Publicado en Ciudad de México el 21/08/2018

# [El Lago Restaurante reinterpreta el tradicional Chile en Nogada](http://www.notasdeprensa.es)

## El Lago Restaurante enaltece las tradiciones mexicanas ofreciendo una de las joyas gastronómicas del país: El Chile en Nogada. Una mezcla deliciosa y colorida que captura un momento histórico de México

 El Lago Restaurante con su excelente gastronomía mexicana contemporánea, se mantiene con el compromiso de innovar y estar a la vanguardia para ofrecer a sus invitados las mejores experiencias y propuestas gastronómicas. En esta ocasión y debido a la temporada, ofrecerá a sus invitados uno de los platillos más emblemáticos y tradicionales de México, el Chile en Nogada. Mezclando los mejores ingredientes, colores y texturas, se busca ofrecer un sabor único y es por ello que esta reinterpretación hecha por el Chef Jorge Sotelo llevará un ingrediente gourmet con la elaboración a base de carne de venado, brindando un toque distintivo y una experiencia diferente. Además para acompañar este delicioso platillo, se podrá disfrutar del vino de la casa, elaborado por bodegas El Cielo del Valle de Guadalupe, que ha sido elaborado especialmente para este restaurante. Vino producido por el enólogo de la vinícola, Jesús Rivera, mezcla perfectamente lograda de: Cabernet Sauvignon, Merlot y Nebbiolo. Una excelente opción de maridaje. Esta deliciosa propuesta se podrá encontrar en este icónico restaurante ubicado en el corazón de Chapultepec, a partir del 27 de agosto y estará disponible hasta el 20 de octubre. Venir y disfrutar de esta experiencia mexicana, saborear un delicioso Chile en Nogada con el toque distintivo a base de carne de venado, acompañado de una copa de vino de la casa, es posible por un costo de $380.00 IVA incluido. Sin duda una excelente opción para saborear el Chile en Nogada con un toque diferente y con una de las mejores vistas de la ciudad. Página web: https://www.lago.com.mxRedes sociales: IG: @Restaurante\_ellago FB: El Lago Restaurante.Reservas por: FB, Restorando, tels: 5515 9585 al 88

**Datos de contacto:**

Jacob García

+521 55 28 98 15 63

Nota de prensa publicada en: [https://www.mexicopress.com.mx/el-lago-restaurante-reinterpreta-el](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorías: Nacional Gastronomía Sociedad Turismo Restauración Ciudad de México



[**http://www.mexicopress.com.mx**](http://www.notasdeprensa.es)