

Contactos:

Paula Lewis

[paula@spotlight-marketingpr.com](mailto:paula@spotlight-marketingpr.com)

Patricia Rivera

[patricia@spotlight-marketingpr.com](mailto:patricia@spotlight-marketingpr.com)



**ST. AUGUSTINE  
PONTE VEDRA**  
FLORIDA'S HISTORIC COAST®

## **¡Una llamada a todos los foodies! San Agustín es un crisol de sabores por descubrir. Celebra el Mes de la herencia hispana en EE.UU.**

**San Agustín, FL** – Cada faceta del paisaje nacional de Estados Unidos, desde la cultura, la educación, la fuerza laboral y la vida familiar, hasta la política, el entretenimiento y el estilo de vida, recibe influencia de los más de 56 millones de latinos que viven en el país. Entre el 15 de septiembre y el 15 de octubre, el Mes de la herencia hispana rinde homenaje a los logros, la historia y la cultura de las personas cuyos antepasados vinieron de países hispanohablantes. Para celebrar la cultura hispana, descubre de nuevo San Agustín, la cuna de la herencia hispana en EE.UU., y explora su paisaje culinario inspirado por una diversa tradición de varios siglos.

Los visitantes pueden explorar las raíces de los españoles que se asentaron, construyeron y consideraron esta ciudad su hogar desde que desembarcaron hace 451 años. Una caminata a través de monumentos históricos como el Castillo de San Marcos, el parque arqueológico Fuente de la juventud, la Misión de Dios, la Plaza de la constitución, Fort Mose y el barrio colonial te transportará al pasado para aprender sobre los comienzos del espíritu hispano de EE.UU.

El papel vital que juega la comida en la cultura hispana se pondrá de manifiesto en las festividades culinarias de los próximos meses cuando los latinos celebren su herencia. La comida conecta a las personas: países, comunidades, razas, familias y amistades. Un ejemplo perfecto de esto sucedió cuando el almirante español Pedro Menéndez de Avilés y su flota tocaron tierra en San Agustín el 8 de septiembre de 1565. Los españoles y los indios timucua nativos compartieron juntos para celebrar la primera fiesta de acción de gracias, ¡una cena de acción de gracias que tomó lugar 55 años antes del famoso Día de acción de gracias de Nueva Inglaterra!

Con más de cuatro siglos de historia, la comida de esta área es un crisol que ha recibido influencia de los diversos grupos y las diversas culturas que han considerado este lugar, su hogar. Las opciones de alojamiento, las impolutas playas del Atlántico, el arte y la cultura, los campeonatos de golf y el abundante encanto del viejo mundo se combinan para crear un paraíso sin igual para los amantes de la buena comida. España, Grecia, México, Menorca, Cuba y el Caribe son algunas de las culturas que no solo integran la historia de San Agustín sino que contribuyen a la cocina global del área. En conjunto, los chefs de San Agustín y Ponte Vedra traen rutinariamente los sabores hispanos a la zona del noreste de la Florida. Aunque sin duda hay mucho que ver y hacer en la costa histórica de la Florida, hacer turismo es solo una manera de pasar el tiempo entre una degustación y la siguiente.

### **LUGARES PARA BEBER Y TOMAR**

De propiedad familiar desde hace más de 100 años, [Columbia Restaurant](#) ha sido aclamado por sus galardonados platos españoles y cubanos y sus vinos. Los amantes de la buena comida pueden disfrutar de recetas centenarias en comedores de estilo mediterráneo cubiertos de baldosas de terracota de estilo español pintadas a mano y de fuentes. El menú es extenso, con sopas, tapas, sándwiches y platos principales. Entre los aperitivos, las costillitas de

cerdo Habana (costillitas de cerdo asadas a fuego lento con cebolla dulce y mojo) y los pimientos piquillo rellenos (rellenos de setas, chorizo y jamón serrano cocinados al horno en una salsa de almendra y pimienta, cubiertos de queso manchego) van a tentar al foodie más exigente. Dos distintivos platos que no se deben dejar de ordenar. De ensalada, la famosa “ensalada 1905” que preparan en la mesa: a primera vista, sus ingredientes de siempre (lechuga, tiras finas de jamón, quesos suizo y romano, tomates y aceitunas) no me dijeron nada. Pero una vez que añadieron el galardonado aderezo de ajo, la visita al Columbia inmediatamente se convirtió en lo que *USA Today* describe como “uno de los 10 mejores lugares para comerse una ensalada”. Otro plato que merece la pena probar es el mero “Bilbao”, un plato tradicional vasco horneado en una cacerola de barro con tomates en ruedas, papas, cebolla, aceite de oliva extra virgen, ajo y limón. Una visita al Columbia no va a estar completa sin probar una jarra de su exclusiva sangría o sus mojitos, o sus estupendos vinos españoles como Montecillo o Campillo.

Los gastrónomos que gustan de la sazón latina tienen la oportunidad de disfrutar una experiencia culinaria extraordinaria: comer en la mesa del chef de [Michael's Tasting Room](#). De niño, el chef Michael Lugo visitaba con frecuencia la cocina de su abuela y observaba su destreza al preparar platos tradicionales portorriqueños. La curiosidad de Michael y su buen paladar sirvieron de base a lo que se convertiría en su propio restaurante y destino para gourmets. El chef Lugo y su equipo te prepararán una exquisita excursión gustativa de varios platos confeccionados exclusivamente para los amantes de la buena comida más exigentes. Una pequeña muestra del menú de la mesa del chef incluye: tostones con ceviche, camarones curados en leche de tigre con pimienta rosada y aguacate con chicharritas de plátano crujientes; vieiras a la brasa, risotto de ajo puerro, vegetales, vinagreta de maracuyá; langosta hervida a la criolla, mantequilla con ajo Caribe, pimientos, espárragos, cebollas, tomates, arroz con culantro y coco. La mesa del chef se puede reservar todas las noches y sienta hasta 10 personas.

¡Es bien sabido que los hispanos aman los platos bien sazonados! Y el chile dátil es una de las mejores sorpresas culinarias de San Agustín, un ingrediente que da un toque diferente a un robusto ámbito gourmet. Uno de los chiles más picantes del mundo, estos pequeños chiles de color verde-naranja están cargados de sabor, algo parecido a un ají habanero. Según la tradición local, los menorquines los importaron a fines del siglo XVIII y se cultivan desde entonces. Los aficionados al picante pueden saborear la crema de almejas menorquina, sin duda el plato distintivo de este destino. Lo sirven en infinidad de restaurantes, pero el preferido de los residentes es la versión que preparan en [Conch House](#). Además, su uso en salsas a base de dátil es muy frecuente. Estas salsas abundan en los menús de los restaurantes del área. Barnacle Bill Downtown también tienta a los amantes de la buena comida con platos de cola de caimán de la Florida con salsa de tomate, mermelada de naranja y chile dátil picante, y los camarones Dal't Do It Shrimp sin duda van a hacer arder el paladar de cualquiera. La [Taberna del Caballo en el barrio colonial](#) sirve pan plano con carnitas de cerdo y salsa barbacoa de dátil hecha en casa, que es también una creación del chef Michael Lugo, dueño de Michael's Tasting Room. Los visitantes y los residentes por igual pueden disfrutar de una gran diversidad de picantes exquisiteces culinarias durante el [Datil Pepper Fall Festival](#) que se celebra el 1ro y el 2 de octubre, y el [Great Chowder Debate](#) el 6 de noviembre.

Por último, si bien no menos importante en la gira culinaria hispana por la costa histórica de la Florida, está sentarse en una de las barras locales. Ernest Hemingway lo dijo muy bien: “Si quieres aprender sobre una cultura, ve una noche a una de las barras”. Del campo de batalla a la plaza de toros, de París, Pamplona o Madrid a Perú, cayo Hueso o Cuba, Hemingway era residente del mundo pero comía y bebía a nivel local para tomarle el gusto a cada lugar.

Entre los bares, [The Ice Plant Bar](#), una antigua planta de hielo de principios del siglo XX, introduce de nuevo a los concurrentes a una época en que tomarse un coctel y comerse un bocado no solo era una experiencia en sí sino un evento memorable. Aunque el edificio es histórico, los cocteles definitivamente son de este momento. El contraste general entre lo clásico y lo moderno bien merece un brindis, particularmente cuando los picantes brebajes incluyen

infusiones de chile dátil entre sus célebres ingredientes. El Ice Plant, que comparte espacio con la destilería [St. Augustine Distillery](#), es en verdad una experiencia al estilo de la Florida de antes.

Otro lugar que no se puede pasar por alto es el ecléctico [Odd Birds Bar](#), escondido detrás de un portón sin letrero en Charlotte Street. Aunque pequeño, Odd Birds ofrece un menú global de brebajes, con botellas en sus anaqueles que incluyen bebidas espirituosas tradicionales de alrededor del mundo: cachaça del Brasil, aguardiente de Colombia, pisco de Chile y Perú, fernet de Argentina, singani de Bolivia, agave de varios países, entre otros. Los platillos también son exóticos: las arepas de carne o vegetarianas de Venezuela, el país de origen de César Díaz, uno de los dueños/bartender, van bien con algunos de los cocteles. Díaz ha creado un puente cultural y las condiciones para que los comensales exploren sabores de todo el mundo sin salir de casa.

¡Es el momento de planear una escapada llena de sabor a la costa histórica de la Florida durante el Mes de la herencia hispana de EE.UU., para descubrir de nuevo el lugar de origen de la cultura hispana y su pasión culinaria!

Localizada entre Daytona Beach y Jacksonville, la costa histórica de la Florida incluye el histórico San Agustín, Ponte Vedra con su excelente golf y elegancia costeña, y 42 millas de impolutas playas del Atlántico. Para más información sobre eventos, actividades, lugares vacacionales, alojamiento y para planear tus vacaciones en San Agustín, Ponte Vedra y las playas, visita el sitio web de la oficina de visitantes y convenciones, [www.FloridasHistoricCoast.com](http://www.FloridasHistoricCoast.com), únete a los aficionados en [Facebook](#) o llama al 1.800.653.2489.

###