



NOVA YORK PARA DEGUSTAR

DICAS IMPERDÍVEIS, LUGARES ESCOLHIDOS A DEDO E O QUE VOCÊ PRECISA SABER PARA SABOREAR UM DOS PRINCIPAIS POLOS GASTRONÔMICOS DO MUNDO



LE BERNARDIN, O ELEGANTE

O Le Bernardin nasceu em Paris, em 1972, pelos irmãos Maguy e Gilbert Le Coze. O nome Le Bernardin se dá por uma canção que o pai da dupla cantava para eles, vinda de uma ordem de monges que gostava de comer e beber. Desde lá, o restaurante só serve peixes frescos e receitas simples preparadas com muito respeito. Em NY é comandado pelo chefe Eric Ripert. Ao longo dos anos foram ganhando muitos prêmios. É considerado ícone para frutos do mar.

le-bernardin.com

HOTEL LOWELL

O hotel Lowell tem apenas 72 quartos. A atmosfera é bem intimista, nada melhor para quem visita uma cidade como NY. Esse deve ser um dos motivos que fazem com que a ocupação do hotel seja 70% de clientes habituais. Muitas suites foram decoradas por Michael Smith, decorador de casas, que tem entre seus clientes o Obama. Alguns dos quartos têm lareira, o que em NY é coisa rara.

Não raros são os restaurantes clássicos e as novidades que surgem a cada dia, é difícil escolher. Para isso contamos com as opiniões do gentil concierge John Mark, que recebe os hóspedes no Lowell como se estivessem em casa. lowell.com



O CLÁSSICO DANIEL

O Daniel é um clássico francês, provavelmente o restaurante mais famoso de NY e fica a poucos passos do Hotel. Está listado entre prêmios e grandes classificações mundiais. Daniel também comanda o Boulud Sud, seu restaurante mais casual, com ambiente chic, comida mediterrânea e criativa. Perto do Lincoln Center. danielnyc.com

