Publicado en CDMX el 16/04/2019

# [Bubble Nights en Red Lobster](http://www.notasdeprensa.es)

## • Con Bubble Nights en la compra de cualquier platillo elaborado con langosta, Red Lobster acompaña la cena de sus invitados con una copa de vino espumoso

• Red Lobster es el spot ideal para comer langosta y celebrar, un restaurante que se especializa en comida del mar, con una variedad única de platillos

 Ciudad de México, abril 2019. Es bien sabido que el secreto para celebrar cualquier ocasión está en encontrar el lugar ideal, con comida variada y de gran calidad en un ambiente relajado y con excelente servicio; es por esto que Red Lobster cuida cada detalle para ofrecer lo mejor a cada uno de sus visitantes, pues cuenta con la mejor atención y una vasta propuesta culinaria. En su carta se pueden encontrar exquisitas y novedosas opciones preparadas en parrilla de leña elaboradas con los más frescos ingredientes: pescado fresco, callo de hacha, snow crab, salmón, atún y los platillos insignia preparados con Langosta ¡La estrella del lugar! Los platillos elaborados con langosta son parte del gran éxito de Red Lobster, proveniente de La Costa de Maine, este dulce crustáceo de agua fría da un sabor inigualable a cada preparación en la que esté presente, ya que su carne es dulce, suave y jugosa. Con el fin de que sus invitados vivan una glamurosa experiencia a un precio accesible, Red Lobster crea “Bubble Nights” donde en el consumo de cualquier platillo elaborado con langosta les obsequian a sus comensales una copa de vino espumoso. Algunas de las opciones que forman parte de esta experiencia son: Ultimate Feast: Una perfecta combinación que incluye una cola de langosta de Maine abierta, patas de snow crab al vapor, camarones scampi con salsa de ajo y los imperdibles “Walt’s Favorite Shrimp”. Stuffed Lobster Alfredo: Cola de langosta gratinada con relleno de cangrejo y queso gouda, acompañada de pasta linguini con camarones, bañados en salsa Alfredo. Lobster, Shrimp and Salmon: Una cola de langosta a la parrilla, una brocheta de camarón y filete de salmón, servido con arroz y una guarnición a escoger. Seaport Lobster and Shrimp: Cola de langosta preparada a la parrilla de leña, una brocheta de camarón con salsa de ajo y camarones scampi, servidos sobre una cama de arroz salvaje y una guarnición a escoger. Lobster Lovers Dream: Suculenta cola de langosta caribeña y una cola de langosta de Maine, servidas con shrimp linguini Alfredo, acompañada de una guarnición a elegir. Seaside Shrimp Trio: Una porción de los ya clásicos “Walt’s Favorite Shrimp”, camarones scampi con salsa de ajo y pasta linguini con camarones, cubierta con salsa Alfredo. Langosta Rosarito: Cola de langosta caribeña preparada con mantequilla al estilo Puerto Nuevo Rosarito, acompañada de frijoles refritos, arroz y salsa verde. Lobster and Shrimp Trio: Una combinación de cola de langosta, camarones scampi y pasta linguini con callo de hacha bañada en salsa de mantequilla, limón y ajo. Servida con una guarnición de arroz salvaje.  …Un deleite para el paladar más exigente dentro del recinto especializado en la comida del mar. Acerca de 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 Redes sociales: Facebook: RedLobsterMexico Twitter: @redlobstermx 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, Cafeterías 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.

**Datos de contacto:**

Alejandra Armenta Becerril

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

Categorías: Gastronomía Viaje Restauración Jalisco Ciudad de México



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