



Chef's Cut el nuevo festival de Chilis que dejará a todos más que satisfechos.

-
- *Una nueva propuesta con deliciosas opciones, la mayor calidad al mejor precio.*
 - *En la cocina de Chilis no se agrega sabor, ¡éste se reinventa!*
-

CDMX a 3 de diciembre 2019.- Bajo el concepto de Chef's Cut, Chili's lanza un nuevo festival basado en los favoritos del Chef, los cortes de carnes y salmón.

Este nuevo festival está disponible en todas las unidades de Chili's del Interior de la República (Excepto Chili's Aeropuerto Mty, Chili's Aeropuerto GDL, Chili's Estado de México, Puebla, Querétaro, Hidalgo, Morelos y Ciudad de México) y se podrán disfrutar hasta el día 13 de enero del 2020.

Chef's Cut es una nueva experiencia que incluye los siguientes deliciosos platillos:

Smoked T Bone.

435 gr. De T Bone ahumado, servido con la nueva salsa Chilis Steak Sauce, jalapeño, cebolla y pimientos asados con pesto de cilantro, nuez y parmesano. Acompañados de pure de papa con salsa de pimientos rojos asados.

Roasted Sirloin.

226 grs. De Sirloin con mantequilla al chipotle, servido sobre una cama de elotes asados, cebolla y pimientos con ajoa. Acompañado de puré de papa con quesos mixtos y cebollín.

Chilis Baby Back Ribs Importadas.

850 grs de las ya famosas costillitas servidas con salsa a su elección, acompañado de una guarnición: Puré de papa con salsa de pimientos rojos asados o quesos mixtos con cebollín.

Creamed Spinach.

Mezcla de salsa Alfredo con espinacas, crema ácida y queso parmesano. Acompañado de chips.

Smoked Ribeye.

340 grs de Ribeye ahumado con mantequilla al chipotle servido con la nueva salsa Chilis Steak Sauce, jalapeño y cebolla. Acompañado de puré de papa con salsa de pimientos rojos asados.

Contacto para prensa:

Andrea Peña

RPM | LUXURY BRANDS 

Mexico City: +521 (55) 34887118

www.rpmluxurybrands.com.mx

Sweet Chili's Salmon.

198 grs de salmon ahumado a la parrilla bañado con salsa agridulce, trozos de chile de árbol, jengibre y notas de vino tinto. Servido con una mezcla de pico de gallo con pepino y brócoli al vapor.

Si se desea agregar sabor a estos deliciosos platillos se pueden sumar:

- Elotes asados. Clasico Elote dulce asado.
- Vegetales asados. Brocoli, champiñón y calabazas asados servidos con pimiento rojo y zanahoria, aderezados con una mezcla de chile cítricos y cilantro.

2 bebidas refrescantes y altamente recomendables acompañan a este menú:

Pineapple Rita

Margarita de frutos rojos, Tequila Sauza 100 años, Controy y piña, preparada en casa, reposando con ingrediente secreto.

Berry Smash

Sangría preparada al estilo Chili's punto de nieve con vino tinto, mezcla de frutos rojos y Sour Mix.

Y para todas esas personas que al final de una buena y abundante comida siempre dejan espacio para el postre no podía faltar algo delicioso:

Paradise Pie

Galleta de chocolate y nuez servida con helado de vainilla, chocolate liquido y caramelo con nuez picada.

“Chef's Cut los favoritos del Chef que no se pueden dejar de probar en esta temporada”

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, 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.

Contacto para prensa:

Andrea Peña

RPM | LUXURY BRANDS 

Mexico City: +521 (55) 34887118

www.rpmluxurybrands.com.mx