

GUIDE

## México y Asia en el Menú de Otoño de J&G Grill

By Marisol Rueda  
October 8, 2013



Photo by J&G Grill México

**J&G Grill México** da la bienvenida al otoño con un menú inspirado en México y Asia, que incluye una fusión de ingredientes nacionales, como hongos, camote, chiles (güeros, poblanos, de árbol y jalapeños), aguacate y calabaza e ingredientes asiáticos, como shiticha (salsa picante de Tailandia), yuzu (cítrico que crece en Japón), kumquat (naranja china) y peras asiáticas.

Maycol Calderón, chef ejecutivo del restaurante, comenta que para crear estos platos se inspiró totalmente en la temporada de otoño con productos que permiten combinarse con otros sabores clásicos de Jean-George, creador de J&G Grill.

En el nuevo menú se incluyen platos como Milanesa de ternera, camote, arándano y arúgula, Sopa de calabazas, huillacoche y cebollín; Pízza de hongos silvestres con huevo de granja orgánico, Hamburguesa de costilla a la parilla, pera asiática y pepinillo con yuzu, Mero de Yucatán rostizado con frijoles negros y puré de cilantro.

Entre los postres se encuentran un Mil hojas de peras con helado de café oaxaqueño, Plátanos caramelizados, whiskey y helado de nuez; Pastel de elote con salsa de cajeta y helado de mezzal, además del ya icónico Pastel de chocolate caliente con helado de vainilla.

El restaurante cuenta con un menú del día que cambia cada semana con valor de 360 pesos y que cuenta con dos platillos a escoger, y el menú exprés con un platillo a elegir por 275 pesos.

Pase de la Reforma 439, Cuahutémoc; 55 5228 1935



Mero de Yucatán rostizado, con frijoles negros aromáticos y puré de cilantro.