

Gourmet

02 Dec

Cena navideña desde el restaurante J&G Grill

El restaurante J&G Grill lanza oferta gastronómica para celebrar las fiestas navideñas.



Autor: Dolores Moteos

Llegan las cenas navideñas, aquí una imperdible propuesta para vivir ese gran día desde un **hotel de lujo** y en un espectacular restaurante.

J&G Grill ubicado dentro del **hotel St Regis México** ofrecerá este **24 de diciembre** una interesante propuesta para los que quieran festejar esta fecha en un hotel de lujo.

Maycoll Calderon, **Chef Ejecutivo de J&G Grill** te deleitará con un menú especialmente inspirado en la Nochebuena.

Durante la cena los invitados además podrán disfrutar de la presencia de **Cuarteto de Jazz "Oliver Beat"**, que con sus melodías de los años 20 nos harán vivir la era dorada.

Menú:

Atún en costra de arroz japonés, con emulsión de "Sriracha" y cítricos o Pulpo al grill con pimienta, cebolla dulce y limón.

Mero rostizado de Yucatán, frijoles aromatizados, cilantro y aguacate o Huachinango al grill con hinojo, limón y aceite de oliva.

Filete mignon acompañado de queso gruyere líquido y espinaca o Pollo rostizado con ejotes compota de chile y especias.

Dúo dulce, una gran creación del chef Maycoll Canderón.

Precio por persona: 1,650 mxn

Menú para niños menores de 12 años: 650 mxn

Incluye IVA, servicio y vino de mesa hasta la 1:00am

Reservaciones a partir de las 19 hrs

Dirección Code: Coahuila

Tarifa especial para habitaciones y estacionamiento

Notas relacionadas

30 Ago 2013

Juntos Enrique Olvera, Mauro Colagreco y Guy Santoro en el St Regis

Una velada inolvidable vivieron invitados VIP de la mano de la bodega Rubini y los chefs Enrique Olvera, Mauro Colagreco y Guy Santoro.

23 Oct 2012

Menú de otoño en el J&G Grill

El chef Maycoll Calderón adereza en menú del restaurante J&G Grill

31 Ago 2012

Cóctel VIP en el restaurante J&G Grill del Hotel St. Regis

Invitados VIP celebran la carrera del editor Emílio Farfán con un cóctel de lujo