



Los sabores otoñales llegan a J&G Grill

Por Miguel Angel Romero @Miksover, 07 de Octubre 2013



Por: Facebook Oficial

Los sabores otoñales llegan a J&G Grill

Por Miguel Angel Romero @Miksover, 07 de Octubre 2013

Una hamburguesa de molle y le panillo, pavo asado y papillo con yuca (un clásico que sabe como a tortija) es uno de los platos que podrás disfrutar durante otoño en el restaurante del DF, J&G Grill.

Foto sitio y The St. Regis Mexico City dan la bienvenida formal a esta época del año ofreciendo una gran variedad de nuevas opciones de la menú del Chef Miguel Calderón.

El especialista gastronómico aparte de usar productos locales como los hongos, chiles, calabacón, camote y ajonjolote también se inspiró en



Es así que podrás experimentar texturas y sabores como la Milanesa de ternera, camote, arándano y anigula, Sopa de calabacón, huilacoche y cebollín y la Pizza de hongos silvestres con huevo de granja orgánico.

Además de estos, se agregan nuevos postres como el Mi 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 mezcal.

El restaurante cuenta con un menú del día que cambia cada semana con valor de \$360 que cuenta con dos platos a escoger y el menú express con un plato a elegir en \$275.

Menú de Otoño

J&G Grill

The St. Regis Mexico City, Paseo de la Reforma 439, Col. Cuauhtémoc.

Lunes a domingo de 13:00 a 24:00 horas.

5228-1935