



CHICAGO gastronómico

Primera parte de un viaje culinario por la ciudad de los vientos, en el que se reseñan algunos de sus mejores restaurantes

Por **Roberto Echevarría**

La ciudad de los vientos, Chicago, sobre su nombre se dice que es derivado de una traducción francesa de la palabra nativa americana shikaakwa, traducida como “cebolla olorosa”, nombre que le hace buena relación a sus múltiples restaurantes. Comenzamos por lugares para el desayuno.

■ **Lou Mitchell's**, un clásico “diner” americano con casi 100 años de establecido. La recomendación de la casa fueron los huevos Benedictinos Florentinos, acompañados de papas “hash brown”, hechos a punto perfecto, montados sobre una capa de espinacas al vapor, estaban muy buenos, me gustaron mucho, pero las papas no. También pedimos la clásica tortilla de jamón y queso, acompañada de papas “hash brown”, servida en la misma sartén que fue cocida, hecha a punto perfecto. Buen servicio, se ubican en el 565 W. Jackson Blvd. Chicago. Tel. (312) 939-3111

■ **The Little Goat**, un agradable comedor donde se desayuna, almuerza y cena, decorado sencillo pero con buen gusto. En su menú de desayunos hay varios platos sobresalientes, entre ellos está los huevos fritos montados sobre “corned beef hash” ahumado y a su vez sobre papas julianas “hash brown”. Los huevos los pedí “sunny side up” y los sirvieron perfectos, el jugo de naranja acabado de exprimir, las papas ju-

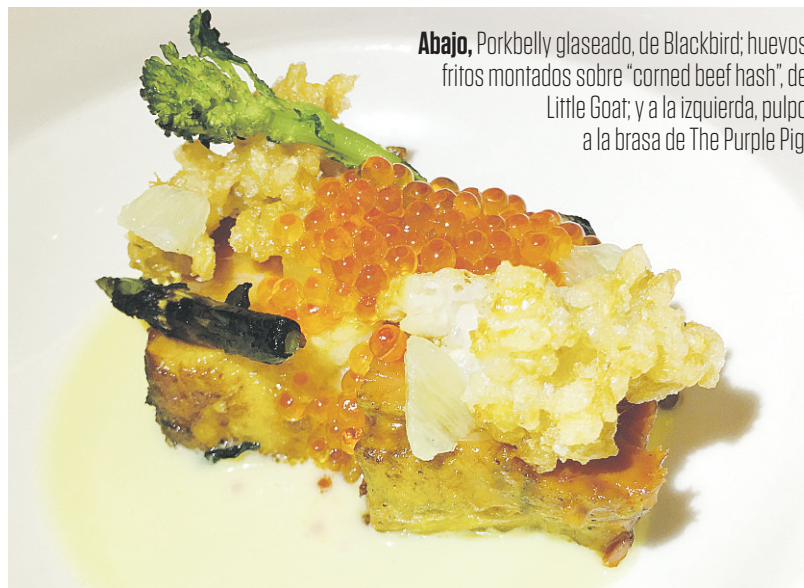
lianas sabrosas, el menú de café excelente. Este desayuno fue un éxito total, lo recomiendo. Se ubican en 820 W Randolph St. Tel. 312-888-3455

■ **Sunny Side Up**, un café típico de downtown donde hacen un buen Croque Madame, lo probé y me gustó mucho, también el Sunny's Breakfast Sandwich, hecho con salmón ahumado, tortilla de claras de huevo, espinacas con creme fraiche y cebollinos, servido en un croissant, muy bueno y abundante. Lo recomiendo, está bien ubicado y si el clima lo permite pueden sentarse en las sillas de la calle. Están en #42 E. Superior St. Tel. 312-930-4242

Para almorzar o cenar, las opciones son infinitas, hay restaurantes con menú de todas las nacionalidades y, por supuesto, las pizzerías son famosas.

■ **Lou Malnatis Pizza**, es una institución en Chicago, con 48 localizaciones. Visitamos la de South Loop en la Calle State. La pizza se hace al momento, por lo que la espera es de 35 a 45 minutos, pero la aceptación es tan grande que la clientela está dispuesta a esperar. En nuestra visita probamos la pizza The Lou, estilo “deep dish”, servida con espinacas, setas, tomates roma y cubierta con una mezcla de quesos mozzarella, romano y cheddar derretidos, la masa es de “buttercrust” con ajo. La acompañé con una cerveza bien fría. Excelente combinación.

■ **The Purple Pig**, nació como



Abajo, Porkbelly glaseado, de Blackbird; huevos fritos montados sobre “corned beef hash”, de Little Goat; y a la izquierda, pulpo a la brasa de The Purple Pig.



un “cheese, swine & wine”, pero por su enorme popularidad se ha convertido en un restaurante que sirve además de tapas, almuerzos, cenas y sus recetas son la creación de su propietario, el galarardonado chef Jimmy Bannos Jr. Ubicado en la famosa “Magnificent Mile”, ofrece un menú de platos mediterráneos con una decoración agradable estilo barra, bastante informal, que te hace sentir muy cómodo. Como era la hora del almuerzo pedí un pulpo a la brasa acompañado de habichuelas verdes y papas alevines (fingerling potatoes) terminado con una salsa verde, estaba muy sabroso. Acompañé los platos con un Whispering Angel, Caves D’esclans, Rosé. Están localizados en el #500 N Michigan Ave. Tel. 312-4641744

■ **Bistronomic**, una creación del chef Martial Noguier, un bistro de estilo contemporáneo que se ubica a solo un bloque de la famosa “Magnificent Mile”, adecuado pa-

ra almuerzos o cenas, lo visitamos para cenar y comenzamos con el Tartar de Atún con aguacates a la vinagreta de piquillos y confit de limón, presentado en un frasco de cristal, coronado con micro cilantro y acompañado de tostadas con aceite de oliva, muy sabroso. Después seguimos con los Escargots servidos sobre un duxelle de setas, perejil y migas de pan, estaban deliciosos. El primer plato fueron las Vieiras de Maine, selladas a la plancha y montadas sobre un puré de apionabo, acompañados de un chutney de Kholrabi (nabo alemán), nueces y alcaparras, me gustó mucho. El servicio es profesional y amables. De postre, Fondú de chocolate negro con madeleines, perfecto para terminar el vino, que fue un Pinot Noir de Oregón. Se ubican en 840 N. Wabash St. Tel. 312-944-8400

■ **Blackbird**, con una estrella Michelin, es la casa del galarardonado chef ejecutivo Paul Ka-

han, y del chef de cuisine Ryan Pfeiffer. Su menú es “Midwestern Cuisine” con recetas muy creativas, donde los ingredientes son frescos, de la finca a la cocina a la mesa. Allí nos recibieron con un Amuse del Chef, un montadito de polenta muy gustoso y seguido pasamos a los aperitivos, primero las Alcachofas crujientes con queso blanco, coronadas con láminas de rábanos y montados sobre puré de garbanzos, ¡excelente! Luego el Porkbelly Glaseado con jengibre y coronado con huevas de trucha, que deliciosa combinación, lo recomiendo. Los platos fuertes fueron el Schnitzel de Conejo, cubierto con achicoria (mezcla de repollos y lechugas), pasas asadas, alcaparras y yogur griego, el conjunto de sabores estaba increíble. Luego el Lomo de Cordero de “Elysian Fields” (cordero holístico Pure Bred) asado y terminado con salsa de arándanos este fue el siguiente curso, lo presentaron acompañado de salchichas de hinojo y chalotes caramelizados, el sabor fuerte de la carne de cordero armoniza muy bien con la salsa de arándanos, definitivamente una deliciosa receta. Los postres me sorprendieron, especialmente el Tonka Bean Churro, unos mini churros acompañados de crema caramelizada y sorbete de albaricoque, ¡buenísimos! también la Torta de Chocolate Mi-amere, con cerezas asadas, albahaca, olivas negras y montado por un sorbete de chocolate negro, ¡Wow! que combinación tan diferente. El vino seleccionado fue Le Cadeau Pinot Noir, Williamette Valley, 2013, un brillante maridaje. La carta de vinos es excelente y el servicio de igual manera. El ambiente me agradó mucho, yo recomiendo este lugar. Están ubicados en el #619 de Randolph St. Tel. 312-496-0012.

EL EXQUISITO es una columna que se publica un miércoles al mes. Busca la próxima en septiembre.

SUMINISTRADOS