

Semanario **EstiloDF** *weekend*  
 DEL 25 AL 26 DE DICIEMBRE DE 2013 EJEMPLAR GRATUITO

**"CAMINANDO CON DINOSAURIOS"**  
 LA VIDA HACE 70 MILLONES DE AÑOS

**"PULSO ALTERADO"**  
 EXHIBICIÓN QUE ENFATIZA MOMENTOS DE PASIÓN O PERTURBACIÓN

**EL COSTEÑO**  
 PARA COMER MARISCOS DE MANERA ORIGINAL E INIGUALABLE

**ALEJANDRA GUZMÁN**  
 UN TORBELLINO EN EL ESCENARIO

**FERNANDO DELGADILLO**  
 VUELVE AL LUNARIO PARA COMPARTIR SUS CANCIONES

**"CAMBIA TUS DESEOS FIAT BE ORIGINAL"**

**Marimar VEGA**

Este año se atrevió a salir de su zona de confort y grabó una telenovela de tono realista con Argos

¡Baja la aplicación para iPad y iPhone!

¡Baja la aplicación para Android!

Síguenos en: [www.estilodf.tv](http://www.estilodf.tv) [f](https://www.facebook.com/EstiloDF) [EstiloDF.TV](https://www.youtube.com/EstiloDF) [@EstiloDF](https://www.instagram.com/EstiloDF) [EstiloDFTV](https://www.tumblr.com/EstiloDF) [EstiloDF](https://www.pinterest.com/EstiloDF) [EstiloDF](https://www.linkedin.com/EstiloDF)

**EstiloDF** | Buén Comer




**CELEBRA LAS FIESTAS EN J&G Grill**

**L**ocalizado en el primer piso de The St. Regis Mexico City, J&G Grill ofrece a sus comensales una propuesta gastronómica que realiza los sabores de la temporada con ingredientes de la más alta calidad.

En esta ocasión J&G Grill te invita a celebrar la Navidad y el Año Nuevo con ellos, por eso te ofrece un par de menús creados por el chef ejecutivo Maycoll Calderón, quien 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.

Disfruta de una deliciosa cena esta Navidad con el menú que J&G tiene para ti: Alón en contra de arroz japonés con emulsión de Sriracha y cítricos, o Pulpo al Grill con pimienta, cebolla dulce y limón, como primer plato; continúa con Mero rostizado de Yucatán, frijoles aromatizados, cilantro y aguacate, o Huachinango al Grill con limón y aceite de oliva; luego Filete Mignon acompañado de queso gruyère líquido y espinaca, o Pollo rostizado con ejotes, compota de chile y especias. Y de postre Duo dulce by Maycoll Calderón; además incluye vino de mesa.

Mientras que para la cena de Año Nuevo, el chef te ofrece Ostras de temporada con mignonette; Sashimi de hamachi; aderezo de Yuzu-soya; Terrina de Foie Gras con mermelada de jalapeño; Huachinango crujiente con especias, tomate y vinagreta de vegetales; Filete Mignon con hongo shiitake y soya caramelo. Para cerrar con un delicioso postre Duo dulce by Maycoll Calderón; también incluye copa de champagne para el brindis y barra libre.

**J&G Grill**  
 Horario: lunes a domingo de 13:00 a 24:00 horas.  
 Reservas al 5228-1935.  
[Jgrilldf.ambassador@stregis.com](mailto:Jgrilldf.ambassador@stregis.com)




