Publicado en Ciudad de México el 18/03/2019

# [Sabores del Sureste llegan a Red Lobster](http://www.notasdeprensa.es)

## Red Lobster presenta su nuevo menú "Sabores del Sureste", el cual estará vigente durante la temporada de Cuaresma (marzo y abril) en todas sus sucursales de la CDMX. Red Lobster es un restaurante casual dining que se especializa en comida del mar, con una variedad única de platillos elaborados con langosta, camarón y pescado

 Reconocida como patrimonio de la humanidad, la comida de México vuelve a ser celebrada por Red Lobster con el festival “Sabores del Sureste”. Este restaurante se especializa en comida del mar y en esta ocasión presenta para la época de Cuaresma un fresco menú inspirado en la extensa gama de sabores que brinda la cocina del Sureste Mexicano, el cual estará presente los meses de marzo y abril en todas sus sucursales de la CDMX. En días de Cuaresma la comida mexicana ofrece una diversidad de platillos que corresponden a las costumbres y alimentos permitidos durante este periodo, sin duda es la época ideal para degustar nuevas y deliciosas preparaciones con mariscos y pescados. Para crear “Sabores del Sureste” Red Lobster se dio a la tarea de hacer un recorrido gastronómico por los estados de Veracruz, Yucatán, Quintana Roo, Campeche y Tabasco dando como resultado 7 deliciosos platillos con toques muy mexicanos, un tradicional postre de piña y 3 tropicales cocteles: Tostada de Jaiba: Crujiente tostada de jaiba preparada con una salsa de cítricos picante, mayonesa de habanero rostizado y un toque de guacamole. Pibil Shrimp Pizza: Delgada y crujiente pizza cubierta con camarón en adobo pibil, queso mozzarella derretido, tomates frescos, mayonesa de habanero rostizado y un toque de tradicional salsa X’nipec originaria de la Península de Yucatán. Yucatan Fish and Shrimp: Filete de pescado cocinado a la parrilla de leña, camarones jumbo asados con mantequilla de chile y limón, piña caramelizada, servidos sobre una cama de arroz salvaje y chile jalapeño fresco. La Pesca del Sureste: Jugoso y fresco pescado Huachinango preparado en parrilla de roble americano, acompañado de salsa X’nipec, hecha a base de chile habanero, cebolla morada y jugo de naranja agria, servido con dos guarniciones a elegir. Veracruzana Fish: Filete de Esmedregal a la veracruzana, servido con una mezcla de pimientos, jitomate, alcaparras, aceituna y chile güero, acompañado de arroz salvaje y una guarnición a su elección. Este platillo rinde homenaje a la región del Sotavento en Veracruz. Yucatán Lobster, Shrimp and Salmon: Cola de langosta a la parrilla, una brocheta de camarón y filete de salmón bañados en salsa de mantequilla cítrica preparada con chile y piña caramelizada, servido sobre una cama de arroz salvaje. Pineapple Upside Down Cake: Clásico y exquisito volteado de piña caliente, acompañado con helado de vainilla y salsa de caramelo. Tropical White Sangria: Combinación de ron y vino blanco con una mezcla tropical de jugos de mango y piña y un toque burbujeante. "Sin duda alguna la mejor opción para esta Cuaresma", afirman. Acerca de Red LobsterCuenta 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 visitar www.redlobster.com.mx Unirse a sus redes sociales:Facebook: RedLobsterMexicoTwitter: @redlobstermx Acerca de CMRCMR 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/sabores-del-sureste-llegan-a-red-lobster](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorías: Gastronomía Viaje Sociedad Restauración Jalisco Nuevo León Ciudad de México



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