

Evasión

Así es el bingo brunch: el nuevo ocio neoyorquino que llega a Madrid



Paco Vega

Madrid • 9:17 - 7/03/2019

El Gran Hotel Inglés, ubicado en el barrio de Las Letras de Madrid, acoge entre este mes de marzo y abril la nueva edición del ["la segunda en Madrid"](#) del Seagram's New York Hotel, un espacio que presenta las últimas tendencias de la Gran Manzana de la mano de la genuina ginebra americana.

Durante tres semanas, tanto el *hall* del hotel (presidido por la coctelería LobByto) como su principal espacio gastronómico, el restaurante Lobo 8, transformarán su imagen para recrear el espíritu de la ciudad de los rascacielos y algunos de sus escenarios más icónicos y sofisticados.

Una de estas acciones es el Bingo Brunch, un nuevo concepto de almuerzo temprano que aúna espectáculo, cócteles y uno de los juegos de azar preferidos, y que llega por primera vez a Europa. El menú consta de cuatro platos dulces y salados (sándwich de pastrami, pancakes, etc.) y ha sido diseñado por Byron Hogan ["quien fuera chef del embajador norteamericano en Madrid James Costos"](#). Esta acción se celebrará todos los domingos del 21 de marzo al 14 de abril de 13:00 a 19:00 horas

El resto de actividades neoyorquinas

El primer pop-up de Magnolia Bakery en Europa

La pastelería Magnolia Bakery es un emblema de la ciudad gracias a su aparición en la serie *Sexo en Nueva York*. Un equipo de reposteros de la marca recreará visualmente la imagen de la tienda y elaborarán las especialidades de la firma como el pudín de plátano, las cookies o el cupcake de vainilla con crema pastelera rosa que volvía loca a Carrie Bradshaw.

La coctelería de Death&Co

La barra de LobByto acogerá la oferta mixológica de Death & Co, una de las coctelerías del East Village de mayor prestigio en la actualidad ["que forma parte de la lista World's 50 Best Bars"](#) y ha ganado certámenes como el Best American Cocktail Bar by Tales of the Cocktail Foundation ["y que más fielmente evoca el espíritu clandestino de la Ley Seca"](#).

Abierto en 2006, su equipo ha sido responsable de la creación de algunos de los cócteles más celebrados de la última década ["como por ejemplo el Oaxaca Old Fashioned, el Naked and Famous o el The Conference"](#) y ha diseñado la carta de combinados con Seagram's de edición limitada que se podrá disfrutar en el *pop up* de miércoles a sábado en horario de 17:00 a 22:00 horas.