

Condé Nast Traveler

GASTRONOMÍA

El glamour de Hollywood se reencarna en Lido, el restaurante del mítico hotel The Surf Club

Uno de los icónicos hoteles de Miami, reformado hace cuatro años por la cadena Four Seasons, da la bienvenida a Lido, un restaurante que brilla con el lujo de sus raíces mediterráneas.

POR PAULA MÓVIL
6 de julio de 2021



Sogliola alla Scapece Four Seasons

The Surf Club fue el hotel en el que se codeaban las estrellas del momento en su paso por Miami. Fue una tremenda fiesta de Año Nuevo para recibir el año 1931 la que lo estrenó y, 90 años después, este mismo salón de baile es el que ahora se planta orgulloso como **Lido**, su nuevo restaurante de cocina mediterránea.

Elizabeth Taylor, **Frank Sinatra** y los **Duques de Windsor** -The Champagne Bar que abastece a Lido los homenajea con un cóctel de prosecco, puré de melocotón y espuma de flor de saúco- solían hospedarse en el que ahora posee el nombre de Four Seasons Hotel and Residences, propiedad del magnate de los neumáticos Harvey Firestone.

El suyo no era un hotel cualquiera, sino que funcionaba como el sitio en el que los grandes se codeaban airosos de privacidad y rodeados del lujo y la opulencia que tanto les satisfacía. Si **Liberace** lo visitaba, es que aquí no se andaban con tonterías. Cuentan también que Winston Churchill solía pintar en su habitación, que **Elizabeth Arden** montaba aquí sus desfiles y que nada raro era ver algún que otro **kayak** en la piscina. ¿Mesas hechas de **hielo** para una cena? También las tenían, sí.



La Nochevieja que dio vida a The Surf Club Four Seasons

Con una **reforma** dándole nueva vida hace cuatro años, The Surf Club ha ido dando poco a poco los pasos para volver a ponerse en el mapa de Miami, concretamente en la zona art déco de **Surfside**, vecina a playas de arena blanca y entre **Miami Beach** y **Bal Harbour**. Aunque ya no es centro neurálgico y de operaciones de los ricos y famosos, sigue manteniendo esa sensación de exclusividad.

Su calma y aparente sobriedad se esconde entre tonalidades de color azul y un armonioso verde que ahora es capaz de transportar al **sur de Italia**, con un interiorismo a cargo del diseñador y arquitecto **Joseph Dirand** y ahora con la adición de **Lido**, el nuevo restaurante liderado por el chef italiano **Antonio Mermolia** y en el que unos arcos de caoba dan la bienvenida en el comedor adjunto a un bar de champán con terraza, palmeras y rayos de sol.



Lido y su Champagne Bar Four Seasons

El chef celebra el arte de la simplicidad y de la sensibilidad del sur de Italia entre delicados platos **crudos** y recatados en cantidad pero no en calidad, sumados a unas **pastas** inspiradas en **Calabria**, el lugar que lo vio nacer y donde se inició en la profesión trabajando en el hotel de sus padres, con un pez lima con calabacín a la brasa; tartar de aleta amarilla del Atlántico norte; *ricciola* japonesa con hamachi cortado a mano, mandarina y menta; o una pasta *eliche* con tomates cherry y albahaca.

Aunque son sus **pizzas**, las imprescindibles de su recetario, elaboradas con una masa fermentada durante 72 horas y cocinadas en un **horno napolitano** de leña: con mozzarella San Marzano, anchoas y orégano; queso robiola, parmesano, prosciutto de Parma y rúcula. Y en temporada, no falta la trufa.

Estamos en Italia con escala en Miami y si algo nos falta para que la ruta por Lido siga por buen camino es el perfecto cóctel. Aquí se sirven los de **The Champagne Bar** del hotel, abierto desde 2017 y a cargo de **Valentino Longo**, nombrado el "Bartender más Creativo de Norteamérica" según Tales of the Cocktail. Su **Essenza Negroni** –con tres ginebras diferentes–, el **Decisive Moment** –caballo ganador de Londo con Bombay Sapphire, una **mezcla láctica** de vinos de jerez, aceite de oliva de coco– o **The Surf Club Martini** –una vuelta de tuerca del 1884 Turf Club Martini original, considerado el 'abuelo del Martini' al ser el primero en mezclar ginebra y vermut– se consolidan en una carta que en breves verán crecer a un menú llamado Extravaganza y que rendirá homenaje a aquellos maravillosos años del hotel.



Champagne Bar Four Seasons

No hay hotel o restaurante que se precie actualmente que no tenga en mente el factor de la **sostenibilidad** en su modus operandi y es trabajando junto con la organización **Clean the World** con la que destaca The Surf Club, ayudando a reciclar todos los jabones y *amenities* líquidas de las habitaciones.

"CTW procesa los materiales creando nuevos productos que se envían a países y regiones que las necesitan", comunican desde el hotel. "Además, nosotros hemos tenido mucho éxito también con **Orea**, una tecnología de **desperdicios 'limpios'** que replica el proceso de digestión natural para convertirlos en agua", continúan. Tampoco hay tazas y tapas de papel sino que hay productos biodegradables o hechos con plantas. Se han cambiado los coladores de plástico de café y té por unos de bambú y se han retirado todas las botellas de agua para ser reemplazadas por **agua enlatada**.

El lujo que se vive aquí tiene alma antigua pero no deja que se opaque la vista hacia un delicioso futuro que sabe cuidar al mar que lo embellece, a la ciudad que lo cuida y al planeta que lo acoge. ¡Bravo Lido!



Frank Sinatra rondando el grandiosidad de The Surf Club Four Seasons