



**CONTACTOS:**

Para LA Phil: Sophie Jefferies, [sjefferies@laphil.org](mailto:sjefferies@laphil.org), 213 972 3422

Para Suzanne Goin y Caroline Styne: Jannis Swerman, [jannis.swerman@gmail.com](mailto:jannis.swerman@gmail.com), 323 646 7981

Para Hollywood Bowl Food + Wine: Paul Pettas, [Paul.Pettas@sodexo.com](mailto:Paul.Pettas@sodexo.com), 203 898 0632

## **LA ASOCIACIÓN FILARMÓNICA DE LOS ÁNGELES PRESENTA COMIDA Y VINO EN EL HOLLYWOOD BOWL PARA LA TEMPORADA 2023**

*La chef Suzanne Goin y la restaurantera Caroline Styne presentan delicias actualizadas que descubrir este verano en el Hollywood Bowl*

LOS ÁNGELES (3 de mayo de 2023) – La Asociación Filarmónica de Los Ángeles anunció hoy los menús para la temporada 2023 de Comida y Vino (*Food + Wine*) en el Hollywood Bowl. Ahora en su octavo año con la galardonada chef Suzanne Goin y la restaurantera Caroline Styne, [Hollywood Bowl Food + Wine](#) promete ofrecer comidas y cenas 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 propuestas inspiradas en California incluyen tres restaurantes y tres mercados. Además, Suzanne Goin, cuatro veces ganadora del premio 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 planteamientos de vinos y cervezas seleccionados por Caroline Styne, ganadora del premio al Restaurantero Sobresaliente del Año en 2018 de la Fundación James Beard. El chef ejecutivo Jeff Rogers supervisa la amplia gama de opciones gastronómicas que se sirven a los miles de personas que asisten a Comida y Vino en el Hollywood Bowl cada velada.

Este año, Caroline Styne ha ampliado las selecciones de vinos minoristas en los tres mercados, ampliando las variedades y opciones para los amantes del vino que visitan el Bowl. Además de aumentar la selección de sus populares ofertas de vinos enlatados, también agregó cierta

cantidad de botellas veganas y orgánicas, así como una colección de vinos naturales de productores que incluyen Broc Cellars, Johan Vineyards, Lo-fi Wines, Angeleno Wine Company y otros. Además, para la temporada 2023 regresan los fabulosos eventos **Winemaker Wednesdays** (Miércoles de enología) y **Sunday Market Tastings** (Domingos de cata en el mercado), predilectos de los fanáticos, que consisten en un programa de 14 semanas de catas de vino de cortesía en el Plaza Marketplace con enólogos invitados, importadores y sumilleres seleccionados personalmente por Caroline para brindarles a los visitantes del lugar una experiencia inmersiva y personal con sus expertos predilectos del mundo del vino.

Las numerosas opciones gastronómicas que ofrece Comida y Vino en el Hollywood Bowl incluyen tres restaurantes con mesas, quioscos de comida callejera, cajas de picnic ordenadas con anticipación y una cena de servicio completo entregada en su palco. Para eventos privados, Comida y Vino en el Hollywood Bowl ofrece servicio de comida en varios lugares para grupos grandes y pequeños.

#### **Las adiciones notables a la cartera de Comida y Vino en el Hollywood Bowl 2023 incluyen:**

- Suzanne's Fried Chicken: este quiosco sirve una cubeta de pollo con todo incluido en dos tamaños e incluye guarniciones de pan de maíz, ensalada de col, aderezo ranchero casero, miel y salsa picante.
- Bar West, con cocteles artesanales en lotes, elaborados con soju y otros licores a base de vino por el cantinero principal de A.O.C., Ignacio Murillo.
- El nuevo South LA Cafe de la Plaza, un próspero negocio perteneciente a afroamericanos, a una familia y a la comunidad, opera diariamente de 7 a.m. a 3 p.m. y durante las funciones.
- Autopago de última generación para los clientes en Marketplace East, donde el público puede escanear su compra completa de hasta 12 selecciones a la vez
- Los quioscos de comida (pollo frito, tacos, pizzas/BBQ y Kitchen 22) tienen estaciones de pedido, o se puede pedir desde la aplicación del Hollywood Bowl o mediante un código QR publicado
- Más tiendas Sweet Shop de menor tamaño y estaciones de helados suaves en todo el entorno para aumentar la disponibilidad
- Nuevos dispensadores de cerveza para llevar, con función de autopago
- Programa integral de recipientes y utensilios de alimentos y ecológicos —y artículos relacionados— biodegradables que se utiliza en todos los servicios de alimentos desechables

Los aspectos más destacados de los menús de 2023 incluyen:

**Cena en sus asientos:** Disponible mediante pedido anticipado en línea hasta las 6:00 p.m. del día anterior a la función. El programa *Cena en sus asientos* ofrece cenas selectas que constan de tres platillos o bien comidas personalizadas seleccionadas a la carta que se entregan directamente en los palcos.

**Plato destacado del menú: El Angelino:** Frutas de verano y rúcula con queso de cabra Leonora, jamón y nueces pecanas confitadas; una selección de polenta suave, champiñones silvestres, acelgas, mascarpone y gremolata o salmón asado a fuego lento con tabulé de farro, verduras de verano y yogur de pepino; y de postre tarta de queso crème fraîche con frutas de hueso y moras.

Las opciones novedosas de **Cena en sus asientos** para 2023 incluyen:

- ensalada griega picada: lechuga romana, pepino, tomate, aceitunas negras y queso feta
- frutas de verano y rúcula con queso de cabra Leonora, jamón y nueces pecanas confitadas
- pasta tortiglioni con tomates heirloom, panceta, parmigiano-reggiano y pan rallado con ajo (se puede preparar de forma vegana)
- vieiras de buzo con risotto de azafrán, espinaca tierna y salsa de limón Meyer
- costillas estofadas con ragú de alubias, rapini y mostaza integral

**Ann's Wine Bar by A.O.C.**: Presentando una carta de vinos seleccionada personalmente por Caroline Styne, el bar de vinos favorito de Los Ángeles cobra vida en el Hollywood Bowl con un menú apto para vinos que incluye quesos y embutidos artesanales, platos de agricultores, panes sin levadura a la parrilla, ensaladas frescas del mercado y pescados y carnes al estilo A.O.C. También hay cervezas artesanales y cocteles impulsados por el mercado de agricultores elaborados con soju y otros licores a base de vino.

Las opciones novedosas de **Ann's Wine Bar by A.O.C.** para 2023 incluyen:

- pan sin levadura a la parrilla con calabaza veraniega, taleggio, pesto de tomates secos
- chabacanos y cerezas encurtidos con ricota suave, jamón y avellanas al cilantro
- tomates cherry con pimientos dulces, stracciatella, pesto de albahaca y trocitos picados de pan tostado
- albóndigas de quinoa con tomate especiado, guisantes de azúcar, brotes de chícharos y queso feta
- chuletas de cordero al comino con frijoles negros, pepino, poblano asado, urfa y pistaches
- tarta de chocolate de leche con caramelo de ron y crema de café

**the backyard**: El comedor al aire libre, adyacente al anfiteatro, está flanqueado 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 una selección de pescado fresco, mariscos, pollo orgánico, chuletas y filetes asados en parrilla de leña.

Las opciones novedosas de **the backyard** en 2023 incluyen:

- tostada de hamachi con aguacate, pepino, cítricos y salsa macha
- bruschetta de aguacate con tomates cherry, queso feta y piri piri
- tomates heirloom con Jimmy Nardellos, habas de mantequilla, aceitunas aloreñas y pimentón
- besugo entero con cuscús, pasas doradas, pistaches, kumquat y chermoula
- langosta a la parrilla con pan de maíz tostado, ensalada succotash y mantequilla de tomate ahumado
- paillard de pollo con budín de pecorino, habichuelas verdes, cebolletas y pan rallado con mostaza

**Cajas de picnic:** Las cuatro cajas de picnic completas de Suzanne Goin se pueden pedir por adelantado un día antes de un concierto y recogerse en el Plaza Marketplace o bien pueden ser llevadas a los palcos.

***Plato destacado del menú: The Maple Drive:*** Wagyu a la parrilla con rúcula, tomates cherry y salsa de limón en conserva; ensalada succotash de verano; ensalada de fruta de hueso con queso feta, remolacha, diente de león y vinagreta de avellanas; 2 quesos, pain aux fruits, nueces y frutos secos, mermelada de higo; y tarta de queso crème fraîche con frutas de hueso y moras

**Kitchen 22:** Hamburguesas vegetarianas y de carne de res hechas a pedido, pollo frito español de Suzanne, queso Comté a la parrilla en masa fermentada Larder y sabrosos sándwiches son el tributo del Hollywood Bowl a la comida estadounidense clásica.

***Plato destacado del menú:*** Hamburguesas grandes y jugosas

**Mercados:** Los tres mercados existentes (Plaza, Este y Oeste) se especializan en ensaladas, sándwiches, platos principales impulsados por el mercado de agricultores, charcutería, platos de quesos, postres y pasteles y helados Magpies Softserve, todos ellos listos para llevar.

Con 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 botanas dulces y saladas, como galletas y brownies, dulces, nueces y galletas.

**Lucques at the Circle:** Esta es una experiencia gastronómica de servicio completo para los suscriptores de Pool Circle, que presenta un menú de temporada preparado a pedido y una carta de vinos excepcional con el estilo de la galardonada cocina de Lucques.

***Platos destacados del menú:***

- ñoquis de ricota con rebozuelos, maíz dulce, espinaca y mantequilla de salvia
- gazpacho “tres hermanas”: tomate amarillo, aguacate, pepitas y queso fresco
- diente de león y radicchio con ciruelas silvestres asadas, nueces pecanas y queso de cabra desmenuzado
- rúcula y melones Weiser con pepino, urfa, lima y pistaches
- *frites* de chuletón a la parrilla con ensalada de rúcula y mantequilla de tomate ahumado
- pollo relleno español, romanesco, pasas doradas encurtidas y alioli Marcona
- baklava de pistache urraca: Corteza de chocolate, bizcocho de almendras y fudge

**Comida callejera y bocadillos:** Se puede encontrar auténticas comidas callejeras en los predios del Hollywood Bowl, incluido el pollo frito de Suzanne, tacos (incluso veganos), pizzas artesanales, sándwiches BBQ de puerco desmenuzado, sándwiches variados y bebidas. The Sweet Shop ofrece postres exclusivos, galletas y brownies, café y helado. El público encontrará los pasteles de helado de Magpies Softserve de Los Ángeles y sus helados combinados, que incluyen opciones veganas y sin lácteos.

###

Visite [Hollywood Bowl Food + Wine](#) para obtener más información sobre las experiencias gastronómicas y vinícolas ofrecidas en el Hollywood Bowl. Fotos en alta resolución se pueden descargar [AQUÍ](#). *Tenga en cuenta que las fotos son muestras y **pueden no reflejar los platillos de esta temporada**.* Crédito de la foto Rob Stark o Dylan + Jeni según se indica.

### **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 gangas en 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 febrero de 2023, la sede fue nombrada la “Mejor sede de conciertos al aire libre del año” durante la 34.<sup>a</sup> Entrega Anual de los Premios Pollstar, un honor merecido en 15 ocasiones anteriores. El Hollywood Bowl también fue nombrado “Anfiteatro de la década” en la 32.<sup>a</sup> Entrega Anual de los Premios Pollstar, así como el “Mejor anfiteatro” en los Premios Billboard Touring de 2017 y 2018. Para millones de amantes de la música de todo el sur de California, el Hollywood Bowl es sinónimo del verano. [hollywoodbowl.com](http://hollywoodbowl.com)

Comida y Vino en el Hollywood Bowl 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*