[notasdeprensa.jpg](http://www.mexicopress.com.mx)Publicado en CDMX el 03/12/2019

# [Red Lobster, El spot ideal para celebrar las fiestas navideñas y de fin de año](http://www.notasdeprensa.es)

## • 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. Es sabido 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 sus redes sociales: Facebook: RedLobsterMexico Twitter: @redlobstermx

**Datos de contacto:**

Alejandra Armenta

5575765180

Nota de prensa publicada en: [https://www.mexicopress.com.mx/red-lobster-el-spot-ideal-para-celebrar-las](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorías: Gastronomía Restauración Jalisco Nuevo León Ciudad de México

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

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