[notasdeprensa.jpg](http://www.mexicopress.com.mx)Publicado en CDMX el 27/12/2018

# [Llegó la Navidad en La Destilería, La Fonda Mexicana y Los Almendros](http://www.notasdeprensa.es)

## Platillos clásicos de la época navideña que están para chuparse los dedos. Un menú especial y delicioso para celebrar la llegada deNavidad y Año Nuevo

CDMX a 13 de Diciembre 2018.- La Navidad es una época para celebrar y compartir con los seres amados. La Destilería, La Fonda Mexicana, Los Almendros y La calle lo saben y por eso en esta época navideña se han preparado con platillos tradicionales que estan para chuparse los dedos. Bacalao Romeritos Preparados según la receta tradicional, pueden pedirse en platillo o en torta (pan chapata, calientita y crujiente). ¡Una verdadera delicia! Por cierto estas ultimas estan disponibles en Uber eats, Rappi y Post mates. Y para los que no se quieren complicar en la cocina, Las Destilerías, La Fonda Mexicana y Los Almendros han preparado un menú especial para recibir la Navidad y el Año Nuevo el cual consta de lo siguiente: Entrada : Volován relleno de bacalao a la vizcaína. Primer tiempo a elegir: Ensalada año viejo (Mezcla de lechugas acompañada de frutos rojos, almendra tostada y queso de cabra con exquisito aderezo de frambuesa). Crema de pistache (Hecha a base de pistache tostado e ingredientes mexicanos). Plato fuerte a elegir: Medallón de res con crumble de manzana (Filete empanizado con pepita de calabaza y salsa de chipotle con piloncillo). Salmón rostizado al balsámico (Posta de salmón rostizado con un toque de salsa de balsámico, acompañado con tallarín de verduras asadas con un toque de mantequilla y almendras tostadas. Suprema de pollo rellena de frutos secos y dúo de quesos. (Suprema de pollo cocinada a la plancha, bañada en cremosa salsa de champiñones y tiras de camote frito). Lomo laqueado o cartera de pollo o ternera al vino tinto. (Solo en Almendros) Postre a elegir Mouse de mamey con espejo de ganache de chocolate blanco y oscuro. Mouse de zapote negro (Solo en Almendros) Tartaleta de manzana rellena de crema pastelera y manzana caramelizada con espejo de salsa de ponche. Este menú incluye una copa de vino espumoso. Y en todas las unidades hay disponibles Margaritas de ponche en todas la unidades. Con una vigencia hasta el mes de enero de 2019. Para poder disfrutar de esta gran cena solo hay que tomar en cuenta que se debe reservar con un par de dias de anticipación para poder garantizar la atención merecida. Los precios de cada menu son los siguientes: Los Almendros: $875 adulto y $475 niños Fonda Polanco: $795 adulto y $475 niños La Destileria: $690 adulto y $350 niños … ¡Para celebrar esta Navidad y Año Nuevo una gran opción son La Destilería, La Fonda Mexicana y Los Almendros!. Acerca de CMR CMR es una compañía de capital mexicano que opera 141 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, 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 CMRB.

**Datos de contacto:**

Andrea Peña Quiroz

5534887118

Nota de prensa publicada en: [https://www.mexicopress.com.mx/llego-la-navidad-en-la-destileria-la-fonda\_1](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorías: Gastronomía Entretenimiento Restauración

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

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