

El secreto de St. Regis que está a pedir de boca

By TheKewlGang / 30 de julio de 2012 / FINER, HAPPIER, THE REPORT / Deja un comentario

Cuando uno escucha la trillada frase 'secreto mejor guardado', normalmente se asocia con algo oculto, de difícil acceso o incluso prohibitivo. Sin embargo, ese no es para nada el caso de esta joya: el restaurante **J&G Grill**, del hotel **St. Regis Mexico City**, situado en pleno corazón del paseo de la Reforma, con vista a la majestuosa fuente de la Diana.



De ambiente más bien relajado, se trata de la primera apertura de este restaurante de clase mundial – concepto del reconocido **Chef Jean-Georges Vongerichten**– en Latinoamérica, y cuya oferta culinaria combina una selección magnífica de carne y pescado dentro de su delicioso menú.

Con un énfasis en la frescura de sus productos, el **Chef ejecutivo Maycoll Calderón** utiliza ingredientes disponibles en el mercado local –aguacate o jengibre, por ejemplo– para darle una jiribilla a este concepto de cocina americana contemporánea en el que desfilan por igual un atún crudo con rábanos picantes, una sorprendente pizza de aguacate con jalapeño, cilantro y limón (muy amable para quienes no aceptan el picante del todo); un interesante pollo empanizado al parmesano con toques de albahaca y alcachofa, o una ya clásica hamburguesa J&G con aderezo de trufa negra y queso brie o un extasiante Prime NY strip.

Si no tienes experiencia en enología o alguna etiqueta no te suena, no te preocupes, con toda confianza puedes ponerte en manos del personal –cuya atención certifica una excelente capacitación detrás de su trabajo–, quienes pueden recomendarte alguna botella que vaya bien con tu platillo. Y sobre los postres, nos quedamos sin palabras ante su sundae de caramelo con palomitas (pídelo aunque te suene rara la combinación).

En sí mismo, el diseño del restaurante merece una visita. Para su construcción se utilizaron finos y elegantes



