



Red Lobster

El spot ideal para las celebrar las fiestas navideñas y de fin de año.

- Red Lobster presenta “Seafood to Celebrate” menú especial para celebrar en esta temporada, el cual estará vigente del 07 de noviembre al 31 de diciembre.
 - Restaurante casual dining que se especializa en comida del mar, con una variedad única de platillos elaborados con langosta, camarón y pescado.
-

CDMX. Diciembre 2019. Sabemos que el secreto para celebrar cualquier ocasión es con una comida variada y de gran calidad en un ambiente relajado y con excelente servicio; por esto y mucho más [Red Lobster](#) ha logrado posicionarse en el gusto de la gente como uno de los restaurantes favoritos para celebrar las fiestas navideñas y de fin de año en compañía de familiares y amigos.

Siempre pensando en satisfacer a sus comensales [Red Lobster](#) lanza para esta temporada “**Seafood to Celebrate**” un delicioso menú donde sus visitantes podrán celebrar los brindis y cenas navideñas acompañados de platillos tipos gourmet y bebidas de temporada, dicho menú estará presente en todas sus sucursales hasta el 31 de diciembre.

Seafood to Celebrate consta de exquisitas y novedosas opciones preparadas en parrilla de leña y elaboradas con los más frescos ingredientes, con 3 deliciosas opciones para la entrada, 4 platillos fuertes, un postre y una refrescante bebida:

- **Stuffed Mushrooms (entrada):** Champiñones frescos rellenos de una deliciosa mezcla de langosta y cangrejo, bañados de queso Monterey Jack y dorados al horno.
- **White Wine and Roasted Mussels (entrada):** Mejillones preparados al vino blanco asados con una deliciosa mezcla de ajo, jitomate y cebolla.
- **Sweet Chili Shrimp (entrada):** Camarones empanizados mezclados con una salsa agridulce picante, sobre una cama de lechuga.



- **Lobster Lover's Dream;** Suculenta Cola de Langosta Caribeña y una cola de Langosta de Maine, servidas con Shrimp Lingüini Alfredo, acompañada de una guarnición a elegir.
- **Lobster and Shrimp Lingüini Alfredo:** Cremosa mezcla de salsa Alfredo con queso parmesano, langosta de Maine y tiernos camarones, servidos con jitomate cherry y cebollín sobre pasta lingüini.
- **Lobster, Shrimp and Salmon:** Una cola de langosta a la parrilla, una brocheta de camarón y filete de salmón, servidos con arroz salvaje y una guarnición a elegir.
- **The Ultimate Surf and Turf:** Jugoso Filete Mignon importado (280 gr) y una deliciosa cola de Langosta de Maine cocinada a la parrilla de leña, acompañados con puré de papa y una guarnición a tu elección.
- **Chocolate Wave (postre):** Exquisito pastel de chocolate caliente con helado de vainilla y chocolate líquido.
- **Lobster Strawberry Bourbon:** La perfecta combinación de Maker's Mark Bourbon Whisky (30 ml), con un refrescante toque cítrico y burbujeante sabor a fresa.

...Una gran opción para celebrar y disfrutar dentro de un recinto especializado en la comida del mar.

Acerca de Red Lobster:

[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