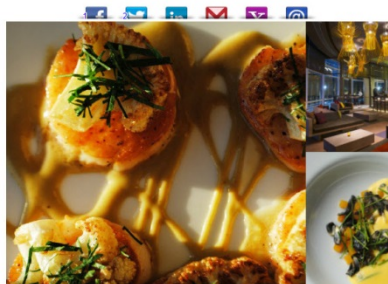


J&G GRILL LE DA LA BIENVENIDA AL OTOÑO

Posted on octubre 2, 2013 by admin



FUENTE: Starwood Hotels & Resorts

Localizado en el primer piso de The St. Regis Mexico City, J&G Grill Mexico ofrece a sus comensales una propuesta gastronómica que realza los sabores de la temporada de otoño con ingredientes inspirados del sur de México con sabores inigualables y 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 los comensales vivan una experiencia gastronómica única de la mano del Chef Maycol Calderon. El menú cambia cada temporada en J&G Grill.

J&G Grill Mexico ofrece una gran variedad de opciones de la cocina Americana Contemporánea, así como los icónicos platillos del afamado Chef de estrellas Michelin Jean-Georges Vongerichten. Chef Maycol aparte de usar productos locales como los hongos, chiles (gueros, poblanos, de árbol y jalapeños), calabaza, camote y aguacate también se inspiró en ingredientes asiáticos con sabores únicos como Sriracha (salsa picante de Tailandia), Yuzu (cítrico que crece en Japón), Kumquat (naranja china) y peras asiáticas.

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

-Milenia de Ternera, Carmelito, Arándano y Avigala-Sopa de Calabacanes, Hulla-couche 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 Mi Hojas de Peras con Helado de Café Oaxaqueño, Pistachos caramelizados, whiskey y Helado de Nuez, Pastel de Elote con Salsa de Cajeta y Helado de Mezcal – postres que destumbrarán hasta los paladares más exigentes. El ya icónico Pastel 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 Maycol Calderon, 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 Mexico un destino culinario 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.

Para reservaciones: J&G Grill Mexico

Tel: 528 1935

joanmf.embassador@stregis.com