



GASTRONOMÍA

¿Qué se cocina en LA? Al igual que su cultura, aquí hay un poco de todo. Desde cenas secretas en lugares ocultos hasta pancakes soufflé y restaurantes liderados por celebridades, la escena gastronómica de Los Ángeles es atrevida, diversa y siempre está evolucionando.

APERTURAS Y NOVEDADES GASTRONÓMICAS EN LA

[Le Le Dinner Club](#)

¡Alerta de tendencia! Con miles de angelinos en lista de espera, Le Le Dinner Club invita a solo 32 comensales afortunados a disfrutar de una experiencia culinaria inolvidable en una ubicación secreta. El chef Daniele Uditì, de Pizzana, y el sommelier Ferdinando Mucerino buscan acercar al público a la cocina, los vinos y la cultura de la región italiana de Campania.

[88 Club \(Beverly Hills\)](#)

La reconocida chef Mei Lin debutó su tercer restaurante, 88 Club, el 4 de abril en Beverly Hills. El menú ofrece platillos chinos refinados como pollo rostizado con frijol fermentado rojo (nam yu), *wontons* de camarón y brote de bambú, y pescado agridulce estilo “ardilla”. Esta apertura marca el regreso de Lin a la alta cocina tras el cierre en 2020 de Nightshade, su aclamado restaurante en el Arts District.

[Santa Canela \(Highland Park\)](#)

Desde su apertura el 12 de marzo, las filas en Santa Canela no han parado de crecer. Esta panadería es el nuevo proyecto del equipo de Loreto, donde la chef repostera Ellen Ramos transforma sus raíces mexicanoamericanas en deliciosas creaciones dulces.

[The Ruby Fruit \(Silver Lake\)](#)

Luego de tres meses cerrado, el bar queer The Ruby Fruit reabrió en su ubicación original en Silver Lake. Lo que comenzó como un bar de vinos ahora se presenta como un “bar y parrilla de barrio”. El menú conserva sus clásicos: frijoles gigantes fritos, pollo frito estilo popcorn, hot dogs y sándwiches de pollo a la parrilla. Además, hay vinos, cócteles y opciones sin alcohol. ¿La happy hour? Simple: \$1 de descuento en todo, de 3 a 6 p.m. todos los días.

[Firstborn \(Chinatown\)](#)

El chef Anthony Wang abrió Firstborn en Chinatown, donde presenta su visión de la cocina

chino-estadounidense. Inspirado en la historia de su familia en Beijing, sus viajes por China y su infancia en Georgia y Miami, el menú destaca con un pollo frito estilo Chongqing que tarda dos días en prepararse. El programa de bebidas, a cargo de Kenzo Han, es de los más originales en LA, con cócteles como el Old Fashioned de sésamo y uno con arroz fermentado estilo sour.

Si desea añadir alguno de estos tours y atracciones a su oferta de productos y necesita más información, póngase en contacto con nuestro equipo en traveltrade@latourism.org

SOBRE LOS ÁNGELES Y LOS ANGELES TOURISM

El *Los Angeles Tourism & Convention Board* (Los Angeles Tourism) es la organización sin fines de lucro responsable de la promoción y ventas del destino Los Ángeles, y es la fuente principal para saber dónde hospedarse y qué hacer en la región.

Los Ángeles es un destino dinámico y en constante evolución, donde la diversidad florece y todos son bienvenidos. Descubre el verdadero LA explorando más de 30 vecindarios culturalmente ricos, cada uno con su propia vibra.

La ciudad cuenta con más de 300 días de sol al año, 75 millas de costa idílica, más museos y espacios de artes escénicas que cualquier otra ciudad en Estados Unidos, y una escena culinaria innovadora liderada por grandes referentes gastronómicos.

Capital creativa global y epicentro del universo deportivo, LA ofrece posibilidades infinitas para visitantes de todo el mundo. Para más información, visita discoverlosangeles.com, sigue la página [facebook.com/DiscoverLosAngeles](https://www.facebook.com/DiscoverLosAngeles) o @discoverLA en Instagram.