

BLUARTE

Carlyle Restaurant New York. Unique and iconic

Carlyle Restaurant una tradizione che cammina tra le dinamiche del presente. Una storia nell'alba del suo charme che ha sedotto molti presidenti degli Stati Uniti. Non è solo un'esperienza culinaria inedita e raffinata ma una memorabile degustazione.

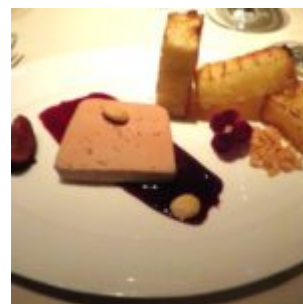
di Antonella Iozzo



New York - Carlyle Restaurant Classic. Timeless. Exclusive. The Carlyle, a Rosewood Hotel, una raffinata percezione del lusso disegna l'atmosfera avvolgendo l'ospite in una sofisticata quanto intima allure. Iconica Manhattan experience che immancabilmente diventa lifestyle at its best.

Luogo di prima classe nel quale le emozioni culinarie del Carlyle Restaurant si trasformano in sensoriale percezione del gusto. In perfetta sintonia con la dimensione del luogo, qualcosa di straordinario e fuori del normale tocca i sensi dell'ospite, non è solo un'esperienza culinaria inedita e raffinata ma una memorabile degustazione in una cornice calda, elegante e con un servizio impeccabile.

Far viaggiare i nostri sensi non è mai stato così coinvolgente e passionale è una dilatazione temporale che sublima il desiderio. Preludio un intenso e raffinatissimo "Foie Gras Terrine, Tea Infused Figs and Fig Jam, Marcona Almonds, Brioche". Voluttà dilagante il sentimento del foie gras dall'incredibilità leggerezza.





Può sembrare un controsenso alla sua intrinseca natura, ma in ogni boccone implode la sua fibra elevata a cantico dall'infuso di fichi. Un tenero contrasto che diventa mordace evoluzione quando è la marmellata di fichi a tessere il velluto sonoro.

Nel calice il Sauvignon blanc French Blonde 2015, Sancerre, Loire. Elegante, fruttato con sfumature minerali e note fresche. Un'intensità ben equilibrata per un accordo fuori le righe con il Foie Gras.

Decisamente in armonia con una squisita "Hamachi Tartare, Avocado, Pink Peppercorn, Soy-Truffle Vinaigrette", alla vista si presenta come un bellissimo giardino dai sapori freschi e vivaci.

L'Hamachi, esaltato dal pepe rosa, si integra nella consistente crema di avocado come una sinfonia che segna il tempo con grazia.

La sontuosità in un piatto non sempre esprime la regalità dei sapori ma nel caso del "Pan Seared Striped Sea Bass, Tiger Prawns, Shaved Fennel, Artichoke Barigoule, Lobster Broth" E' un vero elogio alle sfumature lussuose del gusto.

Le papille gustative scoprono la bianca consistenza del branzino divenire materica seduzione nella fluidità del brodo di aragosta. Tecnica e sapore confluiscono in una mirabile sintonia evolutiva che incontra la carnosità del gambero tigre che rinasce nuova espressività.

Ricchezza di sapori affiancati dalla fresca dolcezza del finocchio e dal gusto dolce e amarognolo tipico del carciofo, un dualismo che predilige il rispetto dei sapori e l'alta qualità.

Carlyle Restaurant, segni particolari? Fascinazione accogliente, emozionale, suggestiva dal forte coinvolgimento empatico.



Colori caldi, teatrale quanto aggraziata disposizione floreale, dipinti come memorables portraits di vedute e personaggi famosi, specchi che flettono un'appagante bellezza. L'esito finale è un luogo, dove ci si sente a proprio agio, felicemente rilassati e il senso dello spazio si percepisce come un'impalpabile dimensione dall'eterno garbo.

Tra le nuance del lusso gentile, la percezione del gusto amplifica le prospettive delle papille gustative che intravedono in ogni portata la possibilità di esplorare territori rielaborati con carattere e personalità. Solo così possiamo riscoprire le note fragranti del classico Halibut. "Roasted Halibut, Fennel Gratin, Charred Eggplant Purée, Caponata and Rosemary Sauce", naturalità allo spato puro che diventa racconto con la purea di melanzane e la caponata. Ritmo che apre il respiro lasciandosi poi stemperare dal finocchio gratinato.

L'essenza del Carlyle Restaurant è una tradizione che cammina tra le dinamiche del presente. Una storia nell'alba del suo charme che ha sedotto molti presidenti degli Stati Uniti.

Nel 1948 Harry Truman divenne il primo presidente a visitare The Carlyle, un esempio seguito dai successori. Attrazione fatale anche per il presidente John F. Kennedy che possedeva un appartamento al 34° piano per gli ultimi dieci anni della sua vita, tanto che The Carlyle è stato conosciuto come "the New York White House".

Il pensiero e l'immaginazione danzano e cavalcano l'onda dei ricordi non vissuti ma elaborati. Tasselli di un mosaico carico di cultura, ma improvvisamente il sapore del "Soufflè al Grand Marnier" avanza indossando l'eleganza di un dessert capace di sfoderare l'arte diplomatica della seduzione.

Impalpabile capolavoro nelle note profonde del Grand Marnier. Oltre lo stile, il gusto, la classe, il ricordo evolutivo The Carlyle Restaurant.

The Carlyle, A Rosewood Hotel
35 East 76th St., New York, NY 10021, USA
T: +1 212 744 1600

<https://www.rosewoodhotels.com/en/the-carlyle-new-york/dining/the-car->

yle-restaurant

di **Antonella Iozzo** © Riproduzione riservata
(30/11/2016)

Bluarte è su <https://www.facebook.com/bluarte.rivista> e su Twitter: @Bluarte1 - Sito internet: www.bluarte.it