

# Seleeta

## MIAMI

Premios Tu Mundo trajo música, VIP's y más, a la ciudad mágica

## INFLUENCIA ITALIANA

Lujo en la alfombra roja del Festival de Cine Internacional de Venecia

## PARÍS

Gigi, Kendall y otras caras en las pasarelas del Haute Couture

# CHIQUI DELGADO

OCTUBRE 2017 \$3.95



LA CARA QUE ENAMORÓ A UN  
PÚBLICO INTERNACIONAL



ETARU es el nuevo restaurante del veterano chef y propietario Rainer Becker, cofundador de las renombradas mecas gastronómicas Zuma y ROKA en Londres. Afortunadamente para nosotros, ETARU está situado en Hallandale Beach. El chef ejecutivo es el joven chef Hamish Brown, quien dirigido por Becker, nos deleita con su menú contemporáneo de la cocina "Robotayaki" japonesa. La técnica perfecta de Brown domina en las Tempuras, especialmente la de pollo frito Japonés con mayonesa de "yuzu kosho". Pequeños bocados de sabores resaltan en los rollitos "Maki", incluyendo el de atún picante con pepino, cebollín y migajas de Tempura; y el de salmón crudo servido con aguacate, espárragos y wasabi. Una parrilla "Robata" sirve de asador para las carnes y pescados. Entre las más deliciosas ofertas se encuentran la costillas de cerdo con glaseado picante de "Tobanjan" y el salmón "Teriyaki" con limón. Los postres, incluyen un extraordinario pudín caliente de chocolate amargo y una opción de té verde con chocolate y helado de pera.



Otro restaurante del mismo Grove Bay Hospitality Group es STILTSVILLE FISH BAR, un concepto cuya inspiración proviene de la niñez de Jeff McInnis creciendo y pescando en la costa del golfo de Florida. Situado en el área de Sunset Harbour, McInnis y su socia Janine Booth sirven pescados ultra frescos como parte de un menú que es un homenaje a la cocina sencilla. Inspirado en las clásicas ofertas Americanas como alitas de pollo "Buffalo", la pareja nos deleita con su versión marina: alitas de pescado crujientes y cubiertas en salsa picante con especias. Pero es la indulgente croqueta de queso con pimentón que inspira el pecado. Servida sobre una ensalada de tomates "heirloom" y cacahuètes tostados, este plato más me gustó por que combina la croqueta con el nostálgico sabor de queso Americano con pimiento de nuestra niñez – o por lo menos la mía.

## El otoño trae nuevas opciones en lugares sirviendo platos exquisitos para todos los gustos

Por Terry Zarikian

Grove Bay Hospitality Group (GBHG), se ha asociado con el reconocido chef Jeremy Ford, para abrir dos restaurantes, el primero siendo STUBBORN SEED. Ford, ganador del programa "Top Chef", cocina con su amigo, el chef Joe Miazzoni, en un ambiente relajado y muy contemporáneo. Ambos nos ofrecen un menú de platos basados en productos frescos solo de temporada, en donde juegan con texturas y sabores. El menú que cambia frecuentemente es mejor disfrutado compartiéndolo con la mesa. Ejemplos de platos destacados incluyen el crudo de pescado "Wahoo" con aderezo de "buttermilk", fermentado de jalapeño, uva de mar, y melocotón de la Florida; un fragante corte de carne "Wagyu" acompañado por zanahorias; y un exquisito cerdo, servido con nabos carbonizados, jalea de cerezas con especias y los jugos naturales del cochinito. No deje de probar el menú de degustación, el cual lo llevará a explorar el talento de Jeremy Ford con más intensidad.

