

Comer

Editado por Mara Vargas
marav@timeoutmexico.mx

J&G Grill

A unos meses de su apertura, **Hugo Enríquez** va a probar las creaciones del famoso chef Jean George Vongerichten en su versión tropicalizada



A donde vas a llevar a tu mamá a celebrar su cumpleaños.

Frente a la Diana encontramos un pedacito culinario de Nueva York, una sucursal del emporio de restaurantes del afamado y simpático chef alsaciano Jean Georges Vongerichten: el J&G Grill. Está adentro del hotel más sofisticado de la ciudad, sólo entrar al lobby, y ya te sientes de otra clase social. El restaurante está iluminado por flores coloridas y luces fugaces que anuncian un viaje relámpago a la ciudad que no duerme; es elegante y moderno en acogedora normalidad. Suponemos que pronto será EL lugar para impresionar a una date, celebrar el cumpleaños de tus papás o consentirte en un día que quieras comer muy bien.

Jean Georges inició su gusto por comer en casa en Estrasburgo, donde mamá y abuela cocinaban para el negocio familiar y él "despertaba con maravillosos aromas". De muy joven entrenó bajo el reconocido chef francés

Paul Bocuse, y haciendo carrera llegó a Nueva York, para renovar la cocina francesa. Su insignia, el Jean George del Trump International, es uno de cinco en NY con tres estrellas Michelin.

La presentación de los platillos es delicada y elegante, y los sabores inundan el paladar creando memorias placenteras. El risotto de espárragos, por ejemplo, concentra puré del vegetal que, aunado a setas, cítricos y años de experimentar con sabores y técnicas, evoca las nubes. Igual pasa con la pechuga planchada parmesano, con una suntuosa mezcla de mantequilla, albahaca y limón; armonía que sorprende. Y qué decir del postre, como un helado de caramelo salado, con palomitas crocantes y chocolate espeso: ¡perfecto!

Sin embargo, hay otras opciones

que resultan menos convincentes, como los diminutos calamares fritos, la milanesa simplona o el pastel de mango sin sabor. Como el nombre del lugar indica, mejor concentrarse en las carnes a la parrilla, que vienen con unas muy bien logradas salsas (*beurre blanc*, bernesa, *barbecue* u otras) que realzan los sabores de las jugosas fibras.

Se antojan muchas delicias, y es de apreciar que tienen toques del país. Entradas delicadas, como sashimi de salmón con arroz crujiente, erizo de mar con jalapeño y yuzu, camarones

en tocino con mostaza de papaya, *brûlée* de foie gras con fresas rostizadas, son un magnífico prelude para el plato fuerte o platillos más elaborados como Yucatán con soya y jengibre, *biachinango* al vapor con papa morada y poblano, chuleta de cerdo con chiles güeros y menta, o el famoso *baeckeoffe* de Alsacia; aún su hamburgüesa, con trufa negra y brie, da placer. Hay que cerrar con postre, como su pastel de queso, el de chocolate caliente (aquí se inventó) o sus helados. La música es agradable, pero para un mejor ambiente, nomás falta que llegue la gente.

J&G Grill

Hotel St Regis, Reforma 439, Cuauhtémoc. 5228 1935
Lun-dom 1pm-12am \$500

