

🔍 CLAROVÍDEO llega a las Smart TV de LG

Nissan es nombrada una de las Mejores Marcas Globales de 2013

J&G Grill México da la bienvenida al Otoño, con un menú inspirado en México y Asia

📅 septiembre 30, 2013 👤 Armando Villaseñor 📄 Lanzamientos 💬 No comments



México, D.F., 1ro de Octubre del 2013.- Localizado en el primer piso de The St. Regis Mexico City, J&G Grill México ofrece a sus comensales una propuesta gastronómica que realza los sabores de la temporada de otoño con ingredientes inspirados del sur de México con sabores inigualables e únicos de la región asiática.

En esta ocasión, J&G Grill da la bienvenida al Otoño y ofrece una gran variedad de nuevas opciones para que nuestros comensales vivan una experiencia gastronómica única de la mano del Chef Maycoll Calderon. El menú cambia cada temporada en J&G Grill y el próximo cambio será en diciembre de este año para recibir el invierno.

J&G Grill México ofrece una gran variedad de opciones de la cocina Americana Contemporánea, así como los icónicos platillos del afamado Chef de estrellas Michelin Jean-Georges Vongerichten. Chef Maycoll aparte de usar productos locales como los hongos, chiles (gueros, poblanos, de árbol y jalapeños), calabaza, camote y aguacate también se inspiró en ingredientes asiáticos con sabores únicos como Sriracha (salsa picante de Tailandia), Yuzu (cítrico que crece en Japón), Kumquat (naranja china) y peras asiáticas.

Los nuevos platillos incluyen los mejores productos de la temporada y algunos ejemplos de estos son:

Milanesa de Ternera, Camote, Arándano y Arúgula

Sopa de Calabazas, Huitlacoche y Cebollin

Pizza de Hongos Silvestres con Huevo de Granja Orgánico

Hamburguesa de Costilla a la parrilla, pera asiática, pepinillo con Yuzu

Mero de Yucatán rostizado, Frijoles negros aromáticos, Puré de Cilantro

Además de los platillos mencionados, se agregan nuevos postres para terminar cada comida o cena, se incluyen en el menú: 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 – postres que deslumbrarán hasta los paladares más exigentes. El ya icónico Pastel de Chocolate Caliente con helado de Vainilla sigue estando presente en la carta.

"Este menú es una inspiración total en la temporada de otoño, estamos utilizando productos frescos e increíbles como los hongos que están en su punto y que permiten combinarse con otros sabores clásicos de Jean George" comenta Maycoll Calderón, Chef Ejecutivo de J&G Grill.

Los comensales podrán disfrutar de los nuevos platillos y postres así como los sabores que han hecho J&G Grill Mexico un destino culinario destacado de la Ciudad de México a partir de hoy,

El restaurante cuenta con un menú del día que cambia cada semana con valor de \$360 que cuenta con dos platillos a escoger y el menú express con un platillo a elegir en \$275. J&G Grill está abierto de Lunes a Domingo desde las 13:00 horas a las 00:00 horas. Entre semana el restaurante tiene un 50 % en estacionamiento y los fines de semana es cortesía.

Para reservaciones:

J&G Grill Mexico - 5228.1935

jjgrilldf.ambassador@stregis.com



Acerca de Armando Villaseñor
Periodista especializado en Publicidad y Mercadotecnia, pionero en Medios Digitales y Director del concepto Multipress.com.mx