

CUADERNO DE CAMPO MANHATTAN



1. The House of Brews

363 West 46th St
www.houseofbrewsny.com

The House of Brews tiene dos locales en Nueva York bastante próximos. Aunque ambos ofrecen la misma carta de cervezas y platos, nos resulta mucho más atractivo el de la calle 46, situado en plena Cocina del Infierno, término acuñado por la policía ante la dureza de este barrio unas décadas atrás.

Local con larga barra en un semisótano y bodega, es una parada ideal para tomar unas cervezas tras asistir a alguno de los musicales de Broadway o como aperitivo de los acogedores restaurantes de la zona. Su carta de cervezas es amplísima, con decenas de referencias en botella de todo el mundo, 20 cervezas de barril y una carta especial de cervezas vintage. En esta última podrás encontrar maravillas en botella de gran tamaño como la Wild Dog Weizenbock Vintage 2007, Barrel Aged Gonzo Imperial, Rogue Old Crustacean Barleywine Vintage 2006, Ommegang Core Aged o la J.W. Lees Harvest Ale, a unos precios que van de los 30 a los 50 dólares.



2. Virgil's BBQ

152 West 44th St
www.virgilsbbq.com

Si buscas un local céntrico en el que experimentar los clásicos platos americanos de carne a la brasa acompañados de alguna cerveza local o de importación, el Virgil's BBQ, perteneciente al grupo Alicart, es una opción bastante aceptable. Te sorprenderá el tamaño de las raciones, su precios bastante atractivos para la zona en la que está o la toalla caliente que acompaña a cada plato que forma parte de su eslogan "te chuparás los dedos". Por el contrario, no debes esperar una carta de cervezas desconocidas para el europeo, pero en este abarrotado restaurante, decorado con fotografías de clientes famosos, la espera es bastante más agradable que en sus competidores, ya que su bar siempre te ofrecerá cervezas de todos los estilos y lugares -la lista de botellas es muy completa-, buenos cócteles y copas generosas. Sin duda, el Virgil's es un buen punto para recuperarse tras una sesión de tiendas, un musical o un largo día en la zona de Times Square.



3. St. Andrews Pub

120 West 44th St
www.standrewsnyc.com

Céntrico pub escocés con decoración elegante en madera y ladrillo, magnífica atención, buena comida de bar y mejor selección de cervezas locales e importadas.

Como no podía ser de otra forma, en su carta de botellas destacan clásicos escoceses con nombres tan populares como Traquair, Orkney, McEwans, Fraoch o Belhaven, aunque la lista de Ales inglesas y cervezas independientes americanas no se queda atrás cumpliendo con creces las expectativas de cualquier aficionado.

En su magnífica barra -con una pizarra que nos recuerda la tradición británica- podremos encontrarnos una veintena de grifos, de los cuales una tercera parte sirven cervezas llegadas de las islas. Si eres un seguidor del whisky de malta, el St. Andrews es uno de los mejores locales de Nueva York para disfrutar de esta bebida. En su carta podrás encontrar más de 150, clasificados por región y destilería.





METROPOLITAN MUSEUM OF ART

QUEENS

Park Ave.
Third Ave.
Second Ave.

NACIONES UNIDAS

EAST RIVER

msburg
dge

BOOKLYN



4. Heartland

127 West 43rd St
www.heartlandbrewery.com

Heartland, que comenzó como brewpub en Union Square en 1995, es hoy en día una cadena con seis locales en la ciudad (uno de ellos en el Empire State). Aunque el original es muy agradable y recomendable, es el de la calle 43, a pocos metros de Times Square, el que nos ha resultado más atractivo con su decoración en madera verde y ladrillo. Las cervezas, con nombres tan sugerentes como Indian River Light, Cornhusker Lager, Harvest Wheat Ale, Indiana Pale Ale Red rooster Ale o Farmer Jon's Oatmeal Stout, siguen premisas clásicas y son bastante interesantes. Periódicamente, Heartland, cuyo centro de producción está en Brooklyn, dónde organizan cursos de cata y fabricación, ofrece cervezas de temporada. En nuestra visita probamos una curiosa Berry Champagne Ale. Es recomendable su Voyage of Beer, una bandeja con todas las cervezas de la casa junto a las especialidades de temporada, y como curiosidad los cócteles hechos con cerveza.



5. The Ginger Man

11 East 36th St
www.gingerman-ny.com

Emblemático pub muy cercano al Empire State Building, que cuenta con una legión de seguidores y una clientela que sabe lo que bebe en un ambiente acogedor. Del The Ginger Man (bautizado en homenaje a la novela de J.P. Donleavy), que tiene sus orígenes en Houston, Texas, donde abrió en 1986, se dice que fue el primer local de Estados Unidos con una gama amplia de cervezas en barril. Este hecho, unido a la pasión de sus propietarios, lo convirtió en un local de culto al que acudía con frecuencia el periodista cervecero Michael Jackson. Su sede en Nueva York, con una alta fachada con letras doradas, pasa desapercibido para la mayoría de turistas y aficionados a la cerveza que viajan sin documentación, pero cualquier cervecero que quiera promocionar sus productos en la ciudad tiene que dejarse caer por el The Ginger Man. Esto hace que casi todas las semanas haya presentaciones de productos, y cervezas únicas. **Imprescindible.**



6. Stout

133 West 33rd St
www.stoutnyc.com

Muy cerca del Madison Square Garden y del Empire State nos encontramos con este local de techos altos, suelo de piedra, madera oscura y una clara vocación deportiva. En sus numerosas pantallas pueden verse toda clase de campeonatos, destacando los partidos béisbol de todas las épocas, lo que atrae a numerosos aficionados de todo el país, pero especialmente a los seguidores de los equipos de la ciudad. De los mismos propietarios que el St. Andrews, el Stout tiene un ambiente menos refinado que el local escocés, pero mantiene su vocación cervecera con 20 cervezas de barril y una gran carta de cerveza en botella. De ésta, haciendo justicia a su nombre, sorprende el apartado dedicado a la Stout, dividido en Dry Stouts, Cream Stouts, Sweet Stouts, Imperial Stouts y Oatmeal Stouts. Sin duda, cualquiera que quiera hacer una cata o un estudio de este oscuro estilo y no desee recorrer medio mundo, debe pasar un par de tardes probando las más de 25 marcas disponibles.



7. Blind Tiger

281 Bleecker St con Jones St
www.blindtigeralehouse.com

Junto con The Ginger Man, el Blind Tiger es el lugar más emblemático para la parroquia cervecera de Nueva York y los expatriados que han quedado prendados de esta bebida. En la confluencia del Soho y el Greenwich Village, el Blind Tiger pasa bastante desapercibido a lo largo del día. No deja de ser un local rústico, un poco destartado, con madera sin barnizar, una chimenea y una barra estrecha, pero desde media tarde se comienza a llenar de fanáticos de la cerveza que hacen que muchas veces sea imposible encontrar un hueco. El "tigre ciego" tiene incondicionales que buscan las mejores cervezas del mundo. Más de 30 cervezas de barril, algunas *cask*, 50 cervezas en botella, carta vintage y una excelente selección de quesos llegados de la prestigiosa quesería Murray's. Los más osados se atreven con el Louise's Famous Bloody Beer, una versión del Bloody Mary pero con cerveza, o sus quesadillas y chiles, preparados en una cocina que avisa con un muñeco de goma con bocina.



8. Gramercy Tavern

42 East 20th St
www.gramercytavern.com

Sin caer en la exageración puedo decir que la Gramercy Tavern es el sitio más elegante y acogedor en el que he comido con cerveza. Dividido en dos ambientes claramente diferenciados: restaurante (dining room) y bar con mesas pequeñas (tavern), una cocina de leña a la vista, antigüedades, flores secas y murales, la profesionalidad del personal de Gramercy sólo tiene parangón en su premiada carta a cargo del chef Michael Anthony o los postres de la pastelería Nancy Olson. Si prefiere dejar para otro día la cocina, recomendamos su carta de quesos americanos y europeos y sus cervezas. Estados Unidos vuelve a demostrarnos que es diferente. Mientras que en Europa es imposible encontrar un restaurante con buena cerveza, la Gramercy tiene ocho cervezas independientes americanas en barril y una selección de 25 cervezas de importación en botella que, curiosamente, está encabezada por Estrella Galicia, eso sí, a 7,50 dólares. **Imprescindible.**



9. Hop Devil Grill

129 St. Marks Place
www.hopdevil.com

Hay un grupo de aficionados a la cerveza para los que la estética carece de interés y creen que lo más importante en un local es la variedad y el número de marcas y estilos disponibles, pero ese no es nuestro caso. El Hop Devil Grill es de esa clase de establecimientos concebidos para dar ese servicio. En su decoración en tonos rojos y en la barra de chapa antideslizante no se ha puesto el mínimo mimo. La música, nos sitúa más en un bar de copas que en un local con 25 cervezas magníficas de barril, una *cask* y una amplia carta de botella con especialidades japonesas nunca vistas en Europa. No dudo de que los responsables del "demonio del lúpulo" sean apasionados de la cerveza. Su selección de productos, la existencia de la "Devil Room" -un sala independiente en la que se sirven seis cervezas de estilo belga- y la buena reputación que tienen entre los aficionados del país así lo atestiguan. Es por eso por lo que creo que deberían cuidar más su envoltorio.