### **HUMO, FUEGO Y UNA EXPERIENCIA PARA ENCENDER LA CURIOSIDAD E INCITAR A LA INTERACCIÓN: CONOCE EL NUEVO MENÚ DE TRIVVU, LA TERRAZA DE W MEXICO CITY**

* *El chef Matías Gallegillo, un maestro artesano de la carne, presenta su más reciente y atrevido menú en TRIVVU.*
* *Cada emplatado en la terraza del W MEXICO CITY, invita a “cazar” el próximo platillo servido de una manera sinigual.*

**Ciudad de México, 22 de junio de 2023. –** **TRIVVU**, el hotspot dentro del hotel **W MEXICO CITY,** presentó el pasado 6 de junio su nuevo menú, el cual genera curiosidad con sus presentaciones fascinantes y que incita a interactuar entre los comensales.

Desde hace tiempo, el Chef Ejecutivo de **W MEXICO CITY**, Matías Gallegillo, se ha dedicado a dar vida a un menú que retoma ingredientes locales, donde sus raíces y las técnicas argentinas y españolas, le permiten crear platillos extraordinarios combinados con la inspiración que las tradiciones mexicanas le han brindado.

En este reciente manuscrito, se encuentran deliciosos platillos ya conocidos por huéspedes y clientes frecuentes, sin embargo, los nuevos integrantes hacen presencia desde una barra nueva de entradas, más cortes premium, una pesca fresca y postres inspirados en recetas tradicionales.

*“En* ***TRIVVU,*** *usamos la comida y las bebidas para contar historias e inspirar una coalición de culturas que conviertan nuestra mesa en un espacio social que celebre la comida como una forma de arte internacional”*, menciona Matías Galleguillo, Chef Ejecutivo de **W MEXICO CITY** y autor intelectual de **TRIVVU. *“****A través de este nuevo menú, buscamos introducir nuevos formatos que conecten con nuestros comensales y brinden una experiencia que enaltezca los sentidos, maridando los sabores con el ambiente y la música en este espacio”, concluye.*

Desde la canoa de ostiones, con ocho unidades frescas y una variedad de salsas cautivadoras, hasta el filete de res, una obra de arte culinaria con carne fresca, cortada a cuchillo, mezclada con mostaza Dijon, aderezo de rábano, cítricos, pepino y huevo de codorniz con sal de mar, acompañado de papas francesas y pan de la casa.

Las entradas son una sinfonía de frescura y sabores refinados. La *Cosecha Fresca*, con lechuga francesa, jitomate cherry, echalote, aguacate, rábano, eneldo y aderezo de mostaza Dijon, es una explosión de frescura en cada bocado. Mientras tanto, la *Madera de Quesos* *y Charcutería* ofrece una selección exquisita de quesos franceses y mexicanos, jamón serrano y roast beef para complacer los paladares que experimentaron los sabores en las calles de la Ciudad de México o la avenida 9 de Julio.

En cuanto a los platos principales, la *pesca del día* es un homenaje a la cocina del Pacífico mexicano. Desde el asado huachinango con mantequilla y salteado tibio de elote, aceituna, alcaparras, jalapeño, vinagre y albahaca, hasta el camarón jumbo marinado en salsa de chile fermentado, cilantro fresco, arroz japonés y crujiente de arroz y alga, cada bocado es una explosión de sabor y textura.

Para aquellos que buscan una experiencia más audaz, la *caza del día* ofrece platos asados que desafían los límites culinarios e insta a despertar los instintos más primitivos. Desde el *asado TRIVVU*, con cortes a la parrilla, chorizo argentino, vacío de res, cow boy, filete de res y rib eye, acompañados de chimichurri, papas francesas y pimientos asados, hasta la *chuleta de cordero* glaseado con chiles, tomillo y humo, puré de *echalote* con hierbabuena y cremoso de chícharo orgánico, cada plato es una experiencia única y cautivadora.

Cada acompañamiento de la cocina del chef muestra una experiencia irreal, en el que se ofrece el *Graten de cebolla*, un plato al sartén caliente de cebolla cremosas gratinadas con queso francés, que promete ser uno de los favoritos de los comensales. La *humita* tiene toques bastante conocidos en el sur mexicano, por su cremoso de calabaza de Castilla, elote dulce, pimiento y queso Oaxaca, hasta los *Shishitos* que son salteados con aceite de oliva, humo y sal de mar.

Los postres, sin duda, son el broche de oro de esta experiencia culinaria. Desde el *Aguacate Sagrado*, un helado con infusión de hoja de aguacate, relleno de crema de cacahuate, costra de chocolate y crumble de mazapán, hasta el *volcán de chocolate*, un bizcocho caliente con centro líquido de dulce de leche y helado de vainilla, cada bocado transportará a los comensales a un paraíso de dulzura y deleite.

Cada presentación, carne y emplatado es para nada convencional en TRIVVU, con el humo abrazando a las proteínas colgando entre una parrilla personalizada, donde una caja de madera esconde una sorpresa culinaria, e incluso una lanza que nos invita a cazar el postre más exquisito en este hotspot en el corazón de Polanco.

**###**

**Acerca de W Hotels Worldwide**

Se origina de la actitud osada y de la cultura 24/7 de la ciudad de Nueva York, W Hotels ha alterado y redefinido la escena de la hospitalidad durante más de dos décadas. Con casi 60 hoteles en todo el mundo, W desafía las expectativas y rompe las normas del lujo tradicional donde sea que aparece el icónico signo W. Con la misión de alimentar la sed de vida de los huéspedes, W despierta un deseo obsesivo de absorberlo todo, vivirlo al máximo y repetirlo. El diseño provocativo de la marca, el icónico servicio Lo Que Sea/Cuando Sea y las dinámicas Salas crean una experiencia que a menudo se copia, pero nunca se iguala. Innovadora, inspiradora y contagiosa, la energía supercargada de la marca celebra el apetito infinito de los huéspedes por descubrir lo nuevo/lo que sigue en cada destino, por ver más, sentir más, ir más lejos, quedarse más tiempo. Para más información sobre W Hotels, visite  [whotels.com/theangle](http://whotels.com/theangle)  o síguenos en [Twitter](https://twitter.com/WHotels), [Instagram](https://www.instagram.com/whotels/) y [Facebook](https://www.facebook.com/WHotels). W Hotels Worldwide se enorgullece de participar en Marriott Bonvoy®, el programa global de viajes de Marriott International. El programa les ofrece a sus socios un extraordinario portafolio de marcas globales, experiencias exclusivas en [Marriott Bonvoy Moments](https://www.moments.marriottbonvoy.com/en-us) y beneficios inigualables,

incluyendo noches gratuitas y reconocimiento de la categoría Élite. Para inscribirse gratuitamente o para más información sobre el programa, visite [marriottbonvoy.com.](https://www.marriott.com/loyalty.mi?redirectFrom=marriottbonvoy.com)

**Marriott International, Inc.**(NASDAQ: MAR) tiene su sede en Bethesda, Maryland, EE.UU., y cuenta con un portafolio de aproximadamente 7.900 propiedades bajo 30 marcas líderes en 138 países y territorios. Marriott opera y concede franquicias de hoteles y licencias de complejos turísticos de propiedad vacacional en todo el mundo. La compañía ofrece Marriott Bonvoy®, su galardonado programa de viajes. Para más información, visite nuestro sitio web en [www.marriott.com](http://www.marriott.com), y para las últimas noticias de la compañía, visite [www.marriottnewscenter.com](http://www.marriottnewscenter.com). Además, conéctese con nosotros en [Facebook](https://www.facebook.com/marriottinternational)  y @MarriottIntl en [Twitter](https://twitter.com/MarriottIntl) e [Instagram](https://www.instagram.com/marriottintl/).

**Acerca de Marriott Bonvoy**®

El extraordinario portafolio de Marriott Bonvoy ofrece una hospitalidad de renombre en los destinos más memorables del mundo, con 30 marcas que se personalizan a cada tipo de viaje. Desde The Ritz-Carlton y St. Regis hasta W Hotels y más, Marriott Bonvoy tiene más ofertas de lujo que cualquier otro programa de viajes. Los socios pueden ganar puntos por sus estadías en hoteles y complejos turísticos, incluyendo los complejos turísticos todo incluido y los alquileres de viviendas premium y a través de las compras diarias con tarjetas de crédito de marca compartida. Los socios pueden canjear sus puntos por experiencias, incluyendo futuras estadías, Marriott Bonvoy Moments, o a través de los socios por productos de lujo de Marriott Bonvoy Boutiques. Para inscribirse gratuitamente o para más información sobre Marriott Bonvoy, visite marriottbonvoy.com.

**CONTACTOS DE PRENSA:**

**Mariana Espíritu | Sr. Account Executive**

[mariana.espiritu@another.co](mailto:mariana.espiritu@another.co)

**Melissa Aladro | PR Manager**

[melissa.aladro@another.co](mailto:melissa.aladro@another.co)