



Otoño J&G Grill

Publicado en oct 21, 2013

Las cocinas de México y Asia se fusionan a la perfección en este menú creado por el Chef Maycoll Calderón...

Redacción @rev_elgourmet



J&G Grill México se encuentra ubicado en el primer piso del SL Regis Ciudad de México y esta temporada ofrece un menú imperdible.

En esta propuesta, el Chef de la casa emplea ingredientes locales como hongos, chiles, calabaza, camote y aguacate, en sincronía con los asiáticos: salsa Sriracha, los cítricos Yuzu y Kumquat, entre otros.



Entre los [placillos](#) que probamos y nos parecieron exquisitos les recomendamos:

- Sopa de calabazas, huitlacoche y cebollín.
- Mero de Yucatán rostizado, con frijoles negros aromáticos y puré de cilantro.
- Milanesa de ternera, con camote, arándano y arúgula.



Mención aparte merecen los [postres](#). No dejen de conocer las Mil Hojas de peras con helado de café oaxaqueño, y, los plátanos caramelizados, con whisky y helado de nuez.

Los paladares más exigentes encontrarán en esta opción otoñal un lugar para compartir entre seres queridos y deleitar todos los sentidos de manera excepcional.



Reservaciones al 5228 1935