

# Las cinco ciudades gastronómicas de América

*Deja de buscar en otras latitudes, que muchos de los cincuenta mejores restaurantes del mundo están en esta parte del globo*

## 1. México D. F., México

Explosión de colores. El maíz, los frijoles y el ají característicos de la cocina mexicana se están convirtiendo en una gastronomía sofisticada y moderna. Restaurantes como Sud777, Pujol o Quintonil son buenas propuestas para saborear el D. F. Para los que prefieren lo más clásico, el Turibús ofrece el “tour por las cantinas tradicionales”, que recorre los bares más conocidos de la capital. Otra recomendación es visitar Las Quesadillas de María Isabel, en el barrio de Polanco: tienen unas empanadas de flor de calabaza que satisfacen hasta al más escéptico. [visitmexico.com](http://visitmexico.com)

## 2. San Francisco, Estados Unidos

Sabores de la bahía. La multicultural San Francisco no deja de sorprender a cuanto turista hambriento llegue a sus costas. El viejo puerto Fisherman’s Wharf, una de las zonas más animadas de San Francisco, tiene opciones marinas para todo tipo de presupuestos. Los que buscan la especialidad de la ciudad no se pueden perder Chez Panisse, un restaurante en la zona de Berkeley que se ha convertido con los años en lo más gourmet de la bahía. [sanfrancisco.travel](http://sanfrancisco.travel)

## 3. Sao Paulo, Brasil

Sofisticada gastronomía. Para disfrutar de los mejores restaurantes de la ciudad paulista hay que ir hasta el barrio de Jardins. La extraordinaria cocina fusión de Alex Atala, en D.O.M, y la mejor versión de la comida vegetariana de Sattva son dos de las opciones top del San Paulo gourmet. Eso sí, para conocer más hace falta pasear. Comida japonesa en Liberdade, italiana en Famiglia Mancini, los puestos bohemios de Vila Madalena y una parada en el Mercado Central serán básicos en tu recorrido. [cidadedesao paulo.com](http://cidadedesao paulo.com)

## 4. Lima, Perú

La nueva invasión. Nuestra capital peruana se está abriendo campo entre las capitales gastronómicas del mundo y ansía convertirse en un punto clave para los amantes de la gastronomía a nivel mundial. Sus platos bandera, como sus cebiches, sus parrillas y los clásicos criollos, son su carta de presentación. Lugares como Central, Astrid & Gastón y La Mar han sido aclamados en listas internacionales. Sus mercados y huariques asombran hasta a los más exigentes paladares. [peru.travel](http://peru.travel)

## 5. Nueva York, Estados Unidos

Los mil y un aromas. La Gran Manzana, una de las ciudades más cosmopolitas del mundo, no podía faltar en esta lista. Aquí hay que saber combinar restaurantes de lujo con precios accesibles y grandes establecimientos con pequeños lugares gourmet. No te vayas sin probar hamburguesas en el centro de Manhattan, la recién llegada cocina holandesa en SoHo o los manjares del barrio chino. Si quieres conocer los imperdibles, revisa la lista Zagat, con el recuento de lo mejor de lo mejor. [nycgo.com](http://nycgo.com)

[EL COMERCIO PERU](#) (28/09/2015)