

MÉXICO **FOOD** *and* **TRAVEL**

**Nueva
Caledonia**
Francia en el Pacífico

Col rizada
Recetas de estación

**Rendidos
ante el cacao**
*Postres, chocolaterías y
viajes sugestivos*

LAS VEGAS
Hedonismo sin fin

MEMORIAS INDELEBLES
Los viajes que marcan tendencia en 2014

Diarios de cocina: Jordi Butrón

Costa Mesa

Massimo Bottura



FEBRERO 2014

GULA Restaurantes para festines sin fin

Nuestro pecado favorito, especialmente cuando las mesas de todos los restaurantes desbordan creaciones deliciosas. Bacchanal Buffet en Caesars Palace (caesarspalace.com) le hace honor a su nombre, con una variedad amplia de comida y cuya estrella es la isla de postres. La ruta dulce continúa en Payard (payard.com), donde un exquisito *macaron* del famoso chef François Payard saca un sonrisa a cualquiera, o donde un desayuno como los huevos benedictinos con langosta convierten al sitio en un favorito de la glotonería. Para iniciar el día de manera diferente, en Wicked Spoon en The Cosmopolitan (cosmopolitanlasvegas.com) la propuesta es minimalista, saludable y exquisita: jugos naturales, pescados, mariscos, guisados, carnes, postres... Las presentaciones son pequeñas, con un estilo *hippie chic* que se integra con el lujo del hotel que acoge al restaurante. Para un desayuno más relajado, Central, en Caesars, tiene opciones que satisfacen cualquier apetito voraz; aquí la opción son los *waffles*, acompañados con un Bloody Mary con tocino (sí, Bloody Mary con tocino porque es la hora del desayuno). El *brunch* de Simon en Palms (palms.com) es sustancioso y rinde tributo a la comida hogareña norteamericana, así como a los *treats* infantiles como *brownies* o algodones de azúcar. MOzen Bistro en el Mandarin Oriental (mandarinoriental.com/lasvegas) cuenta con una selección de sakes para maridar con alguno de los sushis de la barra, ejecutados con maestría y precisión nipona. Otro sitio de acentos asiáticos es Andrea's en Encore (wynnlasvegas.com), donde los platillos de inspiración asiática se acompañan a la perfección con los cocteles a base de cerveza, combinados con espirituosos como whisky. En el Wynn, del mismo complejo hotelero, **La Cave** ofrece comida mediterránea cuyo mejor maridaje es una copa de vino en la comodidad de la terraza.



ARRIBA, DE IZQ. A DER: INTERIOR DE ANDREA'S; SMORES EN LA CAVE; LOUNGE EN SIMON. ABAJO: BAUMAN RARE BOOKS; MIXÓLOGA MARIENA MERCER



ENVIDIA Experiencias únicas

Ninguna biblioteca puede alardear de ser única si no cuenta con alguno de los ejemplares que se pueden encontrar en Bauman Rare Books (baumanrarebooks.com). Desde la primera edición de *Thunderball*, firmada por Ian Fleming (\$27,500 USD), hasta el *Liber Chronicarium*, una historia ilustrada del mundo que data de 1493 (\$150,000 USD), este sitio es un referente imperdible. Algo que los fans de la música y la comida tampoco pueden dejar

pasar en el Downtown de Las Vegas es el festival Life is Beautiful (lifeisbeautifulfestival.com), la mezcla perfecta de música, arte y cocina. La primera edición de este festival se celebró en octubre de 2013 y convocó a chefs, bandas y artistas locales. Lo mejor es elegir los pases VIP, para estar cerca de los *celebrity chefs* y sus platillos, así como gozar lugares preferentes en conciertos de bandas como Kings of Leon o The Killers.