



KOLI

COCINA DE ORIGEN



KOLI

SU HISTORIA

Koli nace hace 10 años como proyecto de los hermanos Rivera Río con el fin de poder impulsar la gastronomía de Nuevo León, haciendo mezclas únicas de elementos e ingredientes tradicionales de la región; combinándolos con técnicas de cocina contemporánea para asegurar al comensal una experiencia inolvidable.



RODRIGO RIVERA RIO ZAMBRANO

Nacido en 1983 y criado con una mamá regia y un papá dedicado a la agricultura y ganadería en un rancho agrícola en el estado de Hidalgo, dando como resultado una gran valoración sobre los productos del campo y los productores rurales.

Incursiona en el mundo profesional gastronómico en el año de 1999, pasando por diferentes cocinas y años más tarde decide estudiar la licenciatura en gastronomía en el ICUM campus Monterrey.

Su trayecto crece cada día y considera que su estado es potencia gastronómica en el cual él lucha desde su trinchera para engrandecer la gastronomía norestense.



Obtuvimos nuestra primera estrella Michelin el 14 de Mayo de 2024, siendo un gran honor ya que fue el año en el que este importante reconocimiento gastronómico llegó al país por primera ocasión. Asimismo, nos complace anunciar que hemos mantenido esta estrella en 2025 y 2026, reafirmando nuestra excelencia, calidad, servicio y compromiso.

NUESTROS PREMIOS



- Estrella Michelin (2024, 2025 y 2026)
- The best chef (2025)
- Reconocimiento de la Guía Michelin a cócteles excepcionales
- Premio Excelencias Gourmet en la Feria Internacional de Turismo de Madrid (2024)
- Marco Beteta
- Players México
- Culinaria Mexicana
- Mexbest a la mejor experiencia de vino

RECONOCIMIENTOS



ESTRELLA
MICHELIN
2024

The
**BEST
CHEF**

MB
BY
MARCO
BETETA

LATIN
AMERICA'S
50
BEST
RESTAURANTS™

Guía
AG
México
Gastronómico
LOS 250 RESTAURANTES

MEXBEST

MÉXICO
FOOD
and
TRAVEL



ESTRELLA
MICHELIN
2025

COCINA REGIONAL NORESTENSE

OFERTA GASTRONÓMICA

KOLI actualmente cuenta exclusivamente con experiencias de menú de degustación que se derivan en 9 y 13 tiempos, siendo así 9 tiempos la versión resumida y 13 tiempos la experiencia completa dando un recorrido por todo Nuevo León con recetas tradicionales mezcladas con toques únicos de creatividad y una historia contada en mesa que acompaña a la perfección cada plato, haciendo de nuestros alimentos los protagonistas del restaurante.



Nuestros menús de degustación son de 9 tiempos y 13 tiempos. Adicional a esto es posible complementar la experiencia llevándola a un nuevo nivel con cualquiera de nuestras 5 opciones de maridajes. O si gustas también contamos con bebidas a la carta con una amplia opción de vino por botella, destilados o bebidas sin alcohol.

MARIDAJES

5 alternativas que se dividen en vinos (regular y premium), whiskey (usando únicamente etiquetas de The Macallan), coctelería (hecha con diferentes licores y destilados) y sin alcohol.

PLATO ESTRELLA, O PLATO INSIGNIA

Aunque nuestro menú de degustación es modificado cada temporada tomando de inspiración un tema central para desarrollar cada platillo e historia, hay elementos que permanecen con nosotros temporada tras temporada ya que son emblema de KOLI, como nuestros tradicionales meteoritos de atropellado, carne asada y brasa.



MANDAMIENTOS

Dentro de la cocina Koli, hay 7 mandamientos que nos impulsan día a día a dar lo mejor de nosotros, a tratar a los ingredientes con respeto y a brindar un servicio con calor a hogar.

1. **Cocina:** Simple y potente, con un enfoque estricto en el producto y la técnica.
2. **Comunidad:** Más clientes, más amigos.
3. **El equipo:** Son una familia; todos cocinan, crean, ayudan y sirven.
4. **El protagonista:** La comida y la experiencia del comensal.
5. **Koli:** El restaurante es una extensión de su propia casa.
6. **Mi motor:** El productor local; su responsabilidad es su perseverancia.
7. **Los platillos:** Conllevan una historia que representa una expresión y refleja su creatividad.



COCTELERÍA

KOLI cuenta con un reconocimiento por Coctelería Excepcional de la Guía Michelin 2024 y mantenemos nuestra estrella Michelin este 2025. Ofrecemos una carta seleccionada de diversos cócteles elaborados con una extensa gama de licores y destilados.

Igualmente, KOLI ofrece una variedad de etiquetas nacionales y también de distintos países.





PRAGMÁTICO

"Pragmático", un menú que invita a una experiencia sensorial arraigada en la esencia de lo cotidiano.

En esta nueva temporada los hermanos Rivera Río han optado por resaltar las cosas prácticas de gastronomía de Nuevo León.



geometría

"Geometría". Una temporada donde forma, técnica y sabor encuentran su equilibrio. Cada plato nace desde el origen. Geometría es la manera en que damos forma a nuestra cocina. Parte del producto, se construye desde la técnica y se expresa en el plato con claridad.

ENCUÉNTRANOS

Nos encontramos en la calle Río Amazonas 225,
Colonia del Valle, San Pedro Garza García, Nuevo
León, México y contamos con horarios disponibles
para reservaciones de Martes a Sábados con
horario de comida entre 1:00 y 4:00pm y cenas
de 6:30 a 9:30 pm.



¿MÁXIMO Y MÍNIMO DE COMENSALES POR RESERVACIÓN?

El máximo de comensales por reservación es de 6 personas por medio de la página web, de 8 personas por medio de llamada telefónica (sujeto a disponibilidad ya que solo hay 1 mesa para ese número de comensales) y el mínimo de 1.

Sí es permitido el ingreso de menores de 18 años ya que contamos con la opción de maridaje sin alcohol y otras bebidas no alcohólicas, sin embargo no es recomendable el ingreso de menores de 10 años ya que la duración de la experiencia del menú de degustación es muy prolongada.

SALONES PRIVADOS

A partir de reservaciones de 8 personas, contamos con el área de Eventos y salones privados que deberán ser reservados con la ejecutiva de eventos bajo cotización y previo pago.

EMPRESARIAL:

- Desayuno
- Networking
- Reunión de negocios
- Conferencia
- Lanzamiento de marca After Office
- Masterclass
- Pantalla de 50 pulgadas

SOCIAL:

- Entrega de anillo
- Fiesta de compromiso
- Bautizo
- Boda
- Cumpleaños
- Despedida
- Eventos de Familia



¿Número de personas máximo para la mesa del chef?
Ambos privados del restaurante, tanto semi privado como mesa del chef son aptos para reservas desde 2 hasta 6 personas.

¿Proceso de reserva para mesa de chef?
El proceso es exactamente el mismo que el del salón principal, el uso de este espacio será bajo disponibilidad.



RESERVACIONES

WebSite: www.koli.mx/reservaciones

OpenTable: www.opentable.com.mx

WhatsApp: + 81 1605 6890

Tel: + 81 9688 7333

¿Formas de pago?

Efectivo.

Amex.

Mastercard.

Visa.

POLÍTICA DE CANCELACIÓN

El cliente debe garantizar su reservación con una tarjeta de crédito o débito para poder asegurar su visita ya que de otro modo esta será cancelada.

Sólo podrán hacerse cancelaciones o modificaciones 24 hrs antes de la hora registrada en la reserva ya que de otro modo se efectuará el cargo a la tarjeta vinculada por un monto de \$1,700 M.N. por persona (Precio sujeto a cambios, ya que es el equivalente a la experiencia de menú de 9 tiempos).

EVENTOS

Eventos corporativos, eventos familiares, KOLI en casa, eventos con amigos y posadas a partir de 8 personas hasta 50.

Nuestro restaurante únicamente cuenta con espacios techados en la planta baja siendo los espacios de mesa del chef, salón principal y semi privado los únicos para poder realizar reservación.

ESPACIO LIBRE DE HUMO

En KOLI no se permite fumar, ni el uso de vapeadores o cigarrillos electrónicos.

FACILIDADES PARA PERSONAS CON CAPACIDADES DIFERENTES

Nuestro restaurante tiene la posibilidad de ingreso y libre circulación de personas con silla de ruedas y muletas ya que no contamos con escaleras dentro del salón principal, aunado a ello, nuestros sanitarios pueden ser adaptados con carriles que permiten al comensal sentarse y levantarse con facilidad del inodoro.

De igual forma es posible el ingreso de animales de servicio siempre y cuando tenga identificación y se cuente con previo aviso para poder otorgar un espacio apto.

¿POR QUÉ SUGERIR KOLI?

Porque es un concepto gastronómico multipremiado que se enorgullece de explorar la cocina del noreste de México, sus sabores, cultura y tradiciones, transformándolas en un menú degustación único en su tipo, lleno de creatividad e ingredientes de primera.

Además de ofrecer una experiencia personalizada, que resulta única y especial para cada cliente, al contar con **Estrella Michelin** otorgada por tres años consecutivos, dando siempre la sensación de que el comensal se encuentra en casa.

NUESTRAS ÁREAS

Contamos con Salón principal, semiprivado, mesa del chef, ECO (planta alta y salón de eventos).

Un espacio cálido y acogedor, con 11 mesas capaces de albergar en un solo horario un máximo de 30 personas, dando como resultado una atención personalizada a cada una de las reservas por todo nuestro equipo de servicio y barra.

El uso de nuestro valet parking es bajo propina voluntaria.

¿PUEDO GESTIONAR ALGÚN EVENTO COMO “PEDIDA DE MANO”?

Se puede reservar una mesa bajo el término de los festejos de propuesta de matrimonio, aniversario de bodas, aniversario de novios, cumpleaños y graduación, además de los rubros mencionados en eventos.







geometria









Dior



TIFFANY & Co.



RG | MX



EMBAJADORES





EVENTOS & CATERING

CONTACTO

✉ eventos@koli.mx

☎ [81 9688 7333](tel:8196887333)

📞 [81 2409 1089](tel:8124091089)

📷 [@koli.rest](https://www.instagram.com/koli.rest)

UBICACIÓN

Amazonas 225, C.P. 66220,
SPGG., Nuevo León.









Divers - Rio

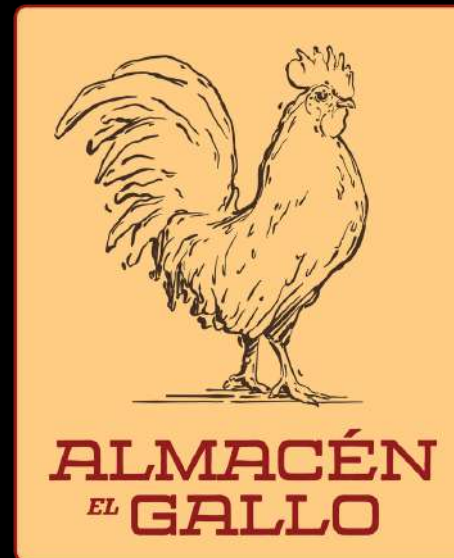
OTROS PROYECTOS



COMETA

Además, ha pasado por diversas cocinas a nivel nacional e internacional, teniendo la oportunidad de cocinar en más de 3 continentes diferentes. Hoy, como chef y copropietario de Cometa, ha sido reconocido con premios como los Gourmet Awards, destacando su enfoque innovador y su compromiso con las raíces gastronómicas del norte de México.





ALMACÉN EL GALLO

Como parte de la evolución de su trayectoria, el Chef Rodrigo Rivera Río lleva su visión de la cocina mexicana más allá de nuestras fronteras con Almacén El Gallo, en Fort Worth, Texas, donde está a cargo de la propuesta culinaria.

El proyecto nace como un homenaje a la memoria, el territorio y la tradición mexicana, inspirado en las fondas y cantinas que forman parte de nuestra identidad.





LA CASA DE LA PLAYA

Actualmente continúa ampliando su legado gastronómico a través de Casa de la Playa, donde los restaurantes Lumbre y Centil reflejan su constante exploración de nuevos límites culinarios. Su pasión por la cocina norestense lo lleva a luchar por la visibilidad y el reconocimiento de esta tradición culinaria, que considera una verdadera potencia gastronómica. También ha compartido su visión en espacios como TED Talks, inspirando a nuevas generaciones con su filosofía de evolución constante; comprometido con el campo mexicano y sus productores, resaltando sus raíces y tradiciones, considerando la cocina norestense una potencia mundial.

LUMBRE

Cocina Norteña

El marcado sabor del humo es el común denominador por este viaje culinario que abarca desde la cocina huasteca hasta la sonorenses sin olvidar los manjares que nos regalan las costas del norte.





C E N T L I

Cocina del Campo

La gastronomía de Chiapas, Tabasco, Veracruz e Hidalgo se viste de manteles largos para rendir homenaje a la milpa y su gran ingrediente: el maíz, el corazón de México.





12 Rivers - Rio