

Le Bernardin – NYC

Olá,

Um restaurante especializado em peixes e frutos do mar, o Le Bernardin é uma dica para quem tem o paladar exigente! É um dos sete restaurantes que tem 3 estrelas no Guia Michelin em NYC.

A reserva é obrigatória, e não é tão fácil... Os homens devem vestir obrigatoriamente blazer, como os tradicionais restaurantes europeus!

No almoço o menu com uma entrada, um prato principal e sobremesa tem um valor fixo. O serviço é impecável e a comida perfeita...

De entrada pedimos a vieira, com um molho maravilhoso e o tartare de atum com *foie gras*! Realmente muito bom!



[Clique para ampliar](#)

Os pratos principais foram: Halibut e Lagosta! A lagosta estava perfeita! Nunca comi nenhuma igual! Textura e sabor surpreendente!



Clique para ampliar

As sobremesas também estavam deliciosas!

Recomendo o Le Bernadin para quem gosta de restaurantes tradicionais e sofisticados. Importante destacar que a comida é realmente sensacional!

AMBIENTE: Muito formal

ATENDIMENTO: impecável

CUSTO: \$\$\$\$

Dicas Gastronômicas de NYC

1. Dean & DeLuca

Parada obrigatória quando vou no SoHo! Tem comidinhas de todos os gostos: padaria, confeitaria, comida japonesa, *rotisserie*, sopas, saladas, queijos, frios, cafeteria, chocolates... enfim mais fácil falar o que não tem! Tanto para comer ali (em pé, pois não tem mesas), quanto para levar, ou como os novaiorquinos para saírem comendo na rua! E tem todos ingredientes mais especiais para preparar as receitas mais elaboradas, tudo fresco e apetitoso! Recomendo muito dar uma passadinha!

www.deandeluca.com



Clique para ampliar



Clique para ampliar

2. Eataly

O Eataly é um pedacinho da Itália no meio de NYC! Restaurantes de carne, pescados, massas, vegetariano e aperitivos com espaços exclusivos para *mozzarella*, presunto de parma, queijos, *paninis*, vinhos, sorvete, café, doces... Enfim, tudo de

melhor da Itália em plena 5ª Avenida! Parece um mercado público, com produtos para comprar e fazer em casa (pena que nos hotéis não tem cozinha e não tem como trazer). Desde a primeira vez que fui fiquei encantada! É delicioso parar tomar uma taça de vinho e observar o movimento – que desta última vez estava enorme pois era feriado! No terraço tem a La Birreria (cervejaria) ao ar livre... concorrida mas super legal! Vale a pena começar por lá, depois sugiro um almoço! Escolha entre massa, pescados ou carne! O manzo de carnes é o mais procurado! E depois você pode tomar um sorvete delicioso, ou ir até o Nutella Bar – que é uma perdição! Enfim, se você for a NYC e gostar de comer bem não deixe de reservar algumas horas para o EATALY!

www.eataly.com



Clique para
ampliar



Clique para
ampliar

3. The Plaza Food Hall

No hotel mais famoso de NY existe um andar (subterrâneo) dedicado a gastronomia! Uma espécie de praça de alimentação sofisticada que você encontra de sanduíche a caviar... bastante variedade! Várias comidinhas gostosas e gourmet e ingredientes

especiais! Esperava mais por ser no Plaza... mas vale o passeio para tomar um café ou fazer um lanchinho! Ouvi dizer que o sanduíche de lagosta é divino (mas não provei)!

www.theplazany.com/dining/foodhall



Clique para
ampliar

Vamos dar dicas de restaurantes de NYC também em breve!