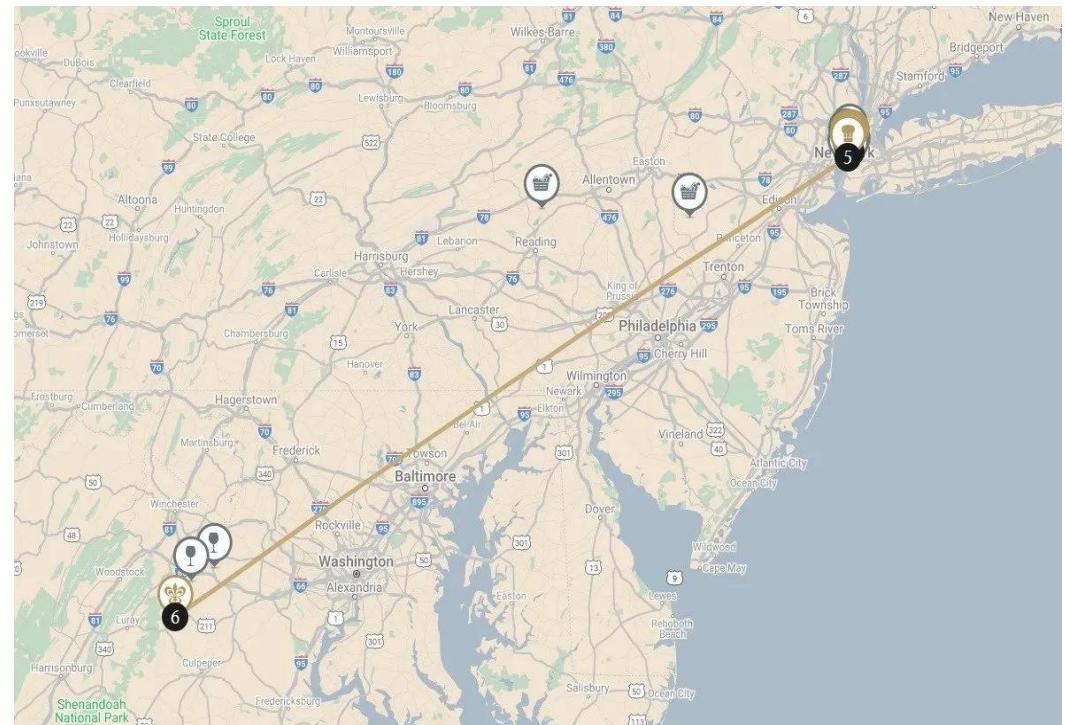




## **ROUTES DU BONHEUR Nueva York-Washington, la gastronomía orientada hacia la naturaleza**

Desde hace más de una década, las ciudades de Nueva York y Washington reinventan el arte de la mesa. En torno a algunos grandes cocineros del país han florecido múltiples productores orientados hacia el desarrollo sostenible y nuevos mercados ecológicos, en y alrededor de las dos metrópolis. Una visita a los sabores de este nuevo modo de vida estadounidense.



**6 NOCHES  
PRECIO PREVIA  
PETICIÓN\***

Un conserje a su disposición:  
**+1 800 735 2478 \***

\* Precio total a título indicativo para el 02/07/2026, calculado sobre la base de 2 personas en habitación doble para una estancia del número de noches indicado en esta página por establecimiento, exceptuando actividades recomendadas, establecimientos no reservables en línea y restaurantes.

\*\* Precio de una llamada local.



## 1 NUEVA YORK — 4 NOCHES

( 2 propiedades )

## Daniel

**Restaurante en una ciudad.** Instalado en Manhattan, el lionés Daniel Boulud se ha convertido en uno de los Chefs más importantes de la escena internacional. Pero la fama no ha cambiado en nada su estilo personal y acogedor. Su gran principio: "elaborar los mejores productos americanos según la tradición culinaria francesa". Mezclando ingredientes sencillos y nobles, convierte un plato rústico en el colmo del refinamiento. Entre sus expertas manos, productos regionales, como las vieiras de la bahía de Nantucket o el buey de Montana, se cocinan hasta alcanzar la perfección, en un marco donde la decoración contemporánea se incorpora con elegancia a una arquitectura neoclásica deslumbrante.

Descanso semanal :  
almuerzo y lunes noche.



Miembro de Relais & Châteaux desde 1995  
60 East 65th Street  
New York  
10065, Nueva York, New York

## SAGA

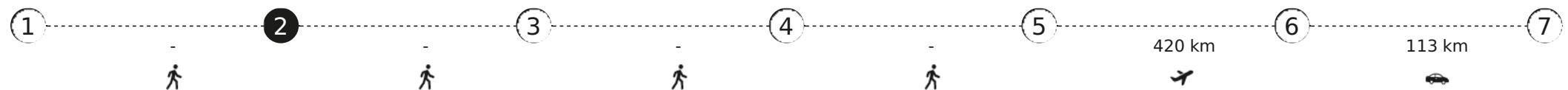
**Restaurante en una ciudad.** Ubicado en lo más alto de un edificio art-déco característico del Distrito Financiero, SAGA es un cuento neoyorquino que cautivará sus cinco sentidos. Con una vista panorámica de 360°, un solario y tres grandes terrazas, el restaurante, distribuido en cinco plantas, no se parece a ningún otro. Dos plantas están reservadas a las estancias privadas, en las que el terciopelo con tonos cálidos, el mármol de las mesas y los detalles de piedra esculpida acentúan el efecto de refugio. En la planta 63 se encuentra el comedor principal, enmarcado por el horizonte repleto de rascacielos que se extiende detrás de los ventanales. La cocina de SAGA, tremadamente cosmopolita, se inscribe de maravilla en este mundo urbano y refinado, y al mismo tiempo distendido. El menú gastronómico de siete platos del chef Jamal James Kent se inspira en sus recuerdos de infancia y sus viajes por todo el mundo. En el piso 64, los aficionados a los cócteles podrán reescribir la historia en el Overstory.

Descanso semanal :

almuerzo.



Miembro de Relais & Châteaux desde 2023  
70 Pine St  
63rd Floor  
10005, New York



## 2 NUEVA YORK

( 2 propiedades )

## Jean-Georges

**Restaurante en una ciudad.** Jean-Georges Vongerichten a menudo está considerado como un "genio", un "gran maestro de la gastronomía". En su legendario restaurante de Manhattan, el Chef francés sirve, en un marco inspirado por el Zen, "cocina thai-french" que se reinventa cada trimestre. Una fusión que engendra platos extraordinarios: tallarines de atún amarillo con aguacate, rábanos especiados y marinada de jengibre; foie gras, muesli con cerezas ácidas, vinagre balsámico añejo y acedera; o tarta de chocolate y helado de vainilla en rama de Jean-Georges. El toque final de cada plato se da en la mesa, una manera original de despertar los sentidos y desvelar algunos secretos del Chef.

## Descanso semanal :

Restaurante gastronómico: lunes y domingo. "Nougatine": abierto todo los días.



Miembro de Relais & Châteaux desde 2000  
One Central Park West,  
10023, Nueva York, New York

## Cerca de la propiedad

- Sopas en el MoMA
- Las mejores panaderías de NY



## Un conserje a su disposición:

**+1 800 735 2478 \***\*El precio de una llamada local

## The Modern

A los pies del MoMA, en el animado barrio de Midtown, The Modern es una síntesis de la gastronomía y el arte de vivir de Manhattan. El restaurante ofrece platos exquisitos e insólitos en los que destacan los ingredientes excepcionales y de temporada. En el comedor, que da al jardín de esculturas Abby Aldrich Rockefeller, los clientes pueden degustar la cocina estadounidense moderna del chef Thomas Allan, con un toque francés. La decoración, obra del gabinete de diseño Bentel & Bentel y libremente inspirada en el estilo Bauhaus, se adecua a la perfección al restaurante de un museo de arte moderno. En una atmósfera distendida y cordial, The Modern multiplica las experiencias gustativas, y sus menús degustación hacen las delicias de los paladares exquisitos: calabaza cortada con cuchillo, pato madurado en seco con endivias o pudín de pan quemado, acompañados de una carta de vinos con premios internacionales.



Miembro de Relais & Châteaux desde 2024  
9 W 53rd St  
10019, Nueva York

### Cerca de la propiedad

- Sopas en el MoMA
- Las mejores panaderías de NY



### Un conserje a su disposición:

**+1 800 735 2478 \***

\*El precio de una llamada local



**3 NUEVA YORK**

( 1 propiedad )

**Per Se**

**Restaurante en una ciudad.** Tras el éxito de su restaurante californiano, The French Laundry, Thomas Keller ha trasladado su saber hacer a Manhattan. Su estilo presta especial atención a los detalles, no solamente en cuanto a la cocina, sino también a la presentación, el ambiente y el marco. En este restaurante elegante con vistas a Central Park, el Chef Chad Palagi interpreta recetas americanas modernas con una ligera influencia francesa. Entre sus platos emblemáticos, "Ostras y Perlas" -sabayón de perlas de tapioca con ostras pochadas y caviar- o "Chuleton de buey asado". Tales exquisitezces culinarias llevan a creer que la perfección es de este mundo.

**Descanso semanal :**  
almuerzo de lunes a jueves.



Miembro de Relais & Châteaux desde 2006  
10 Columbus Circle, 4th floor,  
10019, Nueva York, New York

**Cerca de la propiedad**

- Brooklyn Grange, la más famosa granja ecológica urbana
- Los bares de vinos de moda


**Un conserje a su disposición:**
**+1 800 735 2478 \***
\*El precio de una llamada local
**1**
**2**
**3**
**4**
**5**
**6**
**7**


420 km

113 km

**4 NUEVA YORK**

( 1 propiedad )

**Gabriel Kreuther**

**Restaurante en una ciudad.** Gabriel Kreuther, originario de Alsacia, es un virtuoso del foie gras, ya sea entre dos tiernos trozos de pichón o condimentado con pacana confitada. Su patria natal nunca está lejos, se encuentra en una hoja de col verde, en un sabroso kouglof o en el icono de la cigüeña de su restaurante. El Chef, que ha pasado por los pianos más reputados de Europa y Nueva York, se encuentra actualmente en el centro de Midtown, al mando de los fogones del concurrido restaurante que lleva su nombre. Desde la cocina abierta, no se escatima en la oleada de platos y manjares, presentados en una vajilla original de la mano de un equipo experimentado y apasionado. Un ejemplo de ello es el refinado buñuelo de ancas de rana que se coge por el hueso y se sumerge en un caldo con sabor a ajo y limón.

**Descanso semanal :**

almuerzo de sábado a martes y domingo noche.



Miembro de Relais & Châteaux desde 2017  
 41 W. 42nd Street  
 10036, New York

**Cerca de la propiedad**

- Smorgasburg, mercado en Brooklyn
- Zabar's, Delicatessen de leyenda
- Pescar en el Hudson


**Un conserje a su disposición:**
**+1 800 735 2478 \***
\*El precio de una llamada local
**1**

**2**

**3**

**4**

**5**


420 km

**6**


113 km

**7**

**5 NUEVA YORK**

( 1 propiedad )

**Eleven Madison Park**

**Restaurante en una ciudad.** Lo primero que llama la atención en Eleven Madison Park es la luz que inunda el comedor de inspiración art déco, con sus techos a diez metros de altura y sus vistas al parque Madison Square, en pleno centro de Manhattan, Nueva York. Desde hace casi veinte años, el chef Daniel Humm elabora menús de temporada surgidos de una estrecha colaboración con los productores locales y Magic Farms, que cultiva frutas y verduras exclusivamente para el restaurante. El menú del Eleven Madison Park ha sido diseñado con un espíritu completamente vegetariano, explorando toda la riqueza y creatividad de este enfoque culinario. Sin embargo, los comensales pueden optar por una selección de platos a base de carne o pescado, como el famoso pato con miel y lavanda. No deje de descubrir todos los matices de un mundo gastronómico que gira en torno a los sabores vegetales. Tal y como indica la exquisita carta del menú a base de alimentos vegetales, Eleven Madison Park es un restaurante gourmet que le invita a emprender un auténtico viaje gustativo sin igual.

**Descanso semanal :**  
almuerzo, salvo sábado.



Miembro de Relais & Châteaux desde 2009  
11 Madison Avenue  
10010, Nueva York, New York

**Cerca de la propiedad**

- El mercado ecológico de Union Square Greenmarket
- Una barbacoa en la Gran Manzana
- Eataly, tienda de alimentación italiana de NY


**Un conserje a su disposición:**
**+1 800 735 2478 \***
\*El precio de una llamada local
**1**
**2**
**3**
**4**
**5**
**6**
**7**


420 km

113 km

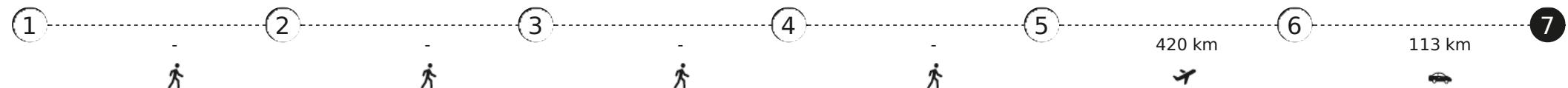
6 WASHINGTON DC — 1 NOCHE

( 1 propiedad )
**Jônt**

Ryan Ratino, considerado en Estados Unidos una figura emergente de la gastronomía estadounidense, ha abierto el restaurante Jônt a pocos minutos de la Casa Blanca, en un barrio de inmuebles victorianos y galerías de arte. En la primera planta, la cocina abierta permite ver al equipo de chefs mientras prepara unos platos exquisitos con la música de fondo de una lista de reproducción de hip hop. Habiendo adquirido una gran maestría, el chef aborda su oficio sin ningún complejo. Su inspiración en la cocina japonesa se basa en productos sencillos y cuidadosamente seleccionados. El restaurante Jont ofrece un recorrido gastronómico que permite apreciar las creaciones del chef y su paleta de sabores, como los steaks tartar de wagyu y el caldo a base de cebada japonesa, o el arroz sasanishiki de Miyagi cubierto de cangrejo real, mantequilla madurada y trufa.



Miembro de Relais & Châteaux desde 2025  
1904 14th St NW  
20009, Washington DC



## 7 WASHINGTON VA — 1 NOCHE

( 1 propiedad )

## The Inn at Little Washington

Restaurante y hotel en el campo.

## Descanso semanal :

Hotel: martes. Restaurante gastronómico: lunes y martes. "Patty Os Cafe and Bakery": miércoles y jueves noche.



Miembro de Relais & Châteaux desde 1987  
Middle and Main Streets  
P.O. Box 300  
22747, Virginia, Washington