

CONTACTOS:

Para LA Phil: Sophie Jefferies, <u>sjefferies@laphil.org</u>, 213 972 3422
Para Suzanne Goin y Caroline Styne: Jannis Swerman, <u>jannis.swerman@gmail.com</u>, 323 646 7981
Para Hollywood Bowl Food + Wine: Paul Pettas, <u>Paul.Pettas@sodexo.com</u>, 203 898 0632

LA ASOCIACIÓN FILARMÓNICA DE LOS ÁNGELES PRESENTA HOLLYWOOD BOWL FOOD + WINE PARA LA TEMPORADA 2022

La chef Suzanne Goin y la restaurantera Caroline Styne presentan ofertas actualizadas en celebración de la 100.ª temporada del Hollywood Bowl

LOS ÁNGELES (11 de mayo de 2022) – La Asociación Filarmónica de Los Ángeles anunció hoy los detalles de los menús para la temporada 2022 de *Hollywood Bowl Food + Wine* (Comida y vino en el Hollywood Bowl) en celebración del hito del centenario del Bowl. Ahora en su séptimo año con la galardonada chef Suzanne Goin y la restaurantera Caroline Styne, Hollywood Bowl Food + Wine promete ofrecer comidas excepcionales a los visitantes de la icónica sede. La historia culinaria de Goin y Styne ha definido los gustos de Los Ángeles desde 1998 cuando abrieron Lucques, su legendario primer restaurante. En el Hollywood Bowl, sus ofertas inspiradas en California incluyen tres restaurantes y tres mercados. Además, Suzanne Goin, cuatro veces ganadora del premio de la James Beard Foundation, crea los menús para los palcos de la terraza y el jardín, que se pueden pedir con un día de anticipación. Los nuevos y vibrantes platillos de verano de Goin combinan a la perfección con los excepcionales programas de vinos y cervezas seleccionados por Caroline Styne, ganadora del premio Restaurantero Sobresaliente de 2018 de la James Beard Foundation. El chef ejecutivo Jeff Rogers supervisa la amplia gama de opciones gastronómicas servidas a los miles de visitantes nocturnos de Hollywood Bowl Food + Wine.

Para la temporada 2022 regresan los **Miércoles de enólogos** y las **Degustaciones dominicales en el mercado** —favoritos de los fanáticos—, que forman parte de un programa de ocho semanas de degustaciones de vino de cortesía llevado a cabo en el Mercado de la Plaza, contando con la presencia de enólogos, importadores, sumilleres y cervecerías, todos ellos seleccionados minuciosamente por Caroline Styne. Caroline también presenta este año una amplia selección de vinos veganos y orgánicos que se pueden descubrir en los mercados, junto con otros nuevos vinos naturales de las listas de los restaurantes, incluidos Scribe, Broc Cellars y Perichor.

Las numerosas opciones gastronómicas ofrecidas por Hollywood Bowl Food + Wine incluyen tres restaurantes con mesas para sentarse, kioscos de comida callejera, cajas de picnic ordenadas por adelantado y una cena de servicio completo entregada en los palcos. Para eventos privados, Hollywood Bowl Food + Wine ofrece servicio de comida en varios lugares para grupos grandes y pequeños.

A continuación se destacan las nuevas incorporaciones a la cartera de alimentos y vinos del Hollywood Bowl en 2022:

<u>Cena en sus asientos</u>: disponible por pedido anticipado en línea hasta las 4 p.m. del día anterior a una función, *Cena en sus asientos* le ofrece cenas de tres platos seleccionadas o comidas personalizadas a partir de selecciones a la carta que se entregan directamente en su palco.

Lo más destacado del menú: El 101: pequeñas gemas rojas y verdes con pepinos, limón meyer, tomatitos cherry y suero de albahaca; opción de pasta torchio con tomates tradicionales, panceta, parmigiano reggiano y pan rallado de ajo (opción vegana) o bien pollo "bajo un ladrillo" con garbanzos, piperada, aceitunas negras y azafrán; y tarta vasca de queso con arándanos y limón confitado.

Los nuevos productos agregados recientemente a **Cena en sus asientos** en 2022 incluyen:

- zanahorias trituradas y remolachas marinadas con yogur tahini, diente de león y semillas tostadas
- albacora a la plancha con papas weiser, puerros estofados, salsa verde y dijon
- lubina con frijoles blancos, rapini, almendras trituradas con cilantro y piri piri
- osobuco de ternera con risotto de azafrán, espárragos, brotes de chícharos y salsa de limón meyer

Ann's Wine Bar by A.O.C.: con una carta de vinos seleccionada personalmente por Caroline Styne, la vinoteca favorita de Los Ángeles cobra vida en el Hollywood Bowl con un menú apto para vinos con queso y embutidos artesanales, platillos agrícolas, panes planos a la parrilla, ensaladas frescas del mercado y pescados y carnes estilo A.O.C. También hay cervezas artesanales y cocteles fomentados por mercados agrícolas elaborados con soju y otros licores a base de vino.

Los nuevos productos agregados recientemente a **Ann's Wine Bar by A.O.C.** en 2022 incluyen:

- pan plano a la parrilla con espárragos, puerros marchitos, tallegio, menta y pistaches
- gambas con tomate amarillo confitado, sofrito y alioli de perejil
- halibut con arroz verde, rajas, crème fraîche y flores de calabaza

the backyard: el área de comedor al aire libre, adyacente al anfiteatro, está flanqueada por dos grandes parrillas de leña y ofrece un menú actualizado de ensaladas de verano impulsado

por el mercado, una amplia barra cruda y guarniciones, además de la selección de parrilladas a la leña de pescados frescos, mariscos, pollo orgánico, chuletas y filetes.

Los nuevos productos agregados recientemente a **the backyard** (el patio trasero) en 2022 incluyen:

- kampachi de gato hambriento con ciruelas, hierbas y chermoula
- pan con tomates tradicionales, aceitunas alorena, salsa verde y monte enebro
- hongos trompeta blanca con méchoui de verduras de verano, harissa y piñones
- salmón escocés con nectarinas asadas, fresnos en escabeche, crème fraîche y pistaches
- chuletas de cordero za'atar con berenjena ahumada, pepino y labneh de limón en conserva

<u>Cajas de picnic</u>: las cinco cajas de picnic completas de Suzanne Goin se pueden pedir por adelantado un día antes de un concierto y pasar por ellas al Mercado de la Plaza o bien se pueden entregar en sus palcos.

Lo más destacado del menú: The Westside Story: pechuga de pollo a la parrilla con sofrito de almendras; fregola con garbanzos, zanahorias y espinacas; remolachas marinadas con rábano picante y perejil; baguette con tapenade; y galleta con chispas de chocolate de Larder Baking Company.

Kitchen 22: hamburguesas de carne y vegetarianas preparadas al momento, pollo frito español de Suzanne, queso comté a la parrilla sobre masa fermentada Larder y sabrosos sándwiches, son el tributo del Hollywood Bowl a la comida clásica estadounidense.

Lo más destacado del menú: clásicas hamburguesas con queso y doble tocino

Mercados: tres mercados —plaza, oriente y poniente— se especializan en ensaladas, sándwiches y platos principales fomentados por mercados agrícolas, todos ellos ya preparados y listos para consumirse, así como embutidos, platos de queso, postres y helado Magpies Softserve. El Mercado del poniente incluye una barra de sushi donde los chefs preparan sushi de primera calidad, disponible para pedidos por adelantado o para comprar en el momento.

Ofreciendo lo mejor del café-mercado informal Larder de Goin y Styne, estos lugares del Hollywood Bowl también cuentan con una gran selección de vinos cuidadosamente seleccionados, cervezas artesanales, refrescos y aguas, así como refrigerios dulces y salados, como galletas y brownies, dulces, nueces y galletas.

Lo más destacado del menú: Amor eterno para dos: rollo de salmón y aguacate, 4 piezas; rollo de camarones picantes, 4 piezas; rollo de atún picante, 4 piezas; y rollo de atún, 4 piezas

<u>Lucques at the Circle</u>: esta es una experiencia gastronómica de servicio completo para los suscriptores de Pool Circle, que presenta un menú de temporada hecho a pedido y una carta de vinos excepcional al estilo de la galardonada cocina de Lucques.

Lo más destacado del menú: risotto carbonara de langosta con panceta, brotes de chícharos y hongos silvestres; lubina rayada salvaje con papa pomodoro, tomates morados y mantequilla de pimentón ahumado; y pastel de harina de maíz con duraznos, fresas y helado vertido.

<u>Comida callejera y bocadillos</u>: se puede encontrar auténticas comidas callejeras en los terrenos del Hollywood Bowl, que incluyen tacos, pizzas artesanales, sándwich BBQ de puerco desmenuzado, sándwiches variados y bebidas. The Sweet Shop ofrece postres, galletas y brownies exclusivos, así como café y helado. Como novedad este año, los visitantes encontrarán las tartas de helado favoritas locales de Magpies Softserve, así como sus helados combinados, que incluyen opciones veganas y no lácteas.

###

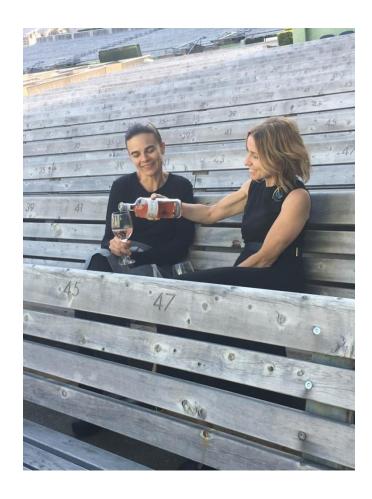
Visite <u>Hollywood Bowl Food + Wine</u> para obtener más información sobre las experiencias gastronómicas y vinícolas disponibles en el Hollywood Bowl. Se puede descargar fotos en alta resolución <u>AQUÍ</u>. Crédito por la foto: Rob Stark.

Acerca del Hollywood Bowl

Siendo uno de los anfiteatros naturales más grandes del mundo, con cupo para casi 18,000 espectadores, el Hollywood Bowl ha sido el hogar de verano de la Filarmónica de Los Ángeles desde su inauguración oficial en 1922 y acoge a los mejores artistas de todos los géneros musicales, ofreciendo algo a todos. Sigue siendo una de las mejores ofertas de cualquier lugar de Los Ángeles; incluso hoy en día, \$1 basta para comprar un asiento en la parte superior del Bowl para muchos conciertos de música clásica y jazz. En junio de 2021, el Hollywood Bowl fue nombrado "Anfiteatro de la década" durante los trigésimo segundos Annual Pollstar Awards. También ganó el premio a la "Mejor sede de conciertos al aire libre del año", durante los trigésimo primeros Pollstar Awards, un honor merecido 14 veces antes. Además, fue galardonado con el premio al "Mejor anfiteatro" en los *Billboard Touring Awards* 2017 y 2018. Para millones de amantes de la música de todo el sur de California, el Hollywood Bowl es sinónimo del verano. Hollywood Bowl Food + Wine es presentado por la Filarmónica de Los Ángeles en asociación con The Lucques Group y Sodexo Live!



Foto: Rob Stark Photography



Caroline Styne y Suzanne Goin