

GO EAST!



NOVO HOTEL DO BRICKELL CITY CENTRE, EM MIAMI, É IDEAL PARA PROFISSIONAIS QUE NÃO DISPENSAM LAZER E BOA GASTRONOMIA EM VIAGENS A TRABALHO

POR MARCELO KATSUKI

EXCLUSIVIDADE—

Acima, vista do salão principal do restaurante Quinto La Huella, filial do Parador La Huella, do Uruguai. Ao lado, o aconchegante ambiente do Tea Room, bar secreto localizado no topo do edifício



O EAST Miami abriu suas portas em maio no Brickell City Centre, projeto de US\$1 bilhão do grupo Swire Properties. Situado no distrito financeiro de Miami, o hotel aposta no conceito de *bleisure: business + leisure*, fenômeno resultante da onda de profissionais que viajam a negócios, mas reservam momentos para o lazer. É neste nicho que o EAST concentra seus esforços: oferecer uma hospedagem funcional, mas com serviços de hotel de luxo. Todos os apartamentos têm varanda e foram decorados com os preceitos do Feng Shui. A tecnologia também é notada, do elevador do lobby até o sistema de iluminação.

Foi também a preocupação com a exclusividade que fez o hotel levar para a Flórida

a primeira filial do Parador La Huella, restaurante uruguaio em 11º lugar na premiação da *Latin America's 50 Best Restaurants*, de 2015. Batizado de Quinto La Huella, por ficar no quinto andar, o restaurante reproduz o clima despojado e elegante da matriz. “Já recebemos inúmeros convites para abrir uma unidade fora do Uruguai, entretanto nunca aceitamos”, conta Gustavo Barbero, um dos sócios. “Mas esse convite de para lançar um restaurante em Miami foi recebido como um desafio. O espaço é bem diferente, porém conseguimos reproduzir o mesmo conceito, com um clima descontraído e uma cozinha simples, mas vibrante, em que valorizamos os sabores de cada ingrediente.”

O Quinto La Huella ocupa todo o andar, dividindo-se em seis ambientes, com vista da piscina e da cidade. O salão da parrilla é o coração da casa, de onde saem as especialidades que fizeram a fama da matriz. As carnes uruguaias, como o entrecôte e o vacio, até o peixe do dia e o galetto do campo, todos chegam no ponto perfeito, com leve tostado que valoriza seu sabor.

No lobby do hotel localiza-se o Café Domain, onde é possível relaxar degustando chás, cafés e pequenos bocados. Ao anoitecer, o espaço se transforma para receber clientes ávidos por vinhos e drinques, podendo serem atendidos também em um terraço externo próximo à entrada. Ali, muitos aguardam sua vez para ir ao topo do edifício, onde fica o Sugar, bar de inspiração balinesa com diversos espaços de convivência espalhados pelo jardim do 40º andar. Do belo balcão de madeira trabalhado com motivos orientais saem coquetéis com lichias, chá-verde, agave, tamarindo e até thai chili, revelando o caráter cosmopolita da carta. A cozinha serve tapas asiáticas ao som festivo dos DJs que animam as noites da casa. Lá de cima é possível observar a baía de Biscayne ou simplesmente se deixar encantar pelo *skyline* da cidade. Não é à toa que, com apenas três meses, o Sugar foi eleito o *rooftop bar* #1 dos EUA pela *Condé Nast Traveller*.

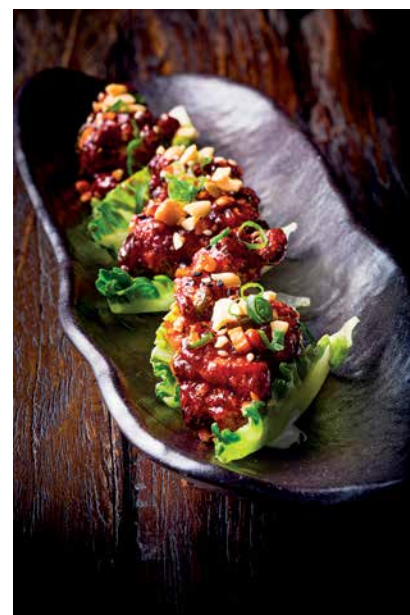
Para quem quer exclusividade existe um espaço escondido no topo do edifício, nos moldes de um *speakeasy*. É o Tea Room, para noites especiais. Um corredor iluminado por nichos com antiguidades na entrada do Sugar oculta o caminho para o paraíso — mas é preciso vencer a barreira de segurança.

O projeto do Brickell City Centre abriga ainda quatro prédios de uso comercial e residencial e um arrojado shopping center a ser aberto em novembro. **M**



ASSADO—

No alto, legumes com queijo e ervas preparados no forno a lenha do Quinto La Huella; acima, os sócios do restaurante: Guzman Artagaveytia, Gustavo Barbero, chef Alejandro Morales e Martín Pittaluga; ao lado, boneless korean chicken wings: asinhas picantes com amendoim, chili e gergelim, do bar Sugar



SERVIÇO
east-miami.com