

December 24th of 2017

J&G Grill Restaurant

STARTING AT 20:00 HRS

This Christmas Eve, *Chef Olivier Deboise Méndez* will captivate you with a culinary experience complemented by a select list of international wines and the most exclusive Mexican boutique wines.

Allow yourself to be seduced by the voice of *Louis Phelan*, recognized as the most sophisticated voice of *Jazz* in Mexico.

MENU

-

Kumiai Oyster, *Horseradish Foam, Seaweed and Salicornia Powder*
Foie Gras, *Homemade Tejocote Compote, Pralines Paired with*
Christmas Punch

Lobster with *Chestnut Puree, Glazed Chestnuts with Fennel and*
Fresh Dill

Slow cooked Wagyu, *Mushrooms and Sorrel Confit, Black Truffle*
Snowman

\$2,400 MXN PER PERSON (MENU + PAIRING)

\$820 MXN PER KID, 5-12 YEARS (MENU + FREE ALCOHOL DRINKS)

PRICES IN NATIONAL CURRENCY. TAXES INCLUDED

CHILDREN UNDER 5 YEARS IN COURTESY

\$160 MXN PARKING LOT

Diciembre 24 del 2017

Restaurante J&G Grill

DESDE LAS 20:00 HRS

En esta navidad, la cautivadora experiencia culinaria del *Chef Olivier Deboise Méndez* se complementa con una selecta lista de vinos internacionales y la más exclusiva carta de vinos boutique mexicanos. Al iniciar o terminar la velada, acompáñenos al *Lounge Bar* donde podrá disfrutar del coctel ideal para celebrar esta mágica época del año, además déjese seducir por la voz de *Louis Phelan*, reconocida como la voz más sofisticada del *Jazz* en México.

MENÚ

-

Ostión Kumiai, *Espuma de Raíz Fuerte, Polvo de Algas y Salicornia*

Terrine de Foie Gras, *Mermelada de Tejocote y Nueces Garapiñadas*
Maridado con Ponche de Navidad

Langosta con *Puré de Castaña, Castañas Glaseadas con Hinojo y Eneldo*
Fresco

Wagyu Cocido a Baja Temperatura, Hongos y Acederas Confitados y
Trufa Negra

Muñeco de Nieve

\$2,400 MXN (MENÚ + MARIDAJE) POR PERSONA

\$820 MXN MENÚ INFANTIL, 5-12 AÑOS (MENÚ + BEBIDAS SIN ALCOHOL)

PRECIOS EN MONEDA NACIONAL. INCLUYE IVA
NIÑOS MENORES A 5 AÑOS EN CORTESÍA
\$150 MXN ESTACIONAMIENTO

December 31st of 2017

J&G Grill Restaurant

STARTING AT 21:00 HRS

Essential, this is the gourmet atmosphere experience that *J&G Grill* offers. Enjoy the splendid menu created by *Chef Olivier Deboise*. Enjoy an exquisite dinner while celebrating in company of the festive environment that the *Band Lollipop* will create.

FAMILY STYLE MENU

-

Prawns *in Truffle Butter*

Winter Salad *with Brandade Cod, Tangerine and Hazelnut*

Stuffed Quail *with Foie and Mushrooms, Creamy Polenta*

Braised Lamb "Chamorro", *Artichoke Tajine*

Clock of the Bells

\$4,500 MXN PER PERSON (MENU + FULL BAR SERVICE)

\$1,080 MXN PER KID, 5-12 YEARS (MENU + FREE ALCOHOL DRINKS)

PRICES IN NATIONAL CURRENCY. TAXES INCLUDED

CHILDREN UNDER 5 YEARS IN COURTESY

\$150 MXN PARKING LOT

Diciembre 31 del 2017

Restaurante J&G Grill

DESDE LAS 21:00 HRS

Imprescindible, así es la experiencia gourmet y el ambiente que ofrece *J&G Grill*. Para recibir el 2018, el *Chef Olivier Deboise Méndez* ofrecerá una espléndida cena para celebrar en compañía del festivo ambiente de la *Banda Lollipop*.

MENÚ FAMILY STYLE

-

Langostinos en Mantequilla de Trufa

Ensalada de Invierno con Brandada de Bacalao, Mandarina y Avellana

Codorniz Rellena de Foie Gras y Hongos, Polenta Cremosa

Chamorro de Cordero Braseado, Tajine de Alcachofa

Reloj de las Campanadas

\$4,500 MXN (MENÚ + BARRA LIBRE) POR PERSONA

\$1,080 MXN MENÚ INFANTIL (5-12 AÑOS) (MENÚ + BEBIDAS SIN ALCOHOL)

PRECIOS EN MONEDA NACIONAL. INCLUYE IVA
NIÑOS MENORES A 5 AÑOS EN CORTESÍA
\$150 MXN ESTACIONAMIENTO