



REGISTRARSE | Follow @thedailybeast | TUMBLR | 86° | DOW 13,168.6 0.0, NASDAQ 3,015.9 0.0

Search the Daily Beast

Like 185k



CASA | POLÍTICA | NEGOCIOS | INNOVACIÓN | ENTRETENIMIENTO | BESTIA DE | LIBROS | ARTE | MUJERES EN EL MUNDO

Destacados: JUEGOS OLÍMPICOS MODA ANDREW SULLIVAN HOWARD KURTZ DAVID FRUM

SUBSCRIBE



ELEGIDO POR 53 DE LOS MEJORES CHEFS

# 101 mejores lugares para comer: Europa

05 de agosto 2012 18:02 EDT

**Meaty delicias españolas, un Locavore sueca, y polenta frita.**

Imprimir

E-mail

Comentarios

Tweet 80

Like 193

## CROACIA

### Konoba BATELINA

Pula. 3-85-52-57-37-67

Especialidad: guiso de pescado del Mediterráneo

"Esta es una taberna agradable donde todo el mundo en la familia trabaja. David y su pez padre, la madre está en la cocina preparando la brodetto, y la hermana se encarga de los postres. En mis muchos años de cocinar y comer pescado, esto es tan fresco como se pone. El escenario es una terraza en expansión en un pequeño pueblo costero donde la mayoría de los habitantes son pescadores. Pruebe la ensalada de cangrejo espinoso y brodetto pescado con polenta." -*Lidia Bastianich, anfitrión de Italia de Lidia*

## FRANCIA

### BRAS

Laguiole. 33-5-65-51-18-20

Especialidad: Le Gargouillou

"Bras es conocida por su compromiso con la cocina local y por el chef Michel Bras gargouillou de [un plato de hasta 80 verduras, hierbas y flores]."

- *Joan Roca, El Cellar de Can Roca, Girona, Spain*

### Chez Georges

de París. 33-1-42-60-07-11

Especialidad: Gigot d'Agneau

"Esta primavera, mi esposa y yo hicimos un viaje largamente esperado a París con mis padres. Uno de los aspectos más destacados fue la cena en Chez Georges, un pequeño restaurante francés por excelencia, no ha cambiado desde los días en que Hemingway comimos allí. De todos los platos espectaculares que hemos tenido, la mayonesa oeufs era perfecto en su sencillez, seguido de cerca por los rábanos y la mantequilla".

- *Currence Juan, Ciudad de comestibles, Oxford, Misisipi*

### Chez Yvonne

Estrasburgo. 33-3-88-32-84-15

Especialidad: Coq Au Riesling

"Disfrutamos de foie gras (paté, mousse, cauterizada, brûléed), y nuestro hijo Conrado tenía una explosión en el comedor Los extras Alsacia."

- *Graham Elliot, Graham Elliot, Chicago*



## 101 mejores lugares para comer en el mundo

por la revista Newsweek

Una encuesta mundial merece un panel de jurados .... MÁS



## Mejor come: África y el Medio Oriente

por The Daily Beast

Souk puntos de acceso, bodegas majestuosas, y el tailandés Dubai. MÁS

### Farmers 'Market

Aviñón. En el Mmarché des Halles  
Especialidad: Embutidos Provenzal

"Me agarró un poco de embutidos, queso, una botella de \$ 2 de rosado, y sacó el cuchillo de un picnic improvisado en el sol, en un viejo muro de piedra con vistas a los viñedos."

- Thomas McNaughton, *harina + agua*, en San Francisco

### Guy Savoy

París. 33-1-43-80-40-61  
Especialidad: los colores de caviar '

"La definición perfecta de la buena mesa parisina. En la temporada, su todo-negro de trufa menú es una necesidad "

- Alain Ducasse, *Alain Ducasse au Plaza Athénée de París*

### LA Bigarrade

París. 33-1-42-26-01-02  
Especialidad: Foie Gras con berberechos

"En este sencillo restaurante con una cocina abierta, a cargo del chef Christophe Pelé, se obtiene una comida por \$ 50 a \$ 60 que costaría \$ 350 en cualquier otro lugar."

- David Bouley, *Bouley*, Nueva York

### Le Chateaubriand

de París. 33-1-43-57-45-95  
Especialidad: Sous-Vide de ternera

"La atmósfera es como la mejor fiesta que he estado, pero con la comida extraordinariamente bueno." -Magnus Nilsson, *Fäviken, Jarpen, Suecia*

### Le Pré Catelan

París. 33-1-44-14-41-00  
Especialidad: carne de venado confitado

"Particularmente me encanta Le Pré Catelan, dirigido por el chef Frédéric Anton, uno de mis estudiantes. Agradezco la preocupación por la calidad y, en particular, su médula ósea plato "

- Joël Robuchon, *L'Atelier de Joël Robuchon*, en París

### Le Relais Bernard Loiseau

Saulieu. 33-3-80-90-53-53  
Especialidad: Poulet de Bresse

"Llego el domingo por la tarde para que pueda ver a los comensales que salen de la hora del almuerzo y me digo, que va a pasar conmigo esta noche! Hice toda mi formación básica junto con [el fallecido] Bernard Loiseau, de manera que crea vínculos indelebles. Cada vez que voy, tengo la impresión de que su alma está ahí. Las palabras son muy difíciles de encontrar, pero ya ves por qué me encanta el lugar ... las viejas vigas de madera, las puertas de edad, la cocina excepcional por su esposa y el equipo del chef Patrick Bertron. " de Guy Savoy, *el restaurante Guy Savoy, París*



### Mejor come: América del Norte

por The Daily Beast

Un palacio de recreo francés, los fideos del rock-and-roll, y cocinando bajo país ". MÁS

VER TODOS

Yogb  
b be Y b  
e gTheTag YTi be gb  
h a



### Trufas, Ramen y vientre de cerdo, ¡por Dios!

Nuestros chefs nos llevará en un recorrido en profundidad de sus lugares favoritos para comer, de los callejones del casco antiguo de Hong Kong al sueco tundra. Echa un

Eaten at one of the 101? Tweet your review with the hashtag #NewsweekFoodies!



PorticoREI RT @Newsweek: Traveling to Europe any time soon? Here are the best spots to eat bit.ly/NhqRAC #NewsweekFoodies  
3 hours ago · reply · retweet · favorite

1 new tweet



PorticoREI RT @Newsweek: Traveling to Europe any time soon? Here are the best spots to eat bit.ly/NhqRAC #NewsweekFoodies  
3 hours ago · reply · retweet · favorite

1 new tweet



AlessiaDRossa RT @Newsweek: Top chefs tell us the 101 best places to eat in the world bit.ly/MYC64z #NewsweekFoodies  
4 hours ago · reply · retweet · favorite



Join the conversation



Felipe Schaff / Bernard Loiseau

### **Maison Troisgros**

de Roanne. 33-4-77-71-66-97

Especialidad: Paloma en Hojaldre

"La comida en este restaurante es una lección de historia viviente, que incluye el pasado, presente y futuro de los alimentos de temporada."

- *Michael Anthony, Gramercy Tavern, Nueva York*

### **Pierre Gagnaire**

de París. 33-1-58-36-12-50

Especialidad: Quinteto de langostinos

"Me encanta la manera de Pierre Gagnaire cocineros. Siempre es moderno, y siempre está creando algo nuevo y maravilloso. Él nunca se detiene".

- *Michel Richard, Citronelle, Washington, DC*

## **ALEMANIA**

### **HOT SPOT**

Berlín. 49-30-89-00-68-78

Especialidad: wonton en aceite de chile

"Hot Spot es una auténtica cocina de Sichuan, con un servicio encantador, comidas picantes, y una gran lista de vinos. El Sr. Wu es conocido en todo Berlín y Alemania por su amplia selección de Riesling alemanes".

- *Christian Lohse, Fritz Fischer, en el Regent Berlin*

### **Weinbar Rutz**

Berlín. 49-30-24-62-87-60

Especialidad: sopa de trufas Périgord

"En este elegante bar, una estrella Michelin chef Marco Müller se sirve un menú sencillo utilizando productos regionales. Su alimento se combina con los vinos de sommelier Billy Wagner 1.500 botellas de cava. Wagner sabe brillantemente cómo adaptar el vino al menú".

- *Christian Lohse, Fritz Fischer, en el Regent Berlin*

## **Italia**

### **CAFFE DUOMO**

de Florencia. 39-55-211-348

Especialidad: Spaghetti Carbonara

"Situado en la Catedral, esta romántica y hermosa, de propiedad familiar lugar tiene una chuleta de cordero hoja increíble, y si te quedas el tiempo suficiente, la música en vivo está seguro de obtener a bailar."

- *Tim Love, Lonesome Dove Western Bistro, Fort Worth, Texas*

### **HOSTERIA GIUSTI**

Módena. 39-59-222-533

Especialidad: Tortellini en Brodo

"De los padres de cocina en la cocina para el hijo que sirve a los clientes, este es un clásico, de gestión familiar, restaurante italiano que todo el mundo debería probar cuando en la región."

- *Brandon McGlamery, Prato, Winter Park, Florida*

#### **La Bucaccia**

Cortona. 39-575-606-039

Especialidad: Ravioli hechos a mano

"Este restaurante familiar es un tesoro escondido que descubrí en Cortona, un impresionante estilo medieval pueblo ubicado en la campiña toscana. Se encuentra ubicado en la antigua bodega de un castillo del siglo 13, que da toda la experiencia de la sensación de ser transportado en el tiempo. Mejor castañas raviolis de pollo y mousse de hígado de que he tenido! "

- *Heather Terhune, Cocina Sable & Bar, de Chicago*

#### **LA Subida**

Cormons. 39-481-60-531

Especialidad: Stinco di Vitello

"Un hotel Relais poco en las colinas, de propiedad de Josko Sirk y Loredana. El entorno es precioso, justo en la frontera entre Italia y Eslovenia, y el restaurante refleja esta deliciosa cocina. Si usted está en La Subida en el otoño, cuando no es el comienzo de un enfriamiento en el aire, usted quiere estar sentado al lado del hogar abierto, donde por lo general un caldero de polenta está burbujeando. Tienes que polenta servida con salsa de hongos porcini y el estofado de jabalí ".

- *Lidia Bastianich, anfitrión de Italia de Lidia*

#### **Porchetta ALIMENTOS DE CAMIONES**

Cortona. 39-349-603-72-90

Especialidad. Salumi y cochinillo

"Si bien deambulando por las calles empinadas y estrechas de Cortona, me topé con un camión de venta de comida sándwiches con porchetta y curados derivados del cerdo en la esquina de la calle. Fue allí donde descubrí por primera vez las increíbles posibilidades de alimentos en la vía italiana ".

- *Heather Terhune, Cocina Sable & Bar, de Chicago*

#### **CALLE DE ALIMENTOS**

Bari. El centro

Especialidad: Montículos de Polenta

"No es una mujer muy vieja-que creo que ella tiene un solo diente, y ella se sienta en un taburete bajo con un montón de polenta que se parece a una pila de barras de oro. Frente a ella es un caldero de aceite caliente. Ella Clanks a uno de los bares, profundas fritas en grasa de TI, y lo sirve en un cono de papel con sal de mar. Increíblemente delicioso ".

- *Jamie Oliver, autor de The Naked Chef*

#### **Trattoria Sostanza**

Floencia. 39-55-21-26-91

Especialidad: Pollo frito de mantequilla-

"Sirven el más perfecto, hermoso bistec a la florentina. Confía en mí ".

- *Fergus Henderson, San Juan, Londres*

#### **MONACO**

##### **Le Louis XV**

de Monte Carlo. 3-77-98-06-88-64

Especialidad: Gâteau Au Chocolat

"Mi primera visita fue en 1990, y me quedé impresionado por la experiencia gastronómica mágica. Fue el primer lugar descubrí trufas blancas. Otro plato memorable fue légumes-de-Provence, muy simple, con virutas de trufa negra "-.

*Hélène Darroze, Hélène Darroze en el Connaught Hotel, Londres*



Maurice Rougemont / GAMMA-Getty Images

## RUSIA

**CAFÉ DE MOLINO DE VIENTO (U MELNITSY)** Bugrovo. Cerca de Mikhailovskoye  
Especialidad: Sopa de olla de barro (Shi)

"Los propietarios tienen el equilibrio entre la comida abieveda de la época de Alexander Pushkin (casa de Pushkin está a la vuelta) y la cocina orgánica. Sólo aquí puedes entender lo maravilloso que es freír las patatas y las cebollas marrones dentro de una estufa de piedra de Rusia o el pescado un sabor que es tan fresca, que ha sido sacado del estanque de barrio para el almuerzo".

- Alexei Zimin, *Ragout de Café, Moscú*

### Chaika

Nizhny Novgorod. 7-831-292-19-00

Especialidad: Cangrejo de Kamchatka

"En Chaika, que cuidadosamente jugar con los sabores tradicionales rusos. El chef, Dmitry Shurshakov, construye motivos nacionales en un contexto global-de hígado de bacalao se sirve con las manzanas y las nueces, o arenque con alga nori".

- Alexei Zimin, *Ragout de Café, Moscú*

## ESPAÑA

### Asador Etxebarri

de Atxondo. 34-94-658-30-42

Especialidad: Chorizo ibérico

"Tan seguro como el infierno una de las experiencias más lujosas de comer todos los tiempos. Chef Victor Arguinzoniz parrillas de las cosas-y de muchas maneras, nunca antes soñadas. Sólo los mejores ingredientes del mundo, a la parrilla por el Grillmaster mejor en el planeta." - Anthony Bourdain, *presentador del canal de viajes es Sin reservas*



Foodforthoughtmiami / flickr.com

## BAR BERGARASAN

Sebastián. 34-94-327-50-26  
Especialidad: 'Falsa Lasaña'

"Perfecto para una copa de vino y unos pinchos deliciosos, como la txalupa de hongo." Langostinos  
- *Wolfgang Puck, Spago, en Los Ángeles*

#### **Cal Pep**

Barcelona. 34-933-10-79-61  
Especialidad: Pescado Croquetas

"Cal Pep es un lugar que me gustaría ser feliz comiendo todos los días. Las tapas son inventivas y económica suficiente para pedir una mesa llena".  
- *Bobby Flay, Mesa Grill, de Nueva York*

#### **Dos Cielos**

de Barcelona. 34-933-67-20-70  
Especialidad: Ravioli de Foie Gras

"Los chefs Sergio y Javier Torres un perfecto equilibrio de sabores tradicionales mediterráneos y cocina moderna e innovadora. El uso de los productos magnífico local (algunos realmente crecido en el techo) hace que cada plato más espectacular que el anterior".  
- *Curtis Stone, serie de televisión de Bravo Top Chef Masters*

#### **El Celler de Can Roca**

de Girona. 34-972-22-21-57  
Especialidad: Steak Tartare Dish

"La comida más increíble de mi vida. Todo ello, a partir de los ingredientes, preparación, ejecución, y el sabor, sigue siendo inigualable".  
- *Thomas McNaughton, harina + agua, en San Francisco*

#### **HOTEL Els Casals**

Sagàs. 34-93-825-12-00  
Especialidad: hecho en casa chorizo

"Auténtica cocina local. Ellos se abastecen de los productos de su propia granja y huerta. Los platos de pollo son particularmente notables".  
- *Joan Roca, El Celler de Can Roca, Girona, España*

#### **LA BODEGA Donostiarra**

San Sebastián. 34-934-01-13-80  
Especialidad: Bocadillos

"He visitado La Bodega Donostiarra docenas de veces, y siempre sigue siendo informal, con un ambiente popular que la hace especial. Pruebe la tradicional gilda [anchoa y pincho de oliva]. Es el clásico de pintxos de San Sebastián, y este bar hace que sea extraordinariamente bien".  
- *Andoni Luis Aduriz, Mugaritz, de Errenteria, España*

#### **La Cuchara de San Telmo**

de San Sebastián. 34-943-43-54-46  
Especialidad: Foie con Compota de Manzana

"Siempre muy animada, y la calidad de los pintxos es muy bueno. También sirven un gin tonic fabulosa".  
- *Joachim Wissler, Vendôme en el Grandhotel Schloss Bensberg, Alemania*

#### **MUGARITZ**

Errenteria. 34-943-52-24-55  
Especialidad: Piedras, plantas

"Mugaritz no se trata de un plato-se trata de la experiencia total."  
- *Wolfgang Puck, Spago, en Los Ángeles*

#### **Nou Manolín**

de Alicante. 34-965-20-03-68  
Especialidad: Jamón Ibérico

"Cuando estoy en Alicante, me voy a Nou Manolín para la convivencia, la cocina abierta, y las cigalas a la plancha!"

- *Joël Robuchon, L'Atelier de Joël Robuchon, en París*

## SUECIA

### FÄVIKEN Magasinet

Jarpen. 46-647-401-77

Especialidad: Vieiras Con Juniper

"La mayoría de los suecos ni siquiera han estado aquí. La visión Chef Magnus Nilsson por la comida escandinava nuevo es inspirador que demuestra que usted no tiene que vivir en una gran ciudad para crear una experiencia auténtica y deliciosa. Para ir allí y quedarse y comer durante unos días es una experiencia realmente relajante".

- *Marcus Samuelsson, Red Rooster Harlem, Nueva York*

### Roifs KOK

Estocolmo. 46-81-01-696

Especialidad: arenque en escabeche

"Uno de mis favoritos para comer informal-1989 una gran decoración de Jonas Bohlin y la comida super deliciosa."

- *Magnus Nilsson, Fäviken, Jarpen, Suecia*

## REINO UNIDO

### Borough Market

de Londres. 44-20-74-07-10-02

Especialidad: pescado y patatas fritas

"Ellos todo lo que se frien en grasa animal por la bondad que estén crujientes." -

*Tim Love, Lonesome Dove Western Bistro, Fort Worth, Texas*

### Busaba Eathai

Londres. 44-20-79-30-00-88 Especialidad: Tailandia Calamari

"Un gran concepto aquí en Londres es Busaba Eathai, especialmente la ubicada en el Soho. Usted puede obtener grandes platos, los tailandeses auténticos forma rápida y económica".

- *Atul Kochhar, Benares, Londres*

### SWEETINGS PESCADO RESTAURANTE

Londres. 44-20-72-48-30-62

Especialidad: Dover Sole

"Un trabajo en el caos y una comida maravillosa."

- *Fergus Henderson, San Juan, Londres*

### The Fat Duck

Bray. 44-16-28-58-03-33

Especialidad: Gachas de Caracol

"Recuerdo con especial cariño las comidas en el The Fat Duck. Me gusta el ambiente, el equipo, y sobre todo el enfoque gastronómico-brillante, audaz y tremendamente estimulante para los sentidos. El sonido de plato del mar estará en los libros de historia de la gastronomía".

- *Andoni Luis Aduriz, Mugaritz, de Errenteria, España*

Al igual que [The Daily Beast en Facebook](#) y [seguirnos en Twitter](#) para actualizaciones durante todo el día,

Para cualquier consulta, póngase en contacto con The Daily Beast en [editorial@thedailybeast.com](mailto:editorial@thedailybeast.com).

TAGS: **Comida**

---

qT Uña ch ag e f Teg



Distribución de pago

Los diez mejores camionetas de comidas: (La Placa)



Gabby Douglas Toma dos medallas de oro olímpicas-Y Crítica de pelo



Distribución de pago

Los nombres han sido cambiados para proteger las insinuaciones (The New York Times)



101 mejores lugares para comer: América del Norte

b agTe bf

Registrarse

52

	<b>PUBLICAR UN COMENTARIO EN ...</b>

ORDENAR: LO NUEVO | EL MÁS ANTIGUO

**marcello1818**

Hace 15 horas

Creo que te has perdido miles de buenos restaurantes en Italia ... y como no podia elegir Cafe Duomo de Florencia para una carbonara (me refiero ... es solo un restaurante normal, promedio:??? ¿como podria haber quedado tan impresionado), y la polenta en Bari (quiero decir: la polenta es tipico de el norte de Italia, sobre todo en epoca de invierno. No tiene ningun sentido si te ha gustado algo como esto en una ciudad como Bari, que es famoso por su pescado fresco .. Lo siento, pero estoy totalmente en desacuerdo con el restaurante italiano que ha elegido.

COMO RESPONDER

**srobrts1**

Hace 16 horas

Estoy horrorizado por la sugerencia de Caffè Duomo de Florencia. Es un bar run-of-the-mill sucia detras de la Catedral. Como un guia turistico de alimentos en Florencia, esto me hace temblar a los que la gente en realidad podria buscar este punto hacia fuera. El otro restaurante en Florencia que se enumeran, nunca he oido hablar de antes. Y Florencia es una ciudad muy pequena. Me gustaria poder dar una gira de alimentos a los cocineros que pensaban que estos lugares eran dignos.

COMO RESPONDER

**honerhonerhoner**

07 de agosto 2012

Usted parece ser Chicken Run down falta Toynbee Street, Londres.

COMO RESPONDER

**msinfo**

06 de agosto 2012

Ahora imprima esta .... Yo estaba en Europa hace 2 semanas .... arghhhhhh

COMO RESPONDER

Desarrollado por Livefyre

*Secciones:* CASA | POLÍTICA | ENTRETENIMIENTO | LIBROS | VIDEO | MUJERES EN EL MUNDO | ANDREW SULLIVAN | PRESIONAR | NEWSWEEK | SUSCRIBIR

*Destacados:* JUEGOS OLÍMPICOS | MODA | ANDREW SULLIVAN | HOWARD KURTZ | DAVID FRUM

*Socios:* EXPEDIA | HOTELES | HOTWIRE | MERCHANTCIRCLE | REFERENCIA | TESAURO | URBANSPOON

Los datos meteorológicos proporcionados por Weather Underground, Inc.

---