



Multipress

Estilo de vida & Salud

J&G GRILL, EL CONCEPTO DEL FAMOSO CHEF JEAN-GEORGES VONGERICHTEN ABRE SUS PUERTAS EN MÉXICO

Votar: ☆☆☆☆☆

Votación Global: ☆☆☆☆☆

Imprimir este artículo

Notas relacionadas

Archivos relacionados

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 abrió sus puertas al público este 10 de mayo.. 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.

NEWSLETTER
Suscríbete a nuestro boletín aquí
Su email
enviar

BÚSQUEDAS
Búsqueda por tema
Búsqueda avanzada

Lector frecuente
> Iniciar sesión
> Ver favoritos
> Regístrate

Encuesta
¿Le gusta el Nuevo Sitio?
 Sí
 No
votar

Glosario
Palabra
buscar

SAVEMYDAY!MX
publimetr[®]

SAVEMYDAY!MX
publimetr[®]

SAVEMYDAY!MX
publimetr[®]