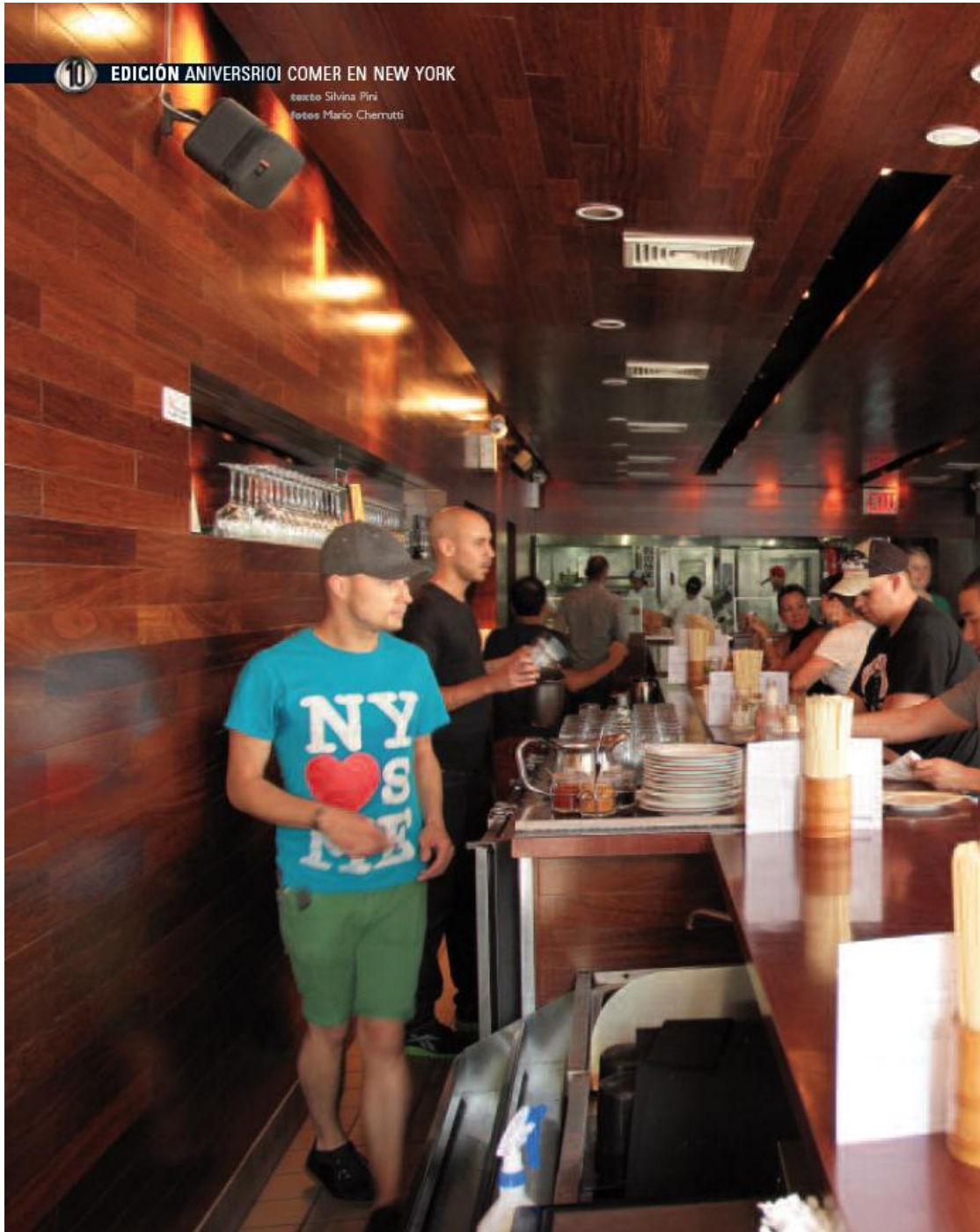


Contraseñas

October 2012

Los Fuegos de Manhattan

By Silvina Pini





Los fuegos de **Manhattan**

DISEÑO, TENDENCIA, SOFISTICACIÓN, VANGUARDIA, TODO ESO ES NEW YORK Y LA GASTRONOMÍA
NO PODÍA QUEDAR AFUERA. AQUÍ UN RECORRIDO ECLÉCTICO POR SUS RESTAURANTES.

1. Locanda Verde

Ubicado dentro del hotel de Robert de Niro, The Greenwich, el chef Andrew Carmellini prepara una cocina italiana moderna en un espacio donde predomina la madera oscura y cuadros del padre de Robert De Niro. Por la mañana, los vecinos pasan a llevarse su capuchino y un *pastry* de Karen DeMasco y cuando cae la tarde se abre el bar. La cocina de Carmellini y Roselle es fresca y novedosa: ensalada de rúcula con higos y queso Asiago; tomates con sandía y ricotta ahumada, pastas caseras y "secondi" y helados caseros y postres clásicos.

377 Greenwich St, TriBeCa, (212) 925-3797
www.thegreenwichhotel.com



2. The Mark

Jean Georges Vongerichten, chef tres estrellas Michelin con varios restaurantes en Manhattan, logra en The Mark, ubicado dentro del sofisticado hotel del mismo nombre, una versión más relajada de su cocina impecable: pizzas, pastas, ensaladas y originales appetizers y "crudos" realizados con obsesión francesa. Pizza con trufa negra o linguini con almejas, chiles y perejil, son una muestra. Impresionante carta de vino y bar para empezar o terminar la noche en este impactante hotel del *Upper East* decorado por Jacques Grange, elegido por Carolina de Mónaco y Valentino. Es el bar y restaurant elegido por *celebrities* que asisten a galas en el Met, a pocas cuadras.

25 East 77th, Upper East, (212) 606-3030
www.themarkrestaurantnyc.com