

# EL DIARIO

NEW YORK, MIÉRCOLES 30 DE ABRIL AÑO 2008

## Nanoosh, sabores mediterráneos con una rica variedad de humus

GONZALO ABURTO/EDLP

**NEW YORK** — A las propuestas culinarias que hacen famosos los restaurantes neoyorquinos, se ha sumado la innovadora, refrescante y saludable proporción de los platillos que ofrece el bar de humus Nanoosh.

El restaurante localizado en el Upper West Side de Manhattan ofrece la mayor variedad de humus que cualquier otro establecimiento de la ciudad.

Además de las deliciosas variedades de humus que se pueden saborear en Nanoosh, la carta ofrece una amplia oferta de platillos elaborados con ingredientes orgánicos, frescos y naturales.

Para comenzar, la recomendación es probar la sopa de tomate (servida caliente o fría, como la prefiera), aderezada con apio, pepino, cebolla, albahaca y aceite puro de oliva y que tiene un sabor más allá de lo ordinario.

No se olvide de preguntar por la sopa del día. En mi visita mi acompañante quedó agradablemente satisfecho con la de papa y zanahoria, sazonada con especias y jengibre, una agradable sorpresa de sabores.

En cuanto a los humus, cualquiera por el que se decida, le aseguro que comprobará el por qué es el plato sello de la casa.

Elaborado con garbanzos orgánicos, aceite de oliva y especias naturales, cada uno servido con dos panes tipo pita, que puede ordenar de harina blanca o de harina de trigo entero.

Particularmente sabroso es el humus combinado con un pesto de tomates secos; lo mismo que el de pimientos verdes y rojos salteados. En cuanto al de trozos de pechuga de pollo marinada con cebolla y salsa tahini (hecha de sésamo o ajonjolí), tienen muy buen sabor rico. Mención especial merece el de carne de res molida con piñones, y también el de la casa, el Nanoosh, elaborado con carne de res molida, cebolla, champiñones y tahini, cualquiera por el que se decida, tendrá un festín en su paladar.

En tanto, si su gusto es por las ensaladas, no deje de probar la ensalada Quinoa. Hecha con quinoa orgánica, (una semilla cuyo sabor se asemeja al del arroz integral, aunque su textura es mucho más fina, parecida al sémola. La quinoa fue el alimento básico de los Incas durante miles de años, hasta la llegada de los conquistadores, que sustituyeron su cultivo por el de maíz y patatas. Hoy



Sopa de tomate.

CORTESIA NANOOSH



Una de las variedades de humus que sirven en Nanoosh.

CORTESIA NANOOSH

### DONDE

- **Dirección:** 2012 Broadway. Entre las calles 68 y 69. Manhattan.
- **Teléfono:** (212) 362-7922
- **Horario:** Abierto de jueves a sábado de 11:00 am. a 11:00 pm y de domingo a miércoles de 11:00 am. a 10:00 pm.
- **Costo promedio por persona:** de 15 a 20 dólares.

se cultiva en los Andes y en otros países). La ensalada se completa con pimientos y cebolla roja, nueces tostadas, arándanos secos, pasas orgánicas, perejil, cilantro, todo bañado con aceite de oliva y jugo de limón, una combinación deliciosa y refrescante.

Mientras que la ensalada verde Nanoosh, es una mezcla de arugula, zanahorias, nueces y pasas, con un aderezo a su gusto, ya sea aceite de nueces con limón o de aceite de oliva y limón.

En tanto los sandwiches, están muy bien representados por los tipo wrap, los hay de atún, pollo y carne de res. Todos vienen acompañados con vegetales orgánicos, una buena porción de humus, nueces, o piñones según sea el que usted ordene, pero todos con un sabor rico y apetitoso.

Para terminar pregunte por los postres y puede acompañar su comida con una de las bebidas naturales que preparan.

El menú del restaurante Nanoosh le ofrece la posibilidad de disfrutar de una comida rápida, rica y saludable, con precios económicos y accesibles en un ambiente cómodo y con un servicio cálido y atento que hará su estancia placentera y agradable, lo que seguro le dejará un muy buen sabor de boca.

gonzalo.aburto@eldiario.com



El restaurante es un espacio cálido y agradable.



Sandwich de pollo, con vegetales y humus.

CORTESIA NANOOSH



Ensalada Quinoa, una delicia.

CORTESIA NANOOSH