

aire

AEROMEXICO

SCARY ISSUE

BOULE
CALAVERIA
EL NOCHE DE VEGAS
DE UNA TRADICION
DEVIL INSIDE
10 AÑOS DE EL EXORCISTA

HAUNTED
LONDON
LOS OTROS
HABITANTES DEL REINO

AEROMEXICO

Oficina de Boletos y Reservas
Av. Acoaxpa # 430 local 0910
Centro Comercial Paseo Acoaxpa
Delegación Tlalpan, C.P. 14308
Tel: (55) 5645-6644, (55) 5645-6055
(55) 5645-7505

LIMA
Fusión Gourmet
LA DÉFENSE
El corazón
financiero
de París

F
FOODIE

MENÚS DE TEMPORADA

Con el cambio de estación llegan nuevos ingredientes y los principales restaurantes les dan la bienvenida integrándolos a sus creaciones.

SEASONAL MENUS

New ingredients are available with the change of seasons, and the main restaurants welcome and invite you to try their creations.



Jaleña de mariscos.
Seafood platter.

FUSIÓN IRRESISTIBLE

Para esta temporada, la cocina de Astrid y Gastón, a cargo de Yerika Muñoz, incluye más risottos y más platos chifas—cocina china con ingredientes peruanos. Algunos de los imperdibles son los camarones con salsa de curry y coco, acompañados de vegetales y arroz blanco; el pollito pachamanca—pollo lechal horneado y envuelto en hojas de plátano con tubérculos—se sirve con fondue de quesos y tierra de chiles.

astridygaston.com

IRRESISTIBLE FUSION

For this season, the Astrid y Gastón restaurant, managed by Yerika Muñoz, includes more risottos and chifa dishes, or Chinese cooking with Peruvian ingredients. Some of the best include shrimp curry with coconut sauce and vegetables and white rice on the side; pollo pachamanca—cream, roasted chicken wrapped in banana leaves and served with tubers, cheese fondue and chili peppers.

astridygaston.com

LLUVIA DE FLORES

El chef Diego Stefan presenta para esta temporada el menú *Falling Flowers* en el restaurante *El Puerto*, del hotel Fairmont Mayakoba. Sus creaciones están inspiradas en las flores comestibles que se encuentran en México. Además de agregar un toque colorido a los platillos, estos ingredientes resultan perfectos para armonizar con los pescados y mariscos de este restaurante.

fairmont.com/mayakoba-rivieramayaj

A BURST OF FLOWERS

Chef Diego Stefan presents the *Falling Flowers* menu for this season at *El Puerto* restaurant of the Fairmont Mayakoba hotel. His creations are inspired by edible flowers found in Mexico. Besides adding a colorful touch to his dishes, these ingredients are perfect for giving balance to fish and seafood served here.

fairmont.com/mayakoba-rivieramayaj



Carra de jaleña con tocino y miel de bugambilia.
Scallop with bacon and bougainvillea honey.



Baccalao con frijoles.
Cod and beans.

PLATILLOS QUE COBIJAN

Ubicado en el interior del hotel St. Regis de la Ciudad de México, el *J&G Grill* es dirigido por el chef Maycol Calderón. Este aprovecha la abundancia de distintos hongos para acompañar pescados como el bacalao o para el *topping* de una pizza—delgada y con la orilla crujiente—que lleva un huevo orgánico. Para los días de frío, nada como una sopa de calabaza con huilaache y cebollín.

jggrill.com

WHOLESUME DISHES

Located inside the St. Regis Hotel of Mexico City, *J&G Grill* is run by chef Maycol Calderón. He uses a large variety of mushrooms to complement fish, such as cod, or as a pizza topping, with a thin, crunchy crust made with organic eggs. For cold days, there's nothing like squash soup with huilaache (corn smut) and chives.

jggrill.com