

El 'top' de los restaurantes españoles 'Mad for Miami'

¿Miami? ¡Sí! españoles ¡Bienvenidos a Miami! Esta deslumbrante ciudad de playa no se separará de su fuerte cultura y cocina hispana. Algunos de los mejores chefs del país representan la comida y el vino de [España](#) con el toque creativo miamense.

Por lo tanto, si buscas reencontrarte con tu identidad ¡acompañanos!

¿Estás en Miami? No te pierdas nada

Bulla Gastrobar



La afirmación de que “compartir platos puede mejorar tu vida social” no debe tomarse con una pizca de sal en Bulla Gastrobar. Ahora que abarca tres ubicaciones en Miami, el chef Diego Solano ha hecho que los comensales de Miami acudan en masa para charlar y tapear desde que nació el primer [Bulla](#) en Coral Gables.

Debe probar: *Huevos Bulla* y el potaje de garbanzos

Restaurante Leku – Miami



La cocina vasca es la líder indiscutible en el mundo, y el Chef Mikel Goikolea en el [Restaurante Leku](#) expande la idea de ingredientes frescos y técnicas simples con innovación moderna, todo para el deleite de los comensales. Con su ubicación en el nuevo Museo Rubell, puedes disfrutar del arte,

hasta el propio plato.

Debes probar: Tartar de jamón ibérico de bellota.

Casa Juancho – Miami



Ganador del premio Wine Spectator en 2021, [Casa Juancho](#) no necesita presentación para sus residentes de Miami. Su ambiente elegante, su servicio de primera y posiblemente, algunas de las mejores *paellas* de la ciudad, lo convierten en el favorito de muchos. Oh, ¿olvidamos mencionar el vino?

Debes probar: *Paella Marinera*

Restaurante Pata Negra – Miami



Este establecimiento, al que su nombre lo delata un poco, es el proyecto que narra la pasión del Chef y Maestro Delicatessen, [Felipe Pérez](#), el Jamón Ibérico.

Aquí, definitivamente, podrás disfrutar de una tabla de embutidos, un 'marisqueo' de calidad o una amplia variedad de platos tradicionales.

Debes probar: *Combinación de Ibéricos – Plato Ibérico*

Restaurante El Manchego



Recién llegado a Miami, en [El Manchego](#) podrás descubrir un menú repleto de tapas, carnes, paellas y una extensa lista de cervezas españolas.

De jueves a domingo, El Manchego promete una velada animada con guitarra en vivo y flamenco tradicional.

Debe probar: *Tabla de Quesos Variados – Tabla de quesos*

variados

Tropezón



El equipo detrás de uno de los bares favoritos del centro de Miami, Lost Boy Dry Goods, debutó con su primer restaurante, [Tropezón](#), en 'Española Way'.

Su propuesta, basada en tapas y platos para compartir, está cargada de sabores. Pan con tomate, patatas bravas, gazpacho o una tortilla española, están dentro de los platos favoritos, y más aclamados del público.

La ginebra es la estrella del menú de bebidas que ofrece una colección de más de 20 ginebras con infusión de la casa, junto con otros clásicos actualizados como la *sangría* de rosas y los gin martinis.

Debes probar: *Chorizo con la sidra*

The Bazaar – Miami



Tortilla de papas "New Way"



Pulpo a la romesco



The Bazaar



Papas con mojo de Canarias

[The Bazaar](#) en Miami, del reconocido Chef José Andrés, está abriendo nuevos caminos en South Beach, con el arte exclusivo del chef con estrella Michelin y platos atrevidos que crean una “aventura sensorial salvaje”.

Par una experiencia completa, combina sus creaciones una sangría de Jeréz, una jarra de cava o cualquiera de los cócteles disponibles en su bar.

Debes probar: *Tortilla de patatas "New Way"*, el pulpo a la romesco o sus 'papas con mojo' en homenaje a Canarias.

Xixón



Para finalizar, en [Xixón](#), encontramos un estilo de mercado español distribuido en cuatro plantas.

Desde aquí elaboran paellas en directo al mejor estilo 'show cooking'. Más de veinte años en el negocio han dado forma a los platos multipremiados de este restaurante, donde se puede elegir entre un amplio menú y maridar con más de 300 vinos. ¡Olé !

Debe probar: *Fabada Asturiana*

Fuente: Foods Wines From Spain