

ÁMSTERDAM

Cazadores de sabores

Si quieres descubrir el barrio más moderno, dirígete al este. En Amsterdam Oost, la gran arteria Javastraat, antaño poco recomendable, hoy destila una vibrante energía internacional.



9.00 DESAYUNO

HARTJE OOST. Nº 23

Empieza el día con un bol de yogur de coco con *açai* y un batido recién hecho de aguacate, plátano y dátiles. Al fondo del café, hay una sofisticada *boutique* con bonitas joyas artesanales y libros de diseño expuestos con mucho arte en los estantes de madera (hartjeoost.nl).

11.00 CAFÉ

DE JONGE ADMIRAAL. Nº 149

Con sus muebles desparejados de segunda mano, esta acogedora cafetería se parece más al salón de un amigo. Ponte cómodo en su sofá de los años setenta y disfruta de un café caliente con leche de almendra en una taza retro y de un pedazo de tarta de zanahoria recién salida del horno (facebook.com/dejongeadmiraal).

14.00 ALMUERZO

BAR BASQUIAT. Nº 88-90

Prueba los sándwiches de falafel y las pizzas libanesas con pan pita cubiertas de mascarpone con trufa en este local formidable que ocupa una esquina. Las mesas de caballete, en el exterior, están perfectamente colocadas para contemplar el ambiente de la calle, y la carta de bebidas abarca una amplia gama de opciones: desde zumos envasados hasta cervezas artesanales locales (barbasquiat.nl).

17.00 MERIENDA

MAJESTEIT TAART. Nº 5

Las paredes color pastel, los suelos de madera oscura y las encantadoras delicias caseras convierten esta pastelería en el definitivo *gezelligheid* (el término local que define el bienestar y la calma). Repasa el menú de la pizarra y elige entre sus *macarons* multicolor, tartaletas de limón, *brownies* de cacao crudo y sus *red velvet cupcakes* (majesteittaart.nl).

20.00 CENA

BAR JAMES. Nº 49

Toma asiento frente a una pared repleta de tarros de verduras encurtidas iluminados, en uno de sus elegantes taburetes. En el restaurante vegetariano más moderno de la ciudad, los platos indonesios –rollitos de primavera con salsa de cacahuete, ensaladas multicolor, *tempeh satay* con patatas fritas– se maridan con cervezas tipo *ale* de grifo (barjames.nl).

22.00 COPAS

RUM BARREL. Nº 143

En este local caribeño (*en la imagen*), la lista de cócteles está repleta de deliciosos *smoothies* de ron. Prueba sus daiquiris de temporada, aromatizados con mango y canela o con brandy de albaricoque y lima. Para picar a la carta, las quesadillas de pollo y piña son perfectas para los ataques de hambre de las madrugadas (rumbarel.nl).