

El Semanal, 19 de noviembre de 2006



Comer en Nueva York (I, II, III)

El Semanal 5 de noviembre de 2006

Comer en Nueva York (I)

Me contaba el inigualable Luis Ángel de la Viuda el caso de un concejal de Madrid de tiempos de la Oprobiosa que viajó a Nueva York y se sintió obligado, a su vuelta, a elevar un informe a sus superiores en el que dar cuenta de sus impresiones.

No podía empezar mejor: «*Dígase lo que se diga, hay que desengañarse: Nueva York es una gran ciudad*». Como toda gran ciudad, la variedad de acudideros es enorme, casi desafiante. A pesar de que el gran Luis Ángel gusta de decir, desencantado, que «*en Nueva York se come de todo, pero casi todo sabe igual*», intentaremos desdecirle con una breve referencia que pueda servir de guía a varios bolsillos.

Una dificultad estriba en la movilidad de los propios negocios: si bien hay restaurantes de toda la vida, no pocos son víctimas de la estacionalidad y aconsejar uno puede llevar al chasco de que nos presentemos y ya haya muerto.

Vamos, pues, a los seguros, consciente de que cuando vayan pueden encontrarse con medio Valladolid o el todo Alicante; pasó con un divertido comedor italiano en el que los camareros cantaban arias de ópera mientras te servían los platos de pasta: te reías y comías hasta que lo aconsejó un semanal de la prensa española y se llenó, literalmente, de paisanos de visita en la Gran Manzana. Se llamaba Aasti y ya cerró, tranquilos.

Comer en NY es más barato que hacerlo en Londres o en Tokio. Bastante más que en París. Pero, obviamente, es peor que en Madrid o Barcelona, con todo lo que digan. Los vinos son muy caros –los californianos te cobran las botellas al precio de las urbanizaciones que no construyen para poder plantar viñedos–, la propina es obligatoria –si no deja el 15% le preguntarán qué han hecho mal–, el marisco es mediocre y el pescado, básicamente, congelado.

Lo mejor, como ya intuyen, es la carne: aunque algunos expertos aseguran que está algo falta de grasa y que al cocinarla sin sal gorda no resalta todo su sabor, se puede disfrutar de una variedad más que aceptable y asequible.

Para un servidor, la mejor de la ciudad no está en Manhattan, sino en Brooklyn, prácticamente al pie del puente que une los dos distritos: se llama **Peter Luger**, no acepta tarjetas de crédito y tiene un delicioso aire del Nueva York de los años cuarenta. Es importante que les pida que no restrieguen mantequilla en el plato caliente como siempre hacen, repugnante costumbre que no sé a qué lleva.

Más espectacular es **Smith and Wolensky**, en la 3ª Avenida con la calle 49, donde el espectáculo y el sabor, ambos añejos, se mezclan –los camareros llevan un elegantísimo bati de crujido y las parrillas están a la vista– y donde creará estar en una película. No es barato.

Un restaurante injustamente tratado por las guías y por la crítica es **Del Frisco**, en la 6ª Avenida frente al Radio City Hall: el rib eye que sirven es delicioso y el ambiente es puramente neoyorquino, elegante, romántico, especial. Hablan muy bien, también, de su puré de patatas, cosa que yo no pruebo por elementales razones mantequilleras. Uno de sus camareros jugó a baloncesto en Zaragoza y tiene un acento español como el de Gary Bedell, pero en mañico.

Más asequible, pero igualmente magnífico, es el **Old Homestead Steakhouse**, en la esquina de la 9ª Avenida con la calle 14, en la que también encontrará una hamburguesa de campeonato.

Precisamente, muchos lectores me preguntan a menudo dónde comer una buena hamburguesa. Hay tantos lugares como queramos, pero le hablaré de mi favorito: se trata de **J. G. Melon**, en la 3ª Avenida con la calle 74. Es un local pequeño enormemente peculiar: no admite tarjetas y tampoco reservas, con lo que puede darse el caso de que esté lleno y tenga que esperar fuera, con el frío o el calor, aunque la espera vale la pena, ya que se trata de una hamburguesa jugosa como pocas, un servicio rápido, un lugar – especialmente las dos primeras mesas del *córnier* derecho según se entra– con muchísimo sabor y un precio asequible.

No está nada mal la que despachan en **P. J. Clarke´s**, en la 3ª con la 55, donde ciento veinte años de institución le contemplan y en cuyas mesas José Antonio Abellán y un servidor hemos dado buena cuenta de sus carnes.

Y no olvide **Corner Bistro**, en la calle 4 con la 8ª.

La semana que viene vamos con italianos varios, estrellas Michelin y restaurantes románticamente irresistibles.

*El Semanal 12 de noviembre de 2006*

## **Comer en Nueva York (II)**

Sigamos con la serie iniciada la semana anterior.

Los italianos han desarrollado una potente industria en Nueva York: sus terminales en forma de restaurante son una magnífica salida para productos como su aceite o su vino. El italiano es, básicamente, aceite de Jaén debidamente guarreado y el vino es manifiestamente mejorable, pero sus locales son acogedores, están llenos de encanto y te suelen salvar de situaciones comprometidas en las que no sabes dónde acabar, tanto en Nueva York como en otros escenarios complicados.

Little Italy, barrio del viejo Manhattan que está siendo cada día más comido por sus vecinos chinos, alberga muchos restaurantes mediocres.

Están bien para un desavío, pero ya le advierto que no comerá excelentemente. En la vecina Tribeca, mucho más de moda, más artístico, más fashion, no está mal un lugar llamado **Il Tre Merle**, en West Broadway con Houston, rodeado de salas de arte y tiendas exciting. Diseño cosmopolita y comida aceptable.

Mucho más sofisticado y esnob es **Fiamma Ostrería**, en Prince St, entre la 6ª Avenida y la calle Sullivan, en pleno corazón del Soho. Imprescindible reservar, ya que es un lugar mágico para muchos, especialmente a la hora de la cena. Aceptan niños, incluso.

Muy nombrado y celebrado es **Pappardella**, en Columbus Avenue. Paco Cervantes siempre me lleva a comer al **Caffe Cielo**, en la 8ª avenida, entre la 53 y 54: es agradable, céntrico y ajustado en precio, características que se le pueden aplicar también a **Del Posto**, en la 10ª, entre las calles 15 y 16.

Más sofisticado y elegante es **Erminia**, en la 83 entre la 2ª y la 3ª: muy romántico y chic, exigen llevar, al menos, chaqueta, y el precio no hay manera que baje de los 60 o 70 euros, pero es de los mejores de la ciudad. Y vale ya de italianos.

Si le gusta almorzar sándwiches y ensaladas –hay gente para todo–, hay un restaurante espléndido para eso en el hotel **Mercer**, en el 147 de Mercer St. esquina con Spring.

Si prefiere, en cambio, sumergirse en la sorprendente gastronomía japonesa le aseguro que no hay nada que se parezca a **Nobu** y a **Nobu Next Door**, en el 110 de Hudson Street. Es casi imposible conseguir mesa, porque cuando en Nueva York se pone algo de moda parece que lo regalen. Y no lo regalan, se lo aseguro, pero tiene estrella Michelin y no se parece a nada conocido. Es una especie de icono de Sexo en Nueva York, donde se dice literalmente eso de «eres más difícil que conseguir mesa en Nobu».

No es conveniente que deje la Gran Manzana sin comerse un *hot dog*. A no todo el mundo le gusta y, desde luego, no todos son buenos, pero el perrito caliente es, fundamentalmente, una aventura callejera. Los carritos ambulantes comienzan a aparecer a media mañana y sirven para que sacien la hambruna rápida los trabajadores de los

grandes edificios, que bajan, comen, fuman y suben. A un servidor, particularmente, los que están simplemente cocidos no le satisfacen. Abre el tío una tapa y, de un líquido caliente, saca una salchicha humeante. Si no hay otra cosa, pues bueno, pero si puede elija aquellos carritos que tienen una pequeña plancha incorporada en la que les dan un pequeño pase. Un poco de mostaza, que no es mala, y se la come usted en una acera con una lata de coca-cola, cosa muy neoyorquina. Tiempo atrás se ponía un tío de éstos frente al extinto hotel Plaza, junto a la famosa macrojuguetería FAO Schwartz, y añadía a su repertorio una salchicha blanca de cerdo parecida a la butifarra absolutamente deliciosa. Pero vaya usted a saber si sigue ahí.

Unos *hot dogs* aplaudidos y muy requeridos son los de **Nathan's**, acreditada marca que nació en 1916 en el delicioso Coney Island, parque de atracciones decadente y familiar a la orilla de la playa –sí, sí, Nueva York tiene playa–, lugar al que le aconsejo que vaya a comérselos en verano tomando cualquiera de las líneas amarillas del metro.

La semana que viene, en una última entrega, les sugeriré esos locales románticos a los que está deseando llevar a su pareja desde hace años. Hay que preparar la cartera, pero no mucho más que en Barcelona o en Madrid. Por supuesto, incluiré el famoso River Cafe. Y algún que otro francés.

*El Semanal 19 de noviembre de 2006*

### **Comer en Nueva York (III)**

No pocos viajeros buscan la excelencia neoyorquina en el escaso metro cuadrado de una mesa con mantel y, claro está, topan con la dura realidad de que, como ha quedado dicho, en la capital del mundo se produce la basura y el brillante, el eructo y la romanza, el esperpento y la fantasía, todo a la vez y varias veces al día.

Muchas parejas deseosas de remedar alguna escena romántica de su película favorita deambulan de ambiente en ambiente hasta dar con el rincón adecuado, que suele ser de luz tenue, vistas adecuadas y piano incorporado.

Yo les aconsejo un clásico: **River Cafe**, en la otra orilla, frente a Manhatthan, presenta una visión nocturna tan espectacular que difícilmente se le olvidará. Exigen chaqueta. No se cena mal, tiene buena carta de vinos, el servicio es muy atento y conviene reservar. No saldrá de allí sin haber soltado 100 dólares por cabeza.

El equivalente al River Cafe, pero al otro lado del río Hudson, es **Chart House**, en Weehawken, Nueva Jersey (unánimemente elegido el Estado más feo de toda la Unión), a través de cuyos ventanales divisará el otro perfil de la Gran Manzana.

Magníficas vistas, ya que se trata de eso, las encontrará en **Rainbow Room**, en la planta 65 del famoso edificio Rockefeller Center. No cenará mal.

Como tampoco lo hará en el célebre **Four Seasons**, en la calle 52, entre Park y Lexington, restaurante en cuyas paredes cuelgan un *picasso*, un *miró* y un *pollock* y cuyo diseño fue encargado al holandés Mies Van der Rohe. Buena costilla de cerdo. En su grill room celebró JFK sus cuarenta y cinco años.

Gusta mucho **Le Bernardín**, francés que trabaja bien el pescado –y las patatas bravas con chorizo, pásmense–, aunque la única vez que fui reconozco que no acabé de encontrar las dos estrellas Michelin que adornan su entrada.

Hablando de estrellas Michelin: en el edificio Warner hay más estrellas que en toda Europa del norte (lo cual tampoco es muy difícil). Siendo caro y previsible es el lugar más in de todo EE.UU. Lo de las estrellas de la guía de neumáticos tampoco es como para perder la cabeza: una vergüenza para ellos es que un comediante mediocre como Jean Georges Vongerichten tenga tres estrellas en su restaurante **Jean Georges**. Ni se acerquen, es una estafa vomitiva, al igual que su otro local llamado **Vong**, repugnante y mal servido.

Un lugar simpático y agradable es un francés llamado **La Goulue**, en Madison con la 63, cerca de las mejores tiendas de NY y más cerca aún del Metropolitan: es informal, de excelente comida tradicional y con un servicio muy bien dispuesto. Tiene una estrellita y es frecuentado por la gente '*Bonita Pero Informada*' de la ciudad.

Si lo que quiere es poder decir que ha estado en el más caro de Nueva York, no lo dude: **Per Se**, en el Time Warner ya citado. Thomas Keller se encargará de hacerle pasar una buena velada mientras usted divisa el Central Park y cena una calotte de boeuf de l'Idaho grillee a la moelle croustillante, millefeuille de pommes de terre, morilles et sauce bordelaise.

No quedan muy atrás **Aureole** y **Daniel**, americano el uno, afrancesado el otro. Todos caros, pero también buenos.

A mucha gente le gusta la experiencia iniciática de pasar por el **Tavern on the Green**, uno de los restaurantes más filmados de la ciudad, sito en pleno corazón del oeste de Central Park y punto final, por ejemplo de la Maratón de Nueva York: si quiere mi opinión, lo que vale es el lugar, no la carta.

No pocos amigos lectores me insistieron la pasada semana en que ampliara la relación de lugares en los que comer un excelente *hot dog*.

Aprovecho las últimas líneas de éste de hoy para aconsejar vivamente **Crifdogs**, en el East Village, donde sirven una salchicha ahumada con bacon extraordinaria.

Y no me dejen atrás el enorme y fantástico **Brooklyn Diner USA** y el no menos transcendental **F&B**, en Chelsea, calle 23, lugar moderno y sabroso repleto de los mejores perritos calientes y de estupendos sándwiches.

Punto final. Si después de estos tres artículos no sabe adónde ir a comer cuando viaje a Nueva York, haga el favor de no echarme a mí la culpa.

Y ya otro día hablaremos de clubes y abrevaderos varios.