

Nueva York con aroma de café



La siguiente parada en nuestra ruta a través de los cafés del mundo no podía ser otra que Nueva York, después de haber pasado ya por París y Londres. En esta ocasión, el recorrido lo haremos de la mano del celebre periódico New York Times, que ha elaborado un mapa con las mejores cafeterías de Nueva York.

El New York's Best Coffee Map, que es como se llama el plano en cuestión, incluye una veintena de cafeterías destacadas que figuran en el mapa con una estrella amarilla, acompañadas de otros tantos círculos rosados que identifican cafeterías, bares o restaurantes que ofrecen buen café o lugares en los que se puede comprar café en grano para llevar a casa.

El mapa interactivo está disponible en Internet y se puede también descargar como aplicación para smartphones. Para consultar un café, solo es necesario pinchar sobre la señal correspondiente, estrella o círculo, y se abre una ventana con datos básicos como nombre y dirección, una breve descripción y también información complementaria como el tipo de cafés que trabajan, los sistemas de preparación que utilizan o si disponen de servicio de comidas, entre otros datos.

Haciendo caso de las recomendaciones del rotativo neoyorquino, nos ponemos en marcha dispuestos a descubrir algunos de los mejores cafés de la ciudad de los rascacielos.



Abraco. 86 East Seventh Street East Village

En esta pequeña, minúscula, cafetería apenas hay sitio para seis adultos de pie. Sin embargo decenas de personas se acercan cada día a primera hora de la mañana a recoger su café para llevar, sin importarles las colas ni los apretujones. El secreto es que aquí se preparan algunos de los mejores cappuccinos de la ciudad. Lo hacen Baristas profesionales capitaneados por el propietario del negocio, Jamie McCormick, quien se ha sumado a la moda de diversos establecimientos neoyorquinos de tostar su propio café, una mezcla de brasileños y Etiopias.

Blue Bottle Coffee. 160 Berry Street, Williamsburg, Brooklyn

Un local muy singular, en el que preparan su café en todo tipo de artefactos. Desde máquinas convencionales de palanca hasta otros artilugios de origen japonés que los propietarios de este establecimiento utilizan para preparar café helado. El proceso lleva 12 horas pero el resultado es digno de ser catado.

Café Grumpy. West 20th Street, Chelsea

Este café ha sido noticia por haber instalado en su barra, dos cafeteras de 11.000 dólares cada una. Son de la marca Clover, y según el New York Times sólo hay cinco en Nueva York y unos pocos centenares por el mundo. El café es más que correcto, aunque, sin duda, el atractivo hoy por hoy de este establecimiento son sus máquinas.

Gorilla Coffee. 97 Fifth Avenue, Park Slope, Brooklyn

Este establecimiento es conocido por contar con una de las mejores plantillas de Baristas de Nueva York, uno de los mejores escaparates de máquinas de café del sector y servir uno de los mejores cafés de la ciudad. Aquí se tuestan sus propios granos ofreciendo una gama de perfiles que van del más oscuro a casi el color ceniza.

Five Leaves. 18 Bedford Avenue (Lorimer Street), Greenpoint, Brooklyn

Aquí la taza de café es más que recomendable, pero por lo que realmente es conocido este establecimiento es por sus combinados de café. Imprescindible probar el batido de dos shots de espresso servidos con helado de vainilla de la General Greene, el mejor de la ciudad

Dora. 221 East Broadway

Este local de estética moderna y juvenil, es apreciado por su oferta de monovarietales que permite a sus clientes probar orígenes de forma independiente. La oferta se completa con una completa carta de pequeños bocados y también una pequeña tienda de café y te, además de utensilios para preparar estas infusiones.





Joe The Art of Coffee. 141 Waverly Place, West Village

Otro de los cafés más concurridos de la ciudad, donde es casi imposible llegar y no tener que hacer cola. Tras la barra, Baristas profesionales, duchos en la técnica del latte art. En general, los precios de este establecimiento y del resto de la cadena de este mismo nombre, son algo superiores a la media de la ciudad, pero vale la pena pues su café es excelente.

Cositas Ricas. 79-19 Roosevelt Avenue, Jackson Heights

Este establecimiento se encuentra ubicado en pleno barrio latino de Nueva York. Sus propietarios son colombianos, como la mayoría de su personal y evidentemente su café, que es considerado el mejor de la zona y uno de los más buenos de la ciudad. Los

granos son siempre frescos y las pastas para acompañar la taza siempre buenísimas. Muy recomendable también el batido de guayabano Este local está abierto hasta muy tarde, así que es posible degustar un buen “tinto” casi a cualquier hora del día

Saturdays Surf. 31 Crosby St. Soho

Sin duda, uno de los lugares más curiosos donde degustar un buen café en Nueva York, es esta tienda dedicada al Surf, que junto a su caja registradora luce una espectacular Marzocco vintage. Además de tablas, gafas, protectores solares y todo tipo de bañadores, en esta tienda se puede comprar café de su propia marca, La Colombe, además de probarlo cómodamente en su cafetería, más propia de un local de Seattle que de Nueva York.

Susanna Cuadras

