

Tip: no hay reservaciones, probablemente tendrás que esperar unos minutos por tu mesa. Ubícalo: 780 Richards St., (604) 879-3114 Horarios: Lu a Vi de 8:00 a 15:00 horas; Sá y Do de 9:00 a 15:00 horas.



Es la locación perfecta para disfrutar de un desayuno o almuerzo casual y llenador. Su menú es conciso y de acento mediterráneo, pero lo que tiene este lugar a tope es ese toque casero y apacador que la cocina pone en cada plato.

A primera hora, no puedes perderte sus famosos waffles con una salsa clásica, como la de chocolate oscuro, o alguna más atrevida, como las de caramelo salado y lavanda; por supuesto, acompañados de una de las especialidades cafeteras de la casa.

Si te gusta lo especiado y exótico, prueba el tajín, preparación tradicional de las gastronomías argelina y marroquí que se sirve en un plato de barro. También vale la pena hincarle el diente a alguna de las creaciones del chef con tocino curado o ahumado en casa.

CAFÉ MEDINA

VANCOUVER ENTRES

BRITISH COLUMBIA.- SI ESTÁS POR IRTE A DISFRUTAR DE LA TEMPORADA DE ESQUÍ EN WHISTLER, BIEN VALE LA PENA HACER UNA ESCALA FOODIE EN ESTA CIUDAD. AHÍ TE VAN TRES ESTABLECIMIENTOS PARA CONSENTIR AL PALADAR CON PREPARACIONES QUE PRESUMEN EL SELLO Y LA FILOSOFÍA CULINARIA CANADIENSE.

TERESA RODRÍGUEZ



irse de Vancouver sin cenar aquí sería un pecado. Si hay un chef que sabe reflejar la diversidad cultural de Canadá en platillos contemporáneos, llenos de colorido y respeto por los ingredientes, ése es David Hawksworth.

Su restaurante, instalado dentro del Hotel Rosewood Georgia, es el spot culinario del momento.

El diseño de interiores corrió a cargo de uno de los despachos canadienses más prestigiados, Munge & Leung, y ha sido tema en varias publicaciones especializadas.

Las ocasiones que llevan a los comensales hasta las mesas de Hawksworth son eclécticas, desde negocios hasta festejos de alguna ocasión especial. La recomendación es dejar las fachas en el hotel y optar por un atuendo chic.

Éste es uno de los lugares donde vale la pena dejar al chef decidir; pide el menú degustación con maridaje.

HAWKSWORTH



Imprescindible reservar y llegar un poco antes para probar los cocteles del bar. 801 West Georgia Street, (604) 673-7000 Lu a Do, cenas a partir de las 17:00. Menú degustación disponible hasta las 21:30.

Todo, absolutamente todo lo que aquí se lleva a la mesa es producto canadiense fresco y de temporada. Es más, si pides un refresco, te ofrecerán cola, root beer o ginger ale de una embotelladora local que, por cierto, tiene un original diseño de etiquetas.

La carta ofrece una decena de opciones, pero hay para todos los gustos. Desde una ensalada del día, bautizada como "cosecha de la granja" y capaz de conquistar a cualquier no vegetariano, hasta pollo frito y hamburguesa angus. Claro que, si quieres hacerle los honores a los productos estrella de British Columbia, prueba platillos con salmón o atún.

Pide uno de sus samplers de cerveza o vino. Pueden no ser las mejores etiquetas que hayas bebido, pero difícilmente vas a poder probarlas en otro lado.

Lleva souvenirs culinarios de su boutique, con tu ticket de consumo tienes 10 por ciento de descuento. 1596 Johnston St, (604) 682-6681 Lu a Vi de 11:00 a 21:00 horas; Sá y Do de 9:00 a 16:30 horas



Cortesía de los restaurantes

EDIBLE CANADA