

PUBLICIDAD



J&G Grill México

Con un menú inspirado en México y Asia



Chef Maycol Calderón

El nuevo menú de J&G Grill, incluye una fusión entre ingredientes mexicanos e ingredientes asiáticos.

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

J&G Grill ofrece una gran variedad de nuevas opciones, para que los comensales disfruten de una experiencia gastronómica única, pre-

parada por el Chef Maycol Calderón. El menú cambia cada temporada en J&G Grill y el próximo cambio será en diciembre de este año, para recibir el invierno.

El Chef Maycol delicia el paladar con cada creación, usa ingredientes locales de temporada y los fusiona, para obtener un sorprendente resultado. También cuentan con una gran variedad de opciones de la cocina Americana Contemporánea, así como los icónicos platillos del famoso Chef Jean-Georges Vongerichten, de estrellas Michelin.

No podían faltar los postres que se incluyen en el menú: miel, hojitas de peras con helado de café, Oaxaqueño, plátanos caramelizados, whiskey y helado

de nuez, pastel de elote con salsa de cajeta y helado de Muzcal, sin duda es la mejor manera de cerrar un excelente menú; postres que deslumbrarán hasta los paladares más exigentes.

"Este menú es una inspiración total en la temporada de otoño, utilizando productos frescos e increíbles como los hongos, que están en su punto y que permiten combinarse con otros sabores clásicos de Jean-Georges", comentó, Maycol 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 culinario destacado de la Ciudad de México.



Mero de Yucatán Rostizado, Frijoles Negros y Puré de Cilantro

Platillos para disfrutar

- Milanesa de Ternera, Camote, Arándano y Arugula
- Sopa de Calabazas, Huaitacoche y Cebollin
- Pizza de Hongos Silvestres con Huevo de Granja Orgánico
- Hamburguesas de Costilla a la perrilla, para asiática, pepinillo con Yuzu
- Mero de Yucatán rostizado, Frijoles negros aromáticos, Puré de Cilantro
- Atun en Costra de Arroz Japonés
- Emulsión de Brincha y Citricos
- Callo de Hacha, Coliflor Caramelizada, Emulsión de Alocaparras y Pasas
- Pizza de Aguacate, Jalapeño, Cilantro y Limón
- Sashimi de Salmon con Arroz Crujiente
- Mero de Yucatán Rostizado, Frijoles Negros, Puré de Cilantro
- Salmón Chileno, Pepinos Tibios, Papas Cambray, Acelunas Negras y Limón
- Filet Mignon, Hongo Shiitake, Soya-Caramelo y Espárragos

Postres de encanto

- Plátano Caramelizado con Whisky, Helado de Nuez
- Pastel de Queso J&G, Sorbet de Mandarinas y Mermelada de Naranja China
- Sundae de Caramelo, Cacahuates, Flocos de Caramelizados, Salsa de Chocolate

Abierto de Lunes a Domingo
Horario 13:00 horas a las 00:00 horas.
Teléfono para reservaciones: 5228.1935
Entre semana el restaurante tiene un 50 % en estacionamiento y los fines de semana es cortesía.



Sopa de Calabazas, Huaitacoche y Cebollin



Salmón Chileno, Pepinos Tibios, Papas Cambray, Acelunas Negras y Limón