

# Avianca

en revista



**SANTANDER**  
DE GIRÓN  
A BARICHARA

**BUENOS AIRES**  
Y SUS SECRETOS



## Centroamérica

UN CORREDOR ECOLÓGICO



Septiembre September • 2014

A STAR ALLIANCE MEMBER



## EN SAN FRANCISCO SUENAN LOS CUBIERTOS

En los comedores de esta ciudad californiana tiene lugar una escena gastronómica rica en experiencias exuberantes tanto para el paladar como para el alma. Si viajas a 'Frisco', y quieres comer bien, más te vale tener en cuenta los lugares reseñados en esta guía.

TEXTO  
Amy Sherman

Se recomienda la  
spätzle (pasta alemana)  
de Schroeder's.  
The spätzle (German  
pasta) from Schroeder's  
is recommended.

# E

n San Francisco lo viejo vuelve a ser nuevo. Muchos de los restaurantes emblemáticos de la ciudad se han reinventado a sí mismos y ahora son más dignos de visitar. Ya sea que se trate de mariscos, de cocina californiana, o de algún lugar que se remonte a la historia urbana, las opciones abundan para ir a manteles.

Uno de los restaurantes más antiguos de San Francisco es Schroeder's. Inaugurado en 1893, era una cervecería y recientemente fue adquirido por nuevos propietarios.

Aunque mantiene sus murales antiguos y su acogedora atmósfera, ahora el ambiente es mucho más sofisticado y el énfasis se ha desplazado de la cerveza a la comida. El chef es un nativo californiano de ascendencia alemana, y su menú mezcla la comida tradicional germana con los mejores ingredientes locales y de temporada. El resultado es algo fresco y nuevo, como las finísimas rebanadas de lengua de ternera con alcaparras, rábano y crema fresca; o los



*spätzle* (pasta alemana) con maíz, tomate, queso ricotta y semillas de amapola.

Otro de los sitios más modernos, y sin embargo clásico, es Fog City. Fue uno de los preferidos en las décadas de los años ochenta y noventa; y también lo renovaron por completo. Ya no es un *diner*, ahora el comedor cuenta con un refinado toque moderno de mediados de siglo en el que se sirve una ecléctica mezcla de la cocina local. El restaurante tiene un horno de leña del que salen varios platos grandes, ideales para compartir, como un pollo entero asado y zanahorias asadas con salsa de mole, queso Cotija y almendras.

También situado sobre el litoral, el edificio de la terminal de ferris de San Francisco, Ferry Building, es una parada obligada. Además de albergar tiendas que ofrecen especialidades locales que van desde chocolates hasta quesos, también hay varios restaurantes con terrazas cuyas vistas dan a la bahía de San Francisco y el puente Bay Bridge. El restaurante y bar de ostras Hog Island Oyster Company, con espacio interior y terraza, lleva operando desde la renovación del histórico edificio en 2003. En la primavera de 2014, tuvo una gran ampliación y lo mismo sucedió con su menú. Si bien las ostras, crudas o asadas, son una opción obvia, otros elementos del menú incluyen una cremosa sopa de



Fotos: Paul Dyer

**1** El lema de Hog Island Oyster Co. es cultivar las mejores ostras posibles. Hog Island Oyster Co.'s slogan is to produce the best oysters possible.

**2** Los comensales reservan con bastante tiempo de anticipación para disfrutar de las delicias del mar preparadas en Hog Island Oyster Co. Diners reserve well in advance in order to enjoy the seafood delicacies at Hog Island Oyster Co.

**3** Fog City es lo que podría llamarse un clásico diner, pero remodelado en cuerpo y alma. Fog City is what might be called a classic diner, but refurbished in both body and spirit.



Foto: Hattie Sotnick



*Fiel a sus raíces, Schroeder's ofrece una cantidad impresionante de cervezas artesanales, así como de cervezas alemanas.  
True to its roots, Schroeder's offers an impressive variety of craft beers, as well as German ones.*



**1** El nombre de The Big 4 está inspirado en cuatro magnates y filántropos que ayudaron a desarrollar la región. The name 'The Big 4' comes from four magnates and philanthropists who helped develop the region.

**2** La carne es otro de los platos codiciados en este local, fundado en 1976. Meat is another much sought-after dish at this restaurant that opened in 1976.

mariscos al estilo East Coast hecha con almejas Manila locales, o anchoas blancas locales servidas sobre una *baguette* con pimientos del piquillo, alioli, huevos picados y salsa de hierbas verdes.

Uno de los comedores más impresionantes de todo San Francisco es el del restaurante Farallon, llamado así por una serie de islas situadas a 30 millas del puente Golden Gate. Convenientemente ubicado cerca de la plaza Union Square, su comedor se asemeja a una fantasía submarina: con candelabros en forma de medusas, pinturas náuticas enmarcadas en ojos de buey, y columnas y barandillas con detalles de algas. Aunque lleva mucho tiempo siendo uno de los preferidos para las ocasiones especiales, ahora también abre de día para el almuerzo y para el *happy hour*. El menú del almuerzo ofrece toda la elegancia de la cena por solo una



*Es común ver comedores ruidosos con techos altos, iluminación industrial, paredes con ladrillos a la vista y vigas de acero o madera. Noisy dining rooms with high ceilings, industrial lighting, bare brick walls and steel or wooden beams are common.*

fracción de su costo. Por supuesto, si el presupuesto lo permite, este es el lugar indicado para derrochar en ostras, caviar y una copa de champán. Dentro de los platos pequeños recomendados están los *sliders* (pequeños sándwiches) y el esturión ahumado servido con tostadas de brioche.

En San Francisco, muchos restaurantes tienen un ambiente similar. Se ven comedores ruidosos con techos altos, iluminación industrial, paredes con ladrillos a la vista y vigas de acero o de madera. The Big 4 es la antítesis de esos espacios modernos y en él uno se siente más como en un club de caballeros. Cuando se entra a su comedor, se oye a alguien tocando el piano mientras se avanza por su anticuada barra de madera llena de botellas. Está rodeado de paneles de madera oscura, las sillas son de cuero verde y los candelabros son en cuerno de animal. Mientras que el interior ha permanecido inalterado, un menú completamente nuevo ofrece platos clásicos bien ejecutados, como la cremosa *mousse* de pollo, el *steak tartare* servido con un huevo crudo de codorniz, el estofado mediterráneo de mariscos y los reconfortantes platos del día, como el pastel de carne, el *pot pie* (empanada de carne) y el costillar cocido a fuego lento.

Las tendencias gastronómicas van y vienen: un año son las hamburguesas, otro las pizzas o la barbacoa. En estos momentos, en San Francisco parece haber dos pasiones; una es por el *ramen* y la otra por las panaderías artesanales. Así que, ¿por qué no probar ambas? En Japantown encontrarás varios sitios estupendos. Uno de los mejores es Ramen Yamadaya, con



Foto: Nazim Chiquito



Foto: Nazim Chiquito

su plato estrella, el *ramen* Tonkotsu Kotteri, un caldo espeso con *chashu* (lonchas de cerdo cocidas a fuego lento), un huevo duro y una mancha de aceite negro de ajo sobre la superficie.

Prueba la nueva ola de panaderías con una visita a B. Patisserie. Esta panadería y cafetería se está volviendo famosa por sus exquisitas e inusuales *viennoiseries*, como la tarta de mantequilla Kouign Amann o la *brioche* de almendras Bostock. Los entendidos van a la hora del almuerzo para picar tartines recién hechas y cubiertas de jamón de la Selva Negra, setas salvajes o de jugosos tomates y burrata. 🐦

1

En Schroeder's se disfruta de la típica gastronomía alemana con un toque de relajada sofisticación.

Typical German cuisine with a touch of relaxed sophistication can be enjoyed at Schroeder's.

2

Se debe ir a Farallon si se aman los frutos del mar y el ambiente náutico.

Lovers of seafood and a nautical environment should head for Farallon.