

Gourmet

11 Oct

Nuevas experiencias gourmet para este fin de semana

Interesantes propuestas gastronómicas, inauguraciones y ediciones especiales.



Estrenan menú otoño

Este mes también el restaurante J&G lanzó un menú inspirado en el otoño, que también estará por poco tiempo.

De la mano del Chef Maycoll Calderon, J&G Grill pretenden ofrecer a sus comensales una experiencia única, en la que destacamos:

- Milanesa de Ternera, Camote, Arándano y Arúgula
- Sopa de Calabazas, Huitlacoche y Cebollín
- Pizza de Hongos Silvestres con Huevo de Granja Orgánico
- Hamburguesa de Costilla a la parrilla, pera asiática, pepinillo con Yuzu
- Mero de Yucatán rostizado, Frijoles negros aromáticos, Puré de Cilantro

Además de los platillos mencionados, se agregan nuevos postres para terminar cada comida o cena, se incluyen en el menú: un Mil Hojas de Peras con Helado de Café Oaxaqueño, Plátanos caramelizados, whiskey y Helado de Nuez, Pastel de Elote con Salsa de Cajeta y Helado de Mezcal – postres que deslumbraran hasta los paladares más exigentes. El ya icónico Pastel de Chocolate Caliente con helado de Vainilla sigue estando presente en la carta.