

Nube 7, Del Bosque Restaurante y Matilde Bistró Presentan su “Festival de Chiles”

- La división de cafeterías de CMR: Nube 7, Del Bosque Restaurante y Matilde Bistró presenta su “Festival de Chiles” que estará presente del 11 de septiembre al 04 de noviembre.
- Platos gourmet elaborados con diferentes tipos de chile, uno de los principales ingredientes de la gastronomía mexicana.

CDMX Septiembre del 2018. La división de cafeterías de CMR, Nube Siete, Del Bosque Restaurante y Matilde Bistró ofrece a sus comensales el “Festival de Chiles”. Un recorrido gastronómico por los platos más emblemáticos del país, teniendo como principal ingrediente, el chile, elemento imprescindible de nuestra comida.

Hoy en día se conocen hasta 64 variedades de chiles en México, siendo este el país con mayor diversidad de esta especie. En la época prehispánica el chile era ampliamente utilizado, fue la base de la alimentación de las culturas de Mesoamérica, pues apreciaban sus propiedades aperitivas. Desde entonces, nuestra gente se acostumbró al picor del chile y con el paso de los años sigue siendo para millones de mexicanos base principal en su alimentación diaria, pues nos aporta elementos para el sistema inmunológico, funciona como antioxidante, acelera el metabolismo, etc.

En el “Festival de Chiles” podrás disfrutar de 9 deliciosos platos, 4 para el desayuno y 5 para la comida, creados por el chef ejecutivo Luis Emmanuel Gómez Toriz, y elaborados con ingredientes de la más alta calidad.

Desayuno

- **Enfrijoladas de Habanero:** Rellenas de papa, bañadas de salsa de frijol con habanero gratinadas con queso manchego y espolvoreadas con chorizo tipo español.
- **Chilaquiles Marineros:** Con salsa chipotle acompañados con frijoles de la olla y camarones con epazote y jalapeño rojo.
- **Estrellados con papa:** Huevos estrellados acompañados con papa salteadas con paprika y chile jalapeño espolvoreados con tocino frito y acompañadas de pan dorado.
- **Chilaquiles Yecapixtla:** Con salsa verde y tiras de cecina de res, crema, queso y rajas toreadas.

Contacto de Prensa:

Comida

- **Chile Ancho con Chilorio:** Relleno con chilorio a la mexicana, gratinado con queso manchego sobre un espejo de crema de frijol acompañado de pico de gallo.
- **Chile Jalapeño con Marlin:** Chile capeado relleno con marlin a la mexicana sobre tortilla de maíz y queso manchego, acompañado de ensalada de col y mayonesa serrano / Se recomienda marinarlo con vino LA Cetto Nebbiolo.
- **Chile Poblano con Tinga:** Capeado con amaranto relleno de tinga de res acompañado de arroz blanco y mole poblano.
- **Chile Hojaldrado:** Chile poblano relleno de mezcla de quesos nuez y perejil, sobre un espejo de crema de frijol y crema poblana / Se recomienda marinarlo con vino LA Cetto Rosado.
- **Brownie Picante:** Elaborado con chocolate semi amargo, almendra y chile de árbol seco; acompañado con una pulpa de zarzamora y nieve de berries.

... Una gran oportunidad para disfrutar estos manjares de nuestra gastronomía del 11 de septiembre al 04 de noviembre en la división de cafeterías de CMR.



Contacto de Prensa:

Alejandra Armenta
RPM | LUXURY BRANDS 
Mexico City: +521 (55) 16517753

Acerca de División de Cafeterías de CMR

Nube 7

Dirección: Av. Insurgentes 3000 UNAM.

Horarios: Lunes y martes en un horario de 09:00 am a 6:00 pm y miércoles a domingo de 8:00 am a 8:00 pm.

Buffet: Domingos / Desayuno en un horario de 09:00 am a 01:00 pm, costo: Adultos \$200.00 Niños \$99.00 Comida de 01:30 a 06:00 pm. Costo: Adultos \$225.00 Niños: \$129.00.

Del Bosque Restaurante

Dirección: Lago Menor 2da. Sección del Bosque de Chapultepec.

Horario: lunes a viernes en un horario de 07:30 am a 6:00 pm, sábados y domingos de 8:00 am a 6:00 pm.

Buffet: Sábados y domingo / Desayuno en un horario de 08:00 am a 01:00 pm. Costo: Adultos \$279.00 Niños: \$169.00 y Comida en un horario de 01:00 pm a 06:00 pm. Costo: Adulto \$328.00 Niños: \$179.00 Comida:

Matilde Bistró

Dirección: Puente de Piedra 150, Toriello Guerra.

Horario: De lunes a viernes en un horario de 07:00 am a 10:00 pm, sábados de 07:00 am a 8:00 pm y domingos de 08:00 am a 09:00 pm.

Acerca de CMR

CMR es una compañía de capital mexicano que opera 142 restaurantes distribuidos por la República Mexicana. Ofrece un sólido portafolio de poderosas marcas, con diferentes propuestas gastronómicas y de ambiente: Wings, Fly by Wings, Nescafé, La Destilería, El Lago, Bistró Chapultepec, Chili's, Olive Garden, Red Lobster y The Capital Grille. CMR cotiza en la Bolsa Mexicana de Valores desde 1997 bajo la clave de pizarra