

Los restaurantes más Quién

por **5**
SIBARITAS.



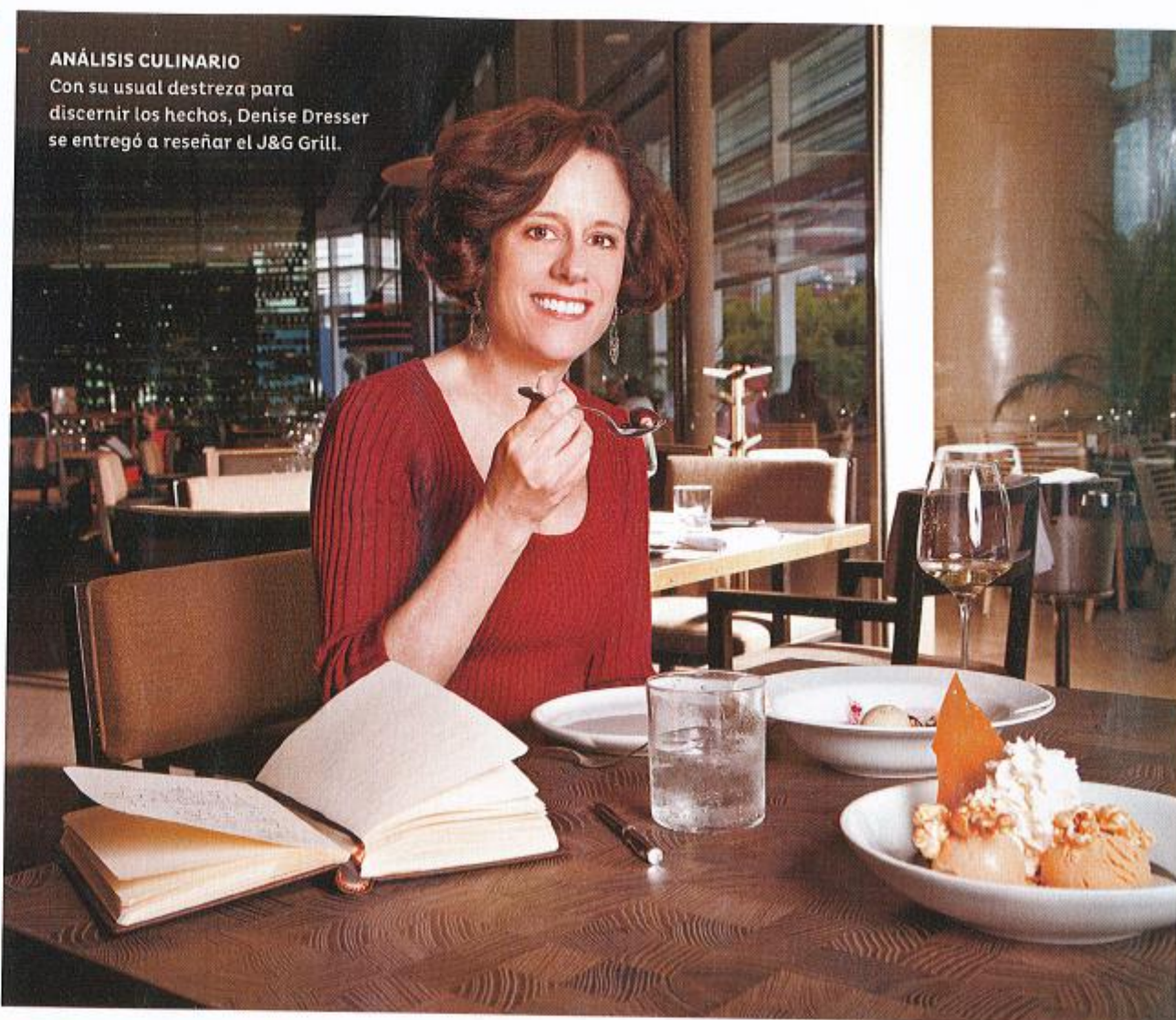
NUESTRA SELECCIÓN ANUAL DE LOS RESTAURANTES
QUE ESTÁN EN BOCA DE TODOS

En esta ocasión Sandra Chollet, Nubia Macías, Ricardo Muñoz Zurita, Denise Dresser y Lucía González Botello nos acompañaron a la mesa, aquí sus reseñas llenas de sabor y detalles.

COORDINACIÓN: Miguel Rivera, Gerardo Páez y Lucía Orozco | FOTOS: Belinda Garen

MENÚ

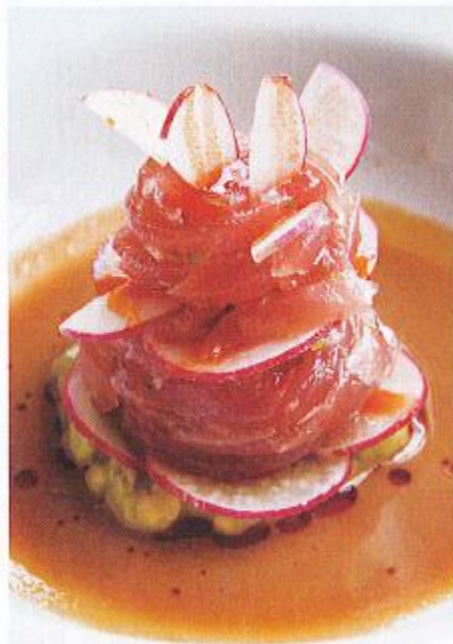
- Erizo de mar sobre pan negro con mantequilla, sal y rodaja de jalapeño
- Hamachi con aceite de oliva, ajo y soya
- Atún con rábano, jengibre y puré de aguacate
- Camarones a la parrilla
- Salmón hervido con mayonesa de chipotle sobre arroz tostado
- Pizza de aguacate con pimienta verde
- Rib eye con salsa steak y hierbas
- Cerezas en salsa de oporto con helado de vainilla
- Helado de caramelo salado con pistache y palomitas caramelizadas



ANÁLISIS CULINARIO
Con su usual destreza para discernir los hechos, Denise Dresser se entregó a reseñar el J&G Grill.



Camarones a la parrilla con aceite de oliva.



Atún con rábano, jengibre y puré de aguacate.



Cerezas en salsa de oporto con helado de vainilla.



Pizza de aguacate con pimienta verde.



J&G GRILL

POR DENISE DRESSER
Académica y periodista

Como de todo. Algunos de mis restaurantes favoritos incluyen el Biko y el Dulce Patria. Por supuesto, estoy enamorada de los antojitos y tengo muy claro que el Rincón de la Lechuza prepara los mejores tacos de México.

Arribando al J&G Grill me pareció un lugar lindo, muy grande. El chef, Maycoll Calderón, fue atento y nos explicó cada platillo acercándose a la mesa con la mejor disposición.

El hamachi con aceite de oliva y soya me pareció excelente, fresco y con pescado de muy buena calidad.

El salmón, por otro lado, llegó caliente y suave, contrastando con la cama de arroz tostado en la que descansaba. La mayonesa de chipotle, su aderezo, unía todo con una intención del chef de redondear el plato.

Si tuviera una sola crítica sería que la pizza de aguacate, ingrediente que me gusta mucho, llevaba demasiado pimienta y dejaba en segundo plano al aguacate. Aparte de esto me parece que conjuga un excelente servicio con comida riquísima, al cual, sin duda, planeo regresar mucho más seguido.

Dónde: Hotel St. Regis Ciudad de México, Paseo de la Reforma 439, Cuauhtémoc, México, DF. **Tel.:** 5228 1818