

¿En qué restaurante americano come un americano?  
by Esquire ES



## Este es el restaurante americano más auténtico de Madrid... según un americano

Byron Hogan, chef durante muchos años de la embajada de Estados Unidos, nos lleva a comer "yankee" a Jimbo Smokehouse

Byron sigue apostando por formatos similares. Uno de sus últimos proyectos ha sido ponerse al frente del **Seagram's New York Hotel** que, en esta pasada edición, ha vuelto a traer algunos de los conceptos más exitosos de la Gran Manzana (como Magnolia Bakery o un gamberro "bingo brunch") a Madrid, en esta ocasión al Gran Hotel Inglés (que, por cierto, continúa ahora cada domingo con un formato parecido, "Crazy Brunch").



Después de la exitosa iniciativa Seagram's New York Hotel con Byron a la cabeza, brunch y show continúan, ya independientemente, en el Gran Hotel Inglés cada domingo (35 €)

D.R.

¿Qué tiene en mente? En sus múltiples asesorías se encuentra un novedoso concepto de pokes hawaianos del que pronto tendremos noticias y un proyecto que ya ha ensayado de manera "pop up" y al que pretende darle más permanencia, "Sandwich Project". En él se pueden (se podrán) degustar bocadillos de pollo frito picante, estilo Nashville, o el célebre pastrami que cura el propio Byron, con pan elaborado por él mismo también y un maridaje de sus propias cervezas artesanas. "Todo con mucho amor", nos dice.

También le gustaría abrir su propio restaurante. Quizá algo más cercano a esa idea "farm to table", con más técnica, sin pasarse de formalidad. Quizá un "diner" de calidad con toques personales... En cualquier caso, Byron siempre ha dado de qué hablar y de qué comer. Y seguro (esperemos) que lo sigue haciendo.