



## GUÍA GASTRONÓMICA

### ***¿Qué se cocina en LA?***

*Al igual que su cultura, la escena gastronómica de Los Ángeles es un crisol vibrante y diverso. Desde clubes secretos de cena hasta panqueques soufflé y comedores liderados por celebridades, la oferta culinaria angelina es audaz, variada y está en constante evolución.*

### **APERTURAS Y NOTICIAS RECIENTES**

#### **[Incorporaciones a la Guía MICHELIN 2025 \(en toda la ciudad\)](#)**

La Guía MICHELIN continúa reconociendo la escena culinaria de Los Ángeles al sumar siete nuevos restaurantes a su prestigiosa lista. Entre los destacados se encuentran Tomat, Bar Etoile y Kusano. Estas incorporaciones al listado californiano son candidatas a recibir estrellas, que se anunciarán en la ceremonia oficial el 25 de junio de 2025.

[Consulta aquí todos los restaurantes reconocidos de LA.](#)

### **NUEVAS APERTURAS POR ZONA**

#### **[Downtown Dough \(DTLA\)](#)**

Yonnie Hagos y Ajay Relan, fundadores de Good Vibes Only Hospitality, se unieron a la actriz y productora Issa Rae para abrir Downtown Dough, una pizzería ubicada en Hill Street entre la Séptima y Octava. El restaurante opera dentro de Hilltop Coffee + Kitchen a partir de las 3 p.m., una creativa reutilización del espacio.

#### **[Café 2001 \(Arts District\)](#)**

Abierto en febrero 2025, Café 2001 es un nuevo concepto al lado de Yess que transiciona de cafetería luminosa a bar de vinos con ambiente relajado. Los chefs Kino Kaetsu y Giles Clark (ex St. John, Den y Chez Panisse) ofrecen sándwiches de katsu de cerdo, ensalada de huevo con relish, BLT con crema Benedictina y trucha ahumada con papas y moras.

#### **[Firstborn \(Chinatown\)](#)**

En marzo de 2025, el chef Anthony Wang inauguró Firstborn, su interpretación de la cocina chino-estadounidense, inspirada en su historia familiar entre Pekín, Georgia y Miami. El menú incluye pollo estilo Chongqing frito por dos días y cocteles como el Old Fashioned de ajonjolí o un sour de arroz fermentado.

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

Desde su apertura en marzo 2025, esta panadería del equipo de Loreto ha generado gran expectativa. La chef Ellen Ramos transforma sus raíces méxico-americanas en deliciosas creaciones dulces.

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

Tras un cierre de tres meses, reabre este bar queer con el mismo menú popular: frijoles gigantes fritos, pollo frito, hot dog y sándwiches. Hay vino, cocteles y opciones sin alcohol. Happy Hour simple: \$1 de descuento en todo, todos los días de 3 a 6 p.m.

### **[Daisy Margarita Bar \(Sherman Oaks\)](#)**

Del equipo detrás de Mírate, este nuevo concepto reinventa la cantina moderna. Sirven clásicos reinterpretados, mariscos y una extensa selección de tequila. En mayo 2025, abrieron Gilbert Perez Bar en el piso superior.

### **[Voodoo Doughnut \(Hollywood\)](#)**

La famosa cadena de donas abrió una nueva sucursal en Melrose Avenue en abril 2025.

### **[Somni \(West Hollywood\)](#)**

Reabierto tras la pandemia, Somni del chef Aitor Zabala ofrece un menú degustación desde \$495 (sin maridaje). La sala privada, con capacidad para seis personas, tiene un consumo mínimo de \$5,000. Valet gratuito.

### **[Takagi Coffee \(Beverly Grove\)](#)**

La cadena japonesa abrió su primer local en EE.UU. (fuera de Asia) en febrero 2025, cerca del Original Farmers Market. Su menú incluye panqueques soufflé, omurice y pollo nanban.

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

La chef Mei Lin abrió su tercer restaurante con un menú refinado de platillos chinos, como pollo asado y wontons de camarón. Es su regreso a la alta cocina tras el cierre de Nightshade en 2020.

### **[Café Knotted \(Century City\)](#)**

La famosa cafetería surcoreana llegó a Westfield Century City con su especialidad: donas con crema y bebidas como latte de tiramisú de castaña o crema de maíz.

### **[Malou Coffee \(Brentwood\)](#)**

Minimalista y colorida, Malou sirve bebidas como espresso tónica con naranja, latte de dátil y cardamomo, y matcha con yuzu.

### **[Great White \(Brentwood\)](#)**

La cadena costera ya cuenta con cuatro sucursales en LA, ahora también en Brentwood.

### **[Matu Kai \(Brentwood\)](#)**

Matu, especialista en wagyu, presenta su nuevo restaurante hermano, Matu Kai, con platillos como carpaccio, albóndigas y cortes especiales.

### **[Zaytinya \(Culver City\)](#)**

El grupo de José Andrés abrió una sucursal de su restaurante mediterráneo en el hotel The Shay. Además, operarán un rooftop bar (próximo a abrir), room service y más.

### **[Mensho Tokyo \(Culver City\)](#)**

Este icónico bar de ramen japonés abre su primera sucursal en LA.

### **Beethoven Market (Mar Vista)**

En un mercado histórico de 1949, este cálido espacio sirve pastas artesanales, pizzas y pollo rostizado en un asador personalizado. Proyecto del chef Jeremy Adler.

### **Asakura (Santa Monica)**

Primera sede en EE.UU. de La Bombance, restaurante de alta cocina kaiseki. Menú de 6 o 8 tiempos (\$200–HYPERLINK "<https://www.instagram.com/88club/>") deos con caviar.

### **Cosetta (Santa Monica)**

Zach Pollack presenta este restaurante italo-californiano con pizzas de masa inflada al horno, milanesa tailandesa de pollo, burrata y más.

### **Levain Bakery (Venice)**

La icónica pastelería neoyorquina abre en Abbot Kinney con sus famosas galletas gruesas y esponjosas.

### **Jaime Taqueria (El Segundo)**

Del chef Jackson Kalb, esta taquería de inspiración californiana servirá burritos, tacos y margaritas con ingredientes de alta calidad.

### **AttaGirl (Hermosa Beach)**

David LeFevre y Alice Mai lanzan este nuevo concepto italo-californiano con platillos que a Mai le encanta comer.

## **PRÓXIMAMENTE**

### **Dine LA Summer (25 julio - 8 agosto 2025)**

La semana de los restaurantes de LA regresa. Próximamente [más detalles](#) para hacer reservaciones.

### **Tesla Diner (Hollywood)**

Tesla abrirá un diner futurista de dos pisos, con pantallas de cine, estaciones de carga y áreas de comida. Funciona 24/7.

### **Max and Helen's (Larchmont)**

Phil Rosenthal ('Somebody Feed Phil') abre un diner clásico en honor a sus padres. Nancy Silverton colabora en el menú.

### **The NOW (West Hollywood)**

La cadena japonesa Round 1 planea un food hall con locales de sushi y yakitori en este nuevo desarrollo.

### **Badmaash (Venice)**

El restaurante indio moderno abrirá en verano 2025 en Abbot Kinney con una propuesta renovada.

## **SOBRE LOS ÁNGELES Y SU OFICINA DE TURISMO**

El **Los Angeles Tourism & Convention Board** es la organización oficial sin fines de lucro para la promoción del destino. Con presencia en 12 países, su misión es inspirar a los viajeros a elegir LA para vacaciones o convenciones, impulsando así su economía.

Para más información, visita [discoverlosangeles.com/travel-trade](https://discoverlosangeles.com/travel-trade) o @discoverLA en [X](#), [Instagram](#) y [TikTok](#).