

As colunistas Dani Hispagnol e Tati Simões comandam a agência Gouté - Gourmet Travel Experience



OS TEMPEROS DE MIAMI

ENCONTRE SABORES DE TODAS AS PARTES DO MUNDO EM RESTAURANTES HYPADOS E COM PRATOS DIFERENCIADOS E, DEPOIS DISSO, RELAXE EM UM DOS HOTÉIS OU SPAS DE LUXO DA CIDADE AMERICANA



HAKASSAN

Hakkasan mudou a cara da cozinha chinesa em Londres, está entre os 50 Top restaurantes e é estrelado. O de Miami, localizado no Hotel Fontainebleau oferece pratos autênticos cantoneses preparados com absoluta autenticidade por chefes asiáticos trazidos com o propósito de implantar a culinária. Tem sido muito elogiado. A decoração é em tons de azul turquesa, super moderno.

4441 Collins Avenue Tel: +1 305 674 4706 www.fontainebleau.com/web/dining/hakkasan

CASA TUA

Estilo mediterrâneo com jardim. Atmosfera descontraída. A comida é italiana talvez com alguma pretensão a uma sofisticação. Mas o resultado é geralmente bom. O restaurante vive lotado e os habitués tem tratamento especial por isso, o andar superior é só para os membros do clube nos finais de semana. 1700 James Avenue. Tel +1 305 673 1010 www.casatualifestyle.com



OLA

Do chef Douglas Rodriguez- astro da nueva cocina latina. Fica em South Beach, estilo design. Serve Tapas e ceviches incríveis. 1745 James St. Tel: +1 305 695 9125 www.olamiami.com



THE SETAI

O SPA é impecável e a vista é deslumbrante.

O Hotel tem uma certa temática asiática e está sob a supervisão de Adrian Zecha, famoso pelos Aman Resorts. A cobertura tem até pi-

scina particular. É o edifício mais alto da praia.

2001 Collins Avenue Tel: +1 305 520 6000 www.setai.com



FRATELLI LA BÚFALA

Importaram os pizzaioli de Nápoles para ensinar aos chefes como fazer uma boa pizza napolitana no forno a lenha. É uma filial da Flórida, de uma cadeia de Nápoles, Roma e Bolonha, além de Londres e Barcelona. A mozzarella e a ricota de búfala são importadas duas ou três vezes por semana da Itália.

437 Washington Avenue Tel: +1 305 532 0700 www.fratellilabufala.eu