

Monterrey se renueva: Nuevos restaurantes de autor llegan al Hotel Presidente InterContinental

Descubre cómo Monterrey se reinventa con nuevas experiencias gastronómicas en el Hotel Presidente InterContinental.

MEXICO CITY, MEXICO, September 29, 2025 /EINPresswire.com/ -- Nuevo León continúa fortaleciéndose como uno de los territorios mexicanos del buen comer, con la reciente apertura de dos restaurantes de lujo en el [hotel en Monterrey](#) Presidente InterContinental, uno de los más exclusivos de la región y el país.

Los restaurantes Lilōu y Chapulín, cuyas instalaciones de origen se encuentran en la CDMX, son una iniciativa que se anticipa a la creciente demanda de servicios de alto perfil, impulsada por eventos internacionales con el Mundial de Fútbol 2026 en primera fila.

- El sello gastronómico del Presidente InterContinental se expande a Monterrey

La estrategia del hotel Presidente InterContinental, busca responder al dinámico desarrollo urbano y a la creciente sofisticación del turismo en la región, con la incorporación de dos de sus restaurantes desarrollados in-house.

Con la integración de Lilōu y Chapulín, este [hotel en Nuevo León Monterrey](#), garantiza la misma calidad y experiencia que los ha hecho célebres en sus sedes originales en Polanco, CDMX.

- Lilōu, un confort cosmopolita all day dining

Lilōu, con su esencia de bistró americano- contemporáneo, abraza el pulso vivo de la tradición



Nuevos conceptos culinarios transforman la experiencia en el Hotel Presidente InterContinental Monterrey.

del coffeehouse de ciudades cosmopolitas como Nueva York, Londres y París, ofreciendo una experiencia inmersiva y delicada.

Con flores de cerezo decorando el entorno, su carta presenta desde clásicos irresistibles de comfort food, hasta platos gourmet, complementados por una cuidada selección de panadería y postres, coctelería de autor y una carta de vinos internacional.

- Chapulín, un tributo local y nacional

Por su parte, Chapulín, un auténtico tributo a la cocina mexicana, retoma la herencia de su homónimo en la capital del país, presentándose como un embajador de los sabores de los campos y mares mexicanos.

En su menú, los comensales encuentran platillos con mariscos frescos, pescados y carnes a las brasas, preparados con el toque y experiencia del reconocido chef José Luis Ronquillo.

- Monterrey en la mira del turismo de lujo con la llegada de Lilōu y Chapulín

Ya consolidada como una sede atractiva tanto para el turismo de negocios, como de placer, la ciudad de Monterrey experimenta una notable transformación con la Copa Mundial de la FIFA cada vez más próxima a realizarse.

La expectativa es que organizadores, deportistas y aficionados que visiten la ciudad para el torneo, encuentren en este hotel en Monterrey una propuesta inigualable de sabores y hospedaje a la altura de las grandes capitales del mundo.

Jesús Nader Marcos, presidente de La Asociación Mexicana de Hoteles de Nuevo León, A.C., ha puntualizado que será hasta después de diciembre de 2025 cuando se tendrá información de qué equipos se hospedarán en la ciudad.

No obstante, la exclusividad y ubicación del hotel a tan solo 30 minutos del Estadio BBVA, lo hacen indispensable para hospedarse durante los días de pasión futbolística que se vivirán el próximo año.

Tras sumar a Lilōu y Chapulín, el Presidente InterContinental en Monterrey, refuerza su compromiso de impulsar el turismo en la región, con sabores que resaltan el carácter y la hospitalidad regia a estándares internacionales.

Ziannia Gamiño

Hoteles y Centros Especializados SA

+52 55 5327 7700

[email us here](#)

This press release can be viewed online at: <https://www.einpresswire.com/article/853687252>

EIN Presswire's priority is source transparency. We do not allow opaque clients, and our editors try to be careful about weeding out false and misleading content. As a user, if you see something we have missed, please do bring it to our attention. Your help is welcome. EIN Presswire, Everyone's Internet News Presswire™, tries to define some of the boundaries that are reasonable in today's world. Please see our Editorial Guidelines for more information.

© 1995-2025 Newsmatics Inc. All Right Reserved.