



# FORT WORTH

City of Cowboys and Culture

[www.VisitaFortWorth.com](http://www.VisitaFortWorth.com)

[www.facebook.com/VisitaFortWorth](https://www.facebook.com/VisitaFortWorth)

## VAQUEROS, CULTURA Y COCINA

*Disfrute de la “comida vaquera”, de la alta cocina, del Tex Mex y de todo lo delicioso*

Fort Worth fue originalmente conocido por ser la cuna de la auténtica “cowboy cuisine” y hoy cuenta con una escena culinaria tan diversa como su población. Ya sea que el visitante busque delicias Tex-Mex, auténtica comida mexicana, barbacoa texana, comida italiana, francesa, sureña, hamburguesas tradicionales o bien una cocina “de la granja a la mesa”, las opciones abundan. La ciudad cuenta con una maravillosa mezcla de restaurantes locales, además de sucursales de los mejores restaurante a nivel regional y nacional.

## PARA COMER UN BUEN STEAK

Considerando el hecho de que la ciudad juega un importante rol, como una de las paradas más importantes para conducir ganado a lo largo del camino de Chisholm, no hay duda de que un buen bistec es la especialidad de Fort Worth, una ciudad que es sinónimo de “steakhouses” de calidad. Abierto desde 1947, el **Cattlemen’s Steak House** ubicado en el Distrito Histórico de los Stockyards se especializa en carne añejada, asada a la parrilla en carbón, con *steaks* o cortes

de carne de ganado alimentado con maíz en una atmósfera rústica donde son atendidos por verdaderos vaqueros y vaqueras. Muy cerca, **Hunter Brother's H3 Ranch** sirve una gran variedad de cortes cocinados sobre una parrilla de leña de nogal, en un confortable y casual espacio del oeste. No es necesario limitarse al *steak*, una de las especialidad de la casa es el bagre cortado en rebanadas delgadas y frito.

El Centro (Downtown) de Fort Worth tiene bastantes *steakhouses*, incluyendo la elegante y reservada para las mejores ocasiones: **Del Frisco's Double Eagle Steak House**, que cuenta con gran servicio, *steaks* premium cortados a mano, opciones de mariscos y pescados frescos –incluyendo colas de langosta de agua fría- y una extensa lista de vinos. También ubicado en el centro, se encuentra el conocido **Ruth's Chris Steak House**, parte de una cadena de más de 100 restaurantes en Estados Unidos y 8 en otros países. Otra opción es el clásico **Bob's Steak & Chop House**, ubicado en el Hotel Omni Fort Worth, votado siempre entre los mejores *steakhouses* del norte de Texas. **Capital Grille**, es otra de las mejores cadenas a nivel nacional, recomendado por igual por comensales y críticos. Cerca del Distrito Cultural y de la Universidad Cristiana de Texas, está **Silver Fox Steakhouse**, un agradable sitio para comer bien.

## CLÁSICOS DE TEXAS

La caza, tanto en la naturaleza como en granjas y ranchos,

también es popular en Fort Worth entre los comensales. En **Bonnell's Fine Texas Cuisine** el chef Jon Bonell hace apariciones frecuentes en programas de TV sobre cocina y en los shows matutinos, cuando no está al aire, está en su restaurante creando grandes platillo que incluyen alce, venado, perdiz, faisán, búfalo y más, todo de los ranchos y granjas de Texas. La guía Zagat cataloga de manera constante al restaurante cercano a la perfección. **Reata Restaurant**

**Downtown** es uno de los favoritos de los visitantes de Fort Worth por su hermoso bar en la azotea y su sobresaliente cocina texana, que incluye platillos como ternero frito, tamales de filete de res estilo *tenderloin* y costillas de búfalo. Cada año, Reata administra un restaurante adicional en el Fort Worth Stock Show y Rodeo.

El chef Tim Love, quien ha aparecido en las páginas de la revista *Food & Wine* y en el programa de *Iron Chef* además de *Top Chef Masters*, tiene varios restaurantes en Fort Worth. El primero y el más conocido es **The Lonesome Dove Western Bistro** localizado en los Stockyards. Aquí, la caza como canguro, serpiente cascabel y jabalí salvaje se ofrece como una experiencia gourmet urbana en una atmósfera cálida de inspiración del oeste.

## **BARBACOA TEXANA**

Para probar algo auténtico de Texas, diríjase a uno de los mejores lugares de barbacoa. Con tantos para escoger el mejor es un debate candente entre los habitantes de la ciudad. Uno de los preferidos es **Risky's Barbeque**, que originalmente abrió como una tienda en 1927 y que ahora cuenta con 6 restaurantes de Baracoa que ofrecen excepcionales cortes, costillas y especialidades mexicanas. Abierto en 1958, **Angelo's Bar-B-Que** es conocido a nivel nacional por sus trofeos de caza, carnet ahumadas en madera de nogal y si cerveza a punto de hielo servida en tarros escarchados. **Cooper's Old Time Pit Bar-B- Que** ahora tiene una sucursal en los Stockyards, donde las carnes ahumadas con madera de mezquite, como la famosa "Big Chop", se vende por libra con guarniciones y postres. Las bondades ahumadas de **Railhead Smokehouse** pueden ser olfateadas a kilómetros a la redonda, atrayendo multitudes al su popular restaurante, donde la res y el puerco se caen del hueso y la cerveza está helada.

## COCINA MEXICANA Y TEX MEX

Fort Worth tiene una fuerte cultura hispana, principalmente mexicana, con muchas opciones Tex-Mex y auténticamente

mexicanas. Quizá el restaurante mejor conocido sea el **Joe T. Garcia's**, el ganador del premio de la Fundación James Bear, un deslumbrante complejo de hermosos jardines y atractivos salones, donde los sencillos platos de comida Tex-Mex, como las enchiladas y las fajitas, se sirven por miles cada semana. Un restaurante famoso en todo el mundo es **Cantina Laredo**, ubicado en el centro, donde las especialidades de la casa incluyen carnitas, mole, enchiladas y pay de manzana a la mexicana, servido en una brillante vajilla. También muy popular por estar abierto hasta altas horas los fines de semana, el **Benito's** es uno de los mejores para probar cocina mexicana, con su famosa salsa fresca, menudo y ceviche, servidos en un espacio que retoma el estilo *kitsch* del ambiente popular mexicano.

## ESPECIALIDADES SUREÑAS

**Ellerbe Fine Foods** está considerado como uno de los 10 mejores restaurantes en Estados Unidos por *Bon Appétit* en 2010. El restaurante que más tiempo se ha conservado en la misma familia en Fort Worth es el **Paris Coffee Shop** que sirve platillos sureños como pollo y *dumplings*, bísquets y *gravy*, y gigantescas tartas durante el desayuno o el almuerzo. Otro lugar donde también se sirven platillos como pollo y *waffles*, tomates verdes fritos y *gumbo*, es **Buttons**, del chef Keith Hicks, Su menú se completa con música en vivo por las noches.

## HAMBURGUESAS

Los amantes de las hamburguesas tienen varias opciones, una de las más

antiguas y queridas es **Kincaid's Hamburgers**, una institución en Fort Worth en una antigua tienda donde se cocinan hamburguesas desde 1964, En cualquiera de los dos restaurantes **Love Shack**, del chef Tim Love, se pueden probar hamburguesas como la "Dirty Love Burger", de dos pisos, cubierta por la "love sauce" y con una huevo frito de codorniz. **Fred's Texas Café** es conocido por su "Diablo Burger", con un trozo de carne de media libra cocinado sobre una parilla al estilo tradicional, cubierta de picantes chiles chipotle.

## **CLASICOS CONTINENTALES**

Para ocasiones especiales y cenas elegantes, Fort Worth cuenta en el centro con **GRACE Restaurant**, donde el premiado chef Blaine Staniford sirve clásicos de la comida estadounidense en una hermoso espacio contemporáneo, que cuenta con bar y una terraza al aire libre. Dentro del Museo de Arte Moderno de Fort Worth, el **Café Modern** es un hermosos y sereno espacio con vista a una gran fuente que refleja todo el edificio. Votado como uno de los mejores restaurantes en Estados Unidos por la revista *Gourmet*, este café sirve almuerzos todos los días, *brunch* los fines de semana y cenas los viernes por la noche. Para celebrar al estilo francés nada como el **Saint-Emilion**, un *must* para experimentar uno de los mejores lugares del este de la ciudad. Este popular restaurante ha servido platillos como paté de pato, carne a la *bourguignon* y "tarta tatin" por más de 25 años.

### **Contacto:**

#### **Estela Martinez-Stuart, CTA**

Directora de Turismo de la Oficina de Convenciones y Visitantes de Fort Worth. [estelamartinez@fortworth.com](mailto:estelamartinez@fortworth.com)

#### **Sitio de Fort Worth en español:**

[www.VisitaFortWorth.com](http://www.VisitaFortWorth.com)

Peticiones de prensa, solicitudes de información, fotografías e

---

información en español:

[info@visitafortworth.com](mailto:info@visitafortworth.com)

---