

SABORES IMPERDIBLES WASHINGTON, DC

WASHINGTON
VISIT THE
DC USA

COMER EN WASHINGTON, DC ES VIAJAR CON EL PALADAR POR EL MUNDO. AQUÍ TIENES LOS PLATILLOS Y SABORES QUE DEFINEN EL ESPÍRITU MULTICULTURAL DE LA CIUDAD.

EL CLÁSICO DE LA CIUDAD

HALF-SMOKE EN BEN'S CHILI BOWL

¿Qué es?

Una salchicha ahumada, mitad carne de res y mitad cerdo, servida en pan con chili con carne, queso derretido y cebolla.



¿Dónde probarlo?

En **Ben's Chili Bowl**, en U Street, fundado en 1958. Ha alimentado a presidentes, artistas y viajeros.



Acompáñalo con papas fritas y un batido espeso; el local está decorado con murales afroamericanos y es muy "instagramable".

SALSA MUMBO

EL SABOR SECRETO DE DC

¿Qué es?

Salsa rojo-anaranjada, agridulce y ligeramente picante, con un toque parecido a la BBQ.



¿Dónde probarlo?

En carryouts (restaurantes chino-estadounidenses para llevar) por toda la ciudad.

¿Cómo probarla?

Pide alitas, costillas o papas fritas con mumbo sauce.



En 2018, el alcalde intentó cambiarle el nombre y desató protestas ciudadanas en favor de conservar "mumbo".

PUPUSAS Y COCINA SALVADOREÑA

¿Qué es?

Tortillas gruesas de maíz rellenas de queso, frijoles, chicharrón u otros ingredientes, servidas con curtido (repollo encurtido) y salsa de tomate.

¿Dónde probarlo?

En mercados latinos de Columbia Heights o restaurantes como El Rinconcito.

Precio: Alrededor de \$2-\$3 cada una.



DC alberga a más de 200,000 salvadoreños; las pupusas son una tradición culinaria viva.



COCINA ETÍOPE EN "LITTLE ETHIOPIA"

¿Qué es?

Injera (pan fermentado, textura esponjosa) compartido con guisos de lentejas, carne especiada y verduras.

¿Dónde probarlo?

Shaw y U Street. Restaurantes recomendados: Dukem, Habesha Market, Ethiopic.

Sabores

Espicias como berbere y niter kibbeh que aportan notas cálidas y fragantes.



Se come con las manos, usando la injera como utensilio; es una experiencia comunitaria.



FUSIÓN ESTADOUNIDENSE

¿Qué es?

La alta cocina reinventada: chefs que fusionan sabores del mundo con técnicas y productos estadounidenses.

¿Dónde probarlo?

Cranes (fusión español-japonesa), Succotash (sabores del sur con un toque asiático) y Moon Rabbit (cocina vietnamita moderna con identidad estadounidense).

Imperdible:

Una experiencia culinaria sofisticada que refleja la creatividad y diversidad gastronómica de Washington, DC.



Tanto éxito tiene que diversos chefs locales compiten por la "mejor sazón".



MARISCOS DE LA BAHÍA DE CHESAPEAKE

Especialidades

Crabcakes (pastel de cangrejo) y ostras frescas de la bahía.

¿Dónde probarlo?

Old Ebbitt Grill (histórico, cerca de la Casa Blanca) y el Municipal Fish Market en The Wharf (mercado de mariscos al aire libre más antiguo de EE. UU.).



Rompe con mazo los cangrejos al vapor sazonados con Old Bay; cómetelos en mesas de picnic junto al río.



ALTA COCINA: ESTRELLAS MICHELIN EN DC



3 estrellas:

The Inn at Little Washington (en Virginia, destino gourmet de peregrinación).



2 estrellas:

minibar by José Andrés, Jônt.



1 estrella:

Albi, Rose's Luxury, Xiquet, Métier, Causa, Mita, Reverie, Masseria y El Cielo.

Cocinas variadas:

Desde la mediterránea hasta la mexicana contemporánea y fusiones innovadoras.

DULCES ICÓNICOS Y POSTRES



¿Cuáles son?

- **Cupcakes:** Georgetown Cupcake (reality show) y Baked & Wired (favorito local sin tanta fila).
- **Donuts:** Astro Doughnuts, conocidos por su donut relleno de pollo frito con glaseado picante. Sticky Fingers, una panadería totalmente vegana que sirve una de las mejores donas glaseadas de la ciudad solo los fines de la semana.
- **Otros:** Galletas de Uncle Chip's y limonada granizada en el Zoológico Nacional.

