

CON TODO EL CLAN

Bajo el lema de "Es momento de decir gracias, dígalo en Familia" The Palm restaurant prepara un menú de varios tiempos. Al principio se servirá una ensalada de palmitos. Después se podrá elegir entre crema de almendra o pavo relleno al horno. De guarniciones se tendrán ejotes a la mantequilla, puré de camote y salsa de arándanos y de postre el tradicional pie de calabaza; no incluye bebida. Para los que no quieren cenar ahí pueden encargarse con mínimo dos días de anticipación un pavo relleno para 10 personas, acompañado de guarniciones y postre.

Precio por persona en restaurante: \$20 pesos
Precio pavo para llevar: 4 mil 950 pesos.
Santa Fe.
Av. Juan Salvador Agraz 97
T. 1105 0190
Polanco
Campos Elíseos 218
Tel. 5327 7762



CON MUCHO GLAMOUR

El objetivo del restaurante Diana es sumarse a la gran tradición del Día de Acción de Gracias, pero con un toque de elegancia con el plus de ofrecer una vista privilegiada de la estatua de la Diana Cazadora. Por ello ofrecen una cena o comida en tres tiempos con el sello particular de Guy Santoro. De entrada habrá paté de codorniz con helado acompañado de esencia de trufa. El plato principal será medallón de pavo con frutos secos, para el vino tinto, puré de camote y hongos confitados y el postre consistirá en pie de calabaza de castilla y nuez.

Precio por persona: 650 pesos
Precio por persona con maridaje: 950 pesos
Menú para menores de 12 años: 400
Paseo de la Reforma 439
Tel. 5228 1940



Dónde celebrar el Thanksgiving

Demos gracias juntos

AUNQUE NO ES UNA FESTIVIDAD MEXICANA, CUALQUIER MOMENTO ES BUENO PARA ESTAR CON LOS SERES QUERIDOS. ALGUNOS RESTAURANTES PREPARAN MENÚS ESPECIALES

POR LAURA SANTOS
lsantos@elcomercio.mx

Este 28 de noviembre se celebrará la cena del Día de Acción de Gracias. Con esto se recuerda el encuentro amigable de los nativos de Massachusetts con los peregrinos que viajaron desde Inglaterra. Amigos y familiares se reúnen y cocinan un pavo para agradecer lo que se tiene. No perdamos la oportunidad de sumarnos a esta fiesta en lugares acogedores de nuestro país, que harán algo especial.

JENGIBRE TRADICIONAL

En J&G Grill el protagonista es el jengibre y para la cena de Acción de Gracias no se queda atrás. El chef ejecutivo Maycol Calderón preparará un menú innovador sin perder los sabores tradicionales. Para el primer tiempo habrá una sopa de calamares con tofu y jengibre; en el segundo, camarones envueltos en tocino, aguacate, frutas de la pasión y mostaza o bacalao crujiente, ajo dulce y limón; el tercero consiste en Filete Mignon con coles de Bruselas rostizadas, nueces y aguacate, y de postre, pastel de chocolate caliente con helado de vainilla o cheese cake de calabaza, galletas de jengibre y peras rostizadas.

Precio por persona: \$850
Precio por persona con maridaje: \$1200
Menú para menores de 12 años: \$550
Paseo de la Reforma 439
Tel. 5228 1940



UNA TRADICIÓN CAPITALINA

Jaso, un clásico en cuanto a cocina americana moderna se refiere, alista su ya tradicional menú de Día de Acción de Gracias, el cual estará disponible desde el 28 hasta el 30 de noviembre. Se empezará con cremoso bisque de 3 estilos de calabaza servido con puré de manzana, camarón baby y un toque de chile ancho. Después se puede elegir entre raviolis de pumpkin bañados en salsa de mantequilla y pierna de pavo rostizada o terrina de foie gras con frutos secos. El tercer tiempo es pavito orgánico con puré de camote y bombones de chocolate blanco acompañado de stuffing de nuez o salmón con espárragos. Seguirá un torbete de ponche y se terminará con una tartita de calabaza con merengue italiano o pastel de dátil.

Precio por persona: \$800
Newton 88, Col. Polanco,
Tel. 5545 7476



AL VAIVÉN DE LAS OLAS

Para quienes quieran celebrar a nivel del mar, el Rosarito Beach Hotel, ubicado en la playa de Rosarito, en Baja California, también ofrecerá una opción. Desde el medio día hasta las 22:00 horas se servirá crema de nuez o ensalada mixta de lechugas; de segundo tiempo el tradicional pavo horneado, salsa de arándanos, camote horneado, puré de papa, brócoli y zanahoria, junto con cuernitos y grati. El postre será el tradicional pay de calabaza o de manzana.

Precio por persona antes de las 18:00: 207 pesos adultos y 97.40 niños
Precio por persona después de las 18:00: 231.50 pesos adultos y 122 pesos niños
Boulevard Benito Juárez 71, Rosarito, Baja California,
Tel. 01 800 265 2322

