

J&G Grill Mexico da la bienvenida al Otoño, con un menú inspirado en Mexico y Asia

Posted on oct 8, 2013 in [Restaurants & Travel](#) | 0 comments

[Twitter](#) 116 [Seguir a @saborearte](#)

• El nuevo menú de J&G Grill incluye una fusión entre ingredientes mexicanos como hongos, camote, chiles y calabaza e ingredientes asiáticos como Sirocha, Yuzu y Kumquat.



Localizado en el primer piso de The 1c, High Mexico City, J&G Grill México ofrece a sus comensales una propuesta gastronómica que realiza los sabores de la temporada de otoño con ingredientes inspirados del sur de México con sabores inigualables e únicos de la región asiática.

En esta ocasión, J&G Grill da la bienvenida al Otoño y ofrece una gran variedad de nuevas opciones para que nuestros comensales vivan una experiencia gastronómica única de la mano del Chef Mayroel Calderón. El menú cambia cada temporada en J&G Grill y el próximo cambio será en diciembre de este año para recibir al invierno.



J&G Grill México ofrece una gran variedad de opciones de la cocina Americana Contemporánea, así como los increíbles platillos del atamado Chef de estrellas Michelin Jean-Georges Vongerichten. Chef Mayroel apaña de usar productos locales como los hongos, chiles (güeros, poblanos, de árbol y jalapeños), calabaza, camote y ajacate también se inspiró en ingredientes asiáticos con sabores únicos como Sirocha (salsa picante de Tailandia), Yuzu (cítrico que crece en Japón), Kumquat (parosja china) y peras asiáticas.

Los nuevos platillos incluyen los mejores productos de la temporada y algunos ejemplos de estos son:

Milanesa de Ternera, Camote, Arándano y Avigüla

Sopa de Calabaza, Huitlacoche y Cebollín

Pizza de Hongos Silvestres con Huevos de Granja Orgánicos

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 Mí Hojes de Peras con Helado de Café Oaxaqueño, Plátanos caramelizados, whiskey y Helado de Nuez, Panet de Elite con Salsa de Cajeta y Helado de Mielral - postres que deslumbrarán hasta los paladares más exigentes. El ya icónico Panet de Chocolate Caliente con helado de Vainilla sigue estando presente en la carta.



"Este menú es una inspiración total en la temporada de otoño, estamos utilizando productos frescos e increíbles como los hongos que están en su punto y que permiten combinarse con otros sabores clásicos de Jean George" comenta Mayroel Calderón, Chef Ejecutivo de J&G Grill.

Los comensales podrán disfrutar de los nuevos platillos y postres así como los sabores que han hecho J&G Grill México un destino cultural destacado de la Ciudad de México a partir de hoy.

El restaurante cuenta con un menú del día que cambia cada semana con valor de \$360 que cuenta con dos platillos a escoger y el menú express con un platillo a elegir en \$275. J&G Grill está abierto de Lunes a Domingo desde las 13:00 horas a las 00:00 horas. Entre semana el restaurante tiene un 50 % en estacionamiento y los fines de semana es cortesía.