

Una cocina cosmopolita para el DF

Sandra Aguilar Loya

Teniendo como respaldo el nombre del reconocido chef Jean-Georges Vongerichten, este 10 de mayo el restaurante J&G Grill abre sus puertas en México para ofrecer una experiencia culinaria única, cómoda y elegante.

Vongerichten, quien se encuentra entre los chefs más famosos del mundo, es el creador de este concepto y cuyas habilidades se extienden mucho más allá de la cocina. Un experto empresario, Jean-Georges es responsable de la operación y éxito de diversos restaurantes acreedores de tres estrellas Michelin alrededor del mundo.

Será gracias al chef ejecutivo Maycoll Calderón, que se ejemplificará la filosofía de Jean-Georges, la fusión entre la cocina asiática y francesa, que ofrecerá una selección de lo más tentadora entre aperitivos, platos principales, guarniciones y postres de su cartera de restaurantes nacionales e internacionales alrededor del mundo.

Calderón, quien a los 17 años de edad se inició en el mundo de las cocinas al mando de reconocidos chefs de la talla de Juan Mari Arzak y Ferrán Adrià, ha sabido hacerse de los conocimientos necesarios para representar a la cocina de Jean-Georges y de la que obtiene sus mejores combinaciones para deleitar a los paladares más sofisticados y a los que gustan del buen comer en un lugar de gran clase, ofreciendo así "una explosión de sabores en un solo bocado". Según el chef, en el J&G Grill de la ciudad de México tratará de implementar esa filosofía de Jean-Georges "donde lo más importante es incorporar los sabores mexicanos en nuestra carta, son que ello quiera decir que hacemos cocina mexicana", carta en la que los chiles son parte específica de los sabores que ahora de J&G, dijo.

Pero como toda experiencia gastronómica no está completa si no se cuenta con una buena carta de vinos, y por qué no, de cocteles.

Es por ello que el J&G Grill contará con una cava con dos mil 900 botellas, con 250 etiquetas de distintas partes del mundo, de donde 27 de ellas son mexicanas. Mientras, en la parte de la coctelería, se le está apostando a "exaltar los sentidos, gracias a un concepto más orgánico, como por ejemplo dejar fuera los sabores artificiales como por ejemplo el limón, que es traído de un huerto orgánico, y los cuales son exprimidos a mano, sólo por dar un ejemplo", dice el gerente general del restaurante, Fernando Montes de Oca.



Una creación del chef. (Foto: Archivo)

Y aunque su carta de cocteles, por el momento cuenta con siete creaciones, basta con probar el West Side DF, el Hemingway Daiquiri o El remedio, un coctel muy mexicano "para la cruda del día siguiente".

Además, es una excelente opción para quienes aman la gastronomía por la gran variedad de platillos que ofrece su carta así como sus originales cocteles y postres que permitirán a los visitantes vivir una experiencia gastronómica única.

El servicio, será de "calidad, garantía en J&G Grill" donde el personal recibe la mejor capacitación para hacer que los comensales disfruten de un servicio eficiente y cordial.

Su ambientación contemporánea permitirá a los comensales disfrutar de una atmósfera placentera. En la zona del restaurante el lugar se presta para comer y pasar ratos muy amenos de plática en los que, la música de fondo permite hacerlo sin interrupciones pero haciendo la estancia todavía más agradable. De igual forma, el Bar & Lounge ubicado a la entrada del restaurante ofrece un espacio para ir a tomar una copa y pasar agradables momentos.

Para el diseño de J&G Grill, se utilizaron "finos y elegantes" materiales para los acabados del

restaurante. A la entrada, troncos de Abedul procedentes de Estados Unidos dan la bienvenida. También se utilizó mármol forest brown avejentado de la India; acero negro mexicano para la cava y las estaciones. En la barra las texturas y colores provienen de granito antique brown avejentado procedente de Brasil y fresno oscuro texturizado con acabado de aceite blanco procedente de Austria mismo que también, podemos ver en la cubierta de las mesas con remates de latón. Los muros cuidadosamente terminados en madera de encino con un tono gris procedente de Italia. Para los pisos se utilizó encino castaño canadiense con un acabado rústico, detalles que dan al lugar un toque único de exclusividad y elegancia.

El lugar cuenta con espacios privados brindando un plus para quienes prefieren un poco de privacidad durante su comida o incluso aquellos que gustan de cerrar negocios con una comida o cena. La Mesa del Chef con espacio para 10 personas es un lugar privado ubicado justo junto a la cocina, separada por una puerta de cristal que permite al Chef tener fácil acceso al lugar para atender a los invitados personalmente y a la vez, brinda a los comensales la privacidad necesaria. ☐