

Llegó la Navidad en La Destilería, La Fonda Mexicana y Los Almendros.

- *Platillos clásicos de la época navideña que están para chuparse los dedos.*
- *Un menú especial y delicioso para celebrar la llegada de Navidad y Año Nuevo.*

CDMX a 13 de Diciembre 2018.- La Navidad es una época para celebrar y compartir con nuestros seres amados. La Destilería, La Fonda Mexicana, Los Almendros y La calle lo saben y por eso en esta época navideña se han preparado con platillos tradicionales que están para chuparse los dedos.

- Bacalao
- Romeritos

Preparados según la receta tradicional, pueden pedirse en platillo o en torta (pan chapata, calentita y crujiente). ¡Una verdadera delicia! Por cierto estas ultimas están disponibles en Uber eats, Rappi y Post mates.

Y para los que no se quieren complicar en la cocina, Las Destilerías, La Fonda Mexicana y Los Almendros han preparado un menú especial para recibir la Navidad y el año nuevo el cual consta de lo siguiente:

Entrada :

- Volován relleno de bacalao a la vizcaína.

Primer tiempo a elegir:

- Ensalada año viejo (Mezcla de lechugas acompañada de frutos rojos, almendra tostada y queso de cabra con exquisito aderezo de frambuesa).
- Crema de pistache (Hecha a base de pistache tostado e ingredientes mexicanos).

Plato fuerte a elegir:

- Medallón de res con crumble de manzana (Filete empanizado con pepita de calabaza y salsa de chipotle con piloncillo).
- Salmón rostizado al balsámico (Posta de salmón rostizado con un toque de salsa de balsámico, acompañado con tallarín de verduras asadas con un toque de mantequilla y almendras tostadas).
- Suprema de pollo rellena de frutos secos y dúo de quesos. (Suprema de pollo cocinada a la plancha, bañada en cremosa salsa de champiñones y tiras de camote frito).

Contacto para prensa:

Andrea Peña

RPM | LUXURY BRANDS 

Mexico City: +521 (55) 34887118
www.rpmluxurybrands.com.mx

- Lomo laqueado o cartera de pollo o ternera al vino tinto. (Solo en Almendros)

Postre a elegir

- Mouse de mamey con espejo de ganache de chocolate blanco y oscuro.
- Mouse de zapote negro (Solo en Almendros)
- Tartaleta de manzana rellena de crema pastelera y manzana caramelizada con espejo de salsa de ponche.

Este menú incluye una copa de vino espumoso.

Y en todas las unidades hay disponibles Margaritas de ponche en todas la unidades. Con una vigencia hasta el mes de enero de 2019.

Para poder disfrutar de esta gran cena solo hay que tomar en cuenta que se debe reservar con un par de días de anticipación para poder garantizar la atención merecida.

Los precios de cada menu son los siguientes:

Los Almendros: \$875 adulto y \$475 niños

Fonda Polanco: \$795 adulto y \$475 niños

La Destilería: \$690 adulto y \$350 niños

... ¡Para celebrar esta Navidad y Año Nuevo una gran opción son La Destilería, La Fonda Mexicana y Los Almendros!

Acerca de CMR

CMR es una compañía de capital mexicano que opera 141 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 CMRB.

Contacto para prensa:

Andrea Peña

RPM | LUXURY BRANDS 

Mexico City: +521 (55) 34887118

www.rpmluxurybrands.com.mx