

Gourmet

20 Nov

Cenas de "Thanksgiving" en México

Restaurantes que vivarán el ambiente festivo del las cenas de Acción de Gracias.



Aclarar: ¿Cuál es el día?

En México el término "Thanksgiving" o "Día de Acción de Gracias" no se celebra, pero para los que quieren conocer los adentros de esta importante festividad en Estados Unidos, no pierdas la oportunidad de hacerlo desde el país.

¿Qué se hace durante el "Thanksgiving"?

El Thanksgiving se celebra en Estados Unidos el cuarto jueves del mes de noviembre. La tradición familiar más alta es su día más importante, incluso mucho más que en Navidad o Año Nuevo.

En las casas se siente el ambiente de unión y los amores de la cocina comienza a hacer efectos en las reuniones. Thanksgiving marca el inicio de la temporada comercial de ventas. El día siguiente, viernes, es el famoso Black Friday, así que después de la noche y la celebración todos se preparan para ir a comprar.

En la cocina el día de Thanksgiving se pueden ver tradicionales platos como pavo, pan de maíz, papas caramelizadas, salsa de manzana, entre otros.

Restaurantes en México para comer como en la noche "Thanksgiving"

The Palm

Este restaurante ya es famoso por cada año organizar una cena "Thanksgiving". Para los comensales que quieren saber más de este día, están los siguientes de los platos que se ofrecen:

Ensalada de palmitos, Crema de almora, Pavo relleno al horno, Espinaca a la mantecilla, pure de zanahoria, salsa de arándanos, pan de calabaza.

Este menú tiene un costo de 520 pesos por persona y se ofrece el 28 noviembre.

The Palm en: Juan Banderas 3717, Lomas de Santa Fe, Cuajimalpa de Morelos, Ciudad de México, Distrito Federal. 05 1105 9190

Jaso

Este es otro de los restaurantes imperdibles para convivir con la gastronomía estadounidense. Jaso Restaurant es el creador de estos menús gracias a su experiencia de trabajar por varios años en la Casa Blanca.

Aquí algunos de los platos que podrás ver en el menú a elegir:

-Cremoso Sopa de 5 sabores de Calabaza con sándwich de Vanille de Papaya, Camela y Anís Estrella, servida con un Puré de Morcena, Camarón Roto del Caribe con 1000 piezas de Chile Ancho.
-Revuelto de Pumpón, bañados en Salsa de Manzanilla, Biscotti de Almendra, Adoncinos deshidratados y deliciosa Crema de Pavo rellena.

-Tortita de Fish Oats con trucha asada, avellanas tostadas, Chips Jaso relleno con Pavo y arándanos.

-Pasta orgánica servida con cremoso Puré de Camote y Bombones de Chocolate Blanco, Puré de Papa y trucha Jaso Carbonar & Buldog de Naranja, Chiles de Jalisco y Camote de Bienes rellenos, bañado en Gray Jaso.

-Sándwich acompañado de Fricasé con Espárragos y Papitas, Jumbo Lump Crab y Salsa Verde de Menta y Dijon.

-Sándwich de Pincha, Tortita de Calabaza con Merengue Italiano, Batido de Helado acompañado de Helado de Calabaza Jaso.

Adicionalmente de D.O.M del restaurante acompañado de Caramelo Dorado acompañado con sus de mar y Helado de vaina de Papaya.

Costo: 550 pesos.

Jaso en Newton 88, Miguel Alemán, tel. 5545 7471

J&G Grill

Otra coordinada de comida americana es sin duda el J&G Grill ubicado en el The St. Regis Mexico City.

El restaurante J&G Grill ubicado en el primer piso de The St. Regis Mexico City, procura siempre sorprender a sus comensales con nuevos menús que les den la bienvenida a la temporada.

Una vez más del día, con ingredientes exquisitos del sur de México sus platos inspirados en técnicas de la región andina.

De la mano del Chef Marcel Castellón, J&G Grill pretende ofrecer a sus comensales una experiencia única.

J&G Grill México ofrece una gran variedad de opciones de la cocina Americana Contemporánea, así como los deliciosos platos del famoso Chef de restaurante Michelin, Juan-Guillermo Vergara. Chef Marcel aglutina de usar productos locales como los hongos, chiles (pimiento, avellanos, de arroz jableño), calabaza, camote y aguacate siempre se inspiró en ingredientes autóctonos que solamente únicos como Sincaba (fruta picante de Tlalaxcala), Yuca (tubero que crece en Juchitán, Oaxaca) y queso añejo.

J&G Grill en Paseo de la Reforma 439, 06500 Ciudad de México, Distrito Federal. Tel. 5220 1010

Notas relacionadas

19 Nov 2023

5 años de Central Brasserie

Aunque en México es el restaurante Central Brasserie a celebrar 5 años con una obra muy especial:

17 Nov 2023

Lo Tráiner celebra un año en Polanco

Aunque celebra el primer aniversario del restaurante Lo Tráiner, aquí los detalles.

08 Nov 2023

Planes gastronómicos para este fin de semana

Que todo lo que quieras sea de excelencia gastronómica, aquí algunos planes con interesantes propuestas.