CONTACTO: Arturo Varela
(267) 765-0367, arturo@visitphilly.com
Tweet Us: @visitphillyPR

Tweet It: Cocina cubana, puertorriqueña, pan-latina, mexicana y más comida latinoamericana en @visitphilly: vstphl.ly/2YpDlmW

COMIDA CENTRO Y SURAMERICANA, CUBANA, PUERTORRIQUEÑA Y MEXICANA EN FILADELFIA

Los Restaurantes Latinos Tienen Prominencia Desde El 'Gran Noreste' Hasta El Profundo Del Sur De Filadelfia

FILADELFIA, 26 de julio de 2019 – La diversa escena de restaurantes latinos de Filadelfia refleja a los residentes de la ciudad y la región. En 2010, el censo de los Estados Unidos informó que 187,611 residentes de Filadelfia—o el 12.3% de la población—son latinoamericanos. En julio de 2018, la estimación del censo aumentó a 14.1%. Con esta robusta población de residentes latinos viene una variedad increíble de lugares para comer: restaurantes mexicanos, bistros cubanos perfectos para una noche de cita, establecimientos puertorriqueños familiares e innovadores culinarios pan-latinos, ubicados por todas partes de la ciudad.

Éstos son algunos de los mejores restaurantes latinos de Filadelfia:

Cocina Argentina:

- **Jezabel's Argentine Café & Bakery –** Jezabel Careaga es conocida por sus empanadas argentinas, pero también por su preparar deliciosas tortillas de patatas, croissants de jamón y queso y postres como torta de ricota y pastafrola de membrillo (tarta dulce de membrillo). Careaga también organiza cenas mensuales con chefs invitados llamadas *If My Grandma Were To Cook For You* y diseña y vende muebles para el hogar en su estudio de al lado.
  206 S. 45th Street, (267) 519-2494, jezabelscafe.com

Cocina Brasileña:

- **Broncos Brazilian Steakhouse –** Elegante, rústico y de precio razonable, este *BYOB* (restaurante en el que los comensales pueden traer su propia botella de vino o licor), sube las apuestas con su concepto de carne y bufé. Los regulares elogian las costillas, la carne de res con ajo, los corazones de pollo, el guiso de cabra con yuca, la fruta fresca, los jugos de fruta y el flan. 7634 Castor Avenue, (267) 686-8788, broncosphilly.com
- **Picanha Brazilian Steakhouse –** La contraparte familiar de las cadenas de restaurantes de carnes brasileñas ofrece carnes al estilo de churrasco y un bufé con verduras, ensaladas y acompañamientos. Los sábados significan una feijoada casera, cerdo cocido a fuego lento y un estofado de frijoles negros. 6501 Castor Avenue, (215) 743-4647; 1111 Locust Street, (215) 608-8870, picanhagrill.com

-mas-

Cocina Centroamericana:

- **El Bocado** – La cocina salvadoreña, mexicana y hondureña se encuentra su hogar en este rincón en la esquina del sur de Filadelfia. El Bocado es conocido por las pupusas rellenas de queso y chicharrones, y el pollo frito servido con plátanos verdes y salsa de tomate asado. 1005 E. Avenida Passyunk, (267) 758-2390
- **El Merkury –** Este restaurante tradicional se especializa en comida callejera centroamericana inspirada en la cocina maya. El maíz, el chocolate, el chile y los frijoles son platos populares como pupusas de base de maíz, hechas con carne o vegetariano. 2104 Chestnut Street, (267) 457-5952, elmerkury.com

Cocina Colombiana:

- **On Charcoal –** Carnes suculentas y marinadas se cocinan sobre un fuego vivo en este destino del noreste de Filadelfia que abre temprano para el desayuno y recorre hasta el almuerzo y la cena BYOB. Los aperitivos de arepas y chori-criollas (chorizo colombiano con papas fritas), avanzan los platos principales de costillas besados con humo, bistec o pollo. 6516 Castor Avenue, (215) 613-8933, oncharcoal.com

Cocina Cubana:

- **Alma de Cuba –** Este restaurante en Rittenhouse moderniza la comida cubana. El ceviche de cobia viene con pulpo, jalapeño, aguacate y lima kaffir; la vaca frita, hecha con filete de faldón estofado y chamuscado, se sirve con tomate escabèche; el flan viene con cuajada de lima y helado de galletas Graham. 1623 Walnut Street, (215) 988-1799, almadecubarestaurant.com
- **Cuba Libre –** Este popular restaurante y club nocturno en *Old City*, el distrito histórico de la ciudad, ofrece un menú del renombrado chef Guillermo Pernot. Una orden clásica de Cuba Libre incluye ceviche, empanadas de Mamá Amelia, lechón asado, mariscos a la parrilla, mojitos y tres leches. 10 S. 2nd Street, (215) 627-0666, cubalibrerestaurant.com

Cocina Dominicana:

- **Cibao Fried Chicken Restaurant –** Este puesto de Kensington ofrece gran sabor a precios bajos, entre ellos pollo frito, carne de cerdo, pastelillos de arroz y frijoles, y berenjenas guisadas. 3382 Frankford Avenue, (215) 426-1480
- **Parada Maimon –** Este restaurante en el área de Spring Garden sirve tradicionales empanadas de carne, arroz amarillo con frijoles, tostones y pasteles. 345 N. 12th Street, (215) 925-2000, paradamaimon.net

Cocina mexicana:

La gran comunidad mexicana de Filadelfia ha abierto e inspirado taquerías casuales y puestos de tacos en toda la ciudad—de hecho, tantos que VISIT PHILADELPHIA® creó un comunicado de prensa separado sobre tacos. Encuéntralo aquí.

- **Blue Corn –** A lo largo del mercado de 9th Street, la familia Sandoval sirve cócteles refinados, quesadillas de huitlacoche y tacos con mariscos. Gran parte de la comida se sirve en tortillas de maíz azul originario de San Mateo Ozolco, en Puebla, México, la ciudad natal de los propietarios. 940 S. 9th Street, (215) 925-1010, @bluecornrestaurant

- **Cafe Ynez –** Este soleado café de Washington Avenue, de los propietarios de Jet Wine Bar, transporta los sabores de la Ciudad de México—cemitas de cerdo, tinga de pollo—cortesía del chef Juan Carlos (JC) Piña, junto con horchata, cafés hechos al estilo mexicano y una selección de bases para quienes desean traer su propia botella de licor. 2025 Washington Avenue, (215) 278-7579, cafeynez.com
- **El Distrito –** Este destino de la 'Ciudad Universitaria' (University City) del chef José Garcés canaliza la ciudad de México con colores brillantes y tacos auténticos rellenos de carne de res cocido a fuego lento con chile, maíz y hongos silvestres o chorizo vegetariano hecho de tofu. El tequila aquí es abundante; la decoración divertida incluye un clasico VW Beetle convertido en una mesa. 3945 Chestnut Street, (215) 222-1657, distritorestaurant.com
- **El Rancho Viejo –** La atracción principal de esta taquería mexicana familiar son sus bistecs a la parrilla con mole, pollo asado y cordero asado, servido con salsas y tortillas frescas. 942 S. 5th Street, (215) 644-8735
- **El Rey –** Un antiguo comensal del centro de la ciudad (Center City) establece una escena retro para tacos de cordero y portobelo y chile relleno junto con micheladas (cerveza con especias y lima). Los tacos también están disponibles en el bar Ranstead Room, ubicadao en la parte posterior del restaurante. 2013 Chestnut Street, (215) 563-3330, elreyrestaurant.com
- **Las Bugambilias –** Un bistro vibrante en South Street que sirve almuerzos y cenas cada día de la semana, además de brunch viernes a domingo.El menú incluye enchiladas con queso Chihuahua con mole, cócteles creativos y tequilas. 148 South Street, (215) 922-3190, lasbugambiliasphilly.com
- **Las Cazuelas –** Este restaurante de Northern Liberties satisface los antojos de los clientes mexicanos: mole, sopes, tamales y margaritas mixtas para quienes traen su propia botella de tequila. El chef Alfredo Aguilar es conocido por su refrescante ceviche. 426 W. Girard Avenue, (215) 351-9144, lascazuelas.net
- **Los Camaradas –** Este restaurante/bar en Graduate Hospital cuenta con clienets recurrentes que disfrutan de sus tacos, la selección de tequila y mezcal y su ambiente. Hay mesas al aire libre con vistas al parque Julian Abele. 918 S. 22nd Street, (215) 309-3727, loscamaradas.com
- **Mission Taqueria –** Los propietarios de Oyster House en Center City equilibran la tradición mexicana y la innovación, ofreciendo tacos de costilla de res y pollo con mole acompañados con las más sofisticadas croquetas de cangrejo con salsa de maíz carbonizada y cócteles de primera calidad. 1516 Sansom Street, 2ndo piso, (215) 383-1200, missiontaqueria.com
- **Plaza Garibaldi –** Vuelve a La Vida, sopes, huaraches, barbacoa y tacos de callos son algunos de los platos tradicionales que se sirven en este festivo restaurante y bar conocido por su selección de tequila. 935 Washington Avenue, (215) 922-2370, plazagaribaldiphilly.com
- **Que Chula es Puebla! –** Este simpático BYOB de Kensington sirve tres comidas al día. Hay una gran variedad de platos típicos, como guiso de camarones picante, chimichangas y tacos tradicionales o crujientes con carne deshebrada, tripa, o bistek. 1356 N. 2nd Street, (215) 203-0404, chulaespuebla.com
- **South Philly Barbacoa –** El restaurante de los chefs Cristina Martínez y Benjamin Miller ofrece increíble barbacoa, pancita, tortillas recién preparadas y un consomé que les valió el premio del "mejor restaurante nuevo" de Bon Appétit. Pero, South Philly Barbacoa es mucho más que tacos: sus tortas y platos también tienen muchos fanáticos. 1140 S. 9th Street, (215) 360-5282, facebook.com/1149s9th

- **Tequilas Restaurant –** Desde 1986, este restaurante de Rittenhouse Square, ubicado en una mansión con murales, pone un toque sofisticado a la cocina tradicional mexicana. En el menú: cócteles de tequila, queso fundido, ostras, branzino envuelto en tamal y camarones a la parrilla sazonados al estilo maya. 1602 Locust Street, (215) 546-0181, tequilasphilly.com

Cena Pan-Latina:

- **Būccann Restaurant and Rum Bar –** Un restaurante y bar nocturno con un tema náutico, el Būccann de Rhawnhurst ofrece cócteles y comida con un enfoque pan-latino. Margaritas y mojitos acompañan comida de Cuba (ropa vieja), República Dominicana (bistec salteado), y México (tacos de carnitas). 7254 Castor Avenue, (267) 686-2961, instagram.com/buccannphilly
- **Mixto Restaurante –** Este restaurante y bar de Washington Square West ofrece una gran variedad de platillos: vaca frita cubana, churrasco argentino y kibbe dominicano. Mixto abre temprano para el desayuno y el brunch los fines de semana. 1141 Pine Street, (215) 592-0363, mixtorestaurante.com
- **Tierra Colombiana Restaurant** – Este restaurante en El Centro de Oro sirve una deliciosa variedad de alimentos regionales. Arepas colombianas, puré de plátanos dominicanos con camarones y arroz con pollo cubano con salchicha de cerdo y aceitunas verdes son solo algunas de las opciones. 4535 N. 5th Street, (215) 324-0303, tierracolombianarestaurant.com
- **Sabor Latino** – En este restaurante-club nocturno de Upper Darby, los huéspedes disfrutan de una noche de baile con el plato clásico puertorriqueño pernil, el churrasco argentino, el pescado frito al estilo colombiano y una variedad de otros platos pan-latinos. 33 Garrett Road, (610) 352-8414, saborlatinoud.com

Cena Peruana:

- **Chalaco's Ceviche & Pisco Bar –** Una pareja peruana y su socio de negocios dirigen este restaurante en Schmidt's Commons. El bar de pisco es una razón suficiente para ir, por no mencionar el menú peruano de mariscos y el ceviche. 1030 N. 2nd Street, (267) 534-5819, chalacos.com
- **El Balconcito I y II –** Los establecimientos familiares de comidas del noreste de Filadelfia, (uno en Lawncrest, el otro cerca del Roosevelt Mall), tienen dos experiencias distintas bajo un solo techo: cocina portuguesa y peruana. Un solo plato puede abarcar de Lisboa a Lima, emparejando bacalao asado con pimiento y cebolla y un bistec a la parrilla al estilo portugués con ceviche mixto y pollo a la brasa (pollo asado peruano). 658 East Godfrey Avenue, (215) 342-2340; 7326 Castor Avenue, (215) 342-3165, elbalconcito.com
- **Vista Perú –** Ceviches espectaculares, cócteles de pisco y lomo saltado introducen los sabores de Perú a un nuevo y elegante espacio de Old City. El equipo del noreste de Filadelfia detrás de otros restaurantes más casuales (El Balconcito), han abierto un restaurante y un bar moderno, con elegantes interpretaciones de los platillos andinos favoritos. 20 S. 2nd Street, (215) 398-5046, vistaperuphilly.com

Cocina Puertorriqueña:

- **Bar Bombón –** En este bar de Rittenhouse Square, Nicole Marquis, propietaria de HipCityVeg, combina su herencia puertorriqueña con su estilo de vida vegano y ofrece versiones de tacos, sándwiches, nachos y margaritas sin carne, sin huevo y con productos libre de lácteos. 135 S. 18th Street, (267) 606-6612, barbombon.com

- **El Bohio –** Durante 20 años, este sitio en el Centro de Oro ha servido los sabores auténticos de la comida de Puerto Rico, como ensaladas, sándwiches y platos pequeños que incluyen chips de plátano frito, raíz de mandioca frita, alitas de pollo en salmuera de cerveza y croquetas. 2746 N. 5th Street, (215) 425-5991
- **El Coqui Panaderia y Reposteria –** Aunque en gran parte es una panadería, este espacio en Harrowgate también sirve platos sabrosos como el mofongo, las empanadas y el pollo guisado. 3528 I Street, Harrowgate Plaza, (215) 634-5508, elcoquipanaderia.com
- **Freddy & Tony's –** Este restaurante familiar ofrece una amplia variedad de sabores favoritos de Puerto Rico. La institución en North Philly vende pastelillos, bistec, habichuelas, plátanos rellenos y una variedad de platos combinados. 201 W. Allegheny Avenue, (215) 634-3889
- **Lechonera Principe –** Santiago y Margarita Príncipe asan cerdos y pollos enteros sobre un tradicional pozo de carbón puertorriqueño en el patio trasero de su casual 'servicio rápido' en Kensington; también alientan a los clientes a zambullir las carnes ahumadas con su salsa piqué hecha en casa. También en el menú: arroz y frijoles, alcapurrias (pastelitos de plátano verde o mandioca), pastelillos (pastelitos rellenos de carne) y la zarzaparrilla Caribeña, mavi. 235 W. Cecil B. Moore Avenue, (215) 235-9048, facebook.com/lechoneraprincipe
- **Loco Lucho –** Los chefs Luis Liceaga y Rafi Nieto introducen comida callejera puertorriqueña a las masas en el famoso Reading Terminal Market. Su menú, con influencias latinas y locales, está compuesto de empanadas, pollo frito, paella de mariscos, pinchos de filete de falda marinado con chimichurri y el sándwich *Philly Special*, hecho con carne, pollo, bistec, salsa picante y papa. 51 N. 12th Street, (267) 314-5525, readingterminalmarket.org

Cocina Venezolana:

- **Puyero Venezuelan Flavor –** Pequeño pero poderoso, este radiante BYOB de 'Society Hill' tiene clientes que van al mostrador para pedir comida callejera venezolana: increíbles arepas, patacones y limonadas caseras. 524 S. 4th Street, (267) 928-4584, puyeroflavor.com
- **Sazon Restaurant & Cafe –** Este BYOB hogareño y elegante sirve platos abundantes de carne, arroz y frijoles; tofu a la plancha; y arepas rellenas de queso (sin gluten), acompañado trufas de chocolate caseras y bebidas. 941 Spring Garden Street, (215) 763-2500, sazonphilly.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 para editores: Para obtener fotografías en alta resolución y b-roll de la Gran Filadelfia, visite la sección de fotografías y videos de visitphilly.com/mediacenter.