

NEWS

Grandes Cenas de Navidad en la Ciudad de México

By Mariel Rueda
December 19, 2013



Varios restaurantes de la Ciudad de México se preparan para la cena navideña ya sea con la preparación de platos para llevar a casa o con la organización de espléndidos menús para celebrar la noche del 24 de diciembre en medio de espacios muy bien cuidados para consentir al comensal. Aquí, algunas buenas opciones para esa fecha.

J&G Grill. Atún en costra de arroz japonés con emulsión de sriracha y cítricos; pulpo al grill con pimienta, cebolla dulce y limón. Mero rostizado de Yucatán con frijoles aromatizados o Filete mignon acompañado de queso gruyere líquido y espinaca son algunos de los platos que componen el menú navideño de este restaurante. Para amenizar la cena, estará el cuarteto de jazz Oliver Beat con sus melodías de los años 20's. El precio del menú es de 1,650 pesos; para niños es de 650 pesos.

Pase de la Reforma 430, Cuauhtémoc; 55 5228 1935

Jaso. Tendrá a la venta sus tradicionales platos para cenar en casa. El mismo comensal compone su propio menú de una lista de preparaciones como Rib eye kobe, Pierna lentamente horneada con acentos de romero, tomillo y piña hawaiana. Roast beef en corteza de hierbas aromáticas y sal de mar, Pavito orgánico en sous vide, Bacalao noruego a la veracruzana, pastas y toda una selección de guarniciones para acompañar los platos. Es importante llamar ya para hacer su pedido porque suelen acabarse pronto los platos disponibles.

Newton 88, Polanco; 55 5545 7476

The Palm. Un menú robusto que ofrece platos como New York prime de 9 onzas a la parrilla, Ensalada tradicional de Navidad con manzana y nuez, Crema de camarones al Oporto y Pechuga de pavo al horno con relleno de carne de res y frutas de temporada. El costo del menú es de 895 pesos.

*Campos Eliseos 218, Polanco; 55 5327 7762
Juan Salvador Agraz 97, Santa Fe; 55 1105 0190*

Delirio. La casa prepara una serie de platos navideños sobre pedido para llevar a casa. Entre ellos se encuentran una sopa de betabel al jengibre, Lomo de cerdo al horno con salsa de mostaza, Costillar de cerdo en salsa agri dulce de tejocote y chipotle, Puré de raíces con jengibre y Tarta tatin con crema batida. Los pedidos pueden hacerse hasta el 20 de diciembre.

Monterrey 116-b, Roma; 55 5504 0870

Au Pied de Cochon. Platos como Marmoleado de queso de cabra y jitomate confitado, con arísgula con avellanas y pesto; Filete de salmón y mousse de callo de hacha, y Pavo relleno con morillas y foie gras son parte del menú que el restaurante francés servirá la noche del 24 de diciembre. El costo es de 895 pesos.

*Campos Eliseos 218, Polanco; 55 5327 7762
Juan Salvador Agraz 97, Santa Fe; 55 1105 0190*

Carolo. Prepara platos tradicionales para cenar en casa, como Consomé de res con ravioli, Pavo relleno de frutos secos, Romeritos con camarones y Lasaña verde con queso fontina y ricotta.

Secretaría de Marina 445, Lomas de Chamizal; 55 2591 8114