





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 !

Instagram icon @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.



En portada

FOTOGRAFÍA Y POSTPRODUCCIÓN
Marco Reynosa
@marcomaschuy

JOKER
IMPRESIÓN
Grafotec



Directorio

FUNDADOR
José Antonio Chaurand

DIRECTOR
Juan Carlos López

CUENTAS ESPECIALES
Viridiana González

VENTAS Y MARKETING
Lorena Hernández
Abisai L. Berlanga

DISEÑO
Nataly Ramos

EDITOR
Irán Giselle Herrera

EDITORES DIGITALES
Jordy Hernández
Alejandra Cuéllar
Esteban Cantú

FOTOGRAFÍA
Israel Albornoz

DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN
Asael Sánchez
Griselda Tovar

DISTRIBUCIÓN
Carlos Gómez
José Carlos González
Omar Medellín

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

RESIDENTE RESTAURANT MAGAZINE. (AÑO 9, No. 111, NOV - DIC 2024). ES UNA PUBLICACIÓN DE PLATAFORMA GLOBALMEDIA, S.A. DE C.V. EJE EXTERIOR #10, LOCAL 21, VÍA CORDILLERA, RESIDENCIAL VALLE PONIENTE, SANTA CATARINA, NUEVO LEÓN. C.P. 66196. NO. DE CERTIFICADO DE RESERVA OTORGADO POR EL INSTITUTO NACIONAL DEL DERECHO DE AUTOR: 04-2012-052213373400-101. NO. DE CERTIFICADO DE LICITUD DE CONTENIDO: 15587. IMPRESO Y DISTRIBUIDO POR DOCUMENTA CONSULTORES. LOS TEXTOS AQUÍ PUBLICADOS SON EN SU TOTALIDAD RESPONSABILIDAD DE SU AUTOR. CIRCULACIÓN AUDITADA POR SEGOB © 2019.

Contenido

09

Cultura restaurantera

28

Taquerías icónicas

47

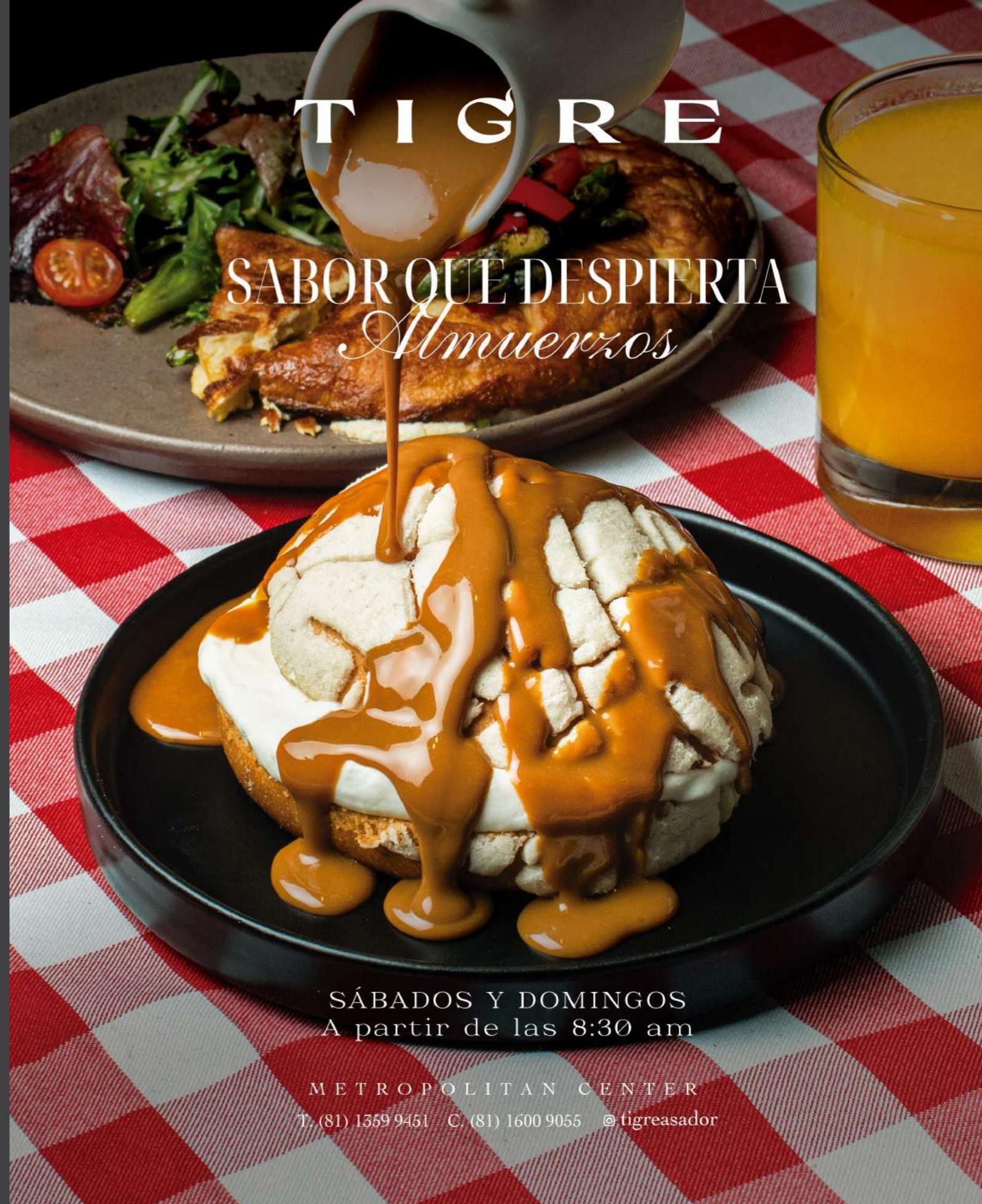
En portada

59

Entrevistas

69

Gastro
Destinos



TIGRE

SABOR QUE DESPIERTA

Almuerzos

SÁBADOS Y DOMINGOS
A partir de las 8:30 am

METROPOLITAN CENTER

T. (81) 1359 9451 | C. (81) 1600 9055 | @tigreasador

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



NO es
CUALQUIER
TORTA



ES DE
Bernal



SIEMPRE 
UANL

Yolanda
Flores Peña

Profesora e
investigadora de la
Facultad de Enfermería

**Reconocimiento al
Mérito Nacional en
Enfermería 2025**



 Residente Restaurant Magazine



09. CULTURA RESTAURANTERA





Cultura
restaurantera

LEGADO RESTAURANTERO

Sierra Madre

Sierra Madre Brewing Co. es una cadena de restaurantes y microcervecerías originaria de Monterrey, Nuevo León, fundada en 1998. Reconocida por sus cervezas artesanales de inspiración europea, la marca se distingue por utilizar ingredientes de alta calidad y aplicar técnicas tradicionales en su elaboración. Entre sus etiquetas más representativas destaca la Sierra Madre Pale Ale, una favorita entre los amantes del buen lúpulo. Pero su propuesta va más allá de la cerveza. **Sierra Madre** se ha consolidado como un destino gastronómico gracias a un menú irresistible con espíritu tex-mex, diseñado para maridar perfectamente con sus cervezas. La cocina rinde homenaje a la parrilla, al carácter robusto de sus ingredientes y a la innovación: desde hamburguesas monumentales con *pulled pork* y queso fundido, hasta pizzas con acentos argentinos y españoles, como el chimichurri o el chorizo ibérico. Es un lugar ideal para compartir entre amigos, en familia o simplemente para disfrutar de una experiencia auténtica del norte de México, en un ambiente relajado y moderno. Gracias a esta fórmula exitosa, **Sierra Madre Brewing Co.** Cuenta hoy con once sucursales activas en toda el área metropolitana de Monterrey y con el anuncio de la próxima apertura de su doceava ubicación en Saltillo, Coahuila, ha consolidado su presencia como uno de los referentes de la cerveza artesanal y la cocina tex-mex en el norte del país.

residente.mx



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



Cultura
restaurantera



RECOMENDACIÓN DEL MES

Maui

Seis razones para visitar este speakeasy tropical durante esta temporada.

@maui.mty

1. Cocteles de autor

Con una fusión México-Venezuela, ofrece una experiencia sensorial en cada trago. Sus cocteles, con ingredientes creativos y técnicas únicas, tienen alma, un enfoque artístico y personalizado.

2. Fusión de sabores

Con platillos que combinan sabores de diferentes culturas, desde empanadas venezolanas hasta hamburguesas con toques únicos.

3. Ubicación estratégica

Situado en Barrio Antiguo, Maui se encuentra en una zona histórica y vibrante, ideal para disfrutar de una buena comida y luego explorar los alrededores.

4. Ambiente acogedor

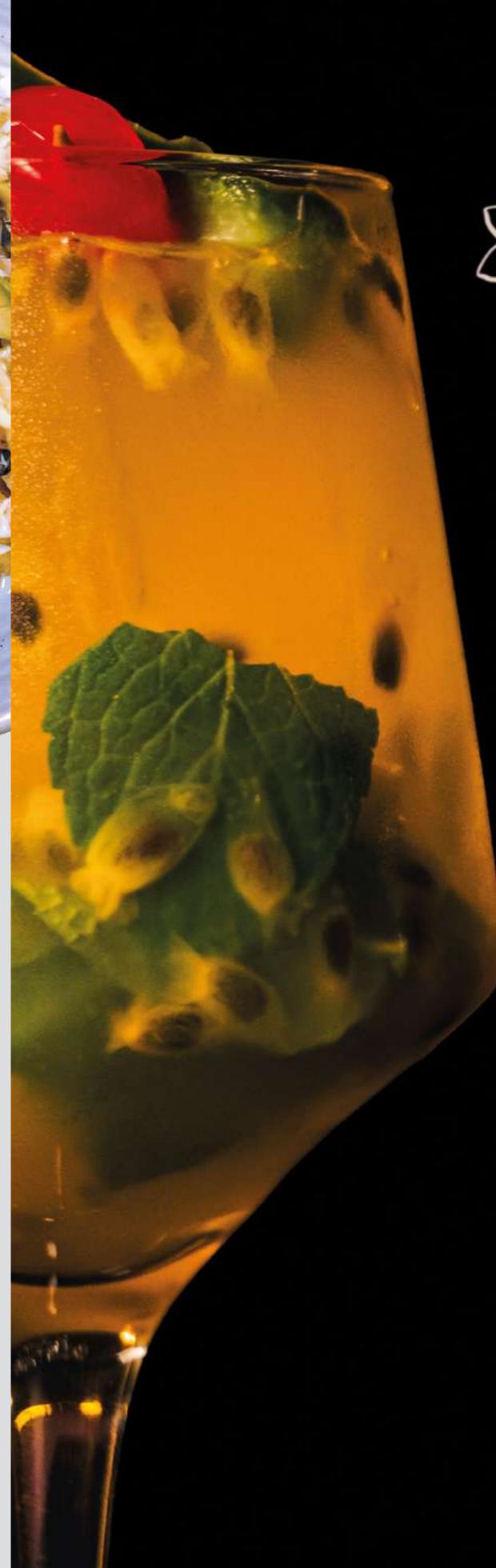
El restaurante cuenta con un ambiente relajado y moderno gracias a su decoración y música, perfecto para reuniones con amigos o cenas informales.

5. Opciones para todos los gustos

Además de sus platillos principales, Maui ofrece opciones como arepas, nachos patacón y tequeños, platillos que son ideales para compartir.

6. Sala privada para cumpleaños

Maui te ofrece una exclusiva sala privada, perfecta para reuniones íntimas con amigos o familiares con los cuales disfrutarás de una deliciosa comida.



Maui ^{conic}

📍 José María Morelos #1045



Uber
Eats



MAUI.MTY



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.

Valor por tu dinero



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 da más valor por tu dinero?”

1. La Playita
Mariscos

2. Doña Tota
Gorditas

3. Tortas Bernal
Tortas

4. Palax
Cocina mexicana, desayunos y mariscos

5. Sr. Latino
Cocina tradicional mexicana



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 da más valor por tu dinero?”

1. Mr. Brown
Hamburguesas

2. Barra 22
Mariscos

3. Divina Tierra
Desayunos

4. Ke Pasho Tec
Tacos

5. Las Aliadas
Alitas





RECOMENDACIÓN DEL MES

Vernáculo

México es un país rico en recursos e ingredientes que aportan texturas, profundidad y toques que destacan cada platillo de una forma única, conservando el toque característico de cada región y su identidad culinaria. Sin embargo, no todos son tan conocidos o no se les da el reconocimiento suficiente. Por eso te presentamos 4 ingredientes nacionales que se utilizan en Vernáculo.

1. Maíz criollo azul nixtamalizado con ceniza

Utilizado en la preparación de la masa para gorditas de maíz hechas a mano con grasa de res o las tortillas de maíz que acompañan ciertos platillos.

2. Frijol

En platillos como los empalmes de atropellado al acero, sazonados con orégano, en conjunto con queso asadero de Zuazua, pico de gallo en salsa avinagrada y coronados con aguacate.

3. Flor de Palma

La estrella de las Tostadas Flor De Palma, un platillo preparado con una base de pipián rojo, ensalada de verdolagas con flor de palma y finalizado con salsa verde de milpero.

4. Cabuches

Utilizados para preparar el pipián verde sobre el que se sirve el pescado marinado en chermoula norteña, y asado, junto a una ensalada de verdolagas. Dando como resultado el platillo pesca asada de Tamaulipas.



VERNÁCULO

Av. Cto. Frida Kahlo 303
Distrito Armida, Valle Oriente
San Pedro G G, Nuevo León.



☎ 81 1038 8043
📱 @vernaculonl
🕒 Reservas por opentable

LOGROS

Tacos Don Pancho

Celebramos a Los Auténticos Tacos Don Pacho, un establecimiento que, gracias a su esfuerzo constante y compromiso con la calidad, ha cosechado merecidos reconocimientos en la escena gastronómica local. Un ejemplo claro de que el trabajo bien hecho siempre da grandes logros.

Distintivo H

Reconocimiento otorgado más de una vez, en **2009, 2012, 2015, 2016, 2017, 2020, 2022 y 2023** por la Secretaría de Turismo y avalado por la Secretaría de Salud. Reconoce la adopción de los mejores estándares en higiene y manejo de alimentos.

Distintivo M

Reconocimiento otorgado por la Secretaría de Turismo en **2013, 2014 y 2016** por implementar el programa de calidad moderniza. Ayudando a mejorar su calidad, competitividad y satisfacción del cliente mediante la adopción de mejores prácticas.

Premio al Mérito Restaurantero

Premio otorgado por la Cámara Nacional de la Industria Restaurantera (CANIRAC) en **2022, 2023 y 2024**. Celebra la trayectoria, innovación, su liderazgo y servicio.

Platillos Icónicos de Nuevo León

Por dos ocasiones en **2019 y 2024** Tacos Don Pancho se posiciona como icónico en el estado; su sabor y calidad se distingue, sin duda, entre los paladares regiomontanos.

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

residente.mx



**LOS TACOS DON PANCHO
NO SON UN ANTOJO...**

**ES TRADICIÓN REGIA QUE SE DISFRUTA TACO A TACO.
¿YA SABES DONDE PEDIR?**

81-83-37-99-04 81-83-67-14-52

TACOS DON PANCHO @TACOSDONPANCHOI968 @TACOSDONPANCHOMTY

Cultura
restaurantera



DREAM MEAL

La Mazatleca

Una cocina fusión marisco-mexicana que se destaca por el sabor y la frescura de su menú. Te presentamos cinco platillos que tienes que pedir en La Mazatleca.

1. Tostada Pata Salada

Una combinación de camarón crudo, cocido y seco, acompañados de pepino, cebolla y cilantro, bañados en una muy picante salsa Marea roja (receta de la casa).

2. Tiraditos en la Playa

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

3. Arrecife de Mariscos

Mezcla pulpo, camarón y atún al estilo tempura, bañados con una reducción de vino tinto y ajonjolí negro.

4. Chorreadas Carnaveleras

Dos sopes doraditos de maíz, preparados con una base de asiento de puerco y queso gratinado, seguidos por una mixtura de camarones y pulpo a la mantequilla con ajo, coronadas con guacamole, cebolla curtida y rábano.

5. Cheesecake Brûlée

Un cheesecake al estilo crème brûlée junto a una combinación de mango en almíbar, almendra, fresa, frambuesa, nuez garapiñada, zarzamora y dip de Nutella.

residente.mx



LA MAZATLECA

CHORREADAS CARNAVALERAS

SABORES QUE DESPIERTAN TU ANTOJO: DOS CHORREADAS DORADITAS CON ASIENTO DE PUERCO, QUESO GRATINADO, CAMARÓN Y PULPO AL AJILLO, CEBOLLA CURTIDA, RÁBANOS Y UN TOQUE FRESCO DE GUACAMOLE.



OpenTable® Rappi Uber Eats

la.mazatleca

La Mazatleca

Plaza Áuriga, S.P.G.G.

81 1166 0870

RESTAURANTE

CARNE



Favorito
del mes

El trío

DESDE 2008

HUAJUICO GRILL

Cortes de carne, tacos, alambres y hamburguesas.

Lunes a Domingo 12:45 pm - 10:45 pm



Ticket promedio
por persona

\$250

Ocasión ideal

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

Recomendación

Deliciosa combinación de mollejas, guacamole y carne seca. El trío es el platillo perfecto para compartir con amigos y familia; satisface cualquier antojo.

La crítica opina



Interior y Exterior
COMEDOR/TERRAZA



Código de vestido
CASUAL



VALOR X DINERO

2 Sucursales en:

MTY SPG SNN STA ESC APO GPE STLLO



Paseo La Rioja
(81) 1246 2322 y 24
Misión Del Valle
(81) 8336 5670



huajucogrill



Huajuco Grill



Uber Eats



Rappi



DiDi Food



MENÚ



INSTAGRAM



FACEBOOK



residente.mx



Paseo la Rioja

Carretera Nacional No. 5000, Local C-213, Villas La Rioja, 64985, Monterrey, N.L.
☎ 81- 1246-2322 y 24 ☎ 81-2759-4000

Misión Del Valle

Av. Alfonso Reyes No. 400, Local 17, Misión del Valle, Valle Poniente, 66233
☎ 81 8336 5670 ☎ 81-2759-7560

f @huajucogrill

**Pedir directo
es más barato!**

Contamos con terminal bancaria
en nuestro servicio a domicilio,
¡solicítala! **VISA**

Uber Eats DiDi Food

Cultura
restaurantera



4REAL

RECOMENDACIÓN DEL MES

Cesar's Tacos

Cinco razones para visitar Cesar's Tacos durante este mes.

@cesars.tacos

1. Sabor inigualable

Desde 1980 han deleitado a sus clientes con una variedad de guisos caseros servidos en tortilla de harina o maíz hecha a mano, realzando su sabor autentico.

2. Calidad y tradición

Con más de 40 años de experiencia, Cesar's Tacos ha mantenido su calidad y su sabor tradicional que lo convierte en un lugar ideal para disfrutar en familia.

3. Ambiente acogedor

Los clientes destacan el ambiente familiar y el servicio atento del personal, además de las instalaciones acogedoras con las que cuentan.

4. Tacos bien servidos y de buen tamaño

Los tacos en Cesar's Tacos son reconocidos por su generoso tamaño y abundante relleno, lo que garantiza una experiencia satisfactoria para los clientes.

5. Reconocimiento en la comunidad local

Gracias a su larga trayectoria y la imagen que Cesar's Tacos se ha logrado construir a lo largo de los años, se ha ganado el reconocimiento de la comunidad por su calidad y sabor, consolidándose como un referente en la gastronomía local.



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.



BARVIN

Recién abrió sus puertas al público en marzo del 2025, con un estilo cómodo e íntimo, donde el uso de madera predomina dándole una estética vintage y creando un ambiente relajado ideal para ir con amigos y disfrutar de un desayuno con platillos como chilaquiles, hot cakes con huevos estrellados y tocino o un buen café junto a un desayuno dulce.



MTY



LILOU

Su primera sucursal en Monterrey, ubicada justo dentro del nuevo Hotel Presidente Intercontinental en San Pedro Garza García, Nuevo León, con un estilo muy sofisticado en colores suaves y donde la luz cálida ayuda a crear un ambiente tranquilo perfecto, para ir con amigos o familia. En su menú destacan platillos como el "Profiteroles con hot fudge".



SPG



PANIER

Con esta nueva sucursal en San Nicolás de Los Garza, Panier destaca por su pan artesanal de alta calidad, con sabores auténticos y frescura inigualable. El lugar tiene una estética sofisticada y sobria, con una decoración sencilla donde lo que destaca es el aroma a pan recién horneado. Un destino imperdible para los amantes de la panadería.



SNN



BLAK N' BLU

Con una nueva sucursal en San Jerónimo, Blak N' Blu es un restaurante con un estilo muy llamativo donde los colores resaltan y contrastan con su iluminación, lo que crea un ambiente cómodo y divertido perfecto para ir con amigos. Entre su menú puedes encontrar platillos como hamburguesas, tenders, ensaladas, sándwiches y papas fritas.



MTY



BREAK & BRUNCH

Un lugar nuevo en Santa Catarina, Nuevo León, Break & Brunch tiene un concepto sencillo y fresco, con decoración en colores claros y un estilo minimalista que hace que el lugar se inunde de luz natural, creando una sensación de tranquilidad y comfort. En su menú puedes encontrar ensaladas, hot cakes, malteadas, club sandwich, chilaquiles y omelettes.



STA





TAQUERÍAS ICÓNICAS DE NUEVO LEÓN

Taquerías icónicas de NL

Por su importancia en el imaginario metropolitano es que se celebran las taquerías que con su constancia y delicias han logrado hacerse de un nombre entre su clientela. Recomendados, destacados y hasta históricos, pues algunos cuentan con cuatro o casi cinco décadas en la ciudad, éstas son solo algunas que se mantienen presentes desde hace ya tiempo. Definitivamente aún quedan muchas taquerías con historias por reconocer y a las cuales dar crédito. Pues Monterrey es una ciudad con una cultura taquera que la acompaña desde su crecimiento como urbe, que evoluciona con ella y sobrevive como una de las predilecciones de los regios.



f SenorLatino

www.senorlatino.com

ig senorlatino

¡Sazón que no se Olvida!

TAQUERÍAS ICÓNICAS DE NL

Tacos Yeyo



Lo más vendido

Bistec y rosca de tacos con tuétanos.

Entrevista: Gabriela Ortega (socia)

¿Cómo y cuándo surge el negocio?

Surge por la necesidad de mis papás hace 30 años. El nombre surgió cuando mi hermano y yo empezamos a tener el manejo, hace 10 años. Nació mi hijo y fue el primer nieto. Se llama Diego y como no sabía decir su nombre, decía que se llamaba "Yeyo". Él es "la historia de". Antes solo nos ubicaban como "los tacos de la Azteca". La Rosca de Tacos se le ocurrió a mi hermano un 6 de enero. Acabábamos de abrir la página y teníamos un plato de un pastel que habíamos partido de un cumpleaños. "¿Y si hacemos una rosca?" Él fue el de la idea y yo fui la de la sesión fotográfica y de ahí empezamos.

¿Qué es lo que más disfrutan de tener un negocio de tacos?

Ver a mis papás; cómo disfrutan ver que ya es un negocio establecido. Aunque es un local pequeño el que tenemos, nos buscan, nos hacen reportajes; la gente da buenos comentarios y nos recomiendan. Mis papás se sienten orgullosos de saber que empezaron con un puestecito en la calle y ahorita ya hay un establecimiento. Ellos ya ven cristalizado su sueño.

¿Cuál crees que es el secreto para llegar al éxito con una taquería?

Las ganas y el amor con que se hacen las cosas. Cuando haces algo con gusto, lo disfrutas. La gente que trabaja con nosotros baila, canta... Hay gente que hasta los ha grabado porque ellos disfrutan su trabajo. Estamos comprometidos con ellos y disfrutamos también lo que hacemos. Soy abogada y terminé haciendo tacos, pero fue la mejor decisión que tomé y no me arrepiento.

residente.mx



TAQUERÍAS ICÓNICAS DE NL

Taquería Orinoco



Lo más vendido

Tacos de trompo y campechana

Entrevista: Ernesto Antonio (taquero fundador).

¿Cómo y cuándo empezó el negocio?

Hace tres años, encontramos el local de Centrito y nos dimos cuenta de que había un vacío de tacos nocturnos clavados en la zona. La primera sucursal abrió sus puertas el 14 de febrero.

¿Qué es lo que más se disfruta de tener una taquería?

Lo que más disfrutamos es enaltecer la gastronomía y cultura mexicana, sin pretensiones ni intenciones de innovación. Simplemente recordarle a la gente lo maravilloso que puede llegar a ser un taco bien hecho. Para Ernesto Antonio (maestro taquero), es hacer el trompo y atender al cliente.

¿Cuál cree que es el éxito de su taquería?

La abrimos pensando en cómo podríamos hacer el mejor taco posible; construimos una taquería a la que a nosotros nos encantaría ir e increíblemente mucha gente coincidió con nuestra visión de lo que un buen taco debería ser.

¿Qué cree que hace especial a esta taquería?

A pesar de que los ingredientes son de primera calidad, el ambiente es el de una taquería informal. Muchas taquerías con oferta gastronómica más sofisticada olvidan la maravilla de vibra que da la apariencia de una taquería tradicional. En otras palabras, Orinoco vende el legado gastronómico mexicano, pero sin olvidar la humildad del taco. Además, la gran variedad de salsas y el buen sabor de los alimentos son muy importantes.



residente.mx



TAQUERÍAS ICÓNICAS DE NL

Tacos Laredo



Lo más vendido

Tacos de bistec y campechana.

Entrevista: Pablo César (co-fundador)

¿Cómo comienza el negocio?

Tacos Laredo surge como un negocio alterno. Antes teníamos una carnicería que se llamaba “Carnes Selectas Laredo”, y desde entonces queríamos empezar otro tipo de negocio. En 1992, se comienza con la opción de una taquería en un carrito. A pesar de ser así, el enfoque siempre fue la calidad y los buenos productos. Después tuvimos la oportunidad de abrir una taquería más en forma.

¿Qué es lo que más se disfruta de vender tacos?

Tener la oportunidad de tener un negocio donde realmente nos gusta y disfrutamos hacer lo que hacemos. Además, el trato directo con el cliente es muy inspirador; pasan de ser clientes a ser amigos. Nos ha tocado la fortuna de ver llegar clientes con sus hijos chiquitos, verlos crecer y hacerse jóvenes, que llegan después ya con sus novias y a punto de casarse.

¿Cuál es el secreto del éxito en una taquería?

Manejar siempre productos de excelente calidad. Un amigo me decía: “Yo como aquí, porque te veo comer aquí”. Siempre hemos consumido carne nacional, de prido o inyección. Tenemos un centro de distribución donde se revisa la calidad de los productos, siempre intentando fomentar el comercio local.

residente.mx

Residente
Restaurant®
Research&Data

Cultura
restaurantera



CONSIENTE A PAPÁ

Un festín para papá: 4 platillos perfectos para consentirlo.

Porque papá se lo merece y en Residente los festejamos todo el mes. Te presentamos algunos de sus platillos favoritos. Con ustedes, una selección de 4 deliciosas propuestas culinarias ideales para esta temporada y tres opciones de restaurantes donde los puedes encontrar.

residente.mx



En portada



Mariscos

La Mazatlan
Los Arcos
Campomar

residente.mx



En portada



Chamorro Ahumado

Ragnarok
Kod
Texas Smokeyard Barbecue

residente.mx

En portada

En portada



Tequila en las rocas

Cantina La 20
Botanero Moritas
El Indio Azteca

residente.mx



Parrillada

El Jonuco
Noreste Grill
Parilla 111

residente.mx



MOMENTUM
GPS

RASTREO VEHICULAR EN TIEMPO REAL

**RENTAS
DESDE
\$199/MES**



- Soporte 24/7
- Geocercas
- Bloqueo de Motor
- Alertas
- Boton de Pánico
- Historial de Recorridos

- Autos Particulares
- Flotillas
- Camiones
- Transporte Público
- Maquinaria Pesada
- Motocicletas

Llámanos al:
81. 1183. 7256

Esríbenos a:
ventas@momentumgps.mx



39. EN TENDENCIA: PIZZA E ITALIANA

RECOMENDACIONES RESIDENTE



PIZZA STUDIO

Ubicada en el Obispado, en Monterrey, Nuevo León, Pizza Studio cuenta con una estética en colores oscuros que contrastan con el uso de maderas, una terraza y una iluminación tenue y cálida que crean la sensación de intimidad, así como un ambiente cómodo para ir en pareja o con amigos. Entre sus platillos se encuentran una amplia variedad de pizzas, pastas, ensaladas y postres.



BELIEVE IN PIZZA

Estas pizzas estilo Chicago tienen un concepto diferente y divertido que llamará tu atención; ubicadas en San Pedro Garza García, Nuevo León, su servicio es únicamente para llevar. En su menú puedes encontrar pizzas como la "No llegamos a la luna", que va tapizada con pepperoni, o la "Triángulo de las Bermudas" con piña, jamón de pavo y salsa BBQ.



DI MASSIMO

Un restaurante con una estética llamativa por su distribución y diseño interior, donde predominan los colores cálidos junto con una iluminación tenue, lo que le da al lugar un aspecto acogedor e íntimo, perfecto para comer en pareja, con un menú que incluye pizza, pastas, ensaladas y carnes. El restaurante se encuentra en la zona Tec.



RECOMENDACIONES RESIDENTE



IL CIELO ITALIA

Un lugar con una estética clásica y tradicional, ubicado en Barrio Antiguo en Monterrey. Il Cielo Italia tiene un diseño donde las paredes de piedra, detalles en madera y una iluminación cálida juegan un papel importante en la atmósfera del lugar. Su menú incluye platillos como pastas, pizzas, ensaladas, lasaña, tiramisú, salmón y coctelería.



PIACERE DIVINO

Piacere Divino está ubicado en Antiguo Camino a Villa de Santiago, Nuevo León. Un restaurante con terraza que trae a la escena gastronómica en la ciudad, una propuesta gourmet italiana con fusión mexicana e influencias de la cocina internacional. Entre sus platillos más aclamados se encuentra la "Lasagne al Pistacchio" siendo una de las especialidades de la casa.



CIAO ITALIA

Una terraza con comida italiana en Calzada del Valle, en San Pedro Garza García, con un estilo fresco y sobrio, en colores claros y detalles en madera, y una iluminación tenue que crea una atmósfera romántica perfecta para disfrutar en pareja. Su menú cuenta con platillos como pastas, pizza, ensaladas, salmón y postres como el tiramisú.



RECOMENDACIONES RESIDENTE



PEPE'S STONEBAKED PIZZA

Este restaurante se encuentra ubicado en el municipio de Santiago, Nuevo León. Tras un año de su apertura, se destaca por su sabor, ambiente familiar, noches con música en vivo y servicios como catering para eventos especiales. Con un menú que incluye pastas, pizzas en horno de piedra, postres y una carta con vinos y coctelería.



DI SALERNO

Ubicado en Cumbres 2º. Sector en Monterrey. Di Salerno es un restaurante con un estilo cómodo y acogedor, en colores crema con detalles en madera que resaltan y le dan un toque sobrio. Su menú cuenta con platillos como lasagna, spaguetti, pizzas, ensaladas, salmón, pollo, cortes de carne, postres y coctelería.



VIA DITALIA

Este restaurante con terraza, y dos sucursales en Satélite y Vista Hermosa, te transporta directo a Italia con su ambientación al puro estilo tradicional: manteles a cuadros blancos y rojos, detalles en madera y una iluminación suave y cálida. Además, ofrece el auténtico sazón en platillos como pastas, pizzas, ensaladas y cremas.



RECOMENDACIONES RESIDENTE



MIA ITALIA

Con tres sucursales en la ciudad, ubicadas en las áreas de Monterrey y Santiago. Mia Italia tiene un estilo sofisticado y elegante con colores sobrios, el uso de madera oscura, cuadros imponentes y un menú especializado con platillos como pizzas, ensaladas, raviolos, tortellini, cannelloni, empanadas, risotto y variedad de postres.



SEÑOR BIGOTES COCINA RÚSTICA ITALIANA

Este restaurante está ubicado en el Casco Urbano, en San Pedro Garza García. Con un estilo sencillo y relajado, en colores neutros que contrastan con detalles que van en rojo, creando un ambiente despreocupado perfecto para ir con familia y amigos. Entre sus especialidades se encuentran las pizzas y las pastas, así como cremas y otros platillos.



LA DIVINA VITA

Una dark kitchen completamente italiana en la zona de San Pedro, con un menú bastante amplio que incluye platillos como pastas Pesto, Amatriciana, Alfredo, Quattro Formaggi, en Spaghetti, Fettuccine, Penne, Fusilli o Gnocchi. También puedes encontrar ensaladas, raviolis y su especialidad, pizzas en horno a la leña.





El lujo de Ferrari también se saborea

Meet The Chef Roberto Alcocer: Estrella Michelin y Nominado al James Beard Award, Invitado Especial en las Cenas Ferrari en Monterrey

¡Prepárate para vivir una experiencia gastronómica fuera de serie! El célebre chef mexicano Roberto Alcocer, poseedor de una estrella Michelin y semifinalista del James Beard Award, será el gran invitado de honor en las codiciadas Cenas Ferrari, que se celebrarán los días 3 y 4 de julio de 2025 en el sofisticado Hotel Safi Metropolitan, en Monterrey. Esta será una velada de gastronomía elevada, lujo extremo y pasión por el diseño, donde el arte culinario se alinea con el ADN de la mítica marca italiana Ferrari.

Alcocer, maestro de la cocina mexicana contemporánea, ha diseñado un menú exclusivo inspirado en la línea Classica de Atelier Ferrari, que promete una sinfonía de sabores, texturas y emociones, tan audaz y refinada como un motor Ferrari en plena carrera. Esta es una cena irreplicable, creada para cautivar los sentidos y dejar huella en la memoria de quienes buscan lo extraordinario.

Organizado por The Chef Meets México, esta edición une el talento del chef Alcocer con el del chef anfitrión Alberto Senties, del Hotel Safi, en una cena a cuatro manos que celebra la innovación, la excelencia y la colaboración entre grandes casas. Además, como parte del segmento Inédita, el renombrado

chocolatero Iván Puga presentará un asombroso bar de repostería conceptual, donde la alta chocolatería se transforma en arte inspirado en el espíritu más vanguardista de Ferrari.

Este evento de alto perfil es posible gracias a la colaboración con CANIRAC Nuevo León, que reafirma su compromiso con posicionar a Monterrey como un epicentro culinario de clase mundial, atrayendo experiencias que elevan el prestigio de la ciudad y fortalecen el turismo gastronómico de la región.



Chef Michelin Roberto Alcocer.



Chef Alberto Senties del Hotel Safi.



Chef Iván Puga, fundador de Ivan Puga.

Una Trayectoria que Define el Estándar de Excelencia

Con más de 25 años perfeccionando su arte en las cocinas más exigentes de México, Francia y España, Roberto Alcocer es un chef que no solo cocina, sino que cuenta historias memorables en cada plato. Su restaurante Valle, en Oceanside, California, ha sido distinguido con una estrella Michelin por su magistral uso de ingredientes californianos y su fusión con vinos del norte de México. Por otro lado, Malva, su joya en el Valle de Guadalupe, ha sido reconocido por la Guía Michelin México como uno de los máximos exponentes de la cocina de autor en el país.

Cuando Ferrari se Sienta a la Mesa

Las Cenas Ferrari en Monterrey no son solo cenas. Son experiencias multisensoriales, una inmersión total en el universo del buen vivir, donde cada detalle, desde el emplatado hasta el maridaje, rinde homenaje al legado de Ferrari. Elegancia, precisión, potencia y creatividad en esta noche única para ofrecerte algo más que una comida: un momento que no se repetirá.

Las reservaciones ya están disponibles:



para información adicional contactanos:
CANIRAC Nuevo León.
Tel: 8183402996 y 8112255697

 **The Chef Meets México**
@thechefmeetsmx

 **CANIRAC Nuevo León**
@caniracnuevoleon

 **Kathia Guajardo, Presidenta de CANIRAC**
@kathia_guajardo

 **CANIRAC**
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE RESTAURANTES Y ALIMENTOS CONDIMENTADOS
NUEVO LEÓN

PUBLICIDAD

DIGITAL



tresesenta
ESTRATEGIA DIGITAL

www.tresesenta.mx

Ventas: 811-915-2174



47. EN PORTADA: JOKER

Joker: 55 años son un buen principio

En Portada

ICON

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** se comenzó a escribir en 1970, por la mano de Don Jorge Pedro Canavati cuando decidió abrir su primer local en el antiguo estacionamiento Iturbide, donde hoy en día es la Macroplaza, en el centro de Monterrey. Lo que empezó como un pasatiempo, se transformó en un negocio familiar con visión y resiliencia, buscando traer a la ciudad unas hamburguesas al puro estilo americano y que su calidad fuera hecho indiscutible e incomparable. Sin embargo, al pasar de los años, tras el fallecimiento del fundador, su mujer Mary Kabande (con ayuda de su hermana), tuvo que tomar las riendas del lugar, convirtiéndose en una de las primeras mujeres de la época en dirigir un negocio en la comunidad de la magnitud de King's Burger (como entonces se llamaba).

En 1973, llegaría su segunda sucursal a cargo de su hijo Jorge Antonio Canavati en el Centrito Valle, marcando el inicio de una cadena reconocida y aclamada por su público, quienes lo volvieron parte de sus vidas, al compartir ocasiones memorables y acompañando incluso cuando la empresa enfrentó momentos críticos. En 1993, una fuerte crisis económica obligó al cierre temporal de todas las sucursales. Pero lejos de rendirse, la familia Canavati convirtió la adversidad en oportunidad: impulsaron una convocatoria para encontrar un nuevo nombre e identidad para el negocio. Inspirados por el hecho de que, desde sus comienzos, el logo de la empresa era un rey de baraja, nació **Joker**, símbolo de transformación, creatividad y adaptación.

Hoy, con 55 años de trayectoria, **Joker** celebra no solo su permanencia, sino también su capacidad de evolucionar sin perder su esencia. La marca se ha consolidado como un ícono de las hamburguesas estilo americano en Monterrey, con un enfoque que mezcla tradición, innovación y fuerte conexión comunitaria. La celebración de este aniversario resalta no solo el éxito empresarial, sino también una filosofía de vida: convertir cualquier obstáculo en una oportunidad para crecer.





Zaragoza y Padre Mier
en Estacionamiento Iturbide.

KING'S BURGERS

Téls. 43-10-41, 43-10-42,
42-17-94 Y 42-17-95.

SERVICIO
EN SU OFICINA
¡LLAMENOS!

El Servicio que faltaba en Monterrey:

KING'S BURGERS SIGNIFICAN PARA UD. CALIDAD.. LIMPIEZA Y SERVICIO EN SU OFICINA

... (text continues) ...

Miércoles Requiem

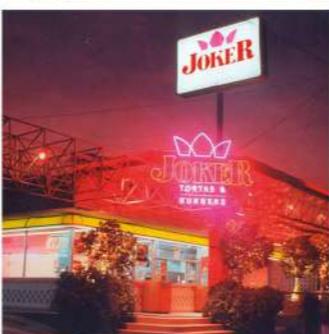
... (text continues) ...

... (text continues) ...



Menú

KING'S CHEESE BURGER	\$ 7.99
KING'S CHEF BURGER	\$ 7.99
KING'S BURGER	\$ 6.99
SOFT DOC	\$ 5.99
CHEF DOC	\$ 5.99
SANDWICHA "HORN DOC"	\$ 5.99
KING'S CHEF BLAND HOT DOC	\$ 6.99
FRANK HOT	\$ 7.99
KING'S BOLA ORDEN DE 1	\$ 5.99
KING'S BOLA ORDEN DE 2	\$ 6.99
SANDWICH "BLEN"	\$ 5.99
SANDWICH JERZO LON JAMON	\$ 7.00
SANDWICH CON JAMON	\$ 5.99
SANDWICH CON BIFEC	\$ 5.99
SANDWICH CON TOZINO	\$ 5.99
QUESO SOBRESADO	\$ 5.99
COMBINATION	\$ 5.99
PAPAS A LA FRANCESA ORDEN	\$ 2.50
ENSALADA DE BEBILLO	\$ 2.75
ENSALADA DE PAPA	\$ 2.75
ENSALADA DE FREJA	\$ 2.50
ARRAR CON LECHE COND	\$ 2.50
ARRAR CON LECHE GRANDE	\$ 4.00
LENGUA DE	\$ 4.00
ENSALADA ORIENTAL DE NUTZ	\$ 5.00
BIBOZ DE BETNA	\$ 5.00
PAY DE NUTZ Y AMON	\$ 5.00



JOKER®



55 AÑOS SON UN BUEN PRINCIPIO

VALLE: 81-8335-5030 MORELOS: 81-8342-2127 BRISAS: 81-8349-5400

@JokerTortasMty



ENCLAVE, LA EXPERIENCIA MÁS EXCLUSIVA DE HILTON TULUM RIVIERA MAYA ALL-INCLUSIVE RESORT

Enclave

Hilton Tulum Riviera Maya All-Inclusive Resort lanza Enclave, un programa exclusivo que redefine el lujo con atención personalizada, privacidad y comodidad superior.

Desde el check-in privado hasta habitaciones privilegiadas, acceso a áreas VIP y servicios especiales como piscinas privadas y el Enclave Lounge, cada detalle está diseñado para ofrecer una experiencia única y relajante. Las habitaciones cuentan con amenidades premium como minibar mejorado, café gourmet, WiFi de alta velocidad y detalles de bienvenida.

Enclave refleja la visión de Hilton de transformar la hospitalidad todo incluido en una experiencia más íntima, cómoda y conectada con el entorno natural.

Acerca de Hilton

Hilton (NYSE: HLT) es una compañía hotelera global con 19 marcas, más de 7,200 propiedades y presencia en 122 países. Con más de 100 años de historia, ha recibido a más de 3 mil millones de huéspedes y ha

sido reconocida como una de las mejores empresas para trabajar y líder en sostenibilidad.

A través de su programa de lealtad Hilton Honors, con 158 millones de miembros, ofrece beneficios como llaves digitales, selección de habitación y reservas de habitaciones conectadas desde su app.

Acerca de Hilton Hotels & Resorts

Con casi 600 hoteles en seis continentes, Hilton Hotels & Resorts marca el estándar global en hospitalidad. Sus propiedades están ubicadas en los destinos más deseados y ofrecen una experiencia de estadia positiva y moderna, reservando a través de hiltonhotels.com o la app Hilton Honors.

www.hilton.com

Teléfono: 984 195 1100

Correo: CUNHI_RES@hilton.com

Hilton Tulum Riviera Maya All-Inclusive Resort.
Carretera Cancun Tulum 307. Tulkal Chemuyil Tulum,
Quintana Roo 77774 Mexico.



53. FOOD & DRINKS



Costilla del Tío Guillo

La Torrada
residente.mx



Corazón al hueso

Cuerno
residente.mx

MIXOLOGÍA



MIXOLOGÍA

Pallium

Redacción por: Sergio Villarreal
Fotografía por: Laura Menchaca

Vinum

Uva divina. Agraz de la tierra. De la vida emerge un espíritu inmenso e inconfundible, espectro de portento silvestre con estampa bucólica. De la arcilla mística de los campos se alzan notas dignas de la parra que nos convocan a una botella perfecta: a unirnos a través del vino.

Con otoños de oro la inventaron.
El vino fluye rojo a lo largo de las generaciones como el río del tiempo y en el arduo camino nos prodiga su música, su fuego y sus leones.

Jorge Luis Borges

Tiempo de preparación: Herramientas:

10 minutos Jigger
Dificultad: baja Vaso para vino blanco
Yield: 10 oz Tetera Eléctrica

Ingredientes:

Champagne Brut (Taittinger Réserve)
Café infusionado en frío (recomendación: café Azúcar Morena coldbrew)
Té blanco (recomendación: Té en Hebras Hind)
Azúcar en grano (recomendación: Mariage Frères Sucre)
Bitters (recomendación: Harpía Amargos Hierba Limón)
Hielo (recomendación: SUOMI Classy Ice)

Preparación:

Vertimos dos cucharaditas de té blanco en hebras dentro de la glass tea kettle, adecuando dos tazas de agua junto y activando la función de té blanco para que se infusien las hojas a 85 °C por cuatro minutos. Mientras se prepara el té, agregamos dos cubos cristalinos de hielo en el vaso, seguidos por el apoyo del Carter Jigger para sumar dos onzas de café coldbrew. Sobre la masa de cafeína, adicionamos dos onzas del té blanco preparado y lo completamos con la misma cantidad de Champagne Taittinger. El toque final se consume con dos pizcas de azúcar en grano en la superficie y cinco gotas de Harpía Amargos Hierba Limón.

residente.mx

MIXOLOGÍA

Anima

Redacción por: Sergio Villarreal
Fotografía por: Laura Menchaca

Meridionalis

Cofradía cultural. Un acento hispano que resuena a lo largo de las comarcas del continente. A pesar de las divisiones geográficas, emerge un psique saturado de altivez y valor. La riqueza de nuestras civilizaciones es una quimera elusiva, una perspectiva comunal que alimenta un porvenir nutrido de anhelos. Y originado de tantos territorios, emane una hermandad impasible a lo que nos identifica, un corazón que late unísono con fervor hacia una nueva América: una tierra donde todas las castas somos uno, dialogando un argot beodo en cadencia.

En la hora azul del almuerzo,
la hora infinita del asado,
el poeta deja su lira,
toma el cuchillo,
el tenedor y pone su vaso en la mesa,
y los pescadores acuden
al breve mar de la sopera

Pablo Neruda

Tiempo de preparación: Herramientas:

3 minutos Jigger
Dificultad: baja Shaker
Yield: 10 oz Vaso Old-Fashioned

Ingredientes:

Ginebra Botánica (recomendación: Henry Oliver Gin)
Agua Mineral (recomendación: Casa Del Agua Gasificada)
Soda de Lychee (recomendación: Velvet Soda)
Bitters de Tabaco (recomendación: Dr. Sours #16 Bitters)
Sal de Habanero-Naranja (recomendación: Compañía de Sales)
Higo Liofilizado (recomendación: Frutas LIO)
Hielo (recomendación: Hielo SUOMI)

Preparación:

En la coctelera, adicionamos 2oz de Henry Oliver Gin, dos pizcas de sal de habanero-naranja de Compañía de Sales, cinco gotas de bitters de tabaco de Dr. Sours y realizamos un dry-shake. Vertimos el contenido de la Coctelera Boston de Crate & Barrel sobre dos cubos de Hielo SUOMI dentro del Vaso Reef Double Old-Fashioned. Agregamos dos medidas idénticas - de 2oz cada - una de agua mineral de Casa Del Agua y soda de lychee de Velvet Soda sobre la base de ginebra mezclada. Con el apoyo de una rebanada de higo liofilizado de Frutas LIO, revolvemos la mezcla desde la superficie hasta lograr una consistencia efervescente, permitiendo que corone nuestra creación esta fruta.



MIXOLOGÍA



residente.mx

MIXOLOGÍA



MIXOLOGÍA

Scelerisque

Redacción por: Sergio Villarreal

Cervisiam

La cerveza es mucho más que un agente dipsómano, es un vehículo de catársis social y un fiel aliado de nuestra identidad culinaria.

“...pongámonos vino y cerveza entre el cuello y los pies, porque debidamente debemos celebrareste número inmenso que costó tanto tiempo, tantos años y días en paquetes, tantas horas, tantos millones de minutos, vamos a celebrar esta inauguración”.

Pablo Neruda

Tiempo de preparación: 5 minutos
Herramientas: Licuadora de Bar
Dificultad: baja Pala para Helado
Yield: 16 oz Vaso Highball

Ingredientes:

Brown Ale (recomendación: Cerveza Oscura Allende)
Café Coldbrew (recomendación: Azúcar Morena)
Gelato de Chocolate (recomendación: Decadencia de Chocolate x Nolita Ice Cream Bakery)
Bitters de Habanero (recomendación: Harpia Amargos)
Sal Maldon
Hielo

Preparación:

En el vaso de la licuadora magnética KitchenAid, vertimos 6oz de Café Coldbrew Azúcar Morena, agregando sobre él la misma cantidad de Cerveza Allende Brown Ale. Con el apoyo de una pala para helado, adicionamos una bola generosa de gelato de Decadencia de Chocolate con Cerveza de Nolita Ice Cream Bakery, un puño de hielo en cubos y media cucharada de escamas de sal inglesa Maldon. Activamos la función de Icy Drinks/Smoothies (o función similar para licuar hielo) y permitimos que la licuadora genere una mezcla uniforme con los ingredientes que se han vertido en el vaso. Una vez que complete su ciclo, esperamos a que se detenga por completo y servimos nuestra creación congelada de inmediato en el Vaso Dylan Highball de Crate & Barrel (o vaso de capacidad similar, con muro grueso de vidrio). Agregamos 5 gotas de bitters de habanero de Harpía Amargos sobre la superficie de nuestro brebaje y lo servimos de inmediato. Bendito cuenco.

residente.mx



Residente
Restaurant®
Research&Data

Cultura
restaurantera

ICON

OPINIÓN

Entrevistas

Guillermo González Beristáin

Kathia Guajardo

Jonatán Gómez Luna

Adrián Herrera

Doña Mary “La Gritona”

Pati Jinich

Ricardo Torres

Carito Lourenço

residente.mx

OPINIÓN

**Guillermo González Beristáin**

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

¿Qué tanto es tu oferta a la hora de crear un menú y qué tanto atiendes a la demanda? Si solamente cocinamos lo que me gusta comer a mí, no podríamos tener un lugar de este tamaño, con gente cotidiana. Claro que cocinamos para los clientes, claro que hacemos concesiones a veces, claro que tenemos algunos platillos que entendemos que la gente quiere algo muy sencillo y que no quiere leer términos en el menú que no entiende, es algo que tomamos en cuenta. Cuando Eduardo y yo estamos creando un menú, tratamos de que el lenguaje sea muy amable, y no se trata de ser condescendiente, así es el negocio.

OPINIÓN

**Kathia Guajardo**

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

¿Qué tanto es tu oferta a la hora de crear un menú y qué tanto atiendes a la demanda? Cuando creamos menús basados en la idiosincrasia del consumidor de Nuevo León, partimos de un equilibrio estratégico entre identidad local, preferencias del mercado y tendencias actuales. Los criterios principales que se consideran, y cómo se balancea la oferta vs. demanda, es basándonos en el gusto por lo abundante y bien servido, la preferencia por sabores intensos, la fidelidad a lo tradicional... pero curiosidad por lo nuevo, valor por lo artesanal y lo local. Para apertura es 80% demanda / 20% oferta propia; al inicio, se atiende lo que el consumidor ya espera (carne asada, tacos, botanas, cervezas artesanales locales) y ese 20% restante se usa para sorprender: introducir productos nuevos, platos insignia o propuestas del chef. Con el tiempo, la oferta y demanda puede ir evolucionando. Por ejemplo: Etapa 1 – Captura: 80% demanda / 20% oferta creativa; etapa 2 – Aceptación: 60% demanda / 40% propuesta del chef; y etapa 3 – Consolidación: Menú con sello propio, 50/50 si la marca ya es reconocida.

OPINIÓN

ICON

**Jonatán Gómez Luna**

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

¿Qué tanto es tu oferta a la hora de crear un menú y qué tanto atiendes a la demanda? Para cada menú hay mil cosas, tiempo, esfuerzo, búsqueda, comunicación con proveedorías. La parte de técnica también es super importante; nosotros no tenemos un plato en el menú si no está estudiado, si no fue pensado, si no fue ejecutado una y otra vez, si no creemos que es perfecto para nuestros clientes. También, la parte de creatividad, es un factor muy importante, nosotros hemos cerrado el restaurante un día entero para dedicarnos solamente a creatividad y eso ha dado un vuelco muy interesante a nuestra forma de cocinar, creo que la demanda y oferta en nuestra situación, dentro de un hotel en una zona turística es bastante alta y la recepción ha sido buena de igual manera, creo que nosotros hemos recibido la oferta y demanda muy bien y este constante de clientes fluctúa, pero después de tantos años y ahora la estrella se ha generados un poco más de curiosidad, también que hemos tenido mucha gente de la industria que se acerca con nosotros y eso es algo muy padre, chefs, gente de hoteles y de más.

OPINIÓN



ICON

**Chef Adrián Herrera**

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

¿Qué tanto es tu oferta a la hora de crear un menú y qué tanto atiendes a la demanda? Uno cocina para los demás, pero eso no quiere decir que debemos atender a lo que la mayoría prefiere. Con esto quiero decir que yo propongo una serie de platillos y el cliente los acepta o los ignora. Lo he dicho muchas veces: los menús que presento son narrativos, poseen una agenda, un sentido, una base bien fundamentada y una intención. Es una especie de guión. Lo que uno ve en el platillo es lo de encima: hay mucho trabajo y experimentación detrás, además del trasfondo cultural. Yo no cocino solo por cocinar. No lo hago ni en mi casa, mucho menos en mis restaurantes.

OPINIÓN

**Doña Mary “La Gritona”**

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

¿Qué tanto es tu oferta a la hora de crear un menú y qué tanto atiendes a la demanda?

Desde que comencé con este proyecto sabía que quería dar un producto que ofreciera y tuviera todo lo que a mi me gustaría encontrar en un lugar, en un principio eran digamos 12 guisos, pero cuando estaba tratando de definir cuáles y cómo serían, fui a diferentes lugares y probaba, llevaba mi libreta y anotaba, que esperaba de cada guiso, si esperaba encontrar algo, y luego llegaba a casa y analizaba todos los apuntes, y pensaba ¿que quería ofrecer? y ¿cómo?, por decir, los chiles rellenos es algo que no en muchos lugares tienen porque son muy laboriosos, pero yo lo meti y muy al estilo de los chiles rellenos de rancho, son lampreados, y a la gente les encantan, y yo no los quiero quitar y no quito guisos porque a la gente le gustan, vienen y me dicen “ aquí nunca te aburres” y varios, a veces hago tortitas de papa lampreadas, he metido tamales, y la gente los sigue pidiendo, he hecho tortitas de camarón y pensé que no iba a venderlos, pero se acabaron, pasa semana santa y la gente venía y me decía “ no, no dejes de venderlos, vuelve a hacerlos”.

OPINIÓN

**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 ha sido la aceptación de tus recetas para un público extranjero con el paso del tiempo?

Me han sorprendido en verdad la apertura, el amor y calidez con la que se recibe la gastronomía mexicana en Estados Unidos y el mundo. Fuera de la política, en cualquier lado que te encuentres, se mueren por unos tacos. Y me ha sorprendido cuánto quieren aprender de lo que nosotros los mexicanos comemos y queremos compartir. Sobre todo me ha sorprendido mucho, que al pasar de los años, me he dado cuenta que hice Patty's Mexican Taco para abrir un canal y una puerta para que los americanos entendieran a México y que nos vieran como hermanos culturales gastronómicos. Con el tiempo me doy cuenta que, en mi audiencia, por un lado, a los americanos hardcore América les fascina y a los mexicanos que están aquí en Estados Unidos les fascina porque los conecta a sus raíces.

OPINIÓN

**Chef Ricardo Torres**

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

¿Qué tanto es tu oferta a la hora de crear un menú y qué tanto atiendes a la demanda? En Monterrey, les gustan los sabores nuevos a los consumidores, así como también las tradiciones gastronómicas. Claro, también les encanta lo novedoso: nuevos platillos, nuevos restaurantes, nuevas experiencias y yo, personalmente, tomo mucho en cuenta el servicio, por lo que busco mantener las raíces nortteñas. Sin embargo, intentando introducir algo sorpresivo para evitar que se aburran, como buen regio con ambición.

OPINIÓN

**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.

¿Qué tanto es tu oferta a la hora de crear un menú y qué tanto atiendes a la demanda? Al crear un menú, buscamos un equilibrio entre lo que queremos expresar y lo que a nosotros mismos nos hace disfrutar, es decir, en FIERRO, tanto el menú como la manera de plasmarlo y transmitirlo es un reflejo de nuestro presente y de nuestras necesidades como comensales. Somos los más exigentes y nos ponemos del lado del comensal en todo momento; si a nosotros nos emociona, seguro que a quienes nos visiten también, porque ya estamos ahí cada servicio para transmitir todo esto. Después está, por supuesto, el gusto personal de cada uno y un plato puede gustar más y otro menos, pero siempre tiene un sentido, un porqué y una emoción que lo mueve a estar en el menú. Nos inspira el producto local, las estaciones y, por supuesto, nuestra herencia culinaria. A veces tomamos riesgos introduciendo ideas nuevas, pero siempre pensando en cómo conectar con las emociones de quienes nos visitan. Diseñar un plato es como contar una historia: cada elemento tiene un propósito.



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](https://www.instagram.com/residentemy) | [residentemx](https://www.facebook.com/residentemx)



69. GASTRO DESTINOS

RECOMENDACIONES RESIDENTE

CIUDAD DE MÉXICO



PIZZA DEL PERRO NEGRO

Con varias sucursales en la ciudad, ubicadas en zonas como la Roma y el Centro Histórico, Pizza Del Perro Negro tienen un estilo urbano y llamativo, con diseño en las paredes y colores que resaltan entre si, creando un ambiente relajado y lleno de vida a la vez, en su menú puedes encontrar una amplia variedad de pizzas fuera de lo común.



MAMA'S PIZZA

Ubicadas en la colonia del Valle, Ciudad de México. Mamma's Pizza es un restaurante cuyas pizzas se destacan por su generosa cantidad de queso; el lugar tiene un estilo relajado y sencillo, con una ambientación que invita a comer tranquilo y donde lo que destaca es su comida. Su menú cuenta con una amplia variedad de opciones para elegir.



BALBOA PIZZERIA

Con dos sucursales en La Condesa y otra en la colonia Río Lerma en la Ciudad de México, Balboa Pizzería tiene un estilo clásico, en colores suaves que contrastan con decoración en madera y luces cálidas. Su menú está conformado por una variedad de opciones de pizzas, pastas y una amplia selección de bebidas.



RECOMENDACIONES RESIDENTE

CIUDAD DE MÉXICO



PIZZAS NOSFERATU

Dentro de la colonia Condesa, en la Ciudad de México, Pizzas Nosferatu es una pizzería con un concepto característico, inspirado en el clásico "Nosferatu" adoptando un ambiente gótico y contemporáneo, con recetas diferentes y llamativas que marcan un estilo único y combinaciones que difícilmente encontrarás en otro lado.



HOMIE PIZZA

Esta pizzería ubicada en Cuauhtémoc, Ciudad de México, tiene un estilo juvenil, con paredes de ladrillo y columnas negras que resaltan y le dan una estética diferente y fresca, combinado con luces cálidas que hacen del lugar un espacio cómodo para comer con amigos. Su menú se enfoca en las pizzas y cuentan con pastas, ensaladas y más.



PAROLE

Un auténtico restaurante italiano en Polanco, Ciudad de México. Parole es un lugar con un estilo elegante y sofisticado; sus muebles y cada detalle como candelabros, el uso de madera y la loza, le dan un toque de distinción. Su menú está conformado por cortes de carne, risottos, pulpo, lasaña, burrata, fettuccine y más.



RECOMENDACIONES RESIDENTE

RIVIERA MAYA



EMILIA RISTORANTE ITALIANO

Emilia Ristorante Italiano está ubicado en Puerto Aventuras, Quintana Roo, con una ambientación tranquila y su decoración que combina los colores claros con luces y detalles en tonos más llamativos. Su menú tiene una gran variedad de opciones como pastas, pizzas, ensaladas y postres.



DON MARIO

Don Mario es un restaurante con un ambiente muy acogedor ubicado en Playa del Carmen, Quintana Roo; su decoración y diseño están muy apegados al característico estilo de las clásicas pizzerías italianas. En su menú puedes encontrar platillos como pizzas, lasañas, ravioles, ensaladas, spaghetti y variedad de coctelería y vinos.



ROMEO TRATTORIA PIZZERIA

Ubicado en Playa del Carmen, Quintana Roo, Romeo Trattoria es un restaurante con italiano a unas cuadras de la playa, para aquellos que buscan algo delicioso sin moverse mucho de la zona. En su menú puedes encontrar platillos como pastas, pizzas, mariscos, lasaña y postres.



RECOMENDACIONES RESIDENTE

RIVIERA MAYA



LA FAMIGLIA

Un restaurante dentro de la zona hotelera en Playa del Carmen, Quintana Roo. Con un estilo cómodo, donde el color blanco predomina, combinado con luz natural que ayuda a crear un ambiente relajado y tranquilo. Su menú contiene platillos como pizzas.



L'ITALIANO RESTAURANT

Ubicado justo en una esquina en Xaman Ha, Playa del Carmen, un lugar amplio con una estética suave, fresca que imita un jardín, lleno de luz y plantas que en la noche combinan a la perfección con una luz cálida que crea un ambiente acogedor. Su menú cuenta con pizzas, pastas, ensaladas y postres como tiramisú o waffles.



CARUSO HOSTARIA PIZZERIA

Un lugar con un estilo muy tradicional y típico de las pizzerías italianas, ubicado en Playa del Carmen, Quintana Roo, Caruso Hostaria tiene un diseño en colores que contrastan entre sí y una iluminación tenue y cálida que crea un ambiente íntimo y cómodo. El menú contiene diferentes pastas y pizzas.



RECOMENDACIONES RESIDENTE

TEXAS



NAPO TODAY'S PIZZA

NAPO Today's Pizza está ubicada en McAllen, Estados Unidos; su estilo es relajado y sus colores llamativos, donde el color amarillo predomina y, combinado con luces cálidas y tenues crea un ambiente íntimo y alegre. Su menú contiene platillos como pastas, diferentes estilos de pizzas, boneless, alitas y una carta con coctelerías.



SCALIS'I'S CHICAGO PIZZA & MORE

Esta pizzería estilo Chicago se encuentra ubicada en McAllen, Estados Unidos, con un estilo clásico en colores neutros y claros combinado con una iluminación cálida, crea un ambiente cómodo y acogedor perfecto para ir con familia o amigos. En su menú puedes encontrar una amplia variedad de pizzas, pastas, ensaladas y postres.



IL FORNO A LEGNA

Ubicados en McAllen, Texas, Estados Unidos. Il Forno a Legna es un restaurante italiano con un diseño muy discreto en colores neutros, luces suaves y cálidas, decoración en madera que crea una atmósfera íntima. Su menú se enfoca en las pizzas en horno a la leña, pastas, carnes, postres y coctelería.



RECOMENDACIONES RESIDENTE

TEXAS



PIZZERIA DI SORIA

Dentro de "Mercado District" se encuentra la Pizzería Di Soria en McAllen, Texas. El ambiente en el lugar es alegre y con mucha energía, luces cálidas. Su menú se enfoca especialmente en las pizzas en horno a la leña, aunque también cuentan con empanadas, las cuales van rellenas de carne o jamón con queso.



BRUNETTA TINTO & PASTA

Con un estilo elegante y sofisticado, con colores serios, luces cálidas y tenues, creando un ambiente íntimo y cómodo, perfecto para un aniversario o celebración en pareja y disfrutar de platillos como pastas, cremas, cortes de carne, pizzas y coctelería. El restaurante se encuentra ubicado en McAllen, Texas, en los Estados Unidos.



ROMANO'S MACARONI GRILL

Un restaurante que te hará sentir en Italia, su decoración te envuelve, con una iluminación cálida y suave que da una atmósfera íntima, paredes de piedra y arcos que le dan un toque clásico y antiguo, ubicado en McAllen, Texas. Cuentan con un menú con platillos como spaghetti, cortes de carne, lasañas, pizzas y ensaladas.



Taquerías icónicas de San Pedro ¿Cuál te falta?

La novedad hace que se olvide lo original, y en San Pedro, hay taquerías nuevas todos los días. Con tanta innovación, parece que los locales están dejando en el olvido los lugares realmente legendarios de toda la vida. Aquí te dejamos 7 de las taquerías más icónicas de San Pedro.



DESDE 1967

Los Picosos

Tacos de trompo y bistec. Se encuentran en la Calle Jiménez, tan pedidos que muchas veces hay fila; sus platillos más vendidos son las **gringas y campechanas.**

residenteb2b.online/2025/04/26/los-picosos/



DESDE 1970

Taquitos Mode

Tacos de guiso. Esta taquería ubicada en Centrito Valle es un clásico imperdible con varias sucursales en San Pedro y con un menú donde se destacan los **tacos de chicharrón y barbacoa.**

residenteb2b.online/2025/04/26/taquitos-mode/



DESDE 1990

Tacos Focos Amarillos

Tacos de trompo y bistec. Dentro de la Plaza Villa Las Palmas, en avenida Vasconcelos. Con ambiente familiar, donde lo más pedido son los **tacos de bistec y los frijoles a la charra.**

www.instagram.com/tacosfocosamarillos/



DESDE 80'S

La Parrilla

Tacos de carne asada. Ubicado Centrito Valle, con un estilo tradicional y clásico donde los **tacos de arrachera al carbón** se llevan la estrella de la noche.

www.facebook.com/p/Tacos-Lara-100057307365406/



DESDE 2006

Rincón Sonorense

Tacos de carne asada. Ubicado en Centrito Valle. El lugar cuenta con una isla en el centro del restaurante con salsas y **toppings** como guacamole o cebolla. Puedes pedir la **carne** en tu término favorito.

www.instagram.com/rinconsonorense



DESDE 2015

Taquería Orinoco

Tacos de trompo y de res. Situada en la icónica calle Río Orinoco, se encuentran estos legendarios tacos, especializados en el buen servicio y la autenticidad.

<https://www.instagram.com/taqueriaorinoco/>



DESDE 1990

Tacos Del Julio

Tacos de trompo y bistec. En Centrito Valle se encuentra esta taquería con un estilo llamativo y una ambiente familiar, donde sus **tacos en costra** de queso son la sensación.

www.facebook.com/p/AK-B-100063590082334/?locale=es_LA

Cafeterías icónicas de centro de Monterrey ¿Cuál te falta?

El centro de Monterrey guarda lugares llenos de tradición que han acompañado a los regios con el paso de los años y se vuelven parte de sus historias, guardando recuerdos que se quedan toda la vida. Por eso te traemos 7 cafeterías icónicas en el centro de Monterrey.



DESDE 1975

Latino Original

Desayunos y comidas. Originalmente estaba en avenida Venustiano Carranza, pero más tarde reubicó, y ahora cuenta con 4 sucursales. El favorito del público es el **machacado con huevo.**

www.restaurantelatino.com



DESDE 1940

AL

Desayunos y comidas. Ubicado en la avenida Francisco I. Madero, con un estilo clásico y tranquilo. En su menú se destacan platillos como sus deliciosos **chilaquiles.**

www.alrestaurant.mx/



DESDE 1955

La Puntada

Desayunos y comidas. Está ubicado en Miguel Hidalgo y Costilla con un ambiente familiar, lleno de vida y una atmósfera acogedora. Sus **enchiladas suizas** se encuentran entre los favoritos del público.

www.instagram.com/lapuntadamx/



DESDE 1988

Cafetería Gaby

Café y desayunos. En Plaza Morelos, donde un robot te recibe y en ocasiones convive con los niños. Los **chilaquiles** son el platillo favorito del público.

www.instagram.com/cafeteriagabynty/?hl=en



DESDE 1969

Refresquería Juárez

Desayunos y comidas. En la calle Mariano Matamoros se encuentra este restaurante con un estilo tradicional en colores vibrantes. Sus platillos más vendidos son los **chilaquiles.**

www.facebook.com/refresqueriaycafejeriajuarez/?locale=es_LA



DESDE 1930

Cafetería Peña

Comida y panadería. Ubicado en la avenida Cristóbal Colón está esta cafetería, siendo ya un clásico, con un ambiente tranquilo y cómodo, siendo su especialidad la **panadería.**

www.instagram.com/cafeateria_pena/



DESDE 1937

Manolín

Desayunos y comidas. Se encuentra en la avenida Francisco I. Madero, siendo un clásico con un ambiente cómodo y tranquilo, donde destacan sus **huevos al gusto.**

www.instagram.com/restaurantemanolin/?hl=en

7 restaurantes auténticos coreanos de acuerdo a comensales coreanos

La escena gastronómica de Monterrey sigue creciendo y diversificándose, y aunque la comida coreana ha ido ganando camino, aún falta mucho por conocer y probar. Desde tradicionales platillos como el topokki y el kimchi hasta experiencias de BBQ coreano, te presentamos siete restaurantes coreanos auténticos que no puedes dejar pasar.



Galbi's

Parrilla coreana. Dentro de Plaza Alianza en avenida Miguel Alemán, Apodaca. Con un estilo minimalista y tranquilo donde destacan los **cortes de carne coreano.**

www.facebook.com/galbisrestaurant/



Bonga

Tradicional coreana. En Bulevar Julian Treviño, se encuentra Bonga, con una atmósfera que busca ofrecer autenticidad. Algunos de los favoritos son sus **sopas y el ramen.**

maps.app.goo.gl/eASAB6tuG33UhNTXA



Surakan

Parrilla coreana. Ubicado en avenida Carlos Salinas de Gortari, se encuentra este restaurante con un estilo tradicional. De su menú destacan los **cortes de carne coreano y el ramen.**

www.instagram.com/surakan_korean_grill/



OMG K-Dog

Banderillas Coreanas. Se encuentran ubicados Paseo del Acueducto con un estilo llamativo y un ambiente alegre. Una de las más pedidas es la **banderilla mixta de papa.**

www.facebook.com/omgkdogs/



Myungga

Parrilla coreana. Ubicado en avenida Isidoro Sepúlveda Martínez, su estilo pacífico con parrillas en las mesas y detalles en madera. Destacando sus **cortes de carne.**

www.instagram.com/explore/locations/750705611684073/myungga-korean-restaurant/?locale=es_LA



Restaurante Seúl

Tradicional coreana. En Río Orinoco, en San Pedro Garza García, se encuentra "Seúl", con una estética cálida y acogedora. Su **ki chi ramen** es uno de los platillos favoritos del público.

https://www.facebook.com/restaurantcoreano/?locale=es_LA



Ramen y Café

Ramen y panadería coreana. Dentro de Plaza Nave 01, en Miguel Alemán, Apodaca. Su estilo es casero y tranquilo. Entre su oferta gastronómica se destacan sus postres **roll cake.**

www.instagram.com/ramen_cafe_?igsh=MXyY2wxbGF3YWw2

Bares nice en San Pedro para gente joven y no tan joven

Aquí te presentamos varias opciones de bares *nice* en San Pedro. Si bien podrás encontrar personas de todas las edades, también podrás notar que la música y el ambiente son adecuados para los gen x.



Saxy

Jazz en vivo. Sobre Avenida José Vasconcelos, con un estilo underground. Dentro de la mixología son sus **old fashioned con jarabe de canela** los que se llevan el aplauso del público.

www.instagram.com/saxyjazzclub/?hl=en



Primordial

Cantina. Situada en Río Mississippi, en Calzada del Valle. Con un estilo tradicional así como un ambiente tranquilo. Ideal para ir a compartir **cervezas.**

www.instagram.com/cantinaprimordial/?hl=en



B-side Izakaya

Bar japonés. En Plaza Duendes sobre Calzada San Pedro destaca con una cocina abierta donde puedes ver cómo preparan tus alimentos, el cual destaca la **brocheta de pork-belly.**

www.instagram.com/bsideizakaya?igsh=MmYya-G5uY2g5Zn1%3D



Hemingway

Bar con concepto. Sobre avenida Del Roble, sobresale por su estética y diseño inspirado en la obra "El viejo y el mar". Su menú destaca por ofrecer diferentes drinks como la **"Stella" con greyygoose.**

www.instagram.com/hemingwaymx/



Señor Tanaka

Restaurante oriental. Restaurante oriental. Ubicado en Calzada San Pedro. El restaurante se destaca por su barra donde puedes ir a pedir diversos cócteles como el **Linger o Sake Bombs.**

www.srtanaka.com



Sky Bar

Bar con vista a la ciudad. Dentro del hotel Safi Royal Luxury Metropolitan, siendo parte de Amaterasu, sobresale esta propuesta con un estilo sofisticado que cuenta con **un menú único de coctelería como los clásicos.**

www.instagram.com/skybarmy/



Bar Nouvelle

Bar Terraza. Dentro del distrito Armida, sobre avenida Frida Kahlo se encuentra este bar con un estilo sofisticado y una atmósfera íntima. Siendo el **"Dirty Negroni"** una de sus bebidas estrella.

www.instagram.com/bar.nouvelle/?hl=en

Hamburguesas al carbón en área de Cumbres, Monterrey.

En la zona de Cumbres ofrece una gran variedad de ofertas gastronómicas por descubrir y explorar, y hablando de hamburguesas, nos hemos dado a la tarea de buscarte opciones que quizá no conocías, desde versiones clásicas hasta creaciones más atrevidas, por eso te traemos siete lugares imperdibles hamburguesas al carbón.



Wero smash

Smash burgers estilo texano. Junto a Plaza Amelia, en la avenida Puerta de Hierro. Con un formato food truck donde lo que más llama la atención son sus **aderezos originales**.

www.instagram.com/werosmashburgermt/?hl=en



Celes Burgers

Hamburguesas y alitas. En la avenida Puerta de Hierro. Son hamburguesas al carbón con un toque casero. Una de las favoritas entre los comensales es la **hawaiana con tocino, piña y BBQ**.

www.instagram.com/celes.burger/



Patrón

Hamburguesas y tacos. Encuentra este restaurante que cuenta con servicio de catering para eventos, se ubica en Cumbres Las Palma. Entre las favoritas del público está la **hamburguesa "Alemana"**.

www.facebook.com/patronburgers/



Joe Burgers

Hamburguesas y alitas. Ubicadas en Paseo de Los Leones. Con una amplia variedad de hamburguesas, se distingue por ofrecer la **Joe Guacamole Burger o la Chicken Grilled Burger**.

maps.app.google.com/maps/place/6LMpvRjGH4JeAX1VA



Patio 11

Hamburguesas y tacos. Sobre avenida Paseo de Los Leones, encuentras este restaurante al aire libre, con spots *instagrameables* y juegos de mesa; puedes disfrutar la **"Mexican Burger"**

www.instagram.com/patio11.mx/?hl=en



Smash Burgers

Smash burgers estilo Nueva York. Estas hamburguesas se encuentran en Paseo de los Descubridores, con formato únicamente para llevar. Su *bestseller* es la **"Smash Burger Doble"**.

www.instagram.com/smashburgercumbres/?hl=en



Oscar Burgers

Hamburguesas y tacos. Ubicados en Cumbres Elite, con un menú variado donde lo más pedido es **"La Especial de Oscar"**, la cual lleva salchicha para asar y la papa asada mixta con bistec y trompo

oscarburgers.com

7 taquerías que sólo los verdaderos sampetρινos conocen y frecuentan

En San Pedro se encuentran algunas taquerías que pareciera son sólo para sampetρινos; éstas, combinan sabor, tradición y un cierto aire de exclusividad que no sabríamos como explicar. Aquí te dejamos las primeras siete...



Alfaro

Tacos de carne asada. Legendarios tacos sampetρινos que hoy en día todavía solo aceptan pago en efectivo. Conocido por el interesante servicio y las **salsas** hechas en casa.

<https://maps.app.google.com/maps/place/a9gc4CQ6DyT5Hu6T9>



AK-B

Antojitos y tacos de trompo. Aunque es de antojitos, también tiene unos de los tacos más icónicos de San Pedro. Cuentan con un sazón casero imperdible donde destacan sus **enchiladas**.

<https://www.facebook.com/p/AK-B-100063590082334/>



Americana

Tacos de trompo y gaoneras. Una taquería relativamente nueva pero que ya despegó entre los locales por su estilo tradicional-moderno, donde las **gaoneras de ribeye** destacan.

<https://www.instagram.com/americana.tacoshop/?hl=en>



La Gavilla

Tacos de carne asada. Otro tradicional de San Pedro, donde sus **tacos de cortes** cocinados a la perfección y picados finamente lo hacen un taco icónico de la ciudad.

https://www.facebook.com/restaurantlagavilla/?locale=es_LA



El Pirata Memo

Piratas y gringas. Desde su resurgimiento tras cerrar durante la pandemia, El Pirata Memo regreso más fuerte que nunca. Su **carne asada y tortillas de harina** son de lo mejor de la ciudad.

https://www.facebook.com/PirataMemo/?locale=es_LA



Tacos Tio Pedro

Tacos de barbacoa y deshebrada. De los tacos mañaneros más conocidos y queridos entre los sampetρινos, los Tio Pedro tienen una **barbacoa** que simplemente tienes que probar.

https://www.instagram.com/tacos_tio_pedro/



El Norteño

Tacos Mañaneros y tacos de carne asada. Ubicados en avenida Gómez Morín. Una taquería con dos horarios diferentes para dos estilos de menú. En donde destacan los **tacos de trompo**.

<https://www.instagram.com/tacoselnorteño/?hl=es>



1 LIKE PIZZA

— PIZZA HOUSE —

**NO DEJES
QUE NADIE TE DIGA
CUANTA PIZZA
DEBES COMER**

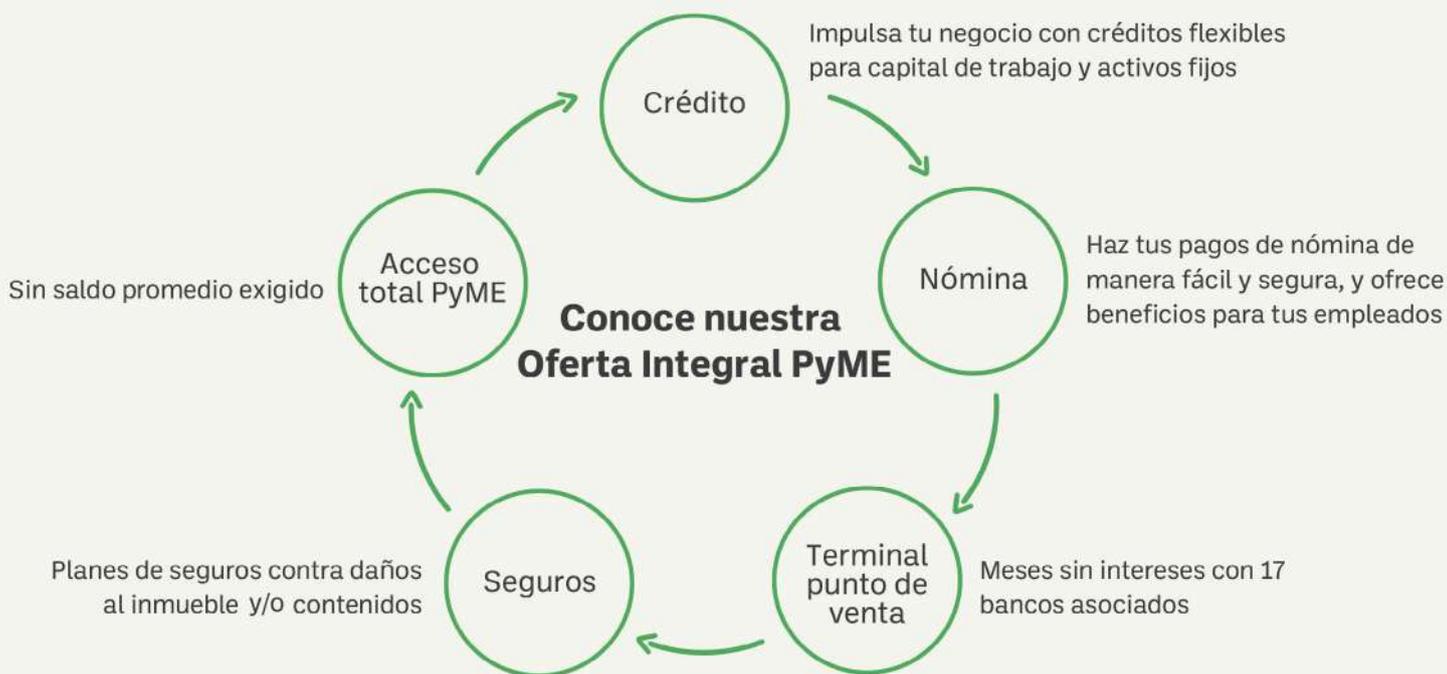
- Santa Catarina
- Monterrey
- San Pedro
- Escobedo
- García
- San Nicolás
- Apodaca
- Guadalupe



BUSCA EL SELLO.



Lleva tu restaurante al siguiente nivel con soluciones de financiamiento a tu medida



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

