



Tres escenarios culinarios únicos para disfrutar los tradicionales Chiles en Nogada.

-
- La División de Cafeterías de CMR: Del Bosque Restaurante, Matil'd Bistró y Nube Siete, presenta durante el mes de agosto y septiembre su especial de Chiles en Nogada.
-

Ciudad de México, agosto 2019.- Arrancó la temporada de Chiles en Nogada y con él varios escenarios en la ciudad de México que harán de esta experiencia algo único. Este platillo cuenta con una mezcla de sabores dulces y saldos que lo han convertido en uno de los más representativos de la gastronomía mexicana, pues su creación data del año que se consumó la lucha de la Independencia Mexicana, además de portar los colores de la bandera nacional a través de sus principales ingredientes que son: el chile, la nogada y la granada.

Aunque los Chiles en Nogada son oriundos de Puebla también en la Ciudad de México se puede disfrutar de ellos, es por esto que CMR en sus recintos de [Del Bosque Restaurante](#), [Nube 7](#) y [Matil'd Bistró](#) han incluido este manjar en su menú durante el mes de agosto y septiembre.

En estos tres especiales escenarios gastronómicos se encuentra la receta creada por el chef ejecutivo Luis Emmanuel Gómez Toriz, un delicioso chile relleno con los típicos ingredientes de esta temporada: Jugosa carne molida, pasas, plátano tabasco, manzana y durazno. El chile es bañado con una tersa y abundante nogada que al probarla dejará en el paladar los sabores de la nuez de castilla, el jerez, el cremoso queso y las almendras con las que están elaborados.

Sin duda tres escenarios con experiencias únicas en CDMX para visitar en familia, amigos o porque no una cita romántica.

Nube 7

Ubicado dentro del Museo Universitario de Arte Contemporáneo, este restaurante cuenta con estilo minimalista, una extensa vegetación y un piso de cristal que nos permite admirar la roca volcánica tan característica de Ciudad Universitaria. El mejor servicio personalizado, sus platillos y su increíble arquitectura, hacen de este restaurante un Imperdible para disfrutar un rico Chile en Nogada.

Costo: \$179 pesos.

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.



Del Bosque Restaurante.

En este recinto se conjuntan elementos que llevan a descubrir una experiencia de paz y confort sin tener que salir de la ciudad, es el lugar idóneo en el corazón de la 2da Sección del Bosque de Chapultepec para dar un respiro y contemplar la inigualable vista al Lago Menor. Disfrutar de unos deliciosos Chiles en Nogada durante esta época en este lugar con tanta tradición es algo que se debe hacer.

Costo: \$179 pesos.

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

Horario: lunes a viernes en un horario de 07:30 am a 6:00 pm.



Matil'd Bistró

Restaurante que se encuentra dentro del hospital Médica Sur, en este lugar las personas logran sentirse consentidas y relajadas pero sobre todo complacidas con cada platillo que preparan de su gastronomía tradicional mexicana, sin duda un lugar donde no se debe dejar de probar los Chiles en Nogada, pues además de ser deliciosos los personalizan con tu nombre.

Costo: \$189 pesos.

Dirección: Puente de Piedra 150, Toriello Guerra, 14050

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.



Celebremos nuestra patria con uno de los grandes manjares de México y que mejor que en estos espacios de tradición y gran vista.