



Sabores del Sureste llegan a Red Lobster

-
- Red Lobster presenta su nuevo menú “Sabores del Sureste”, el cual estará vigente durante la temporada de Cuaresma (Marzo y Abril) en todas sus sucursales de la CDMX.
 - Red Lobster es un restaurante casual dining que se especializa en comida del mar, con una variedad única de platillos elaborados con langosta, camarón y pescado.
-

CDMX 12 de marzo 2019.- Reconocida como patrimonio de la humanidad, la comida de México vuelve a ser celebrada por [Red Lobster](#) con el festival “**Sabores del Sureste**”. Este restaurante se especializa en comida del mar y en esta ocasión presenta para la época de **Cuaresma** un fresco menú inspirado en la extensa gama de sabores que brinda la cocina del Sureste Mexicano, el cual estará presente los meses de marzo y abril en todas sus sucursales de la CDMX.

En días de **Cuaresma** la comida mexicana ofrece una diversidad de platillos que corresponden a las costumbres y alimentos permitidos durante este periodo, sin duda es la época ideal para degustar nuevas y deliciosas preparaciones con mariscos y pescados.

Para crear “**Sabores del Sureste**” [Red Lobster](#) se dio a la tarea de hacer un recorrido gastronómico por los estados de Veracruz, Yucatán, Quintana Roo, Campeche y Tabasco dando como resultado 7 deliciosos platillos con toques muy mexicanos, un tradicional postre de piña y 3 tropicales cocteles:

- **Tostada de Jaiba:** Crujiente tostada de jaiba preparada con una salsa de cítricos picante, mayonesa de habanero rostizado y un toque de guacamole.
- **Pibil Shrimp Pizza:** Delgada y crujiente pizza cubierta con camarón en adobo pibil, queso mozzarella derretido, tomates frescos, mayonesa de habanero rostizado y un toque de tradicional salsa X’nipec originaria de la Península de Yucatán.



- **Yucatan Fish and Shrimp:** Filete de pescado cocinado a la parrilla de leña, camarones jumbo asados con mantequilla de chile y limón, piña caramelizada, servidos sobre una cama de arroz salvaje y chile jalapeño fresco.
- **La Pesca del Sureste:** Jugoso y fresco pescado Huachinango preparado en parrilla de roble americano, acompañado de salsa X'nipec, hecha a base de chile habanero, cebolla morada y jugo de naranja agria, servido con dos guarniciones a elegir.
- **Veracruzana Fish:** Filete de Esmedregal a la veracruzana, servido con una mezcla de pimientos, jitomate, alcaparras, aceituna y chile güero, acompañado de arroz salvaje y una guarnición a su elección. Este platillo rinde homenaje a la región del Sotavento en Veracruz.
- **Yucatán Lobster, Shrimp and Salmon:** Cola de langosta a la parrilla, una brocheta de camarón y filete de salmón bañados en salsa de mantequilla cítrica preparada con chile y piña caramelizada, servido sobre una cama de arroz salvaje.
- **Pineapple Upside Down Cake:** Clásico y exquisito volteado de piña caliente, acompañado con helado de vainilla y salsa de caramelo.
- **Tropical White Sangria:** Combinación de ron y vino blanco con una mezcla tropical de jugos de mango y piña y un toque burbujeante.



¡Sin duda alguna la mejor opción para esta Cuaresma!



Acerca de Red Lobster:

Cuenta con 3 sucursales en la CDMX (Santa Fe, Toreo y Parque Delta) y 2 en el interior de la república (1 en Zapopan y 1 en Monterrey). Está abierto de lunes a sábado a partir de las 13:00 hrs. hasta las 23:00 hrs. y domingo de 13:00 hrs a 22:00 hrs. siendo así una perfecta opción para comer y cenar, acompañado de la familia, amigos o compañeros de trabajo.

Para mayor información visita www.redlobster.com.mx

Únete a nuestras redes sociales:

[Facebook:](#) RedLobsterMexico

[Twitter:](#) @redlobstermx

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, Cafeterías Nescafé, Sala Gastronómica, Mucho, 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 CMR.