



GUÍA TURÍSTICA

GASTRONOMÍA TRADICIONAL DE NUEVO LEÓN

Calor, aroma y sabor



ÍNDICE

1. **Bienvenida**
2. **Comité para la Protección de la Gastronomía Tradicional de Nuevo León**
3. **Mapa de las Regiones Turísticas de Nuevo León**
4. **Rutas de Turismo Gastronómico**

 **nuevoleon.travel**

Guía elaborada por la **Secretaría de Turismo del Estado de Nuevo León** con la colaboración del **Comité para la Protección de la Gastronomía Tradicional de Nuevo León** y los enlaces de Turismo de los Municipios.



1. BIENVENIDA MENSAJE DE MARICARMEN MARTÍNEZ

SECRETARIA DE TURISMO DE **NUEVO LEÓN**

¡Bienvenidas y bienvenidos a **Nuevo León**!

Soy **Maricarmen Martínez Villarreal**, *Secretaria de Turismo de Nuevo León*, y es un honor para mí darles la más cálida bienvenida a nuestro hermoso estado.

Nuevo León es considerado el polo industrial de **México**. Se encuentra estratégicamente ubicado en el Noroeste del país colindando al norte con el Estado de Texas en Estados Unidos de América y de México con Coahuila de Zaragoza y Tamaulipas. Esta privilegiada ubicación nos posiciona en la columna vertebral del comercio norteamericano y que gracias a nuestra infraestructura carretera y conexión aeroportuaria nos permite ser la principal puerta de entrada al norte de México.

Quien visita **Nuevo León** no puede menos que sorprenderse con nuestra diversa y fascinante gastronomía que se ha convertido en un emblema para el noreste de México misma que nos distingue por su **calor, aroma y sabor**. Además su historia, tradiciones, arquitectura, recursos naturales y 5 pueblos mágicos complementan la fuente de su riqueza turística que aunada a su infraestructura hospitalaria nos permite ofrecerle al visitante una experiencia memorable donde converge lo moderno sin perder de vista lo tradicional.

Estoy muy feliz de darles la bienvenida a **Nuevo León**, un destino que lo tiene todo, en donde se respira energía, creatividad, modernidad, calidez humana.



2.COMITÉ PARA LA PROTECCIÓN DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL DE NUEVO LEÓN

*“La gastronomía tradicional de **Nuevo León** es un legado cultural que refleja la riqueza de su gente y el carácter de su tierra. Ubicado en el noreste de México, el estado posee un entorno marcado por montañas, desiertos y cañadas, donde la vida cotidiana ha enseñado a aprovechar con ingenio lo que brinda la naturaleza. Cada platillo guarda una historia ligada al territorio: desde el uso del cabrito y la carne seca, resultado de las condiciones áridas, hasta el maíz y el frijol, símbolos de resistencia y comunidad. Reconocer el talento de cocineras y cocineros tradicionales es esencial para preservar los conocimientos que han dado identidad a la región. En sus recetas se resguarda el patrimonio culinario y en su sazón late la memoria colectiva. La cocina de **Nuevo León** es identidad, orgullo y herencia, un puente entre pasado y presente que, al compartirse, enriquece al mundo entero.”*

— **Melissa Segura**, Secretaria de Cultura, Presidenta Honoraria del Comité para la Protección de la Gastronomía Tradicional del Estado de Nuevo León.

“La gastronomía tradicional de Nuevo León es mucho más que un conjunto de recetas; es la memoria viva de nuestra identidad y el reflejo del espíritu de una comunidad que honra sus raíces mientras mira al futuro. Cada platillo —del cabrito al asado de puerco, de la semita al machacado— cuenta la historia de nuestro territorio, de sus productores y de las familias que han transmitido saberes de generación en generación. Preservarla significa reconocer la fuerza cultural que nos une, y a la vez impulsar su valor como motor económico y turístico para nuestro estado. Desde el comité, asumimos con orgullo la tarea de proteger y proyectar nuestra cocina, porque en ella se encuentra el alma de Nuevo León y el legado que debemos resguardar para las próximas generaciones.”

— **Kathia Guajardo**, Presidenta de la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados en Nuevo León.



"La gastronomía tradicional de Nuevo León es mi raíz y mi horizonte. En cada brasa encendida, en cada maíz nixtamalizado, en cada aroma de cabrito al fuego, late una historia que nos ha hecho quienes somos. No es solo recetario: es memoria, es tierra trabajada por productores que con sus manos sostienen la identidad de un pueblo. Yo creo que la cocina moderna no existe sin esa raíz; cada gesto contemporáneo que hago en mi cocina es un eco de lo que aprendimos en los fogones de antes.

Ser chef en Nuevo León es abrazar el orgullo de pertenecer a un lugar donde la cocina nació de la necesidad y se convirtió en símbolo. Mi tarea es honrar esa herencia y, desde mi trinchera, transformarla en un lenguaje nuevo que preserve la tradición al darle nuevas formas. Cocinar, para mí, es tender un puente entre el ayer y el mañana. No existe nada moderno que no parta de lo tradicional"

— **Chef Rodrigo Rivera Río Zambrano**, Integrante del comité.

"Ser descendiente de la cultura del trabajo en Nuevo León es honrar un legado nacido en tierras semiáridas, donde cada logro fue fruto del esfuerzo y la creatividad. En ese paisaje de montes sobrios y cielos amplios, nuestros antepasados aprendieron a mirar con respeto lo que la naturaleza ofrecía y a multiplicarlo con ingenio. La gastronomía surgió como un acto de gratitud, un puente entre el trabajo diario y el gozo de compartir. Cada receta guarda la memoria de manos que sembraron, criaron y cuidaron, convencidas de que el alimento es también raíz y esperanza. En esta cocina late el orgullo de quienes no se rindieron ante la dureza del clima, sino que lo convirtieron en fuente de inspiración. Ser parte de esta herencia es abrazar la dignidad de construir, día a día, un porvenir donde la mesa sigue siendo símbolo de unión, gratitud y amor por la vida".

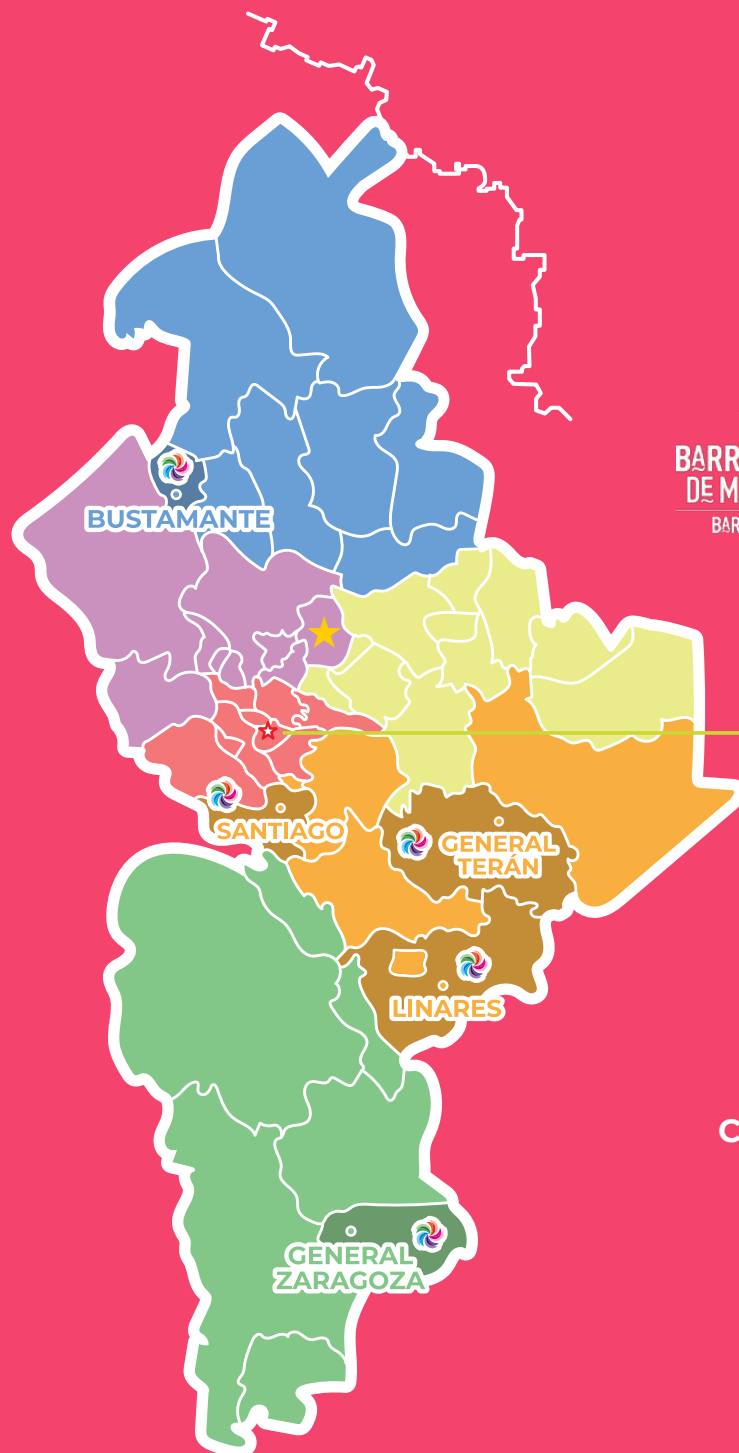
— **Sonya Santos**, Integrante del comité.



3. MAPA DE LAS REGIONES DE NUEVO LEÓN

Un recorrido lleno de Calor, Aroma y Sabor

Nuevo León te invita a descubrir y recorrer su gastronomía a lo largo de sus 6 regiones turísticas incluidos sus 5 pueblos mágicos en donde podrás disfrutar de la gastronomía tradicional de los municipios, calidez de su gente y del calor, aroma y sabor de cada región del Estado.



6 REGIONES TURÍSTICAS


BARRIO ANTIGUO DE MONTERREY
BARRIO MÁGICO

★ **HIGUERAS**
 **BEST TOURISM VILLAGES**
by UN Tourism

REGIÓN
NORTE



REGIÓN
METROPOLITANA



REGIÓN
CUNA DE NUEVO LEÓN



REGIÓN
ARQUEOLÓGICA



REGIÓN
CITRÍCOLA



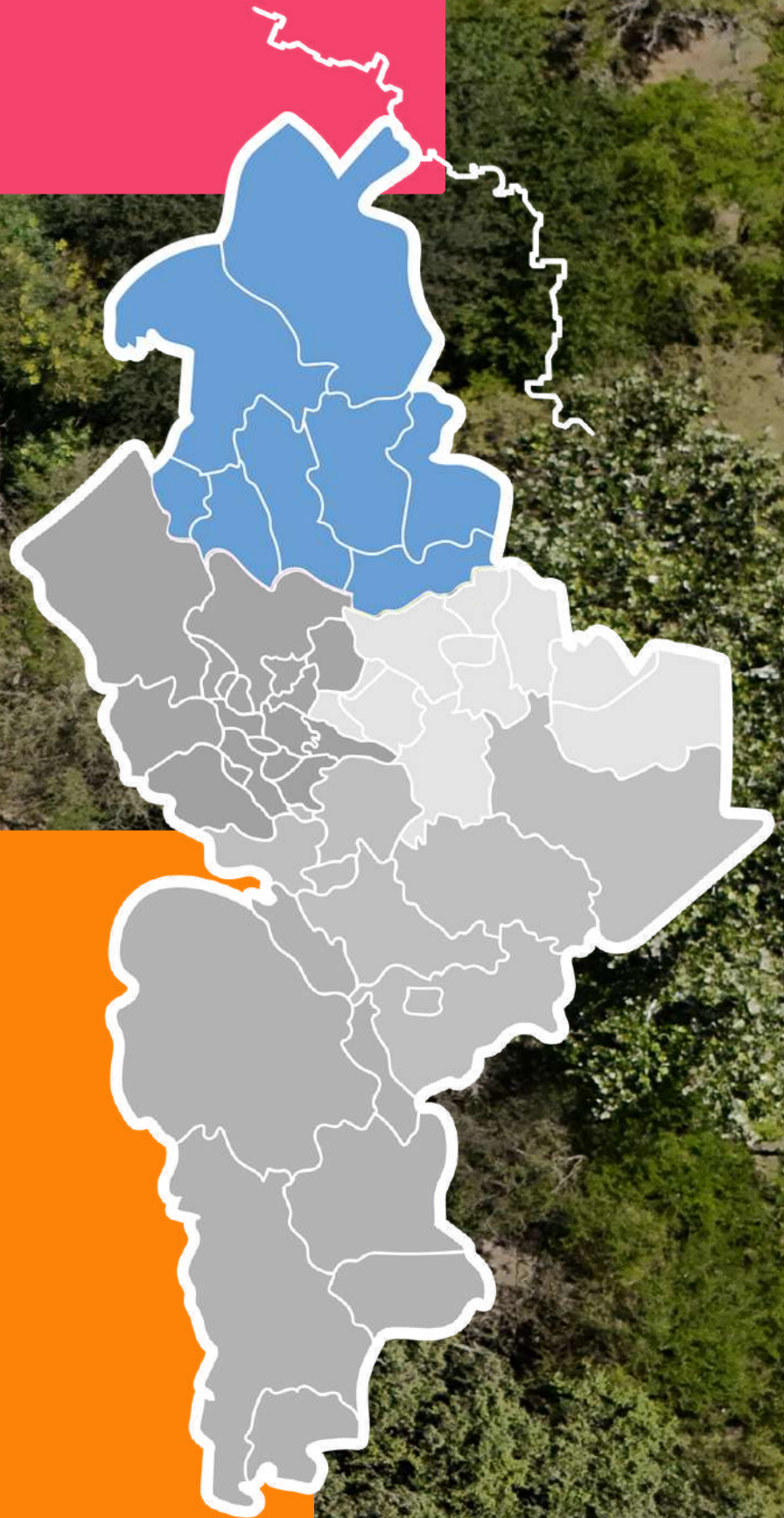
REGIÓN
SUR





4. RUTAS **TURÍSTICAS**

REGIÓN NORTE



MUNICIPIOS DE LA REGIÓN



Bustamante

- Agualeguas
- Anáhuac
- Lampazos de Naranjo
- Parás
- Sabinas Hidalgo
- Vallecillo
- Villaldama



ruta gastronómica 1: REGIÓN NORTE

"Sabores del desierto y la tradición nómada"

En las vastas llanuras de la **Región Norte**, los viajeros pueden disfrutar de recetas icónicas como el cabrito al pastor, que simboliza la herencia ganadera, combinada con técnicas nómadas de cocción al carbón. La carne asada y la barbacoa del noreste son platillos emblemáticos de reuniones familiares, donde el asador se convierte en un punto de encuentro. Además en esta región encontrarás 1 de los 5 pueblos mágicos de **Nuevo León**, **Bustamante** que te enamorará con sus verdes paisajes, calidez de su gente y espectaculares grutas.

IMPERDIBLES

Platillos:

- Cabrito al pastor (Sabinas Hidalgo)
- Cabuches con Huevo (Sabinas Hidalgo)
- Cabrito al Horno (Bustamante)
- Caldo de Res / Bistec Ranchero (Cd. Anáhuac)
- Pansaje (Parás)
- Fritada de Cabrito (Lampazos de Naranjo)
- Lonche de Cabrito (Villaldama)
- Barbacoa del Noreste / Asado Rojo (Vallecillo)

Postres:

- Semita y Hojarascas (Bustamante)
- Dulce de Frijol (Agualeguas)
- Coyota Rellena (Villaldama)

Bebidas:

- Mezcal (Bustamante)
- Cerveza Artesanal (Bustamante)





DIRECTORIO DE RESTAURANTES REGIÓN NORTE

AGUALEGUAS

- **Dulce de frijol:**

"Quesos Agualeguas" Ubicación: Matamoros #39 Centro, Agualeguas.
Tel: 892 991 0033.

- **Machacado con huevo / Milanesas de pollo y res:**

Restaurante "El Globito" Ubicación: Boulevard Don Victor Gómez Garza, Agualeguas. Tel: 892 100 8846.

- **Milanesa de res:**

Restaurante "Los Nogales" Ubicación: Arramberri #325, en Los Nogales, Agualeguas. Tel: 892 100 9910.

BUSTAMANTE

- **Semitas y hojarascas:**

Dulces "San Jorge" Ubicación: Gral. Padre Mier #84 Col. Centro, Bustamante. Tel: 829 101 9788.

Panadería "Casso de Luna" Ubicación: Gral Mariano Escobedo #103 Norte, Centro, Bustamante. Tel: 829 246 0342.

- **Cabrito al Horno:**

Restaurante "El Ancira" Ubicación: Independencia #108, Centro, Bustamante. Tel: 829 246 0310.

- **Asado de puerco / Milanesa de res:**

Comidas "Doña Irma" Ubicación: Gral Padre Mier #69, Las Flores, Bustamante. Tel: 811 714 5311.

CD. ANÁHUAC

- **T-bon a la plancha / Machacado / Caldo de res / Menudo:**

Restaurante "Antonio's" Ubicación: Juárez, Centro de Anáhuac, Cd. Anáhuac. Tel: 811 714 5311.

- **Carne asada / Caldo de res / Bistec ranchero:**

Restaurante "Rancho Viejo" Ubicación: Mariano Escobedo #506, Zona Centro, Cd. Anáhuac. Tel: 873 100 9435.

- **Caldo de res / Menudo / Bistec a la plancha:**

Restaurante "El Primo" Ubicación: Juárez, Centro de Anáhuac, Cd. Anáhuac. Tel: 87 3737 2489.

- **Chilaquiles con pollo / Bistec ranchero**

Restaurante "Antojos" Ubicación: Calle Plaza Juárez #510, Centro de Anáhuac, Cd. Anáhuac. Tel: 87 3100 0009.



DIRECTORIO DE RESTAURANTES REGIÓN NORTE

LAMPAZOS DE NARANJO

- **Cortadillo de res:**

Restaurante “*Sánchez*” Ubicación: Antonio I. Villa Real s/n, Centro, Lampazos de Naranjo. Tel: 873 738 0183.

- **Fritada de Cabrito:**

Restaurante “*El Encino*” Ubicación: Lic. Nemesio García Naranjo #134, Lampazos de Naranjo. Tel: 873 102 20 90.

PARÁS

- **Pansaje:**

Restaurante “*Sra. Talita*” Ubicación: Guerrero s/n. Entre Abasolo y Allende, Parás. Tel: 824 106 8585 (Bajo reservación).

- **Cortadillo / Asado de puerco:**

Restaurante “*El Charrito*” Ubicación: Abasolo s/n, entre Juárez y Guerrero, Parás. Tel: 892 104 9555.

- **Todo tipo de comidas:**

Comidas “*Sra. Sonia*” Ubicación: 5 de mayo, esquina con Juárez, contra esquina de Plaza Principal, Parás. Tel: 892 995 0145 / 892 100 0550.

SABINAS HIDALGO

- **Cabrito al pastor y Cabuches con huevo:**

Restaurante “*Los Jacales*” Ubicación: Carretera Nacional #1030, Sabinas Hidalgo. Tel: 824 242 1329.

- **Empalmes de frijoles y Machacado con huevo estilo “Tía Lencha”:**

Restaurante “*El Rancho*” Ubicación: Carr. Nacional 1073, Centro, Sabinas Hidalgo. Tel: 824 242 1329.

- **Arrachera / Sirloin:**

Restaurante “*Los Sillares*” Ubicación: Calle Agustín de Iturbide #155, Col. Centro, Sabinas Hidalgo. Tel: 824 242 5698 / 824 242 5699.

VILLALDAMA

- **Lonche de cabrito:**

Restaurante “*González*” Ubicación: Carr. a Colombia Km. 86, Villaldama. Tel: 824 242 5698 / 824 242 5699.

- **Machacado / Caldo de res:**

Restaurante “*El Colombia*” Ubicación: Allende #12, Cdad. de Villaldama. Tel: 829 245 0976.

- **Coyota rellena:**

Panadería “*Real de San Pedro*” Ubicación: Violeta #105, Mirador Santa Cruz, Cdad. de Villaldama. Tel: 824 100 1180.



DIRECTORIO DE RESTAURANTES REGIÓN NORTE

VALLECILLO

- **Machacado con salsa de molcajete / Barbacoa del Noreste / Asado rojo:**

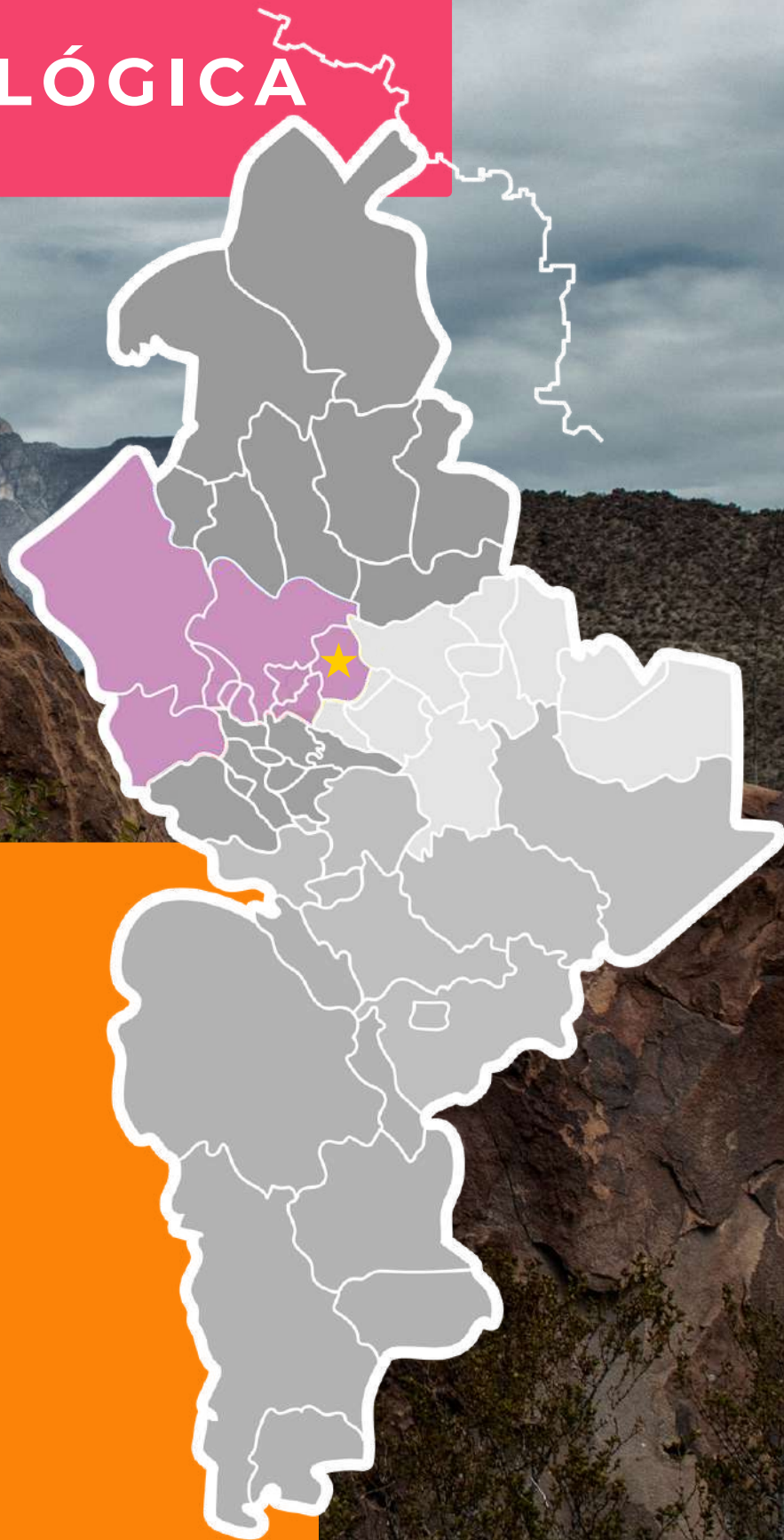
Restaurante “El Rancho” Ubicación: Autopista Monterrey-Laredo Km. 99, Vallecillo. Tel: 824 245 7100.

- **Comida corrida:**

Restaurante “La Carreta” Ubicación: Carr. Monterrey - Nuevo Laredo, Arroyo Blanco, Vallecillo. Tel: 824 100 4705.



REGIÓN ARQUEOLÓGICA



MUNICIPIOS DE LA REGIÓN



HIGUERAS



- Abasolo
- Ciénega de Flores
- El Carmen
- García
- Gral. Zuazua
- Hidalgo
- Mina
- Salinas Victoria



RUTA GASTRONÓMICA 2: REGIÓN ARQUEOLÓGICA

"Un viaje a las Raíces de la Gastronomía"

En la **Región Arqueológica**, encontrarás lugares como *Boca de Potrerillos* e *Icamole*, que destacan la conexión entre los primeros habitantes y su entorno natural. Aquí, el asado de puerco y las enchiladas norteñas representan la adaptación de técnicas indígenas y coloniales, utilizando ingredientes locales como el chile y el maíz. Las bebidas tradicionales como el café de olla y postres como los buñuelos evocan la simplicidad y el valor de compartir en comunidad. En esta ruta invitamos a los visitantes a explorar paisajes y sabores que han sido testigos de miles de años de historia cultural.

Imperdibles

Platillos:

- Asado de puerco (El Carmen)
- Chicales (El Carmen)
- Menudo Rojo (Ciénega de Flores)
- Machacado con huevo (Ciénega de Flores)
- Guisado de Cabrito con sopa de arroz (Mina)
- Empalmes (Gral. Zuazua)
- Barbacoa de Pozo (García)
- Empalmes de Frijoles (Hidalgo)
- Empalmes (Higueras)
- Cabrito al Acero (Higueras)

- Cabrito en fritada (Hidalgo)
- Manitas de Puerco en Salsa (Salinas Victoria)

Postres:

- Semitas, Conchas, Hojarascas (Mina)
- Nieve de Pitaya (Mina)
- Dulces de leche quemada (General Zuazua)
- Postre Pan de Elote y Pan de Plátano con Aguardiente de la casa

Bebidas:

- Vino tinto (Higueras)
- Atole de pinole (Mina)
- Agua de Chocolate (García)





DIRECTORIO DE RESTAURANTES REGIÓN ARQUEOLÓGICA

ABASOLO

- **Dulces de leche (por temporada (Enero-Febrero):**

"Dulces y quesos Don Canano" Ubicación: C. Alfonso Martínez Domínguez #105, Centro Abasolo. Tel: 892 991 0033.

CIÉNEGA DE FLORES

- **Menudo rojo:**

Restaurante *"El Menudito"* Ubicación: Av. Independencia 155, Centro de Ciénega de Flores. Tel: 825 238 0126.

- **Machacado con huevo:**

Restaurante *"García G."* Ubicación: Carretera Monterrey - Laredo Km. 25.5, Ciénega de Flores. Tel: 81 8319 7833.

EL CARMEN

- **Chicales:**

Restaurante *"La Herradura"* Ubicación: Carr. Monterrey- Monclóva Km. 16.5 El Carmen. Tel: (52) 82 360 417.

GARCÍA

- **Barbacoa de pozo de res con penca de maguey a la leña / Flechita al horno de leña / Cochinita de pozo:**

Restaurante *"Borrados"* Ubicación: Hidalgo y Aldama, Centro, García. Tel: 81 4593 5517 / 81 1988 4953.

- **Chiles Rellenos / Asado de Puerco / Enchiladas en Chile Colorado:**

Restaurante *"La Mexicana"* Ubicación: Prof. Victoriano Treviño #200, Cabecera Municipal, García. Tel: 81 2305 0376.

GENERAL ZUAZUA

- **Empalmes:**

Restaurante *"Tía Rosa Alba"* Ubicación: Lic. Benito Juárez #417, Gral Zuazua.

- **Fritada de cabrito (solo fines de semana) / Cuajitos de res:**

Restaurante *"Tía Oly"* Ubicación: Francisco Javier Mina #215, Centro de Gral Zuazua, Gral. Zuazua. Tel: 825 247 0022.

- **Cabrito al pastor / Fritada / Machito (Empalmes):**

Restaurante *"Martínez"* Ubicación: Carretera, Mezquital, Carrizalejo, Gral. Zuazua. Tel: 82 5247 0711.



DIRECTORIO DE RESTAURANTES REGIÓN ARQUEOLÓGICA

HIDALGO

- **Cabrito en fritada**

Restaurante “El Herradero” Ubicación: Carretera Monterrey - Monclova Km. 23, Carretera Federal, Hidalgo. Tel: 81 2570 8914.

HIGUERAS

- **Vino tinto:**

“Centro IDEAS” Ubicación: Paraje La Laguna s/n, Higueras. Tel: 81 8280 6028

- **Cabrito al acero / Machitos en el asador / Empalmes :**

Restaurante “Prospero Rodríguez Alvizo”. Ubicación: Jesús C. Gzz # 413, Higueras. Tel: 81 1798 3133 (*Bajo reservación*)

MINA

- **Semitas / Conchas / Hojarascas / Empanadas:**

Panadería “Mina” Ubicación: Lázaro Cárdenas #905, Centro de Mina, Mina. Tel: 81 2387 8065

- **Guiso de cabrito con sopa de arroz:**

Restaurante “Lupita” Ubicación: El Barrial, Mina. Tel: 829 107 1856

- **Bistec ranchero / Milanesa de res / Chuletas:**

Restaurante “Lorena” Ubicación: El Barrial, Mina. Tel: 81 1900 0548

- **Nieve de pitaya:**

Heladería “K'SDI'TODO” Ubicación: Miguel Hidalgo #501, Centro de Mina, Mina.

SALINAS VICTORIA

- **Manitas de puerco en salsa / Empalmes:**

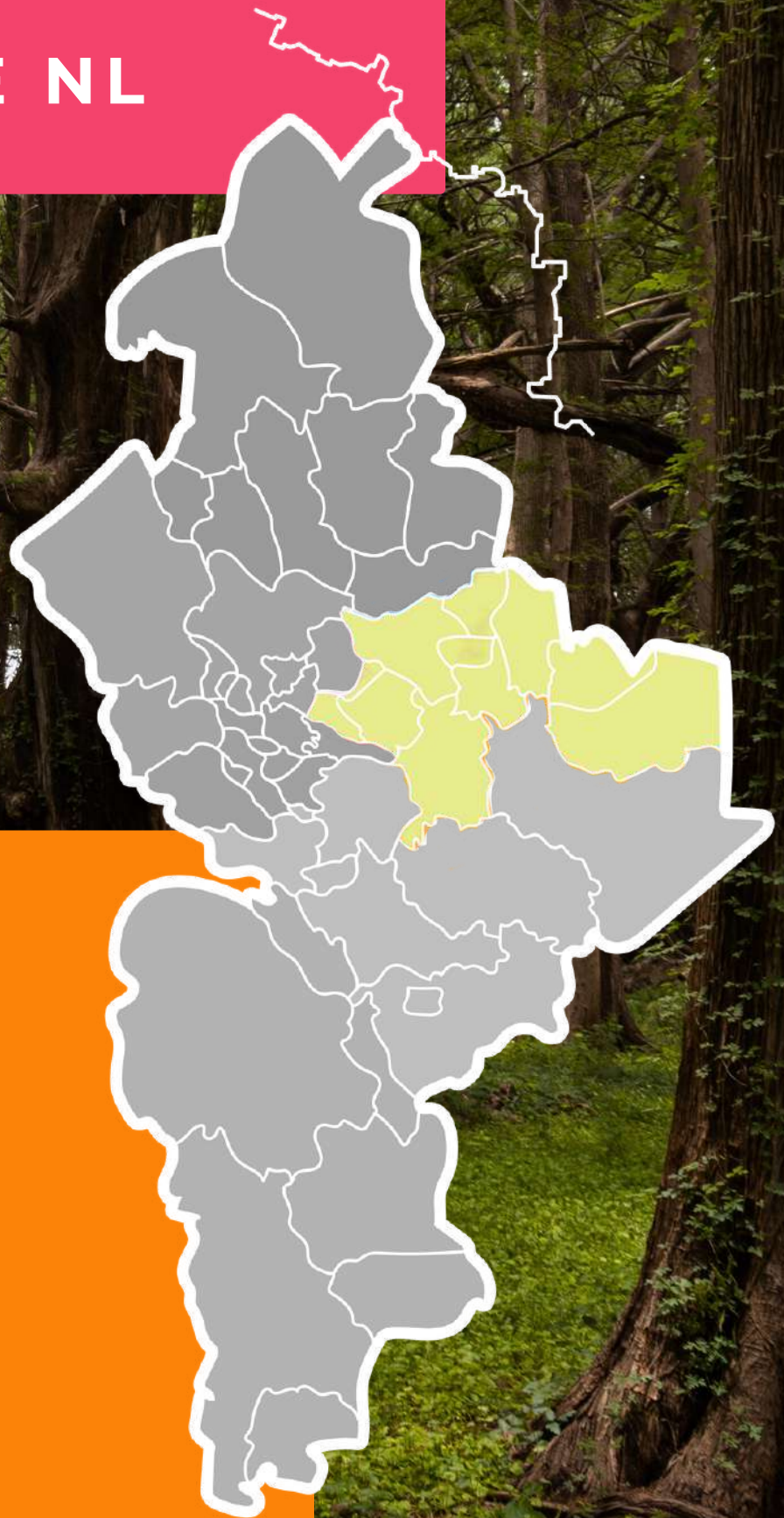
Restaurante “La Central” Ubicación: Ignacio Zaragoza #201 cruz con Morelos, Col. Centro, Salinas Victoria. Tel: 81 2230 6973

- **Caldo de res / Milanesas de res:**

Restaurante “Villarreal” Ubicación: Calle Miguel Hidalgo #408, Salinas Victoria. Tel: 81 2387 5662



REGIÓN CUNA DE NL



MUNICIPIOS DE LA REGIÓN

- Cerralvo
- Dr. Bravo
- Dr. Coss
- Dr. González
- Gral. Treviño
- Los Aldamas
- Los Herreras
- Los Ramones
- Marín
- Melchor Ocampo



RUTA GASTRONÓMICA 3: REGIÓN CUNA DE NUEVO LEÓN

"El origen de los sabores neoleoneses"

La **Región Cuna**, con su vínculo a la herencia rural, se convirtieron en el corazón de la gastronomía tradicional. Los tamales de maíz quebrado y el menudo blanco, preparados con recetas transmitidas oralmente, son prueba de la riqueza cultural. Dulces como el ate de membrillo, hechos con frutas locales, y bebidas como el vino de granada reflejan una profunda conexión con los recursos del entorno. Este ruta ofrece a los turistas una inmersión en la autenticidad de los pueblos rurales, sus festividades y el significado histórico de cada platillo.

Imperdibles

Platillos:

- Cochinita Pibil / Tacos Rojos (Cerralvo)
- Gorda de Elote / Cabrito en Salsa (Dr. González)
- Asado / Nopales con Chile Rojo (Los Herreras)
- Tacos de Carne Asada (Los Aldamas)
- Quesadillas de Guisados (Dr. Coss)
- Chicharrón de Puerco (Los Ramones)
- Asado Rojo (Gral. Treviño)

Postres:

- Dulce de calabaza (Marín)
- Dulce de Frijol (General Treviño)

Bebidas:

- Vino de granada (Dr. Coss)
- Atole de masa (Melchor Ocampo)





DIRECTORIO DE RESTAURANTES REGIÓN CUNA DE NUEVO LEÓN

CERRALVO

- **Cabrito al pastor:**

Restaurante “El Rodeo” Ubicación: Cerralvo - Dr. Gonzalez, Cerralvo. Tel: 892 975 1199.

- **Caldo de res / Tacos rojos:**

Restaurante “Don Juanito” Ubicación: Guerrero #620, Cerralvo. Tel: 81 8280 6028.

- **Carne asada / Cochinita pibil:**

Restaurante “Del Bosque” Ubicación: Presidentes, Popular, Cerralvo. Tel: 81 1798 3133 (*Bajo reservación*).

- **Guisado de res y puerco / Milanesas:**

Restaurante “La Cuna del Sabor” Ubicación: Carretera Monterrey Cd. Mier KM 96.7, Cerralvo. Tel: 89 2975 1578.

DR. COSS

- **Quesadillas de guisos:**

Quesadillas “El Negro” Ubicación: Zaragoza #930, Cabecera Municipal, Dr. Coss. Tel: 823 107 38 72.

DR. GONZÁLEZ

- **Machacado a la mexicana / Gorda de elote:**

Gordas de elote “Ramiro” Ubicación: Carretera Miguel Alemán Km. 45, Dr. González. Tel: 956 877 9805.

- **Carne seca / Cabrito en salsa:**

Restaurante “El Caminante” Ubicación: Dr. José Eleuterio González #212, Dr. González. Tel: 81 2387 5662.

GENERAL BRAVO

- **Menudo ahijados / Caldo tlalpeño (Estilo ahijados):**

Restaurante “Los Ahijados” Ubicación: Lerdo de Tejada #631, Gral. Bravo. Tel: 8823 234 0440.

GENERAL TREVIÑO

- **Asado rojo:**

Restaurante “La Anacua” Ubicación: Carretera Nacional y General Treviño, Gral. Treviño. Tel: 821 117 8120.

- **Dulce de frijol:**

Tamales “Yolis” Ubicación: Aldama 21, Gral. Treviño. Tel: 892 100 3818. (Sobre pedido)



DIRECTORIO DE RESTAURANTES REGIÓN CUNA DE NUEVO LEÓN

MARÍN

- **Comidas corridas (Asado):**

Restaurante “Martín y Conchita” Ubicación: Carretera a Gral. Zuazua 15, Centro, Marín Tel: 81 2183 8478 / 81 1532 4245 / 81 1715 8998.

- **Dulce de calabaza:**

Panadería “Marín” Ubicación: Alfonso Martínez De La Garza #206, Marín. Tel: 825 248 0042.

MELCHOR OCAMPO

- **Cabrito asado / Cabrito en salsa (Solo eventos especiales) / Cortadillo de res / Asado de puerco:**

Restaurante “El Rey del Sazón” Ubicación: Av. Deportistas #32, Melchor Ocampo. Tel: 55 5878 3039.

- **Comida corrida (Milanesas pollo/res / Caldo de res / Enchiladas suizas / Flautas / Cortadillo a la mexicana):**

Restaurante “El Charco Redondo” Ubicación: Carretera Ocampo-Cerralvo, Melchor Ocampo. Tel: 89 2105 0190 / 89 2147 7516.

LOS ALDAMAS

- **Tacos de carne asada:**

Tacos “El Gordo” Ubicación: Carretera A los Guerra Frente a la Plaza Hidalgo, Centro, Los Aldamas. Tel: 892 993 0047.

LOS HERRERA

- **Asado / Nopales con chile rojo:**

Restaurante “La Plazita Juárez” Ubicación: 5 Mayo, Los Herreras. Tel: 8823 234 0440.

LOS RAMONES

- **Chicharrón de puerco / Chicharrón de res (Comida corrida):**

Restaurante “La Placita” Ubicación: Ignacio Allende 146, Centro Ramones, Los Ramones. Tel: 811 717 6529.

- **Asado de puerco / Guisado de res / Chuleta de puerco al gusto:**

Restaurante “Mayito” Ubicación: Leandro #208, Santos Ríos, Altamira, Los Ramones, N.L. Tel: 81 1221 4201.

REGIÓN METROPOLITANA

MUNICIPIOS DE LA REGIÓN



- Apodaca
- Guadalupe
- Gral. Escobedo
- Juárez
- Monterrey
- Pesquería
- Santa Catarina
- San Nicolás
- San Pedro Garza García



RUTA GASTRONÓMICA 4: REGIÓN METROPOLITANA

"La tradición en el corazón de lo moderno"

La **Región Metropolitana** combina la modernidad de **Monterrey** con la preservación de recetas tradicionales como el cortadillo de res y la carne zaraza, que han evolucionado para adaptarse a la vida urbana. Las flautas norteñas, junto con las hojarasca, ofrecen una experiencia que une el pasado con el presente en cada mordisco. Las bebidas frescas como el agua de zanahoria reflejan el espíritu innovador que caracteriza a esta región. Este circuito invita a los turistas a explorar mercados, restaurantes y hogares donde la tradición aún vive en medio de la vida cosmopolita.

Imperdibles

Platillos:

- Guacamole Norteño con Chicharrón (Apodaca)
- Cabrito al pastor (Monterrey)
- Empalmes de Cabrito (Monterrey)
- Turcos a la Parrilla / Asado de Boda / Cortadillo de Rancho (Monterrey)
- Cortadillo Norteño (Santa Catarina)
- Asado de Puerco (Santa Catarina)
- Cortadillo de Res (Pesqueria)
- Cabrito al Pastor (San Nicolas de los Garza)
- Chamorro de Puerco (Guadalupe)
- Quedadillas de flor de calabaza (Gral. Escobedo)
- Tamales Tradicionales (Juárez)

Postres:

- Hojarasca (Guadalupe)
- Turcos a la Parrilla (Monterrey)
- Pan de Mezquite / Bolitas de Leche en Hojaldre (Apodaca)





DIRECTORIO DE RESTAURANTES REGIÓN METROPOLITANA

APODACA

- **Guacamole Norteño con Chicharrón / Cortadillo de Puerco Adobado al Piquín Seco:**

Restaurante “El Jonuco” Ubicación: Mariano Abasolo #102-A, Cabecera Municipal, Centro, Cdad. Apodaca. Tel: 81 3260 8870.

GENERAL ESCOBEDO

- **Tacos de arrachera / Quesadillas de flor de calabaza:**

Restaurante “El Capricho del Cielo” Ubicación: Boulevard Benito Juárez Col. Residencial, Escobedo. Tel: 81 8099 4627.

GUADALUPE

- **Chamorro de Puerco / Asado de Puerco:**

Restaurante “La Divina” Ubicación: Av. Miguel Alemán #4443, Linda Vista, Guadalupe. Tel: 81 8334 8044

- **Chile Relleno de Cabrito al Piquín / Queso Fundido / Frijoles con Veneno:**

Restaurante “Merendero Tino Contry” Ubicación: Ave. Paseo de las Américas #2101, Col. Contry Sol, Guadalupe. Tel: 81 2385 9480.

JUÁREZ

- **Tamales tradicionales:**

Restaurante “Tamales Teresita” Ubicación: Av. Lic. Arturo B. de la Garza #104 Oriente, Centro, Cd. Benito Juárez. Tel: 818 233 1717

MONTERREY

- **Cabrito al pastor:**

Restaurante “Los Cabritos Alameda” Ubicación: C. Aramberri Poniente #1010, Centro, Monterrey. Tel: 81 8342 7057.

- **Menudo rojo:**

Menudo “Don Luis” Ubicación: Churubusco #221, Monterrey. Tel: 81 8379 6548

- **Cabrito en salsa:**

Restaurante “El Pipiripau” Ubicación: 2do Piso Local M-38 en el Mercado Juárez, Monterrey. Tel: 81 8340 0717



DIRECTORIO DE RESTAURANTES REGIÓN METROPOLITANA

- **Cabrito al pastor / Agujas de Rib eye:**

Restaurante “El Mirador” Ubicación: Constitución #1257, Mirador, Monterrey. Tel: 83 45 2168 / 83 43 6894.

- **Garnachita sabrosa / Migada de costilla:**

Fonda “San Francisco” Ubicación: Manuel González #115, Casco Urbano, Monterrey. Tel: 81 1957 7070

- **Carne asada / Ribeye / Inflatitas / Guacamole:**

Restaurante “El Gran Invernadero” Ubicación: Av. Ignacio Morones Prieto #2808, Del Carmen, Monterrey. Tel: 81 8143 0369

- **Cabrito/Cabrería:**

Restaurante “Gran Pastor” Ubicación: Av. Gonzalitos #702 Sur Col. San Jerónimo, Monterrey. Tel: 818 356 2462

- **Chicharrón en salsa verde / Costillar adobado:**

Restaurante “Indio Azteca” Ubicación: Av. Francisco I. Madero #1101, Centro, Monterrey. Tel: 81 8375 5146

- **Turcos a la parrilla / Asado de boda / Cortadillo de rancho:**

Restaurante “Jabalina” Ubicación: Padre Mier #859, Barrio Antiguo, Centro, Monterrey. Tel: 81 2572 2060

- **Brasa / Empalme de cabrito:**

Restaurante “Koli” Ubicación: Río Amazonas #225, Del Valle, Monterrey. Tel: 81 9688 7333

- **Cabrito / Ribeye:**

Restaurante “San Carlos” Ubicación: Av. Ignacio Morones Prieto #2803 Pte, Loma Larga, Monterrey. Tel: 81 8344 4114

- **Enchiladas rojas / Tacos de papadillo:**

Taquería “Juárez” Ubicación: Galeana Nte #123, Centro, Monterrey. Tel: 81 8342 1936

- **Comida tradicional de Nuevo León:**

Restaurante “Manolin” Ubicación: Av. Francisco I. Madero #1975, Centro, Monterrey. Tel: 81 2261 4682

Restaurante “AL” Ubicación: Calzada Madero #520, Monterrey. Tel: 81 83 75 37 66.

Restaurante “Rubio” Ubicación: Av. Francisco I. Madero #3517, Acero, Monterrey. Tel: 81 8354 0517.

PESQUERÍA

- **Gorditas de maíz / Caldo de res / Chiles rellenos / Antojitos mexicanos:**

Restaurante “Las Cazuelas” Ubicación: Carretera a Pesquería #306 Col. Ladrillera, Pesquería. Tel: 81 2235 6974 y 81 2351 9472.



DIRECTORIO DE RESTAURANTES REGIÓN METROPOLITANA

- **Cortadillo de res / Carne asada / Chiles rellenos de res y queso / Asado de puerco:**

Restaurante “Bully” Ubicación: 5 de Mayo #208, Centro de Pesquería, Pesquería. Tel: 81 1816 2905.

SAN NICOLÁS DE LOS GARZA

- **Enchiladas rojas:**

Restaurante “Enchiladas de Residencial” Ubicación: Calle Villa Hermosa #242, San Nicolás de los Garza. Tel: 81 8332 0926.

- **Tacos mañaneros (“Haz tu propio taco”):**

Tacos “Nicho” Ubicación: Ignacio Aldama #132, Centro, San Nicolás de los Garza. Tel: 81 3671 2890.

- **Cabrito al pastor:**

Restaurante “Los Cabritos” Ubicación: Av. Manuel L. Barragán #800, Anáhuac, San Nicolás de los Garza. Tel: 81 2742 5421.

SAN PEDRO GARZA GARCÍA

- **Cortadillo / Machacado:**

Restaurante “Los Fresnos” Ubicación: Av Lázaro Cárdenas #2424-Loc 1 y 2, Residencial San Agustín 1er Sector, San Pedro Garza García. Tel: 81 1087 9866.

- **Alambre de carne / Ribeye:**

Restaurante “Los Hídalgos” Ubicación: Río Amazonas #500, Valle de Santa Engracia, San Pedro Garza García. Tel: 81 1213 1537.

- **Lechón confitado y dorado:**

Restaurante “Pangea” Ubicación: Parque Arboleda. Av. Roble #660. Local I-101 Col. Valle del Campestre, San Pedro Garza García. Tel: 81 8114 6601 y 81 1038 8155.

- **Infladita / Pollo rojo:**

Restaurante “Vernáculo” Ubicación: Av. Cto. Frida Kahlo #303, Valle Oriente, San Pedro Garza García. Tel: 81 1038 8043.

SANTA CATARINA

- **Carne asada:**

Restaurante “Davila’s House” Ubicación: Av. Cuauhtémoc #105, Los Portales, Cdad. Santa Catarina. Tel: 818-997-4704

- **Asado de puerco / Tacos de Arrachera / Cortadillo Norteño:**

Restaurante “Mata de Chile” Ubicación: Av. Cordillera, Sin Nombre de Col #28, Vía Cordillera. Cdad. Santa Catarina. Tel: 81 8080 3821

REGIÓN CITRICOLA

MUNICIPIOS DE LA REGIÓN



General Terán
Linares
Santiago

- Allende
- Cadereyta Jiménez
- China
- Hualahuises
- Montemorelos



RUTA GASTRONÓMICA 5: REGIÓN CITRÍCOLA

"Sabores de los Valles de Nuevo León"

La **Región Citrícola** es el escenario ideal para disfrutar de platillos frescos como el pollo en pipián y los nopales guisados, que resaltan la abundancia de hortalizas y frutas locales. Los postres como las empanadas de calabaza y el ponche destacan el aprovechamiento de los productos de temporada, recordando las tradiciones de compartir en familia. Esta ruta turística invita a recorrer los huertos y disfrutar de una experiencia culinaria ligada directamente a la tierra y las manos que la cultivan, promoviendo el vínculo entre naturaleza y cultura.

Imperdibles

Platillos:

- Pollo en pipián (Montemorelos)
- Pollo en salsa estilo Rio Ramos (Allende)
- Longaniza (Montemorelos)
- Nopales guisados con chile colorado (Santiago)
- Asado de Puerco (Santiago)
- Mahuacata o Maguacata (Gral. Terán)
- Tacos Agachados Tradicionales de Linares (Linares)
- Longaniza (General Terán)
- Cuajitos (Cadereyta)

Postres:

- Glorias (Linares)
- Marquetas (Linares)
- Dulces de Leche (Cadereyta Jiménez)
- Turcos (Santiago)

Bebidas:

- Atole de aguamiel (China)
- Licor de manzana (Santiago)





DIRECTORIO DE RESTAURANTES REGIÓN CITRÍCOLA

ALLENDE

- **Pollo en salsa estilo Río Ramos:**

"Pollos Perales" Ubicación: Carretera Nacional SN-C, Benito Juárez, Cdad. de Allende. Tel: 82 6769 4277.

- **Asado de puerco / Empalmes / Machado con huevo:**

Restaurante "Café Capri" Ubicación: Venustiano Carranza #105, Centro, Allende. Tel: 826 268 2976.

- **Carne con chile / Chile con carne:**

Restaurante "Las Comadres" Ubicación: Lic. Ramiro Tamez M., Diego López, Cdad. de Allende. Tel: 826 262 0074.

CADEREYTA JIMÉNEZ

- **Huevos con machacado / Huevos con chorizo / Bistec al trompo:**

Restaurante "Café Mante" Ubicación: 20 de Noviembre #202 Sur, Cadereyta Jiménez Centro. Tel: 828 284 2010.

- **Cuajitos:**

Restaurante "Mi Jacal" Ubicación: Carretera Juárez-Cadereyta SN, Col 1, Cadereyta Jiménez. Tel: 82 8284 0360.

CHINA

- **Cabrito en salsa o fritada / Asado de Puerco:**

Restaurante "Los Ahijados" Ubicación: Allende #500 Ote, Centro, China. Tel: (823) 234 0080.

LOS HERRERA

- **Asado / Nopales con chile rojo:**

Restaurante "La Plazita Juárez" Ubicación: 5 Mayo, Los Herreras. Tel: 8823 234 0440.

GENERAL TERÁN

- **Pachucos al gusto / Cortadillo:**

Restaurante "La cocina de Doña Lolita" Ubicación: José María Morelos y Pavón #501, Centro de Gral Terán, Cdad. Gral. Terán. Tel: 826 267 0016.

- **Machacado con huevo / Cortadillo de res:**

Restaurante "Los Portales" Ubicación: Calle Miguel Hidalgo #901-902, Centro de Gral Terán, Cdad. Gral. Terán. Tel: 826 267 0560

- **Longaniza de la Famosa de Terán**

Calle Miguel Hidalgo, Centro de Gral Terán, 67400 Cdad. Gral. Terán.



DIRECTORIO DE RESTAURANTES REGIÓN CITRÍCOLA

HUALAHUISES

- **Asado de puerco / Guisado de res / Menudo / Machacado:**

Restaurante “El Puente” Ubicación: Calle 5 de Mayo, Centro de Hualahuises. Tel: 821 218 0147

- **Asado de puerco / Guisado de res / Tacos de picadillo :**

Restaurante “El Sabino” Ubicación: Porfirio Díaz #202, Centro de Hualahuises. Tel: 821 218 0149.

- **Asado de puerco / Cortadillo de res con arroz, fideo y frijoles / Caldo de res / Menudo / Queso fresco con chile piquín:**

“Comidas Mexicanas” Ubicación: Fco. I. Madero #706, Santa Rosa, Hualahuises. Tel: 821 104 7962.

- **Tacos y gorditas de carne asada / Chicharrón / Asado y deshebrada / Menudo:**

Tacos “Ibarra” Ubicación: General Treviño #409, Hualahuises. Tel: 821 218 0250.

LINARES

- **Glorias y Dulces de Leche Leal:**

“Doce Nietos y un bisnieto Restaurante” Ubicación: Carretera Nacional Km. 137 (rumbo a Cd. Victoria), Linares.

- **Glorias / Marquetas:**

Marquetería “La Guadalupana” Ubicación: Venustiano Carranza #502, Centro de Linares, Linares. Tel: 82 1104 6605.

- **Tacos Agachados Tradicionales de Linares**

Agachados Tradicionales de Linares, C. Pablo Salce A. 521, Alamedas, Linares.

MONTEMORELOS

- **Picadillo / Bistec ranchero:**

Comidas “Doña Miros” Ubicación: Mier y Terán #305 entre Progreso y Zaragoza, Montemorelos. Tel: 81 4667 7146.

- **Longaniza**

Carnicería “La Chata” Ubicación: Zaragoza Esquina con Galeana, Montemorelos. Tel: 826 267 3238.

- **Pay de piña:**

Cafetería y Pastelería “El Palacio” Ubicación: C. Cuauhtémoc #512 Centro, Montemorelos. Tel: 82 6131 2279.



DIRECTORIO DE RESTAURANTES REGIÓN CITRÍCOLA

- **Tacos placeros / Ribeye mar y tierra:**

Restaurante "*Cano Café y Bistro*" Ubicación: Escobedo #305 Centro, Montemorelos. Tel: 826 263 5096.

- **Aguja de rancho:**

Restaurant "*El Principal Del Blanquillo*" Ubicación: Carr. Nacional Km. 215, Col. Congregación Calles, Montemorelos. Tel: 826 263 8312.

SANTIAGO

- **Nopales guisados con chile colorado:**

Restaurante "*La Casa de la Abuela*" Ubicación: Morelos #112, Santiago. Tel: 8124-514311

- **Machacado / Asado de Puerco / Chicharrón en salsa verde:**

Restaurante "*Las Palomas*" Ubicación: Jose Mariano Abasolo 101, Santiago. Tel: (81) 2285 4330 o (81) 2285 4331

- **Caldo de res:**

Restaurant "*El Charro*" Carretera Federal 85 #202 km. 242 San Pedro (El Álamo), Santiago. Tel: 81 2285 0957

- **Licor de Manzana:**

Zona Comercial "*Los Cavazos*" Ubicación: Carr. Nacional Km. 254, Santiago. Tel: 81 2024 7013



REGIÓN SUR DE NL

MUNICIPIOS DE LA REGIÓN



General Zaragoza

- Aramberri
- Dr. Arroyo
- Galeana
- Gral. Zaragoza
- Iturbide
- Mier y Noriega
- Rayones



RUTA GASTRONÓMICA 6: REGIÓN SUR

"Montañas y Tradición: Rutas Culinarias de Altura"

La **Región Sur** aprovecha sus recursos silvestres para crear platillos únicos, como el venado en barbacoa y los guisos de cabuche, que reflejan la relación entre los habitantes y su entorno montañoso. Dulces como la cajeta de cabra y bebidas como el aguamiel de maguey capturan la esencia de las tradiciones transmitidas por generaciones. Este circuito invita a los turistas a explorar los paisajes extremos y la autenticidad de una cocina que honra tanto la supervivencia como el ingenio de las comunidades.

Imperdibles

Platillos:

- Cabrito en Salsa (Mier y Noriega)
- Asado de Puerco y Cortadillo de Puerco en Salsa Verde (General Zaragoza)
- Nopalito Embotados (Galeana)
- Tortas de cabuche en salsa (Rayones)
- Asado Verde (Rayones)

Postres:

- Cajeta de cabra (Gral. Zaragoza)
- Mermelada de chabacano (Iturbide)
- Nogada Dulce (Aramberri)

Bebidas:

- Mezcal Choneño (Aramberri)
- Té de naranjo y canela (Mier y Noriega)





DIRECTORIO DE RESTAURANTES REGIÓN SUR

ARAMBERRI

- **Mezcal choneño:**

Destiladora de Mezcal “La Chona” Ubicación: La Ascensión, Aramberri. Tel: 81 8345 8977 y 81 8344 4142.

- **Caldo tlalpeño:**

Hotel “María Luisa” Ubicación: Ignacio Zaragoza #1, Centro, Aramberri. Tel: 826 106 9525.

DR ARROYO

- **Miguitas con salsa:**

Restaurante “El Jardín Desayunos & Café” Sta. Lucía #100, Col. El Corazón, Doctor Arroyo. Tel: 488 116 3084.

GALEANA

- **Bistec a la plancha:**

Restaurant “El Ranchero” Ubicación: Degollado y Constitución, Centro de Galeana, Galeana. Tel: 826 127 5737.

- **Nopalitos embotados / Capirotada / Flor de palma:**

Restaurante “Plaza” Ubicación: Degollado #20, Centro, Galeana. Tel: 826 213 0796.

GENERAL ZARAGOZA

- **Asado de puerco / Cortadillo en salsa verde:**

“Antojitos mexicanos Doña Norma” Ubicación: C. Juárez Esquina Con Morelos S/n Col. Centro, Zaragoza. Tel: 826 106 7768.

- **Barbacoa / Menudo / Nopalitos / Capirotada:**

Restaurante “Ramírez” Ubicación: C. Aquiles Serdán #4, Centro de Gral Zaragoza, Gral. Zaragoza. Tel: 82 6213 3095.

ITURBIDE

- **Bistec ranchero / Lonches de deshebrada / Tacos de distintos guisos:**

Restaurante “Plaza” Ubicación: C. Zaragoza #101, Zona Centro, Iturbide. Tel: 821 218 5200.

- **Antojitos al estilo norteno (Piratas, tacos con tortilla recién hecha):**

Taquería “Jireth” Ubicación: C. Allende #215, Zona Centro, Iturbide. Tel: 821 102 5616 y 821 111 8754.



DIRECTORIO DE RESTAURANTES REGIÓN SUR

MIER Y NORIEGA

- **Cabrito en salsa:**

Restaurante “Jesi” Ubicación: C. Morelos SN-S, 67980 Mier y Noriega, N.L.

RAYONES

- **Tortas de cabuche en salsa:**

Restaurante “El Sazón de la Abuela” Ubicación: Carr. Rayones-Casillas, Emiliano Zapata, N.L.

- **Asado verde:**

Restaurante “Oyervides” Ubicación: C. Miguel Valdéz Gallardo, media cuadra de la Plaza Principal, Centro de Rayones. Tel: 81 1319 9405.





REFERENCIAS

CTN: Cocina Tradicional Neolonesa Edith Yesenia Peña Sánchez D.R. © 2017

www.culturaspopulareseindigenas.gob.mx

KOLI: Almanaque Nuevo León.

RDA: Reportajes de Alvarado 2021 -2024

**NUÉVO
LeÓN**



NUEVO León

Calor, aroma y sabor

 nuevoleon.travel