



## El Lago Restaurante reinterpreta el tradicional Chile en Nogada.

- *[El Lago Restaurante](#) enaltece las tradiciones mexicanas ofreciendo una de las joyas gastronómicas de nuestro país: **El Chile en Nogada**.*
- *Una mezcla deliciosa y colorida que captura un momento histórico de México.*

---

*[El Lago Restaurante](#) con su excelente gastronomía mexicana contemporánea, se mantiene con el compromiso de innovar y estar a la vanguardia para ofrecer a sus invitados las mejores experiencias y propuestas gastronómicas.*

En esta ocasión y debido a la temporada, ofrecerá a sus invitados uno de los platillos más emblemáticos y tradicionales de México, el **chile en nogada**. Mezclando los mejores ingredientes, colores y texturas, se busca ofrecer un sabor único y es por ello que esta reinterpretación hecha por el Chef Jorge Sotelo llevará un ingrediente gourmet con la elaboración a base de carne de venado, brindando un toque distintivo y una experiencia diferente.

Además para acompañar este delicioso platillo, podrás disfrutar del vino de la casa, elaborado por bodegas El Cielo del Valle de Guadalupe, que ha sido elaborado especialmente para este restaurante. Vino producido por el enólogo de la vinícola, Jesús Rivera, mezcla perfectamente lograda de: Cabernet Sauvignon, Merlot y Nebbiolo. Una excelente opción de maridaje.

Esta deliciosa propuesta la podrás encontrar en este icónico restaurante ubicado en el corazón de Chapultepec, a partir del 27 de agosto y estará disponible hasta el 20 de octubre.

Ven y disfruta de esta experiencia mexicana, saborea un delicioso **chile en nogada** con el toque distintivo a base de carne de venado, acompañado de una copa de vino de la casa, por un costo de \$380.00 IVA incluido.

...Sin duda una excelente opción para saborear el **chile en nogada** con un toque diferente y con una de las mejores vistas de la ciudad.

*Página web: <https://www.lago.com.mx>*

*Redes sociales: IG: [@Restaurante\\_ellago](#) FB: [El Lago Restaurante](#).*

*Reservas por: FB, Restorando, tels: 5515 9585 al 88*