



Atlanta Prospera a la Hora de Comer

El escenario gastronómico de Atlanta está re-escribiendo el menú con más sofisticación y diversidad que nunca

ATLANTA – La comunidad gastronómica de Atlanta ha ganado su lugar en la mesa de las ciudades culinarias. Con su crecimiento, desarrollo y diversidad, si usted no ha estado en Atlanta recientemente, usted se perdió el mundo.

Accesibilidad, variedad de restaurantes, variedad culinaria y chefs galardonados son ingredientes básicos en la escena gastronómica de Atlanta. Varios vecindarios ofrecen restaurantes con gastronomía de todo el mundo, de África a Asia, de Acadia al Caribe y de Europa al Medio Oriente.

“Atlanta ha vivido la llegada de restaurantes de alta calidad, pertenecientes a chefs y dirigidos por chefs, que han desarrollado conceptos creativos. Eso mantiene la experiencia culinaria interesante y excitante”, dijo Pano Karatassos, fundador de Buckhead Life Group, un grupo de 12 restaurantes incluidos entre los más refinados de Atlanta. “A medida que Atlanta crece, atrae una población muy surtida culturalmente, invitando a nuevos platos, con tapas, cocinaitailandesa, parrillas al estilo brasileño, cocina griega, sushi, y la lista continúa. Parece que no importa qué tipo de comida sea servida, ésta será servida con la firma de la hospitalidad Sureña de Atlanta – esto es siempre una gran atracción”.

Saboree la ciudad que los chefs llaman hogar

Atlanta ha surgido como el orgulloso hogar de muchos restaurantes pertenecientes a chefs y dirigidos por chefs. Con una industria de restaurantes en desarrollo y por su atractivo económico, Atlanta seduce a los chefs más destacados de los Estados Unidos para instalarse y cumplir sus sueños de tener sus propios restaurantes. Pruebe el **Aria** del Chef Gerry Klaskala, que seduce a los comensales con la cocina americana y ambiente sexy. El antiguo chef del Buckhead Diner vino de las filas del Culinary Institute of America de Nueva York y ha desarrollado una exitosa carrera de críticas entusiastas. El aria acaba de ganar la prestigiosa clasificación de AAA Four Diamond para el 2006.

El **Rathbun's** en Inman Park es el concepto de comida americana moderna del Chef Kevin Rathbun. Descrito como el creador moderno, el Rathbun's abrió en el 2004 y tiene un ambiente pacífico pero vibrante. El menú innovador de platos pequeños y recetas “second mortgage” (segunda versión) reinventa las exquisiteces sureñas. En el 2005 Rathbun abrió un segundo concepto, al lado, llamado Krog Bar, un bar mediterráneo especializado en servir vinos con tapas frías. El grupo de restaurantes se ampliará nuevamente en la primavera del 2007 cuando él abra el Kevin Rathbun Steak, también en Inman Park.

Rathbun ya colecciona premios por su homónimo en las revistas *Bon Appetit*, *Travel + Leisure* y *Esquire*.

El deliciosamente popular **JOËL**, sirve cocina con inspiración francesa con influencias asiática y mediterránea y postres galardonados. El Chef Joël Antunes vino de Francia, habiendo ganado posiciones previamente en restaurantes franceses de nivel internacional. Antunes se mudó a los Estados Unidos para ocupar el cargo disponible de chef en el restaurante The Dining Room del Ritz-Carlton, en Buckhead, antiguamente ocupado por Guenter Seeger, otro admirado chef de Atlanta y propietario de un restaurante. En el 2001, Antunes abrió su propio establecimiento y desde entonces ha disfrutado de una serie de distinciones.

Entre en la plaza de **Taurus**, el nuevo bar americano con ambiente de club de la década de 1950. El Chef Gary Mennie, antiguo chef ejecutivo del popular Canoe, abrió este restaurante en 2005 y prepara comidas selectas, mariscos y carnes asadas con hueso para mantener el sabor intenso. Una zona elevada donde se distribuyen los asientos crea el ambiente de una plaza de toros y es el sello de distinción de su salón comedor.

Lo que alguna vez fue sólo el sueño de la pareja Linton y Gina Hopkins, el **Restaurant Eugene** hoy es una realidad. El Chef Linton Hopkins muestra su devoción a los condimentos a través de la sofisticada cocina americana contemporánea, destacada con técnicas clásicas. La decoración refinada y elegante resulta en un ambiente sensual y delicado, destacándose los talentos de estos artistas reconocidos nacionalmente.

“La hospitalidad sureña de Atlanta realmente la hace única”, explica Karatassos. “Esta ciudad tiene una mezcla de cocinas realmente sofisticadas y creativas, combinada con una atención generosa y acogedora. Además, como la industria de restaurantes ha crecido, cada restaurante tiene que ser exclusivo y sobresaliente para sobrevivir. Es ese espíritu de competitividad que distingue la calidad en Atlanta por sobre otras ciudades”.

Algo para satisfacer cada antojo

La diversidad culinaria en Atlanta está reflejada por las comidas refinadas, decoraciones exclusivas y ambientes que crean una agradable experiencia culinaria. Mariscos succulentos con influencia griega se pueden encontrar en Buckhead en el **KYMA**, la proeza culinaria que ha sido presentada en publicaciones internacionales, incluyendo diarios y revistas griegas.

El **TWO.urban licks** presenta un depósito con elegancia urbana, con un excelente menú americano y la rotisserie más grande del país, asando lentamente carnes y pescados enteros a la llama. El **Rolling Bones**, según la revista *Bon Appetit*, uno de los 50 Mejores Restaurantes de los Estados Unidos, sirve succulentas parrilladas en una gasolinera antigua renovada.

Las fusiones e influencias del este imperan en toda Atlanta. La clasificación de los Mejores Restaurantes Asiáticos Nuevos de 2005 de la revista *Food & Wine* destaca el elegante **Sampan**, que sirve sofisticada comida china en un hermoso comedor de cortinas transparentes y muebles de laca negra, y el **Com Vietnamese Grill Restaurant**, ubicado en

el corredor internacional de Buford Highway, en Atlanta. Encuentre exquisitas creaciones de sushi en el **MF Sushi Bar**. El nombre del restaurante rinde homenaje al chef de sushi y copropietario Chris Kinjo, a quien llaman de “Magic Fingers” (dedos mágicos) por la facilidad y gracia con que él crea su famosa comida. Disfrute los sabores de Tailandia en **NAN**, un templo de arte culinario que transporta a los comensales a las zonas más refinadas de los Estados Unidos.

“La industria de restaurantes de Atlanta refleja la diversidad y cultura tan abundantes en la capital del Sur”, dijo Spurgeon Richardson, presidente del Atlanta Convention & Visitors Bureau (ACVB). “Tenemos más de 8.000 restaurantes en el área metropolitana de Atlanta y sus alrededores, lo que significa que uno puede comer en un restaurante diferente todos los días durante los próximos 22 años.”

Se recomienda hacer reservas

Sede de muchos establecimientos gastronómicos galardonados, Atlanta ha conseguido un lugar entre los principales destinos gastronómicos de los Estados Unidos. En el 2006, la Mobil Travel Guide premió a **Park 75, en el Four Seasons Hotel Atlanta, y Bacchanalia**, cada uno con calificación de 4 estrellas. Dos restaurantes de Atlanta fueron honrados con el codiciado nivel de cinco estrellas, **The Dining Room** del The Ritz-Carlton, en Buckhead, y **Seeger's**. Solamente otras dos ciudades en los Estados Unidos comparten el status de base de dos restaurantes de cinco estrellas. El lujoso **Quinones at Bacchanalia** acomoda sólo 38 comensales y consiste de un menú de precio fijo de ocho o más platos conteniendo ingredientes locales, orgánicos y de estación.

La revista *Forbes* recientemente reconoció varios restaurantes de Atlanta en su guía de los “Mejores Restaurantes de Negocios”. Bacchanalia, Seeger's y The Dining Room fueron incluidos como los mejores lugares para comer y tomar vino y para cerrar un trato durante una comida en Atlanta. En el comienzo de la lista de los mejores lugares para hacer un almuerzo de negocios estaba **City Grill**, donde por lo menos 50 por ciento de los clientes están trabajando mientras comen, de acuerdo con la propietaria Karen Bremer.

Saboree la ciudad

Los barrios internos de Atlanta dan dimensión al ambiente del escenario gastronómico. Las diferentes personalidades de cada área influyen en los menús y el ambiente para crear una experiencia gastronómica armoniosa.

Uno de los barrios más destacados de Atlanta, Buckhead, incluye muchos edificios altos exclusivos y muchas e imponentes mansiones. Paraíso antiguo de los profesionales más jóvenes y destacado como la zona más exclusiva de Atlanta, Buckhead también es un lugar nocturno de Atlanta e incluye algunos de los clubes nocturnos y restaurantes más populares de la ciudad. Pruebe el sushi y las modernas combinaciones de comidas en el lujoso **Bluepointe** u ofrezca lo mejor para los clientes especiales en el **Bone's**, una excelente parrilla de Atlanta. Vea y sea visto en **Twist**, popular entre la multitud que cena tarde , que ofrece brillantes platos pequeños y además se puede encontrar con las celebridades que lo visitan. Reconocido como el corazón de las artes en Atlanta, el Midtown es una zona conocida por su diversidad residencial combinada con un joven y enérgico vecindario de negocios. Pruebe excelente comida internacional en el pequeño restaurante urbano, **the**

GLOBE o bifes, mariscos y sushi con estilo asiático en el sofisticado **Silk**. Conozca el apasionante paisaje en el **Shout** en el salón más alto, completo con cabañas, mientras saborea unas tapas, pizzas a la leña y sushi. El futurista **Piebar** está ubicado en el edificio de un banco refaccionado de la década de los 60 y sirve pizzas con ingredientes de todo el universo y originales cócteles.

Lugar popular entre los jóvenes profesionales de Atlanta, Virginia-Highland es famoso por su vecindario de compras de 50 años de antigüedad con restaurantes familiares exclusivos y tiendas minoristas. Este vecindario vivo y acogedor es sede del **Wisteria**, un establecimiento refinado y reservado, preparado para aliviar el alma con platos sureños contemporáneos. **La Tavola Trattoria** es un restaurante italiano de vecindario que sirve platos simples pero creativos, principalmente del sur de Italia. Platos picantes y excelentes condimentos están en el menú del **Sala Sabor de México**, que sirve auténtica comida mexicana, con un toque brillante pero de barrio.

Atlanta al Fresco

Comer al aire libre es un pasatiempo favorito de los habitantes de Atlanta y es complementado por el clima templado de la ciudad, todo el año. Compruebe el extenso tequila bar de **Agave's** o margaritas caseras en un patio cubierto con acentos del sudoeste. Desacelere en el **Murphy's** de Virginia-Highland, en un elegante patio externo, probando un menú con influencias francesa y americana. Unos pocos kilómetros al norte, en el corazón de Buckhead, pruebe comer al aire libre en **Nava**, que sirve algo de la mejor cocina contemporánea del sudoeste.

Para un ritmo tranquilo, visite el **Horseradish Grill** cerca del Chastain Park. Comida sureña sofisticada servida en un establo de caballos restaurado atrae a los locales. El famoso Chattahoochee River ofrece un romántico escenario para comer frente al río. Situado a las orillas sombreadas del "Hooch's", el **Canoe** presenta las creaciones culinarias del Chef Carvel Grant Gould.

Estos ingredientes se combinan para hacer de Atlanta un destino gastronómico aventurero para los visitantes. Es hora de probar Atlanta otra vez.

Establecido en 1913, el ACVB es una organización privada, sin fines de lucro, creada exclusivamente para comercializar el área metropolitana de Atlanta y Georgia como el principal destino de convenciones, reuniones y recreación en el mercado regional, nacional e internacional, y para incidir favorablemente en la economía de Atlanta a través de las convenciones y el turismo. www.atlanta.net

###

Para mayor información, comuníquese con el departamento de relaciones públicas de ACVB:

Lauren Jarrell
Director
404.521.6649

Jessica Lumsden
Specialist
404.521.6645

Suzanne Forte
Specialist
404.521.6632

Tara Burnham
Assistant
404.521.6398

ljjarrell@atlanta.net

jlumsden@atlanta.net

sforte@atlanta.net

tburnham@atlanta.net