

Comida

COMIENDO EN NEW YORK



Alimentarse en New York puede ser extremadamente **COSTOSO**. Si bien es cierto que este es un concepto relativo (depende de cuán caro es el dólar en tu país), la opinión de la gente que conocí allá era coincidente: trata de no sentir hambre. Para los extranjeros (e incluso para gente de otras partes de los Estados Unidos) los precios de las cafeterías y los productos comestibles en general son bastante caros.

Algunos consejos para alimentarte durante tu viaje a New York (por supuesto, si no tienes problemas económicos... ¡disfrutas las delicias que ofrece la ciudad!):

- Aprovecha de cocinar tú mism@ si es que el lugar en que te alojas cuenta con cocina. Podrás ahorrar bastante.
- Lleva galletitas, fruta o sándwiches (emparedados) en tu cartera, ya sea que vayas a un museo, zoológico u otro lugar. Así sólo tendrás que comprar un café o una bebida gaseosa en el lugar que visites. Las cafeterías de los museos y otros lugares turísticos suelen ser muy buenas, pero costosas.
- Es una tradición comer los famosos hot-dogs neoyorquinos. Sin embargo, no cuentes con alimentarte de ellos. A USD \$1.50 cada uno, sólo son la salchicha y el pan por lo que pronto sentirás hambre nuevamente.



STARBUCKS

Si ustedes son la mitad de fanáticos del café que yo y esta cadena aún no llega a su país (o incluso si ya llegó), seguramente se enamorarán de Starbucks. Estas cafeterías ofrecen una gran variedad de delicioso café y pasteles para acompañarlo. ¡Es el paraíso de los café maniacos!



No te preocupes por encontrar Starbucks... ¡ellas te encontrarán a ti!. Los precios de los distintos cafés (también hay té y chocolate) son bastante económicos... para

New York. Un café moka "grande" cuesta alrededor de 3 dólares. ¡Y vale cada centavo!

Starbucks también vende café en grano, termos y otros artículos con su marca. Puedes dar un vistazo en el sitio oficial de Starbucks.



Mi recomendación: Caramel Macchiato con caramelo extra y 2 de azúcar o Sweet 'n Low.



Ver Anexo: "El lenguaje de Starbucks"

Sitio oficial de Starbucks (inglés)
www.starbucks.com

PROPINAS

Lo normal es dar propinas de un 15% - 20% en restaurantes y a los conductores de taxis, y de 10% a 15% en los bares. El impuesto a las comidas en restaurantes es de un 8.25%, así que (al dar propina) los neoyorquinos sólo doblan esa cantidad. Cuando se trata de grupos grandes de comensales, generalmente la propina está incluida en la cuenta (aparece en la boleta).

TAO

42 East 58th Street
(junto al Hotel Four Seasons)



Si les gustan los sabores orientales, no duden en visitar Tao, uno de los bares/restaurantes más populares de la ciudad. Es tan concurrido que cuesta caminar en su interior... ¡y hay que tener suerte para conseguir un asiento en la sección del bar! (si lo logran... ¡no lo suelten!).

Si lo que quieren es comer, es necesario hacer una reservación previamente (especialmente si van a ir de noche) ya que si no, es probable que no encuentre mesa. ¡Y no se extrañen si los únicos lugares disponibles son a la medianoche! No obstante, la espera vale la pena (cuando lleguen les darán un beeper que vibrará cuando su mesa esté desocupada).



El sushi de Tao tiene la reputación de ser uno de los mejores de la ciudad, aunque para ser honesta, toda la comida es excelente. ¡Y no dejen de probar una de las gigantes galletas de la suerte!

Mi recomendación: no dejen de probar un Taotini, el trago especialidad de la casa.

Sitio oficial de TAO (inglés)
www.taorestaurant.com

NICOLE'S

10 East 60th Street

Si lo que buscan en un buen restaurante de comida internacional, distinguido y tranquilo, Nicole's es el lugar indicado para cenar en New York. Se encuentra en el piso inferior de una de las mejores boutiques de la ciudad, así que si la visitan de día, pueden aprovechar de comprar un par de los elegantes modelos a la venta.



Nicole's es un restaurante de prestigio, sin embargo rara vez está lleno, por lo que no necesitan hacer reservas. Abre de lunes a viernes de 10.00 AM a 10 PM y los sábados cierra a las 5.00 PM) No dejen de pedir el exquisito Soufflé de chocolate, una de las

especialidades de Nicole's.

Sitio oficial de Nicole's (inglés)
www.nicolefarhi.com

OTROS RESTAURANTES DE INTERÉS

- **Pomaire:** el único restaurante de comida chilena en Manhattan. Comida típica, tragos y vinos.
371 West 46th Street
pomairenyc.com
- **Hard Rock Café:** uno de los restaurantes de esta famosa cadena, en el corazón de Times Square.
1501 Broadway
www.hardrock.com

LA MELA

167 Mulberry St. (Little Italy)
Fono (212) 431-9493 - (212)226-9623



“En este restaurante italiano la comida es simplemente espectacular. Este no es un lugar muy elegante sino que tiene un corte más familiar y es relativamente pequeño. El tipo de servicio que tienen es muy tradicional ya que ellos no te ofrecen un menú para que tu elijas sino que arrancan a traerte antipasto, pasta y si quieres algo de carne también te lo preguntan. En fin, la comida es espectacular y la variedad de los platos era muy buena”.

Dato enviado por Carlos Quintana desde Miami (USA)

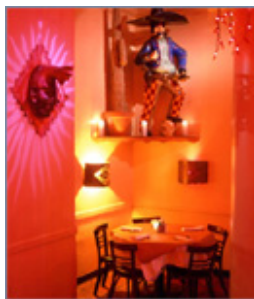
Sitio oficial de La Mela (inglés)
www.lamelarestaurant.com

GONZALEZ Y GONZALEZ

625 Broadway (entre Houston St. y Bleecker St.)
Fono (212) 473-8787
Fax (212) 533-4645

Desde Miami (USA), Carlos Quintana nos comenta que:

“No se si haya cambiado, desde la ultima vez que estuve allá. Sin embargo, normalmente los Miércoles tenían una orquesta en vivo que era muy buena y tocaba muy buena salsa, de la vieja.



El lugar tiene una decoración estilo mexicana y puedes comer varios platos típicos de Latinoamérica. Personalmente la comida nunca me mató, pero la decoración del sitio, la música y el ambiente general del lugar era lo que más me gustaba”.

Sitio oficial de González y González (inglés)
www.arkrestaurants.com

DYLAN PRIME

62 Laigh Street
Fono (212) 334 4783



Para los fanáticos de la carne, este restaurante es una excelente opción. Ubicado en Tribeca (al suroeste de Manhattan), sede de muchos de los nuevos restaurantes de la ciudad.

La especialidad de DYLAN es la carne (recomiendo el excelente Filete Mignon), la que puede ser disfrutada con una exquisita variedad de acompañamientos y salsas. Esto en un ambiente tranquilo y una muy buena atención.

Se recomienda hacer reservaciones previas, ya sea por teléfono o vía correo electrónico, especialmente cuando se desea cenar o los fines de semana. DYLAN también abre en horarios de almuerzo de lunes a viernes entre mediodía y 2:00 PM.

Sitio oficial de Dylan Prime (inglés)
www.dylanprime.com

OTROS RESTAURANTES DE INTERÉS

- **Fine and Schapiro:** restaurante y tienda gourmet de comida kosher.
138 West 72nd Street
www.fineandschapiro.com
- **Lombardi's Pizza:** con más de 100 años, fue la primera pizzería de los Estados Unidos y uno de los precursores de su actual estilo.
32 Spring Street
www.lombardispizza.com