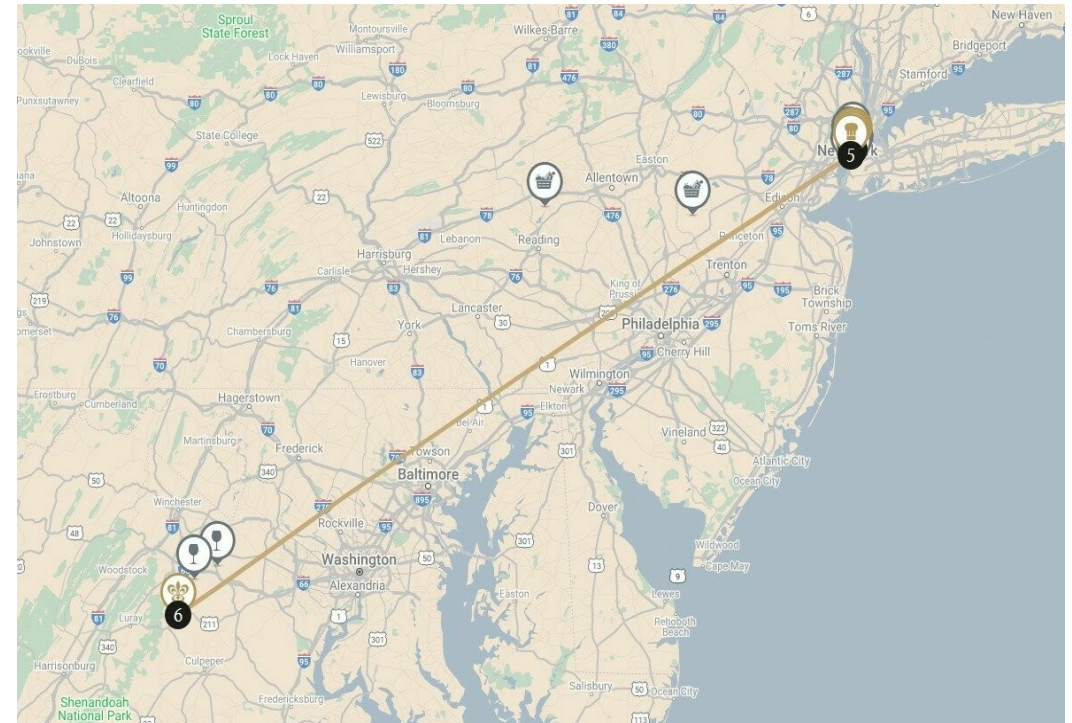




Estados Unidos

ROUTES DU BONHEUR Nueva York-Washington, la gastronomía orientada hacia la naturaleza

Desde hace más de una década, las ciudades de Nueva York y Washington reinventan el arte de la mesa. En torno a algunos grandes cocineros del país han florecido múltiples productores orientados hacia el desarrollo sostenible y nuevos mercados ecológicos, en y alrededor de las dos metrópolis. Una visita a los sabores de este nuevo modo de vida estadounidense.

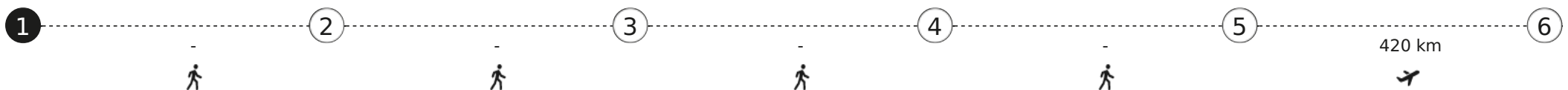


5 NOCHES
a partir de
US\$ 1 394*

Un conserje a su disposición:
+1 800 735 2478 *

* Precio total a título indicativo para el 11/24/2024, calculado sobre la base de 2 personas en habitación doble para una estancia del número de noches indicado en esta página por establecimiento, exceptuando actividades recomendadas, establecimientos no reservables en línea y restaurantes.

** Precio de una llamada local.



1 NUEVA YORK — 4 NOCHES

(2 propiedades)

Daniel

Restaurante en una ciudad. Instalado en Manhattan, el lionés Daniel Boulud se ha convertido en uno de los Chefs más importantes de la escena internacional. Pero la fama no ha cambiado en nada su estilo personal y acogedor. Su gran principio: “elaborar los mejores productos americanos según la tradición culinaria francesa”. Mezclando ingredientes sencillos y nobles, convierte un plato rústico en el colmo del refinamiento. Entre sus expertas manos, productos regionales, como las vieiras de la bahía de Nantucket o el buey de Montana, se cocinan hasta alcanzar la perfección, en un marco donde la decoración contemporánea se incorpora con elegancia a una arquitectura neoclásica deslumbrante.

Descanso semanal :
almuerzo y lunes noche.



Miembro de Relais & Châteaux desde 1995
60 East 65th Street
New York
10065, Nueva York, New York

SAGA

Restaurante en una ciudad. Ubicado en lo más alto de un edificio art-déco característico del Distrito Financiero, SAGA es un cuento neoyorquino que cautivará sus cinco sentidos. Con una vista panorámica de 360°, un solario y tres grandes terrazas, el restaurante, distribuido en cinco plantas, no se parece a ningún otro. Dos plantas están reservadas a las estancias privadas, en las que el terciopelo con tonos cálidos, el mármol de las mesas y los detalles de piedra esculpida acentúan el efecto de refugio. En la planta 63 se encuentra el comedor principal, enmarcado por el horizonte repleto de rascacielos que se extiende detrás de los ventanales. La cocina de SAGA, tremendamente cosmopolita, se inscribe de maravilla en este mundo urbano y refinado, y al mismo tiempo distendido. El menú gastronómico de siete platos del chef James Kent se inspira en sus recuerdos de infancia y sus viajes por todo el mundo. En el piso 64, los aficionados a los cócteles podrán reescribir la historia en el Overstory.

Descanso semanal :
almuerzo.



Miembro de Relais & Châteaux desde 2023
70 Pine St
63rd Floor
10005, New York



2 NUEVA YORK

(1 propiedad)

Jean-Georges

Restaurante en una ciudad. Jean-Georges Vongerichten a menudo está considerado como un “genio”, un “gran maestro de la gastronomía”. En su legendario restaurante de Manhattan, el Chef francés sirve, en un marco inspirado por el Zen, “cocina thai-french” que se reinventa cada trimestre. Una fusión que engendra platos extraordinarios: tallarines de atún amarillo con aguacate, rábanos especiados y marinada de jengibre; foie gras, muesli con cerezas ácidas, vinagre balsámico añejo y acedera; o tarta de chocolate y helado de vainilla en rama de Jean-Georges. El toque final de cada plato se da en la mesa, una manera original de despertar los sentidos y desvelar algunos secretos del Chef.

Descanso semanal :

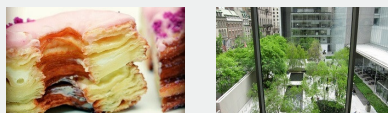
Restaurante gastronómico: lunes y domingo. “Nougatine”: abierto todo los días.



Miembro de Relais & Châteaux desde 2000
One Central Park West,
10023, Nueva York, New York

Cerca de la propiedad

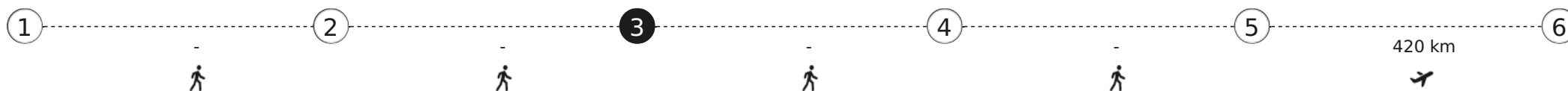
- Sopas en el MoMA
- Las mejores panaderías de NY



Un conserje a su disposición:

+1 800 735 2478 *

*El precio de una llamada local



3 NUEVA YORK

(1 propiedad)

Per Se

Restaurante en una ciudad. Tras el éxito de su restaurante californiano, The French Laundry, Thomas Keller ha trasladado su saber hacer a Manhattan. Su estilo presta especial atención a los detalles, no solamente en cuanto a la cocina, sino también a la presentación, el ambiente y el marco. En este restaurante elegante con vistas a Central Park, el Chef Corey Chow interpreta recetas americanas modernas con una ligera influencia francesa. Entre sus platos emblemáticos, "Ostras y Perlas" -sabayón de perlas de tapioca con ostras pochadas y caviar- o "Chuletón de buey asado". Tales exquisiteces culinarias llevan a creer que la perfección es de este mundo.

Descanso semanal :
almuerzo de lunes a jueves.



Miembro de Relais & Châteaux desde 2006
10 Columbus Circle, 4th floor,
10019, Nueva York, New York

Cerca de la propiedad

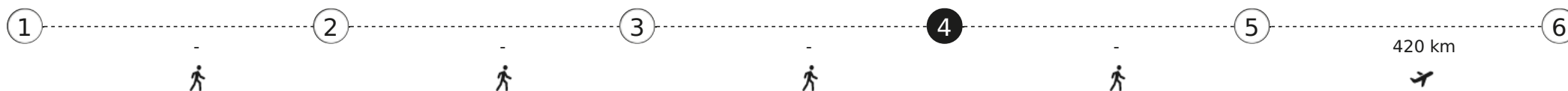
- Brooklyn Grange, la más famosa granja ecológica urbana
- Los bares de vinos de moda



Un conserje a su disposición:

+1 800 735 2478 *

*El precio de una llamada local



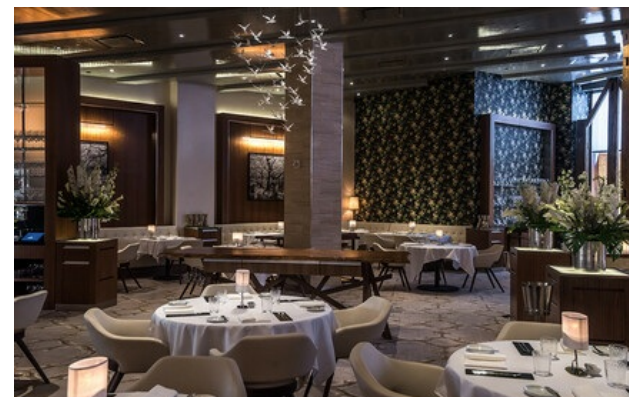
4 NUEVA YORK

(1 propiedad)

Gabriel Kreuther

Restaurante en una ciudad. Gabriel Kreuther, originario de Alsacia, es un virtuoso del foie gras, ya sea entre dos tiernos trozos de pichón o condimentado con pacana confitada. Su patria natal nunca está lejos, se encuentra en una hoja de col verde, en un sabroso kouglof o en el icono de la cigüeña de su restaurante. El Chef, que ha pasado por los pianos más reputados de Europa y Nueva York, se encuentra actualmente en el centro de Midtown, al mando de los fogones del concurrido restaurante que lleva su nombre. Desde la cocina abierta, no se escatima en la oleada de platos y manjares, presentados en una vajilla original de la mano de un equipo experimentado y apasionado. Un ejemplo de ello es el refinado buñuelo de ancas de rana que se coge por el hueso y se sumerge en un caldo con sabor a ajo y limón.

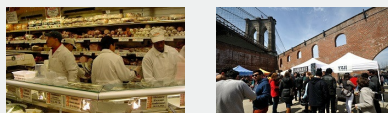
Descanso semanal :
almuerzo de sábado a martes y domingo noche.



Miembro de Relais & Châteaux desde 2017
41 W. 42nd Street
10036, New York

Cerca de la propiedad

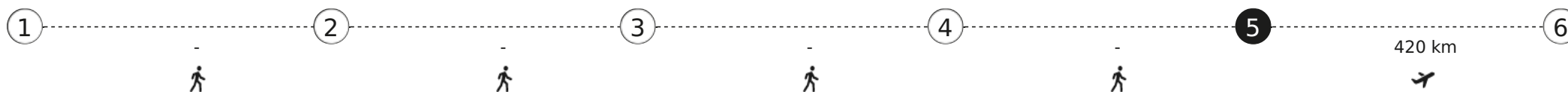
- Smorgasburg, mercado en Brooklyn
- Zabar's, Delicatessen de leyenda
- Pescar en el Hudson



Un conserje a su disposición:

+1 800 735 2478 *

*El precio de una llamada local



5 NUEVA YORK

(1 propiedad)

Eleven Madison Park

Restaurante en una ciudad. Lo primero que llama la atención en Eleven Madison Park es la luz que inunda el comedor de inspiración art déco, con sus techos a diez metros de altura y sus vistas al parque Madison Square, en pleno centro de Manhattan, Nueva York. Resulta el telón de fondo perfecto para presentar la cocina contemporánea a base de alimentos vegetales del galardonado chef Daniel Humm. Sus creativos platos, como el tonburi con calabaza, zumaque y pan naan, se centran en la pureza y sencillez de los ingredientes de temporada con un nivel de sofisticación que roza la perfección. Colaborar con agricultores y artistas locales le permite disponer de todos los elementos necesarios para elaborar este festín prodigioso. Tal y como indica la exquisita carta del menú a base de alimentos vegetales, Eleven Madison Park es un restaurante gourmet que le invita a emprender un auténtico viaje gustativo sin igual.

Descanso semanal :
almuerzo, salvo sábado.



Miembro de Relais & Châteaux desde 2009
11 Madison Avenue
10010, Nueva York, New York

Cerca de la propiedad

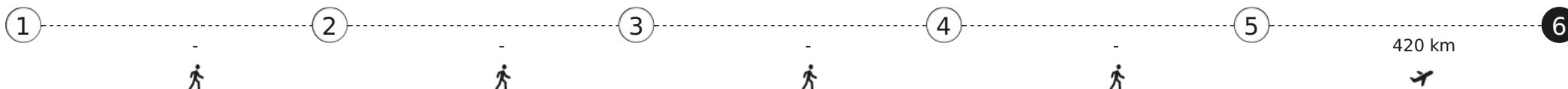
- El mercado ecológico de Union Square Greenmarket
- Una barbacoa en la Gran Manzana
- Eataly, tienda de alimentación italiana de NY



Un conserje a su disposición:

+1 800 735 2478 *

*El precio de una llamada local



6 WASHINGTON — 1 NOCHE

(1 propiedad)

The Inn at Little Washington

Restaurante y hotel en el campo. Patrick O'Connell abandonó su sueño de ser actor por amor a la cocina y al "teatro viviente" del universo de la restauración. A una hora de Washington DC, este refugio lujoso al pie de las montañas Blue Ridge es una referencia para los gourmets de todo mundo. Los menús del Chef ponen a la alta cocina americana bajo los focos de la pasarela. En los lujosos comedores, descubra por ejemplo su carpaccio de cordero lechal con costra de hierbas aromáticas y su helado de ensalada César. Las habitaciones y las suites del The Inn se han bautizado con los nombres de los pioneros de la cocina americana y los acogedores salones ponen el punto final a este lugar idílico.

Descanso semanal :

Hotel: martes. Restaurante gastronómico: lunes y martes. "Patty Os Cafe and Bakery": miércoles y jueves noche.



Miembro de Relais & Châteaux desde 1987
Middle and Main Streets
P.O. Box 300
22747, Virginia, Washington