VISIT PHILADELPHIA
visitphilly.com/pressroom

CONTACTOS: Arturo Varela
(267) 765-0367, arturo@visitphilly.com
Amber Burns
(215) 599-0781, amber@visitphilly.com
Publicar en Twitter: @visitphillyPR

20 RESTAURANTES QUE PROBAR PARA QUIENES VISITAN FILADELFIA POR PRIMERA VEZ

La lista definitiva de restaurantes para una primera visita a Filadelfia

FILADELFIA, 9 de abril de 2018 – La abundancia que tiene Filadelfia en restaurantes artesanales, cafés independientes y bares vanguardistas presenta un delicioso dilema para todos los comensales, especialmente para quienes visitan la ciudad por primera vez. Sin importar cómo elige uno dónde comer en Filadelfia (investigando antes de su llegada, una aplicación, un paseo por un corredor de restaurantes), ciertos puntos icónicos sirven como grandiosos puntos de partida culinarios.

Estos lugares esenciales de la escena gastronómica de Filadelfia incluyen gigantes de la gastronomía de lujo, restaurantes históricos de mariscos, lugares internacionales destacados y establecimientos clásicos de sándwiches. Son lugares con los que sueñan las personas que se han mudado fuera de la ciudad y a los que siempre regresan cada vez que vuelven a casa. Predilectos por sus entornos sin pretensiones y comida inolvidable, estos lugares son la columna vertebral de la escena gastronómica de la ciudad.

Para tener en cuenta: los restaurantes imprescindibles de Filadelfia no son todos restaurantes. Dentro y más allá de la ciudad, la cadena local de tiendas de abarrotes en constante expansión, **Wawa**, inspira lealtad. Y, con 26 locales hasta ahora en todo el mundo, la marca de café originaria de Filadelfia, **La Colombe,** tiene cuatro locales en la ciudad que son paradas esenciales para cappuccinos y lattes fríos perfectos.

Para lugares con comedor, la siguiente lista es un buen lugar para empezar (a comer):

Plaza de comida y mercado:

1. **Chinatown Square –** Una adición relativamente nueva a la escena gastronómica de Chinatown, este espacio renovado es un punto de lanzamiento ideal para explorar la comida ecléctica del barrio. Aquí se sirve: bao, poké, brochetas camboyanas, comida callejera japonesa, helado en rollo tailandés y hasta una fusión de cocina mexicana/coreana. 1016-18 Race Street, chinatownsq.com

-más-

2. **Reading Terminal Market –** Durante 125 años, este mercado público situado debajo de un cobertizo para trenes ha proporcionado a los compradores ingredientes, utensilios de cocina, regalos y comida. Las personas que lo visitan en el desayuno y el almuerzo pueden elegir entre 30 diferentes restaurantes y puestos de servicio rápido que sirven el platillo auténtico de los Amish de scrapple y huevos, lox y bagels, jambalaya picante, pad thai, gyros, crepas y más. Calles 12th y Arch Street, (215) 922-2317, readingterminalmarket.org

Comida casual:

3. **El Compadre –** Aunque aún se llama Italian Market, la zona histórica que corre a lo largo de la Calle 9 desde Christian Street pasando Washington Avenue ahora refleja la composición multicultural del vecindario. Este querido restaurante mexicano está en su centro. El menú pequeño y económico de la chef Cristina Martínez se concentra en platillos llenos de sabor como barbacoa de borrego (sábados y domingos), *guisado* de costillas de cerdo y pollo en mole. 1149 S. 9th Street, (215) 694-3797
4. **Han Dynasty –** Crea antojos masivos por los fideos Dan Dan, la cadena de restaurantes Szechuan de Han Chiang empezó en los suburbios y ahora se ha expandido para incluir tres locales en la ciudad. Más allá de los adictivos platillos con aceite picante, los platillos imprescindibles incluyen cordero al comino, pescado con chile en escabeche y mapo tofu. 123 Chestnut Street, (215) 922-1888; 3711 Market Street, (215) 222-3711; 4356 Main Street, Manayunk, (215) 508-2066; handynasty.net
5. **The Olde Bar –** El chef José Garcés, otro ganador local del Premio James Beard, ya había dejado una profunda huella en los restaurantes de Filadelfia con Amada, Tinto, Village Whiskey y más cuando revivió el clásico lugar de mariscos de Old City, Bookbinder's. Continuando con la historia del restaurante, The Olde Bar sirve pescado y mariscos, pastelillos de cangrejo, filete Óscar y el ponche Fish House con el elegante estilo de un estandarte de la época moderna. 125 Walnut Street, (215) 253-3777, theoldebar.com
6. **Pat's King of Steaks/Geno's Steaks/ DiNic's Roast Pork/John's Roast Pork –** Los tradicionalistas del cheesesteak (sándwich de carne y queso) discutirán sobre cuál es el mejor de la Avenida Passyunk, Pat's o Geno's (muchos visitantes piden uno de cada uno para compararlos). Algunos dicen que la joya del Sur de Filadelfia, John's Roast Pork es el mejor lugar. Sin embargo, el cheesesteak no es el único sándwich icónico de Filadelfia. El Italiano de puerco asado ofrece probablemente un sabor más intenso, y John's Roast Pork y DiNic's en Reading Terminal Market lo preparan bastante bien. Pat's, 1237 E. Passyunk Avenue, patskingofsteaks.com; Geno's, 1219 S. 9th Street, (215) 389-0659, genosteaks.com; DiNic's, 51 N. 12th Street, (215) 923-6175, tommydinics.com; John's, 14 E. Snyder Avenue, (215) 463-1951, johnsroastpork.com
7. **Ralph's –** La tradicional salsa roja (o "gravy", como se le conoce en Filadelfia) domina el plato en este restaurante del sur de la ciudad. Propiedad de la misma familia por cinco generaciones, uno de los restaurantes italianos más antiguos del país tiene una designación histórica y un encanto atmosférico. 760 S. 9th Street, (215) 627-6011, ralphsrestaurant.com
8. **Sabrina's/Sam's Morning Glory Diner –** El almuerzo en Filadelfia es una costumbre respetada, especialmente si incluye porciones gigantes y cocina creativa. Dos famosos restaurantes nacidos en el Sur de Filadelfia, Sabrina's Café y Sam's Morning Glory Diner atraen regularmente filas en sus locales por sus divertidos menús de fin de semana de panqueques enormes, tortillas de huevo y más. Sabrina's, 910 Christian Street, (215) 574-1599; 1804 Callowhill Street, (215) 636-9061; 227 N. 34th Street, (215) 222-1022, sabrinascafe.com; Sam's, 735 S. 10th Street, (215) 413-3999, themorningglorydiner.com

9. **Tacconelli's –** Alguna vez fue el secreto mejor guardado del vecindario de River Ward de Port Richmond, esta pizzería de quinta generación y que solo acepta efectivo, pide a sus comensales que llamen por adelantado para reservar la masa, limita a esos comensales a tres ingredientes por pizza y les permite traer su propio vino o cerveza, mas no licor.
2604 E. Somerset Street, (215) 425-4983, tacconellispizzeria.com

Dulces y postres:

10. **Franklin Fountain –** Las filas que se forman en el exterior de este establecimiento todo el año son un testamento de la popularidad de esta fuente de sodas que celebra los días de antaño de Filadelfia. Las nuevas confituras de temporada como el helado de caramelo con sal marina y helado vegano se pueden disfrutar junto con delicias antiguas como las sodas caseras. 116 Market Street, (215) 627-1899, franklinfountain.com
11. **John's Water Ice –** Tan tradicional de Filadelfia como la Campana de la Libertad, el *water ice*, un tipo de raspado o granizado conocido en otros lados como *Italian Ice*, se puede encontrar en toda la ciudad, pero este lugar histórico en Bella Vista ha deleitado a sus clientes desde 1945. La receta totalmente natural, disponible en sabor limón, cereza, chocolate y piña establece un estándar de alta calidad. 701 Christian Street, (215) 925-6955, johnswaterice.com

Restaurantes lujosos:

12. **Laurel –** Una de las reservaciones más codiciadas se puede encontrar en un pequeño restaurante en la Avenida Passyunk que fusiona la cocina francesa con la estadounidense. El chef y propietario, Nicholas Elmi, cambia el menú regularmente, pero a los comensales siempre se les garantiza una comida refinada y sorprendente. 1617 E. Passyunk Avenue, (215) 271-8299, restaurantlaurel.com
13. **Oyster House –** Abierto desde 1947, este acogedor restaurante de mariscos de Center City es famoso por contar una de las mejores horas felices de la ciudad con ostiones a $1. La hora de la cena trae una comida distintivamente atemporal que acoge la tradición (almejas casino, ensalada de pollo, ostiones fritos) y preparaciones más modernas. 1516 Sansom Street, (215) 567-7683, oysterhousephilly.com
14. **Parc Brasserie –** Stephen Starr, quirn ganó el Premio James Beard en la categoría de Restaurantero Sobresaliente en el 2017, cuenta 20 restaurantes en Filadelfia (y otros 16 desde Nueva York a Miami hasta París). Sus primeros dos restaurantes, Continental y Buddakan en el Distrito Historico de Filadelfia, siguen siendo tan populares como siempre, pero Parc, el bistro y café parisino de Rittenhouse Square, representan al Starr moderno. 227 S. 18th Street, (215) 545-2262, parc-restaurant.com
15. **Vedge –** La comida vegana tiene su mejor representante en el equipo dinámico del chef Rich Landau y la chef repostera Kate Jacoby. En su sofisticado bistro, considerado ampliamente como el mejor restaurante vegano del país, la pareja crea platillos y postres a base de plantas que son atrevidos, intensos y sustanciosos. Los comensales de todas las convicciones se quedan impresionados. 1221 Locust Street, (215) 320-7500, vedgerestaurant.com
16. **Vernick –** Sin trucos ni pretensiones, el chef Greg Vernick (ganador del Premio James Beard por el Mejor chef del Atlántico Medio del 2017) ha convertido a su restaurante del mismo nombre en Center City en una celebración de la nueva cocina estadounidense. Con cócteles ingeniosos, combinaciones de sabores asequibles, pero intrigantes y muchos diferentes ingredientes para el pan tostado, es el tipo de lugar donde se podría cenar todas las noches, si tan solo hubiera mesas disponibles. 2031 Walnut Street, (267) 639-6644, vernickphilly.com

17. **Vetri Cucina –** Con una estudiosa pasión por los ingredientes y la preparación, el chef veterano, Marc Vetri, redefinió la cocina italiana en Filadelfia hace dos décadas con su enclave de Spruce Street sirviendo un menú de degustación cada noche. En la actualidad, Vetri sigue siendo una experiencia personal incomparable para los comensales que buscan romance y un factor sorpresa. 1312 Spruce Street, (215) 732-3478, vetricucina.com
18. **Zahav –** Del imperio de restaurantes locales de Michael Solomonov y Steven Cook, este restaurante israelí en Old City sigue siendo la joya de la corona, muy querido en todo el país por su giro moderno del mezze y las carnes asadas. (Zahav es el lugar que le otorgó a Solomonov el honor más grande de James Beard: Chef Sobresaliente en el 2017). Los otros locales del dúo, como Federal Donuts, Goldie y Abe Fisher también son excelentes al ofrecer más que solo lo tradicional. 237 St. James Place, (215) 625-8800, zahavrestaurant.com

Restaurantes lujosos con un giro causal:

19. **Fork/High Street on Market –** Desde su apertura en 1997, Fork en Old City se las ha arreglado para estar a la vanguardia de la innovación culinaria, ofreciendo a los comensales delicadas pastas y mariscos locales en un entorno lujoso mas no presuntuoso. Su restaurante hermano y vecino más casual está abierto todo el día para servir desayunos, almuerzos y cenas, junto con un maravilloso pan hecho en casa. Fork, 306 Market Street, (215) 625-9425, forkrestaurant.com; High Street on Market, 308 Market Street, (215) 625-0988, highstreetonmarket.com
20. **Talula's Garden/Talula's Daily –** La visión de Aimee Olexy de la comida regional de la granja a la mesa se hizo realidad por primera vez en su mercado/restaurante Talula's Table en Kennett Square. Stephen Starr le ayudó a traducir su visión en algo grande para este local de Washington Square. El Garden ofrece comida de lujo, mientras que el Daily ofrece una experiencia de comida casual. Ambos cuentan con exquisita comida, un atento servicio y una gran cantidad de excelente queso. 210 W. Washington Square, (215) 592-7787, talulasgarden.com;
208 W. Washington Square, (215) 592-6555, talulasdaily.com

###

VISIT PHILADELPHIA® es nuestro nombre y nuestra misión. Como la agencia de mercadotecnia de turismo oficial de la región, construimos la imagen de la Zona Metropolitana de Filadelfia, promovemos las visitas e impulsamos la economía.

En el sitio web y blog oficiales para visitantes de la Zona Metropolitana de Filadelfia, visitphilly.com y uwishunu.com, los visitantes pueden explorar lugares para visitar, próximos eventos, itinerarios temáticos y paquetes de hotel. Las fotografías y videos cautivantes, los mapas e información detallada para visitantes hacen que los sitios sean herramientas efectivas para planear un viaje. Junto con los canales de redes sociales de Visit Philly, las plataformas en línea se comunican directamente con los consumidores. Los viajeros también pueden llamar y visitar el Independence Visitor Center para obtener información adicional y boletos.

Nota a los editores: Para fotografías de alta resolución de la Zona Metropolitana de Filadelfia, visite la galería de fotografías en visitphilly.com/pressroom.