Publicado en CDMX, 28 de agosto de 2019. el 29/08/2019

# [Presenta STK México su propuesta de Especiales Mexicanos](http://www.notasdeprensa.es)

## STK México presenta una deliciosa selección de platillos con toque mexicano. En cuanto a mixología ha diseñado cuatro cocteles con tequila y mezcal con nombres de personajes emblemáticos que todo mexicano reconoce

 STK México es un concepto único que combina perfectamente un steakhouse moderno con un salón chic, ofreciendo una experiencia gastronómica dinámica y refinada con calidad superior a un steakhouse tradicional y durante septiembre presenta su propuesta culinaria para conmemorar las fiestas patrias. Propuesta culinaria con toque mexicanoDurante el mes de septiembre y para conmemorar las fiestas patrias STK México presenta su menú de Especiales Mexicanos, una deliciosa selección de platillos con toque mexicano ideados de la mano de Víctor Rangel Chef Ejecutivo y César Luciano Chef Corporativo. La propuesta de STK México combina sabores que hacen referencia a la comida tradicional mexicana de diferentes partes del país. El menú inicia con dos entradas, un agua Chile de res con manzana, cítricos, cremoso de aguacate y jitomates orgánicosmuy representativo del norte del país y un delicioso pulpo tikin xic, acompañado de un puré de plátano macho típico de Yucatán. Para continuar como plato fuerte con un lechón con mole negro. Exquisito lechón prensado, mole negro y esquites tiernos muy característico de la zona de Oaxaca. Y como postre los tradicionales churros de la casa con cremoso de chocolate y menta Mixología mexicanaEn cuanto a la propuesta en coctelería STK México ha diseñado cuatro cocteles con bebidas típicas mexicanas como el tequila y el mezcal logrando un perfecto maridaje y que además llevan nombres de personajes emblemáticos que todo mexicano reconocería. En septiembre los comensales podrán probar el “María Bonita” con jugo de tomates tatemados, tequila reposado, mix de salsas y Cerveza Bud light, el “Malverde”con aguacate macerado, jugo de piña y mezcal, el “Jamayaba”con guayaba, jamaica y mezcal o el “Negrito” con Corajito, Campari y mezcal. La calidad STKSTK combina ingeniosamente una moderna steakhouse y un elegante lounge en un mismo lugar, ofreciendo una experiencia gastronómica dinámica y refinada, así como un servicio de primera. El menú presenta una cocina americana clásica renovada con platos exclusivos de la casa en todo el mundo como las “Lil’brgs”, “La Tártara de Atún” o “The Cloud” y por supuesto, cortes de la más alta calidad. STK se distingue por enfocarse en la experiencia social y para ello un DJ que crea un ambiente contagioso y de alta energía, con canciones que se ajustan al ambiente local. STK Ciudad de México tiene capacidad para aproximadamente 200 invitados, incluyendo un área de terraza. El restaurante está ubicado en el corazón de Polanco una exclusiva zona de restaurantes, entretenimiento y compras de lujo en la calle de Tennysosn 117 en la emblemática Avenida Presidente Masaryk. Para mayor información y reservaciones llamar al teléfono 5280 0858, visitar Open Table, o consultar la página de internet www.stk-mexico.com

**Datos de contacto:**

Brand PR Digital

55 4122 0211

Nota de prensa publicada en: [https://www.mexicopress.com.mx/presenta-stk-mexico-su-propuesta-de-especiales](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorías: Gastronomía Sociedad Entretenimiento Ciudad de México



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