



¡Inigualable New York!

Reunión familiar cosmopolita. Mi hijo desde Londres, su novia desde California, mi hermano desde Washington y yo desde Palma. Destino, nada más ni nada menos que New York City! Llegamos al super hotel rascacielos en el centro de Broadway que mi *brother* ha reservado (es tan espectacular, que los fines de semana viene gente solo a verlo y subir en los ascensores de cristal), y aunque llevamos horas de viaje y sin dormir, nos vamos a tomar un cóctel a uno de los *roof top bars* más *fashion* de Midtown, **Press Lounge, Ink48 Hotel**. El que iba a ser un cóctel se convierte en dos porque desde allí arriba se ve el mejor *skyline* de Manhattan y, aunque salimos como zombis en las fotos, teníamos que disfrutar de esta maravilla.

Visto que al día siguiente almorzamos en **Refinery**, otro *roof top*, también en Midtown, y desde donde esta vez vemos el Empire State Building, nos damos cuenta en que en Nueva York lo más *in* es hacer *roof topping* (o sea ir de uno a otro). Después de pasar una agradable tarde de paseo y *shopping* (donde no faltó Tiffanys!) y cenar, aterrizamos en **230 Fifth**, otro *roof top bar*, (en menos de 24 horas hemos ido a 3!!), al lado de Flatiron Building. Este sí que era chocante porque tenía como unos iglús de plástico donde te metes y no hace frío, además, dentro, hay hasta una pantalla con chimenea y un fuego para darle más ambiente a la cosa. También tienes la opción de ponerte un albornoz rojo, pero como que te quita todo el glamour que te puede dar *New York*. Optamos por ponernos cerca de las estufas y ver de nuevo el Empire State pero esta vez iluminado, es una pasada! Por lo visto cuando España ganó el mundial de fútbol hace unos años lo iluminaron de rojo, amarillo y rojo! La verdad es que nos ha hecho un tiempo fabuloso y se nota en el estado de ánimo de la gente, todos en modo *happy*.

He de decir que el concepto en cuanto a restaurantes, que está más de moda es *Farm to Table* (de la granja a la mesa). Impulsado en Nueva York entre otros, por el chef Dan Barber del Blue Hill Restaurant, donde todo es local, de temporada, etc., cocina que intenta recuperar los sabores auténticos de los alimentos y trabajando muy de cerca con los agricultores, ganaderos, granjeros ... sin intermediarios en la mayoría de las veces.

Por cierto un hábito que me encanta, y han hecho en todos los restaurantes a los que hemos ido (y que también se hace en Londres), es que en cuanto te sientas te traen una jarra de agua del grifo para de esta manera evitar el apuro de pedir agua del grifo (que es gratis) en vez de agua embotellada (que no lo es).

En breve nos vamos a Washington pero antes hay que visitar la zona *Ground Zero* (9/11), en cuanto llegamos se te pone la carne de gallina, quieres estar en silencio, se te saltan las lágrimas.... *Vaya feeling!*

Menos mal que en unos días volvemos porque aún hay que ir a Central Park (Strawberry Fields) y al mejor bar del mundo, al lado de Wall Street, a ver qué tal nos preparan el Negroni...

.....
**El concepto de
restaurante que
está de moda en
Nueva York es el
Farm to Table**
.....