PEPES STONE BAKED PIZZA

En Pepe's hacen las pizzas como debe ser, masa con su punto, bien trabajada y horneada en piedra como debe ser. El pepperoni tiene ese toque picante que pide otra rebanada, y la mozzarella fresca hace su trabajo. Los rolls de Nutella son el remate perfecto. Podría tener más variedad para vegetarianos, pero cuando antoja una pizza bien hecha, aquí no fallan.



ANTOJITOS LAS 5 MARIAS

Antojitos Las 5 Marías tiene ese sabor que reconforta y se siente hecho en casa. Sus burritos, tacos y sopes llegan al punto exacto entre lo abundante y lo sabroso, sin necesidad de adornos. Es un lugar para ir con hambre, con antojo y con ganas de comer bien. Aquí todo se trata de disfrutar.



NUEVE FUEGOS

9 Fuegos es de esos lugares que no se andan con rodeos: carne de calidad, punto. El vacío siempre sale perfecto - jugoso, con su corteza tostada y ese sabor a leña que hace la diferencia. Acompáñalo con sus morrones asados (que tienen ese dulzor natural) y su chimichurri casero. Un lugar con un menú preciso.



PUBLICIDAD

DIGITAL



www.tresesenta.mx

Ventas: 811-915-2174



47. EN TENDENCIA: ORIENTAL

RECOMENDACIONES RESIDENTE



ASIANA CHINA GOURMET

Con dos sucursales en la ciudad de San Pedro Garza García y Santa Catarina, en Nuevo León. Ambas sucursales se encuentran dentro de plazas gastronómicas, con un estilo sencillo y sofisticado. Con un menú que cuenta con platillos como chow mein, alitas agridulces, pollo almendrado, pollo agridulce, arroz frito y de coliflor, así como variedad de rollos de sushi.



ICHIKANI

Ubicado en la Av. Vasconcelos en San Pedro Garza García, en Nuevo León; con un estilo contemporáneo en colores claros que sumados a una iluminación cálida y tenue, crean un ambiente cómodo y tranquilo. Entre su menú puedes encontrar platillos como torre de mariscos, sushi, sashimi, poke, pad thai y postres tradicionales como el moshi.



YAMATO

Actualmente cuenta con tres sucursales en Nuevo León, dos en Monterrey y una en San Pedro Garza García. Con un estilo tradicional donde predominan los detalles en madera, y una iluminación que ayuda a crear la sensación de tranquilidad. Su menú cuenta con platillos como ramen, sashimi, kushi age, yakimeshi, gyoza y la estrella del lugar, el sushi boat.



RECOMENDACIONES RESIDENTE



TAIWAN DIM SUM

Taiwan Dim Sum es un restaurante enfocado en la comida taiwanesa ubicado en Monterrey, Nuevo León. El lugar tiene un estilo acogedor y casero, en colores cálidos y luces a juego, creando un ambiente cómodo. En su menú encontramos dumplings, sopas, chow mein, noodles, mooncakes, pollo a la naranja, bubble tea y arroz frito.



SEÑOR TANAKA

Este restaurante se encuentra ubicado en San Pedro Garza García. En Nuevo León. Su estética es sobria y sofisticada en colores oscuros sumados a detalles en madera y una iluminación cálida y tenue. Su menú incluye platillos como tostadas de atún, camarones dinamita, gyozas, sunomono, arroz frito, carnes premium, sushi y sashimi.



YAMASSAN RAMEN

Un restaurante oriental con sucursales en CDMX, Querétaro y Nuevo León. Ubicada en José Vasconcelos, en San Pedro Garza García, la sucursal cuenta con un ambiente familiar, decorada con detalles en madera y colores que contrastan entre sí. Su menú contiene platillos como ramen, gyozas, donburi, curry japonés, noodles y helado.



RECOMENDACIONES RESIDENTE



YOKO

Con un concepto diferente, Yoko trae su barra de hand roll, el lugar es ideal para ir en pareja o solo. Se ubica en Gómez Morín, en San Pedro Garza García, con un estilo minimalista y una iluminación que le da un aspecto íntimo y cómodo a la vez. El menú es un pequeño formulario en el que seleccionas tu orden y una vez pases a barra preparan tu pedido frente a ti.



RECOMENDACIONES RESIDENTE



TORO SUSHI

Este restaurante está ubicado en el municipio de Monterrey y Santa Catarina, Nuevo León, con una ambientación tranquila y discreta en colores cálidos y una iluminación a juego, creando la atmósfera perfecta para ir con amigos o familia. Dentro de su menú se pueden encontrar platillos como sushi, salmón a la naranja, arroz frito, sopas, pollo al mango y arrachera cantonesa.



NIKKORI

Con diversas ubicaciones en el área metropolitana este restaurant especializado en comida japonesa ofrece una experiencia de sabores creativos adaptándolos a la cultura mexicana, en todo momento trabaja en superar las expectativas de los clientes, por ello ha sido uno de los favoritos de la gente.



BLACK SUSHI

Sobre la avenida Perimetral Norte, en el municipio de Santa Catarina, se encuentra este restaurante oriental con terraza en su segundo piso, su estética incluye madera, rojos, detalles de la cultura oriental y luces cálidas. Su menú contiene platillos como ramen, gyozas, sushi, nigiris, arroz frito, kushiage de queso y pollo almendrado y pollo a la piña.



AMATERASU

Este restaurante se encuentra en Monterrey, posee un concepto de lujo y alta cocina especializada en tapas japonesas que son platos pequeños al centro, diseñados para compartir. Cuentan con tres tipos de cocina: barra fría, cocina caliente y robata-yaki, la tradicional parrilla japonesa.



SUSHI ODA

En Calzada, en el municipio de San Pedro Garza García, se encuentra Sushi Oda, un restaurante oriental con una estética elegante y una ambientación que da la sensación de intimidad gracias a sus colores sobrios y su poca iluminación en tonos cálidos. Cuentan con 4 opciones de menú por tiempos y un menú principal que está compuesto por maki, temaki, sashimi, nigiri, donburis y sopas.



SIEMPRE 
UANL

Ángel Arath
Estrada Noriega

Estudiante
de Ingeniería Civil

**Reconocimiento
Nacional al Mérito
Estudiantil SMI**



53. EN PORTADA: BAR COLEMAN SPEAKEASY



En Portada

Grupo Blend: Innovación y comunidad en la escena gastronómica de Monterrey

En la zona sur de Monterrey, un colectivo apasionado por la hospitalidad está transformando la experiencia gastronómica local. **Grupo Blend**, que toma su nombre del reconocido Blend Wine Bar, reúne cinco conceptos con identidad propia pero unidos por una filosofía común: crear experiencias memorables que conecten a las personas y fomenten la comunidad. Desde coctelería de autor hasta cocina oriental contemporánea, música curada y una selección de vinos poco convencionales, **Grupo Blend** se posiciona como un referente para quienes buscan propuestas auténticas, con carácter y alejadas de lo común.

Una apuesta por la Carretera Nacional

Aunque tradicionalmente fuera del epicentro gastronómico de Monterrey, la Carretera Nacional se ha convertido en un espacio con gran potencial para proyectos innovadores. Grupo Blend apuesta por esta zona en plena expansión, con la visión de descentralizar la oferta gastronómica y cultural, detonando creatividad y comunidad local.

Los espacios que conforman **Grupo Blend** son:

Bar Coleman Speakeasy: Ubicado en un sótano que evoca la clandestinidad de los años 20 y 30. Su coctelería de autor y cocina sorprendente, que incluye sushi y sake, lo han convertido en uno de los secretos mejor guardados del sur de Monterrey. @barcolemanmx

Ronin Akachóchin Izakaya: Cocina oriental contemporánea que reinventa técnicas tradicionales para ofrecer una experiencia sensorial única, con ingredientes de alta calidad y presentaciones cuidadas. @ronin.mty

Nota Listening Bar: Espacio dedicado a las artes y la música mezclada en vivo con vinilos, pensado para crear un ambiente con carácter ideal para disfrutar con amigos. @nota.bar.mty

Blend Wine Bar: Reconocido por su selección de vinos poco convencionales, desde etiquetas emergentes hasta exclusivas, ofrece catas guiadas y maridajes temáticos para el amante del vino curioso. @blendwinebar

Tirabuzón: Tienda de vinos con una cuidada selección de etiquetas mexicanas, que incluye bodegas del Valle de Guadalupe, Parras y San Luis, destacando la calidad y el cuidado en cada etiqueta. @tirabuzon.mx

Más que bares y restaurantes: un puente emocional

Grupo Blend es ese "puente" que conecta a las personas con nuevas sensaciones, sabores e historias, consolidándose como un actor clave en la escena gastronómica de Monterrey.

Handshake se adueña de Coleman por una noche

La mixología de **Handshake** speakeasy elevó el aniversario del bar **Coleman** en una noche exclusiva.

El pasado 20 de Junio, el bar **Coleman**, en el marco de su primer aniversario, celebró con una colaboración especial que dejó huella en la escena de la mixología de Monterrey. Por una noche, el reconocido bar **Handshake** speakeasy, nombrado el mejor bar por la **North America's 50th Best Bars**, tomó las riendas de **Coleman** para ofrecer una experiencia exclusiva e inolvidable. Los asistentes, entre amigos, clientes habituales e invitados especiales, disfrutaron de tres propuestas de cocteles diseñadas especialmente por el equipo de Handshake. Uno de los drinks, con un inesperado toque de aceite de oliva, se llevó la noche y los aplausos por su originalidad y ejecución impecable, consolidado así el evento como una convivencia íntima y sofisticada en uno de los mejores bares de Monterrey.

La alianza representó una fusión perfecta entre la atmósfera clandestina y retro de Bar **Coleman** y la sofisticación y narrativa de **Handshake**, cuyo espacio en CDMX se distingue por su coctelería de alto nivel y servicio de primera clase. La exclusividad del evento fue palpable, con un ambiente íntimo que reforzó la experiencia de alta coctelería en un espacio donde la mixología no es solo una bebida sino un arte, ofreciendo a Monterrey una probada de lo mejor del panorama global de la mixología.



HANDSHAKE

&

COLEMAN



Residente
Restaurant
Books

Platillos icónicos de Nuevo León

Historia culinaria que pasó del hogar



¡Ya disponible volumen VI!

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

Costo \$250

Envío gratuito a partir de 2 ejemplares
@residentemy | residentemx

59. FOOD & DRINKS



Pie de papa prime con Rib Eye y salsa de tres quesos con trufa

Sonora Prime

residente.mx



Alambre

La Chueca

residente.mx



Pasta cuatro quesos con trufa

Pizza Studio
residente.mx



Fat Bastard

El Guayabo
residente.mx

ICON

OPINIÓN



OPINIÓN

Entrevistas

Kathia Guajardo

Guillermo González Beristáin

Carito Lourenço

Jonatán Gómez Luna

Adrián Herrera

Doña Mary “La Gritona”

Pati Jinich

Ricardo Torres



Kathia Guajardo

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

¿Que puede marcar una diferencia entre los restaurantes que comparten el concepto norestense? En un mercado como lo es el de los restaurantes de cortes de carne en Nuevo León, donde la oferta es abundante, un un mercado exigente, es clave tener una diferenciación para poder destacar, algunos elementos que aportan mucho son el hacer énfasis en el origen de la carne, contar historias del producto ejemplo “Rib Eye de ganado criado en la sierra y alimentado con sorgo del norte”, crear alianzas con ranchos locales refuerzan la identidad y reducen intermediarios o contar con certificaciones que resaltan una “producción sostenible” generan valor agregado. También el tener Técnica y punto de cocción como propuesta gastronómica pueden marcar una diferencia, no solo es ofrecer término 3/4 sino agregar “cocinado en leña de mezquite, ébano como sello de sazón del corte”, utilizar técnicas como “dry aging” y presentar cortes menos comunes. Además, los acompañamientos y salsas ayudan y hacen completamente la diferencia, esta es la parte más importante para cualquier región pues aquí los puedes conquistar con una receta original que no se encuentre en otro lado y el motivo por el que se decidan a ir a tu restaurante cuando están analizando las opciones.



Guillermo González Beristáin

Originario de Ensenada, Baja California, estudió Administración de hoteles y restaurantes en el Mesa College de San Diego, posteriormente se graduó con honores del The Culinary Institute of America, en Nueva York. Fundador del restaurante Pangea quien poseé una Estrella Michelin.

¿Se puede decir que existe un platillo favorito o una simplificación mediática. En caso que tengas alguno o algunos, cual es (o son) tu platillo favorito? Yo no te puedo decir que haya una sola cosa que para mí sea mi favorita. Hace años escribí un artículo donde hablaba de “¿qué quisiera comer antes de morir?”. Entonces los enlisté casi todos. Y depende de dónde esté. Me encantan los mejillones, me llevan a mi infancia; los nigiris, es algo que descubrí cuando ya tenía edad y entendía lo que es un nigiri. También los tacos de carne asada de Baja California, el plato que más me gusta de esta ciudad es el machacado, es espectacular el tema de preservar carne y desayunarla con huevos; no hay nada más mundano que eso, que es delicioso. Me gusta muchísimo la comida francesa clásica, porque esa fue la cocina que yo admiraba cuando decidí estudiar cocina, en la que me formé muchos años. La disciplina que conlleva y la historia que tiene detrás, el culto al producto que tienen los chefs franceses, que no es que no tengan los mexicanos; es mucho más reciente y lo que ha pasado en México me ha encantado, pero también creo que me faltan platos por probar que claro que se pueden convertir en un favorito. Pero a día de hoy, los platillos que me encantan son los ya mencionados y esta comida callejera de Baja California, porque es con lo que crecí, las tostadas de ceviche, los cócteles de almeja, los tacos de pescado; esa cocina la podría comer mucho más seguido.



Carito Lourenço

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

¿Cómo consideras que se vean afectados los platillos a la hora de llegar a otro país y tener que adaptarse por temas de disponibilidad de ingredientes? Es inevitable que una cocina se adapte al lugar donde llega, ya sea por disponibilidad de ingredientes o por las preferencias locales. Lo veo como una evolución, no como una pérdida. En el caso de la cocina argentina en México, algunas versiones pueden alejarse del sabor original, sobre todo por el toque local que hace a la manera de comerlo, pero también pueden ganar matices interesantes. Lo importante desde mi punto de vista es mantener la esencia y el respeto por la tradición; entendiendo que lo más interesante es adaptar los sabores originales a los productos y maneras de consumo del territorio dónde se encuentren.



Jonatán Gómez Luna

Uno de los grandes representantes de la cocina mexicana contemporánea que actualmente forma parte de la llamada "nueva generación de chefs mexicanos". Se graduó del CCA en la Ciudad de México y desarrolló una refinada técnica culinaria como practicante en algunos de los mejores restaurantes del mundo.

¿Crees que con el reconocimiento de una Estrella Michelin, también lo haga la presión de conservar un estilo e imagen excepcional alrededor de tu trabajo y que tanto esto te permite o limita a probar y experimentar? Obviamente las expectativas van a ser más altas ¿No? Y creo que es un reconocimiento que ayuda muchísimo a la industria, algo que la mayoría de nosotros y personalmente, siempre soñó, una vez que la tienes es una responsabilidad brutal, que esto igual no cambia mucho porque correo que desde antes de recibirla ya somos exigentes, por algo nos la dieron, la exigencia es buena, un cliente exigente es bueno, que nosotros tengamos cierta presión es bueno, que nosotros al final del día no trabajamos por premios, si son un apapacho y un aplauso al trabajo y esfuerzo de todo el equipo, pero si lleva a otro punto de exigencia personal más fuerte, la estrella no va a cambiar nuestra forma de ver, estar o cocinar, pero sí influye en la forma personal de exigencia y disciplina que tenemos los cocineros, siempre estamos pensando qué más hacer, la idea es conservarla y exigirnos para lograr una segunda y que sea una experiencia única en donde vivimos.



Chef Adrián Herrera

Chef autodidacta que ha conquistado el mundo de la gastronomía con su creatividad, pasión y habilidades culinarias. Además de ser reconocido por sus creaciones en la cocina, también es escritor y fotógrafo, lo que demuestra su versatilidad y amor por el arte en todas sus formas.

¿Crees que con el reconocimiento creciente, también lo haga la presión de conservar un estilo e imagen excepcional alrededor de tu trabajo y que tanto esto te permite o limita a probar y experimentar? No siento en lo más mínimo ningún tipo de presión por agradar o quedar bien en relación con la fama, los reconocimientos o las expectativas. Siempre he hecho lo que he querido y lo he llevado a cabo de la mejor manera. Con errores, pero siempre saliendo adelante. Mi estilo no ha cambiado en más de 20 años que llevo en esto y no estoy para modificar mi manera de ser y actuar hoy, bajo ningún pretexto o presión.



Doña Mary “La Gritona”

Nacida en Monterrey, Nuevo León, en una familia de ocho hermanos, una mujer de carácter que se fue abriendo paso, al día de hoy tiene un restaurante de tacos mañaneros con una mención Michelin.

¿Con el reconocimiento de una mención Michelin se sabe que hay una mayor exposición, no solo en el público nacional sino, también internacional, de qué forma sientes que esto se pueda ver reflejado en la Taquería?

El sacar esa placa y que me hayan dado ese reconocimiento, era algo que yo no había imaginado ni me había esperado, sin embargo, sí puedo decir que fue un sueño hecho realidad, porque gracias a eso viene gente de Corea, viene gente de Inglaterra, viene gente del mundo entero, por ejemplo, una vez vino un hombre de Rusia y salió gritando “los mejores tacos del mundo, la mejor tortilla”, vienen japoneses, chinos, estadounidenses, que para mi, el que vengan de lugares, de donde dices tu, no se come el picante o no están acostumbrados a ciertos condimentos. Han venido y han dicho, “estos tacos son lo máximo, es lo mas bueno del mundo” y que les haya encantado el machacado con huevo y te digan que lo habían comido en otras partes y digan que no saben igual, porque aquí tienen mucha carne, y es increíble, porque vienen a probar un sazón diferente, un sazón muy casero, que sí, claro que hay muchos tacos, pero cada quien trae su propio sazón, entonces vienen de Estados Unidos y de muchos otros lugares y dicen “ hemos comido tacos en Nuevo León, si, pero queremos encontrar otra asado igual, otra deshebrada igual y no hay, osea, aqui es su sabor único”.



Pati Jinich

Chef mexicana, ganadora de prestigiosos reconocimientos, conductora de televisión, autora de libros de cocina y conocida por su serie de televisión, Pati's Mexican Table. Es la chef residente del Instituto Cultural Mexicano en Washington, D.C., desde 2007.

¿Cómo fue la experiencia de haber cocinado para Barack Obama?

La Fue una experiencia increíble, en mi vida profesional hay dos experiencias que han sido un highlight, cocinar para Michelle Obama para el 5 de mayo en la casa blanca y cocinar con Elmo Y Cookie Monster, y siento que los dos representan como el epítome de lo que admiramos los mexicanos de Estados Unidos. Con el presidente Barack Obama, su Casa Blanca era una que apreciaba muchísimo la cultura y la gastronomía mexicana. La comida favorita de él y su esposa era justo la comida mexicana y celebraban todos los años el 5 de mayo, invitaban no solo a mexicanos notables, sino también a latinos. Cuando cocinas para la Casa Blanca, tú haces una lista de ingredientes, no los puedes llevar, ellos los tienen que pedir por seguridad, y tú cocinas con el equipo de la Casa Blanca, no te dejan estar totalmente a cargo justo por seguridad, es una actividad muy colaborativa en donde pues trabajar con Cristeta Comerford que era la chef de la Casa Blanca, es una mujer asiática extraordinaria, profesional, con muchísima experiencia. Simplemente fue un placer, una experiencia como ninguna otra.



Chef Ricardo Torres

Originario de Monterrey, Nuevo León, estudió la UERRE alimentos y bebidas, Chef en National Geographic, con experiencia de puestos como La finca Durango, Eurest Services USA y Taller gastronómico polanco, con experiencia en el programa televisivo regiomontano en la cocina con Gerónimo.

¿Crees que con el reconocimiento creciente, también lo haga la presión de conservar un estilo e imagen excepcional alrededor de tu trabajo y que tanto esto te permite o limita a probar y experimentar?

Sí hay presión. Cuando la gente te sigue y te ha visto crecer, espera algo de ti. Es bonito, porque significa que valoran tu trabajo, pero también es un arma de dos filos: quieres innovar, pero al mismo tiempo piensas “¿y si a mi gente no le gusta?”. Al principio me atormentaba eso. Pero con los años entendí algo clave: mis fans no me siguen por un platillo fijo, sino por mi esencia. Si mañana hago una enchilada con mole de café o un rib eye con salsa de vino tinto, lo que esperan es que se note mi sello: sabores intensos, técnica pulida y un toque que les haga decir “esto es de Ricardo”. ¿Si eso me limita? A veces. Hay días que quisiera tirar toda la carta y cocinar solo fermentados y técnicas modernas, pero sé que mi cliente fiel viene por su chicharrón de rib eye o su postre de elote quemado. Entonces busco el equilibrio: manteniendo sus favoritos en especiales o en temporadas, me suelto el pelo, y de alguna forma se educa el paladar sin traicionarlos. Y la presión... pues sí existe. Pero ya no me paraliza; la uso. Cada que subo algo nuevo les digo “Órale, prueben esto y díganme”, así los hago cómplices. Al final, siempre seré el chef que empezó en una cocina chiquita.



73. GASTRO DESTINOS

RECOMENDACIONES RESIDENTE

CIUDAD DE MÉXICO



LING LING BY HAKKASAN

Ubicado en Cuauhtémoc, Ciudad de México. El restaurante posee un estilo sofisticado, donde los colores suaves se mezclan con luz natural, creando un ambiente fresco y relajado, mientras que en la noche se suman las luces cálidas, dándole una estética más elegante. Con platillos de temporada, menú de almuerzos y menú de cenas.



MAMA SAN

Dentro de la colonia Roma, en la Ciudad de México, se encuentra "Mama San" un poh bar con un estilo sencillo y relajado con colores contrastantes y un ambiente lleno de vida, perfecto para ir con amigos, en su menú puedes encontrar rollo primavera, pho bo tai, pho ga, ramen, postres y bebidas.



MOG BISTRO

Se encuentra ubicado en la colonia Roma, en la Ciudad de México. Con un estilo con un toque tradicional, combinando el uso de madera con paredes en negro y luces cálidas que le dan un toque cómodo e íntimo perfecto para ir con amigos o familia. En su menú encontramos ramen, sushi, nigiris, postres y bebidas orientales.



RECOMENDACIONES RESIDENTE

CIUDAD DE MÉXICO



FIDEO GORDO

Fideo Gordo es un restaurante de comida oriental, ubicado en Roma, en Ciudad de México, con un estilo sencillo, en colores pastel, creando un ambiente tranquilo, destacando por sus fideos, en su menú puedes encontrar una amplia variedad de ramen tradicional y de especialidad, sandos, yakimeshi y gyozas.



GALANGA THAI HOUSE

Reconocidos por la Guía Michelin, Galanga es un restaurante especializado en comida tailandesa ubicado en la calle Monterrey, en la Ciudad de México. Su aspecto tiene un toque clásico y refinado, y su menú cuenta con platos como Curry Puff que consiste en un hojaldre con tinta de calamar relleno de camarón y curry o el Gai Tod Golae, alitas rellenas de arroz aromatizado con cúrcuma y acompañadas de curry rojo.



KOKU

Con dos sucursales en la ciudad, ubicadas en Cuauhtémoc, en la Ciudad de México, Koku mantiene un estilo clásico y un toque rústico, donde el uso de madera, plantas y luces cálidas crean una atmósfera tranquila perfecta para comer con amigos. Entre sus platillos encontramos ramen, sushi, nigiris, sashimi, tiraditos, Kushi-katsu y Yakimeshis.



RECOMENDACIONES RESIDENTE

RIVIERA MAYA



KOBMA

Ubicado en el corazón de la Riviera Maya, en Playa del Carmen, Quintana Roo. Con un estilo tradicional y acogedor, donde las luces cálidas y el uso de madera se combinan creando un ambiente de confort, entre su menú puedes encontrar platillos como sashimi, sopas, sushi, ramen, curry, entre otros.



SHOYU

Con un ambiente tranquilo y relajado que lo hacen ideal para ir con amigos o familia. Se encuentra ubicado en Playa del Carmen, Quintana Roo. Su decoración en colores claros sumada a su iluminación natural le dan un toque fresco y cómodo, entre su menú encuentras ensaladas, tempura, sushi, pastas, arroz, thai curry y sashimi.



UNO JAPANESE NOODLES

Con dos sucursales en Tulum y Playa del Carmen, Quintana Roo. Uno forma parte de los favoritos del público, gracias a su estética, sabor y servicio. Su estilo es sencillo, con toques rústicos y luces cálidas crean una atmósfera íntima y familiar. Su menú contiene nigiris, yakitori, kusiages, sopas, torikarague, edamames y gyozas.



RECOMENDACIONES RESIDENTE

TEXAS



XIN XIN

Xin xin se encuentra ubicado en McAllen, Texas, en los Estados Unidos. Un restaurante de cocina oriental enfocado en la fusión china-vietnamita. Su estilo es sencillo y cómodo, en colores neutros y una ambientación tranquila perfecta para ir con amigos o familia. Su menú incluye platillos como pollo a la naranja, arroz frito con camarones y sopas.



ZEN ASIAN BISTRO & SUSHI

Con un estilo que fusiona lo tradicional con toques modernos. Zen Asian es un restaurante ubicado en McAllen, Texas, en los Estados Unidos. Enfocado en la comida japonesa, donde puedes encontrar platillos como sushi, sashimi, ramen, arroz frito, edamames, tallarines con carne, pollo a la naranja y takoyakys.



KIM'S KITCHEN

Kim's Kitchen es un restaurante enfocado en comida fusión estilo coreana-BBQ, ubicado en McAllen, Texas, en los Estados Unidos. Su estética es sencilla y relajada, con una decoración en colores neutros y detalles en madera. En su menú puedes encontrar platillos como ramen, k-dogs, jiaozi, chow mein, sopas, topokki, noodles y pollo picante.



Restaurantes temáticos en la ciudad ¿Cuál te falta?

Con la amplia oferta gastronómica en la ciudad, el tener un distintivo que aporte algo extra por sobre el resto ha llevado a muchos restaurantes a optar por crear toda una experiencia combinado ambientación y menú que te lleven a diferentes épocas y universos. Por eso te presentamos 7 restaurantes temáticos en la ciudad.



Callejon Dargon

Hamburguesas y alitas. En Barrio Antiguo, con una decoración que te envuelve en el mundo de Harry Potter y un menú temático con **Cerveza de Mantequilla y el pastel "Happe Birthdae"**



Stranger Coffee

Postres y café. En Plaza Tres 800, en Avenida Revolución, con una ambientación y personajes sacados de tus peores pesadillas. Sus **Waffles** con toppings a elegir son de lo más pedido.



Barbie Dream Lounge

Brunch. Dentro de Plaza Auriga en San Pedro, encuentras este restaurante muy rosa, lleno de brillos, espejos, spots y luces, entre los platillos favoritos se encuentra el **Croissant Soleil**. Bajo licencia Mattel 2025.



Señor Conejo

Sushi y comida japonesa. En el municipio de San Pedro se encuentra este misterioso restaurante lleno de sorpresas. En su menú se destacan el **Yakimeshi Conejon y el California Roll**.



Ragnarök

Fast food, hidromiel, carnes y cerveza artesanal. En la calle Diego de Montemayor, tan vikingo que incluso te ofrecen maquillarte como uno de ellos. Su bestseller es la **Pierna Ahumada**.



Hello Kitty Burgerland

Hamburguesas, nuggets y mac & cheese. Dentro de Plaza Auriga, lleno de letreros neón, figuras de los personajes y mercancía oficial. La **Cheese Bacon Burger** es una de las favoritas. Bajo licencia Sanrio 2025.



La Taberna

Hamburguesas y alitas. Sobre Juan Ignacio Ramon se encuentra este restaurante de fantasía medieval con espadas, escudos y juegos de mesa. Los **Boneless buffalo** son los más pedidos.

Restaurantes con actividades en la ciudad ¿Cuál te falta?

Un nuevo concepto ha estado naciendo en la escena restaurantera, con la intención de que los comensales puedan llevarse más aparte de una gran buena comida, ofrecen actividades que crean memorias, arte y experiencias especiales, por eso te traemos 7 restaurantes con actividades.



Espacio Monono

Brunch. En la Av. Simón Bolívar, en el Obispado, se encuentra esta cafetería donde puedes pintar mientras disfrutas de una taza de café. El **Croissant Monono** es de los más pedidos.



Hellomatina

Brunch y bar. Dentro de la Plaza Vía 02, San Jerónimo. Además de pintar en cerámica, totebag y en canvas, tienen eventos donde se puede decorar mini cakes y postres. Sus **chilaquiles** son los favoritos del público.



La Horda Bar Arcade

Hamburguesas y alitas. Ubicado en Diego de Montemayor, en Barrio Antiguo. Un restaurante con juegos de arcade al estilo de los 80's y 90's. El platillo más vendido es la **Hamburguesa Pikachu**.



La Guarida

Hamburguesas y boneless. En la Plaza VIA 02, en San Jerónimo. Con más de 200 juegos de mesa perfectos para jugar toda la familia. Su hamburguesa **King of New York** es la favorita de muchos.



Chips & Chips

Comfort food. Dentro de Plaza Tribeca, en la avenida Vasconcelos un lugar diseñado para disfrutar de juegos de mesa mientras comes, entre los favoritos está la **Torta Pulled Pork**.



Mon Minou

Postres y snacks franceses. En la Plaza Hyatt, en San Pedro Garza García. Es una cafetería francesa donde puedes adoptar y convivir con gatitos. Su bestseller es la **Tarte Tatin**.



Quoffee

Brunch & Bar. Una cafetería con terraza en Vía Puerta de Hierro, Paseo de los Leones, tiene lienzos, Totebag y piezas de cerámica para decorar. En su menú se destacan los **chilaquiles**.

Restaurantes con música en vivo en zona San Pedro.

En San Pedro encuentras una vibrante escena gastronómica que lleva la experiencia más allá, combinando la comida, el ambiente y la música. Desde bares con jazz hasta experimentar culturas ya sea orientales o texanas, te presentamos estos 7 restaurantes que combinan excelente comida con música en vivo para crear ambientes únicos.



Duets

Bar y Brasas. En Barrio Dentro de Plaza Lua se encuentra este bar con música en piano en vivo y noches especiales con karaoke. Entre los platillos favoritos están las **Tostadas de Rib Eye**.



Maverick

Bar. En centrito está este bar donde los miércoles son de jazz en vivo, además, cuentan con servicio de catering para eventos. En su menú encuentras platillos como el **gnocchi con barbacoa**.



Lady's TX BBQ

BBQ. Este restaurante en Arboleda tienen todo el estilo texano, desde la decoración, su cocina ahumada estilo Texas BBQ y grupos country en vivo, entre los más pedidos encuentras la **Brisket Burger**.



Ume

Oriental. Ubicados en Trébol Park, un auténtico restaurante Japonés con jazz en vivo y cenas maridaje. Entre sus platillos insignia se encuentra el **Yakitori** acompañado de un mix de chiles secos.



Guayoyo Café

Café y postres. hidromiel, carnes y cerveza artesanal. En la calle Diego de Montemayor, tan vikingo que incluso te ofrecen maquillarte como uno de ellos. Su bestseller es la **Pierna Ahumada**.



Major Tom

Hamburguesas y Boneless. En Río Orinoco, en Centrito Valle, se encuentra un bar de rock con bandas en vivo. Con bebidas como el **Rebel** con ginebra, agua tónica, toronja, un dash de limón y romero ahumado.



Hawaii Cinco Cero

Mariscos, grill, japonesa, china, regional. Ubicado en con 6 estilos de cocina diferente y noches especiales con piano en vivo y cenas maridaje. Entre su amplio menú destacan sus **cortes de carne**.

Restaurantes con música en vivo en zona centro.

El centro de Monterrey guarda una gran variedad de restaurantes que destacan no solo por su cocina, sino también por ser lugares llenos de cultura, arte y conceptos originales. Desde flamenco español hasta sesiones acústicas, estos 7 espacios combinan sabor, cultura y música en vivo para ofrecer experiencias completas que van más allá del plato.



Taberna Atope

Cocina española. En la calle Dr. Coss en Barrio Antiguo se encuentra esta taberna española trae a la escena músicos y bailarines de flamenco en vivo. **Las Patatas Bravas** son unas de las favoritas



Tenerias

Comida internacional. Dentro de Paseo Santa Lucía justo a un lado del canal encuentras este restaurante con cenas maridaje, eventos con música en vivo y una atmósfera romántica. **El salmón** es uno de los más pedidos.



Intruso

Desayuno y café. Ubicado en Barrio Antiguo. Es una cafetería con música en vivo, spots *instagramiables* y que por las noches se vuelve un antro. Sus **chilaquiles** son unos de los más pedidos.



Almacén 42

Cerveza, tacos y hamburguesas. En la calle Morelos en Barrio Antiguo encuentras este restaurante con bandas en vivo mientras disfrutas de una variedad de cervezas. Se destaca la **Torta de Chicharrón Verde**.



Feelgrow

Pizza, pastas y carne. Ubicado en Dr. Coss en Barrio Antiguo. Un restaurante con área de jardín diseñado para veladas románticas. En su menú se destaca el **filete miñón** en reducción de vino.



Casa Padre Mier

Café, desayunos y bar. En la calle Padre Mier, un restaurante con música en vivo, tributos, talleres y eventos especiales, así como eventos privados. De su menú destacan sus **chilaquiles y enchiladas suizas**.



Fonda El Limoncito

Mexicana. En la calle Guillermo Prieto, en Barrio Antiguo, con una estética antigua y noches con músicos en vivo, cada uno con su propio estilo. Los **chilaquiles** son unos de los favoritos del público.



PREPÁRATE
PARA CONOCER
LOS ADEREZOS QUE
VAN A ROMPERLA
EN LA COCINA.

Descúbrelos en Abastur 2025, ¡Nos vemos allá!

27 al 29 de Agosto
Stand 829, Centro Banamex, CDMX.

 **CUSTOM
CULINARY**
BE TRUE TO THE FOOD.

ABASTUR

"No es amor, ni cariño,

CASA RESTAURANTE

...odio, dolor tanto
que su renga
ella en tumba de cristal
reposaba, parecía que
dormía.



Vive el arte, el alma y el sabor de México.

Un homenaje viviente a Frida Kahlo®.
Cocina tradicional mexicana, atmósfera
artística, y un viaje emocional a través
de la cultura.

Reserva Aquí



/timeless
brands//.®

Síguenos en Redes

fridakahlo.restaurante 

Frida Kahlo Casa Restaurante 

811 237 7571 