

CHICAGO: DESAYUNAR Y NO MORIR EN EL INTENTO

Chicago fue la segunda ciudad que pisé en USA y también la segunda en la que tuve la suerte de desayunar “a la americana”. La verdad es que sorprende ver como en contraposición con nuestro raquítrico desayuno de café con leche y galletas, a lo sumo unos churros los domingos, los yanquis desayunan hasta reventar. Si un español hiciera este desayuno diario no sería capaz de moverse en varias horas!

Nosotros queríamos experimentar como es eso de comer a las 9 lo que nosotros habitualmente tomamos por el mediodía, y personalmente creo que no nos fue nada mal.

Antes de recomendar dos locales en los que estuvimos es preciso explicar dos cosas sobre el desayuno “a la americana”:

1.- Es un lujo caro para un español, ya que solo un plato puede costar unos 10 dólares más la correspondiente propina. A esto hay que sumarle el café, té o lo que tomes. Esto para la concepción española es un desayuno bastante costoso.

2.- Para el estómago es pesado, y esto en un principio nos puede pasar factura a la hora de comenzar una visita a la ciudad, aunque pasada la primera hora y ya acostumbrados, todo lo que hemos comido nos proporciona la energía suficiente para una larga jornada.

Los que no estéis dispuestos a lidiar con los dos anteriores requisitos, es mejor que compréis algo de comer en el súper y os pilléis un café en cualquier coffee shop de la ciudad y dejéis el desayuno solo para los valientes.

En cuanto a los lugares donde desayunamos optamos por dos muy valorados en www.yelp.com, que es la principal guía de ocio en USA:

1º Wildberry Pancakes & Cafe

Magnífico local para desayunar, al ladito de [Millenium Park](#). Lo clásico en USA es pedir el **blended coffee**, que es como un café muy suave y aguado del que puedes tomar todo el que quieras, advierto que no es apto para todos los paladares españoles amantes de un buen café espresso. En caso de no querer el blended tienes una carta entera de cafés al estilo Starbucks. Se recomienda no pedir el Latte, ya que en este local llevaba vainilla y canela y era excesivamente dulce.

En cuanto a la comida, los platos tradicionales en estos locales son los **pancakes**, las **frech toast** que son un plato de tostadas muy gordas y grandes con muchísima mantequilla y que suelen venir con fruta, chocolate, mermelada, jarabe de arce y cosas aún más dulces. Los platos salados más típicos son los huevos benedictinos y las **tortillas francesas enormes**, todos ellos con acompañamiento de patatas fritas, ensalada o fruta. Es habitual ver al típico ejecutivo comerse una tortilla XXL con patatas fritas bañadas en Ketchup a las 8 de la mañana, hasta tabasco ví a uno que se echaba en New York.

Nosotros pedimos **huevos benedictinos y tortitas con frutos rojos**, todo un espectáculo. Salimos de allí resucitados y empachados, porque no decirlo. Los platos eran bastante grandes y la calidad buena, así como el servicio.



2º [The Original PancakeHouse](#)

Hay varios locales de esta cadena en Chicago. Nosotros fuimos al que estaba en **Lincoln Park**, que es donde está el **Zoo de Chicago** y que fuimos a visitar esa mañana.

Este local era mucho más austero que el anterior, pero parecía más auténtico, parecía el típico de las películas y además situado en un semisótano.

Aquí además del café americano ilimitado y un chocolate caliente con nata, nos comimos otros benedictinos y unas tortitas de patata con huevos, una de las especialidades de la casa que no estaban del todo mal. Dos días y dos empachos y el cuerpo ya iba haciendo el camino.



En ambos restaurantes el precio estuvo entre 30 y 35 dolares

propinas incluidas.

Recomendaciones:

– **Antes de pedir cualquier plato o bebida pregunta al camarero que llevan**, ya que te puedes llevar una desagradable sorpresa si te traen un plato del que no te esperas su composición. Por ejemplo en el primer restaurante pedimos un Caffe Latte y llevaba canela y vainilla y era super dulce. Al preguntar al camarero nos dijo que el Latte llevaba esta composición en la ciudad de Chicago.

– Recordad que al precio final de la factura hay que añadirle del **15 al 25% de propina obligatoria**.

Beatriz

Lovely Plans

¿Te ha gustado? ¡Compártelo!