



RECOMIENDA ESTE SITIO | AÑADE A TUS FAVORITOS | PAGINA PRINCIPAL

Restaurantes D.F.

Restaurantes todo México

Palabra Clave

Seleccionar Zona  
Todas

Seleccionar Estado  
Seleccionar Municipio

Ingrese la busqueda

Síguenos en:



Videoreportajes | Artículos | Recetario | Vinos y Bebidas | Promociones | Cursos | Festivales | ¡Guía de Mayo! | Reserva en Línea

Servicios para Usuarios

Iniciar Sesión:

Email:

Password:

recordar password | registro



Mis pedidos



Promociones cercanas



Los mejor calificados



Los más opinados



Gana Cenas



Boletín

ENLACES RECOMENDADOS  
Hotels en Mexico DF



Servicios para Restaurantes

RESTAURANTES DE MEXICO  
Regístrate...

RESTAURANTES DE MEXICO  
le ofrece...

Necesita Productos o Servicios para su Restaurante



encuentrelos en...

Artículos:

Imprimir | Recomendar | Calificar

J&G Grill, el concepto del famoso Chef Jean-Georges Vongerichten abre sus puertas en México.

miércoles 9 de mayo del 2012

El Restaurante de clase mundial llega a The St. Regis Mexico City, en la mejor ubicación de la ciudad.

J&G Grill, restaurante de clase mundial concepto del reconocido chef Jean-Georges Vongerichten llega a México para ofrecer una experiencia culinaria única, cómoda y elegante, combina una selección magnífica de carne y pescado para crear los mejores platillos que se ofrecen en sus restaurantes alrededor del mundo además de contar con una gran selección de vinos.

Este concepto llega a México, presentando la más alta calidad y frescura en carnes y mariscos que con sus maravillosas creaciones llega a un lugar muy especial en el corazón de nuestra gran ciudad de México. Su ubicación estratégica al interior de The St. Regis Mexico City hace fácil llegar de cualquier parte de la ciudad siendo así el punto ideal para encontrarse con amigos o reunirse con la familia para compartir grandes momentos en un lugar inigualable.



El lujoso restaurante abrirá sus puertas al público el 10 de mayo próximo. J&G Grill ejemplifica la filosofía de Jean-Georges, la fusión entre la cocina asiática y francesa, que ofrecerá una selección de lo más tentadora entre aperitivos, platos principales, guarniciones y postres de su cartera de restaurantes nacionales e internacionales alrededor del mundo.

Con un ambiente casual, J&G Grill será una gran experiencia donde los huéspedes y los residentes del área metropolitana podrán disfrutar platillos de la mayor calidad con ingredientes disponibles en el mercado local y donde el Chef ejecutivo Maycoll Calderón, obtiene sus mejores combinaciones para deleitar a los paladares más sofisticados y a los que gustan del buen comer en un lugar de gran clase.

El servicio de gran calidad es una garantía en J&G Grill donde el personal recibe la mejor capacitación para hacer que los comensales disfruten de un servicio eficiente y cordial. Además, es una excelente opción para quienes aman la gastronomía por la gran variedad de platillos que ofrece su carta así como deliciosos y originales cócteles y postres que permitirán a los visitantes vivir una experiencia gastronómica única.

Su ambientación contemporánea permitirá a los comensales disfrutar de una atmósfera placentera. En la zona del restaurante el lugar se presta para comer y pasar ratos muy amenos de plática en los que, la música de fondo permite hacerlo sin interrupciones pero haciendo la estancia todavía más agradable. De igual forma, el Bar & Lounge ubicado a la entrada del restaurante ofrece un espacio para ir a tomar una copa y pasar agradables momentos.

Para el diseño de J&G Grill, se utilizaron finos y elegantes materiales para los acabados del restaurante. A la entrada hermosos troncos de Abedul procedentes de Estados Unidos dan la bienvenida. También se utilizó mármol forest brown avejentado de la India; acero negro para la majestuosa cava y las estaciones. En la barra las texturas y colores provienen de granito antique brown avejentado procedente de Brasil y fresno oscuro texturizado con acabado de aceite blanco procedente de Austria mismo que también, podemos ver en la cubierta de las mesas con remates de latón.

Los muros cuidadosamente terminados en madera de encino con un tono gris procedente de Italia. Para los pisos se utilizó encino castaño canadiense con un acabado rústico, detalles que dan al lugar un toque único de exclusividad y elegancia.

Tiene una gran terraza con vista a Paseo de la Reforma y a la Diana Cazadora lo que sin duda será un marco inigualable para conmemorar ocasiones especiales como aniversarios y cumpleaños.

El lugar cuenta con espacios privados brindando un plus para quienes prefieren un poco de privacidad durante su comida o incluso aquellos que gustan de cerrar negocios con una magnífica comida o cena. La Mesa del Chef con espacio para 10 personas es un lugar privado ubicado justo junto a la cocina, separada por una elegante puerta de cristal que permite al Chef tener fácil acceso al lugar para atender a los invitados personalmente y a la vez, brinda a los comensales la privacidad necesaria. Cuenta con dos salones más con lugar para 10 y 8 personas que juntos permiten tener una elegante mesa para 18 comensales.

El creador de este concepto es Jean-Georges Vongerichten quien se encuentra entre los chefs más famosos del mundo, sus habilidades se extienden mucho más allá de la cocina. Un experto empresario, Jean-Georges es responsable de la operación y éxito de diversos restaurantes acreedores de tres estrellas Michelin alrededor del mundo.



El Chef Ejecutivo de este restaurante es Maycoll Calderón quien anteriormente fue Chef Ejecutivo del restaurante Fern en The St. Regis Bahía Beach Resort en Puerto Rico con gran éxito. Como Chef Ejecutivo, supervisa todos los preparativos así como la planeación del menú del restaurante y administra el personal de cocina. Calderón llega a J&G Grill en la Ciudad de México para ofrecer sus exquisitas creaciones culinarias.

Entre los platillos que se podrán disfrutar se encuentran:

- Hojas de Lechuga Iceberg, Cebolla Morada en Escabeche, Vinagreta de Cotija
- Huachinango, papa morada, chile poblano tatemado
- Prime NY Strip a la parrilla
- Maíz Salteado, Jalapeño y limón
- Miso de soya

• J&G Salsa

Participa en el sorteo y Gana !!

Gánate una comida o cena en el Restaurante Mesón del Cid



Ver Artículo...

¿Quién es el arquitecto que diseñó The St. Regis Mexico City?

- Agustín Hernández
- Luis Barragán
- Teodoro González de León
- Cesar Pelli

Votar

PUBLICIDAD • ANUNCIATE

