



CONTACTO DE PRENSA | 305-720-2990

DeepSleep Studio | Mabel De Beunza / Paula Gomez | mabel@deepsleepstudio.com / paula@deepsleepstudio.com

Lo mejor de la ciudad en un solo lugar: Time Out Market Miami suma a Norman Van Aken, Antonio Bachour, Giorgio Rapicavoli, Azucar y más a su lista de mejores chefs y dueños de restaurantes

El mercado de comida y cultura tiene previsto abrir en 2019 con algunos de los talentos culinarios más célebres de Miami que representan lo mejor de la ciudad

Miami – 26 de noviembre de 2018: Time Out Market Miami, el mercado de comida y cultura seleccionado por editores, reveló hoy las incorporaciones más recientes a su lista de chefs y dueños de restaurantes antes de su inauguración en 2019. Los talentos culinarios más célebres de la ciudad como Norman Van Aken, Antonio Bachour, Giorgio Rapicavoli y Suzy Batlle de Azucar se unirán a los mejores chefs previamente anunciados como Jeremy Ford, Michael Beltran y Alberto Cabrera. Time Out Market, situado en 1601 Drexel Avenue, cerca de Lincoln Road en Miami Beach, reunirá lo mejor de la ciudad en un solo lugar: sus mejores restaurantes, bares y experiencias culturales.

Aquí se encuentran las incorporaciones más recientes a la organización que combina 17 cocinas en [Time Out Market Miami](#), donde se ofrece una increíble variedad de comidas locales de primera calidad, a precios asequibles y razonables para todos. La impresionante lista incluye chefs galardonados, valorados talentos locales y dueños de restaurantes populares que llevarán la apasionante escena culinaria a Time Out Market.

- **NORMAN VAN AKEN:** el chef **Norman Van Aken** es conocido por introducir el término “fusión” al léxico de la cocina moderna y se lo considera el padre fundador de la Cocina del Nuevo Mundo. En Time Out Market Miami, presentará su concepto K’West sirviendo un menú que ofrece el notable sabor del Sur de la Florida y los Cayos. El menú ofrecerá su *ceviche de camarones del Golfo con pimientos y chiles asados en “Salsa de Vida”*; *pescado pintado con pimientos y ron con mango mojo y mariquitas*; *albóndigas de pato a la parrilla con puré de boniato*, y en homenaje a su hogar en Cayo Hueso durante mucho tiempo, *pastel de lima agria estilo Bahama Village*. Van Aken, uno de los principales maestros culinarios, tiene una extensa lista de premios. Es el único chef de la Florida incorporado en la prestigiosa lista de la *James Beard Foundation “Who’s Who of Food & Beverage”* (2003) y también es el receptor del premio “Mejor Chef del Sudeste” (1997) de esta Fundación. La Fundación lo nominó otras cuatro veces por su excelencia culinaria, ha redactado seis libros de recetas y una autobiografía, y en 2016 fue incorporado al Salón de la Fama de MenuMasters junto a Jacques Pépin y Wolfgang Puck.
- **ANTONIO BACHOUR:** receptor del “premio al mejor pastelero” de 2018 en los *Best Chef Awards* de Milán, Italia, **Antonio Bachour** deleitará a todos los paladares dulces en Time Out Market Miami, donde se servirán delicias de pastelería y repostería que serán también bellas obras de arte. Nació en Puerto Rico y desarrolló su pasión por el oficio en la panadería de su familia antes de mudarse a Miami Beach en el año 2000. Ha trabajado en las cocinas más prestigiosas de la ciudad, ha recibido premios y ha obtenido algunos de los reconocimientos culinarios más importantes. Gracias a su dedicación, creatividad y enfoque meticuloso es considerado uno de los pasteleros de mayor excelencia del mundo.
- **GIORGIO RAPICAVOLI:** el increíblemente talentoso **Giorgio Rapicavoli** ofrecerá a los comensales de Time Out Market Miami una degustación de los platos con presentación artística que hicieron que su restaurante, Eating House, se convirtiera en un éxito inmediato

y en un favorito local desde que se inauguró en 2012 (cuando él tenía tan solo 26 años). Los fieles seguidores también estarán ansiosos por saborear sus últimas creaciones de platos italianos inspirados en sus raíces familiares y en el período que pasó cocinando en la Universidad de la Ciencia Gastronómica de Italia. Los platos que se servirán en Time Out Market incluirán *pasta carbonara*, *anticuchos de gírgolas* y *coliflor con elote*. La lista de premios de Giorgio incluye la prestigiosa lista “30 Under 30” de Forbes para comidas, una nominación al premio Mejor Chef Emergente de James Beard y el primer premio en el programa *Chopped* de Food Network.

- **LOVE LIFE CAFE:** Veronica Menin y Diego Tosoni, socios en la vida y en el amor, llevarán **Love Life Cafe** con su menú vegano a Time Out Market Miami. Con la pasión por administrar un negocio que marque una diferencia en el mundo, inauguraron Love Life Cafe en 2015. Se sirven alimentos puros y frescos sin dejar de brindar una experiencia gastronómica deliciosa e indulgente repleta de sabor. En Time Out Market, la pareja ofrecerá sus platos más vendidos y populares que incluyen ensaladas, batidos y su galardonada hamburguesa vegetariana.
- **AZUCAR:** Suzy Batlle pasó de ser banquera a creadora de la legendaria tienda de cremas heladas **Azucar**, ubicada en el corazón de la Pequeña Habana. Ahora, la reina del helado cubano llevará la tienda que está en boca de todos a Time Out Market Miami, donde servirá los sabores más populares como el característico *Abuela Maria* con vainilla, guayaba, queso crema y galletas Maria. Suzy se parece a su abuela quien se enorgullecía de haber inventado sabores exclusivos con frutas exóticas de la región. Ahora, ella también creará nuevos sabores especiales para Time Out Market que sorprenderán a sus fieles seguidores y a los nuevos clientes.
- **SALT & BRINE:** Christian y Dominica Plotczyk, que redefinieron el concepto de los restaurantes de ostras de Miami con Ella’s Oyster Bar, llevarán **Salt & Brine** a Time Out Market Miami. Este bar en crudo será divertido, pero no tradicional: contará con una lista de ostras frescas todos los días que se descorazonan frente a los comensales y para que el servicio sea la estrella del espectáculo. Las ostras pueden complementarse con *Miso Ponzu*, *Yuzu Mignonette*, *Atomic Cocktail Sauce*, *Hot Winter Melon Spice*, *Wasabi Tobiko* y más. Además de las ostras, el menú de Salt & Brine incluirá *bollos de langosta*, *panecillos de cangrejo* y *cócteles de camarones*.
- **PHUC YEA:** los socios chefs Cesar Zapata y Aniece Meinhold llevarán su encantador restaurante vietnamita-cajún **Phuc Yea** a Time Out Market Miami. Un toque exclusivo con respecto a las combinaciones asiáticas tradicionales de la cocina vietnamita y el estilo cajún de Nueva Orleans para crear algo verdaderamente único. Tras sus humildes comienzos como primer restaurante emergente de Miami en 2011, Phuc Yea se ha convertido en un popular restaurante local. Más tarde, inauguró una sucursal permanente en MiMo, uno de los vecindarios prometedores de la ciudad. En Time Out Market, el dúo ofrecerá platos como *Pho Mi Sobe que se servirá con pollo Hanoi al limoncillo*, *panecillos con Salt n Peppa Crispy Tofu* y *falda ahumada estilo Texas*.
- **WABI SABI BY SHUJI:** **Wabi Sabi by Shuji** lleva el nombre de la filosofía japonesa que se centra en la aceptación de la belleza imperfecta. El chef Shuji Hiyakawa, que se crió en el restaurante de sopas de fideos udon de su padre en Japón, hoy presenta en Miami los platos de sushi japoneses más originales y sencillos. En Time Out Market Miami, el chef Shuji volcará toda su experiencia de tres décadas en la exquisita gastronomía japonesa con cinco platos originales enfocados en la calidad y una elaboración impecable. Los comensales podrán personalizar su experiencia, con la opción de elegir varias bases y salsas.



Didier Souillat, director ejecutivo de Time Out Market, afirmó:

“Estamos muy orgullosos de revelar las incorporaciones más recientes a nuestra lista para Time Out Market Miami. Los chefs y dueños de restaurantes que se unirán cuando inauguraremos es la combinación de talento culinario más destacada de Miami. Time Out Market será un lugar donde podrán exhibir su espectacular creatividad y sus habilidades, y donde nuestros comensales podrán disfrutar la mejor comida de la ciudad.

“Nuestro original Time Out Market en Lisboa, que se inauguró en 2014, sigue siendo una de las principales atracciones de la ciudad gracias a su exclusiva combinación de mejores restaurantes, bares y experiencias culturales, todo en un mismo lugar. Nuestra misión para Time Out Market Miami es convertirlo en un destino imperdible; una incorporación maravillosa para South Beach y otra excelente razón para que los residentes del lugar y los turistas visiten esta parte de la ciudad”.

Durante cincuenta años, los editores de Time Out han escrito acerca de las mejores comidas, bebidas y experiencias culturales para que las personas aprovechen al máximo la ciudad. Hoy en día, un equipo de periodistas especializados locales está seleccionando cuidadosamente las mejores actividades en 315 ciudades de 58 países a través de sitios web, revistas, redes sociales, eventos en vivo y ahora también Time Out Market.

En 2014, el equipo editorial de Time Out Lisbon convirtió un histórico edificio comercial de la ciudad en Time Out Market Lisbon, el primer mercado de comida y experiencias culturales del mundo, totalmente seleccionado por editores. Hoy es la atracción más popular del país con 3,6 millones de visitantes en 2017. En 2019, este exitoso formato se expandirá con nuevos Time Out Markets que se inaugurarán en Nueva York, Boston, Chicago y Montreal, seguidos por Time Out Market Praga y Time Out Market Londres-Waterloo anticipados para el 2021.

Time Out Market Miami, con 17.500 pies cuadrados, contará con 17 cocinas, una cocina de demostración, tres bares que ofrecerán cócteles de galardonados mixólogos y un espacio artístico donde se exhibirán imponentes obras de arte de talentos emergentes. Después de explorar y probar una variedad de platos (servidos en porcelana con cubertería) de las diferentes cocinas, las familias y los amigos podrán juntarse para disfrutar de sus comidas en mesas comunitarias en el centro de Time Out Market. El precio promedio por persona para cenar será de aproximadamente \$20 y los cócteles estarán disponibles a partir de \$13.

Ya se anunció la participación de los siguientes chefs y dueños de restaurantes célebres y populares en Time Out Market Miami:

- **Jeremy Ford:** el ganador de *Top Chef temporada 13* aclamado por la crítica llevará su interpretación de sabores coreanos a Time Out Market Square. Los comensales pueden esperar platos artísticos y excepcionales con sabores intensos y deliciosos conocidos por su famoso *Stubborn Seed* en Miami South Beach.
- **Michael Beltran:** nominado a *Chef del Año* y ganador del premio *Restaurante del Año* por *Ariete* presentará *Leña*, un concepto de restaurante de carne en Time Out Market. En el menú: “costilla corta ahumada a la parrilla con escarola”, “medio pollo ahumado con hinojo y naranja a la parrilla” y más.
- **Alberto Cabrera** estará a cargo de *The Local Cuban* en Time Out Market, un concepto inspirado en el tiempo que pasó en la cocina con su familia cuando era niño. Servirá su galardonado sándwich cubano, “media noche croquetas” y más.
- **KUSH** de Matt Kuscher ofrecerá su cocina gourmet estadounidense con ingredientes de origen local.



- El chef de **Coyo Taco**, Scott Linquist, servirá sus populares tacos con verduras de origen local, mariscos y carnes de animales criados con buenos cuidados.
- **33 Kitchen** del chef Sebastian Fernandez, proclamado el Mejor Restaurante Peruano de Miami en 2016, servirá platos con inspiración étnica que combinan técnicas modernas con ingredientes puros como “tiraditos de atún” y “ceviche de corvina”.
- **Miami Smokers**: un ahumadero urbano iniciado por Andres Barrientos y James Bowers inaugurará su primer bar de charcutería, donde se servirá una selección de carnes curadas de cerdo.
- **Stephen’s Deli**: una filial del delicatessen estilo Nueva York único y más antiguo de Miami desde 1954, será el segundo espacio de Matt Kuscher en Time Out Market Miami.

– Fin –

Para estar al tanto de las últimas noticias de Time Out Market Miami, síganos en nuestras redes sociales:

[Instagram](#) - [@timeoutmarketmiami](#)

[Twitter](#) - [@timeoutmktmia](#)

www.timeoutmarket.com/miami | www.timeout.com/miami

Notas a los editores

Acerca de Time Out Market

[Time Out Market](#) reunirá a lo mejor de la ciudad en un solo lugar: sus mejores restaurantes, bares y experiencias culturales, seleccionados por editores, por lo que Time Out siempre fue reconocido. Time Out Market, la primera experiencia de mercado de comida y cultura enteramente seleccionada por editores, capta décadas de conocimiento local, reseñas independientes y opiniones de expertos. Todo lo que se ofrece en Time Out Market debe haber conseguido cuatro o cinco estrellas, y ni una estrella menos, según un periodista de Time Out independiente. El primer Time Out Market se inauguró en 2014 en un histórico mercado de Lisboa y rápidamente se volvió un éxito rotundo. Este formato exclusivo, que simplemente trata de que la gastronomía exquisita de alta calidad sea asequible y accesible para todos, ahora está llegando a otras grandes ciudades en todo el mundo. En 2019, se espera que abran nuevos Time Out Markets en Miami, Nueva York, Boston, Chicago y Montreal, seguidos por Praga y Londres-Waterloo en el 2021, donde estarán los mejores y más célebres chefs, dueños de restaurantes, experiencias en bebidas y cultura de la ciudad.

Time Out Market forma parte de [Time Out Group plc](#), el negocio de medios y entretenimiento global que inspira y permite que se pueda aprovechar al máximo la ciudad. Time Out se lanzó en Londres en 1968 para que las personas exploraran las nuevas e interesantes culturas urbanas que se habían iniciado en toda la ciudad. Actualmente, Time Out prepara las mejores cosas para hacer en 315 ciudades en 58 países. Si desea saber sobre comida, bares, atracciones, arte, cultura, tiendas, vida nocturna y viajes, Time Out es su compañero social. A través de sólidos contenidos, una selección de primera calidad, tecnología habilitadora y experiencias excepcionales, Time Out ayuda a descubrir, reservar y compartir lo que las ciudades del mundo tienen para ofrecer.