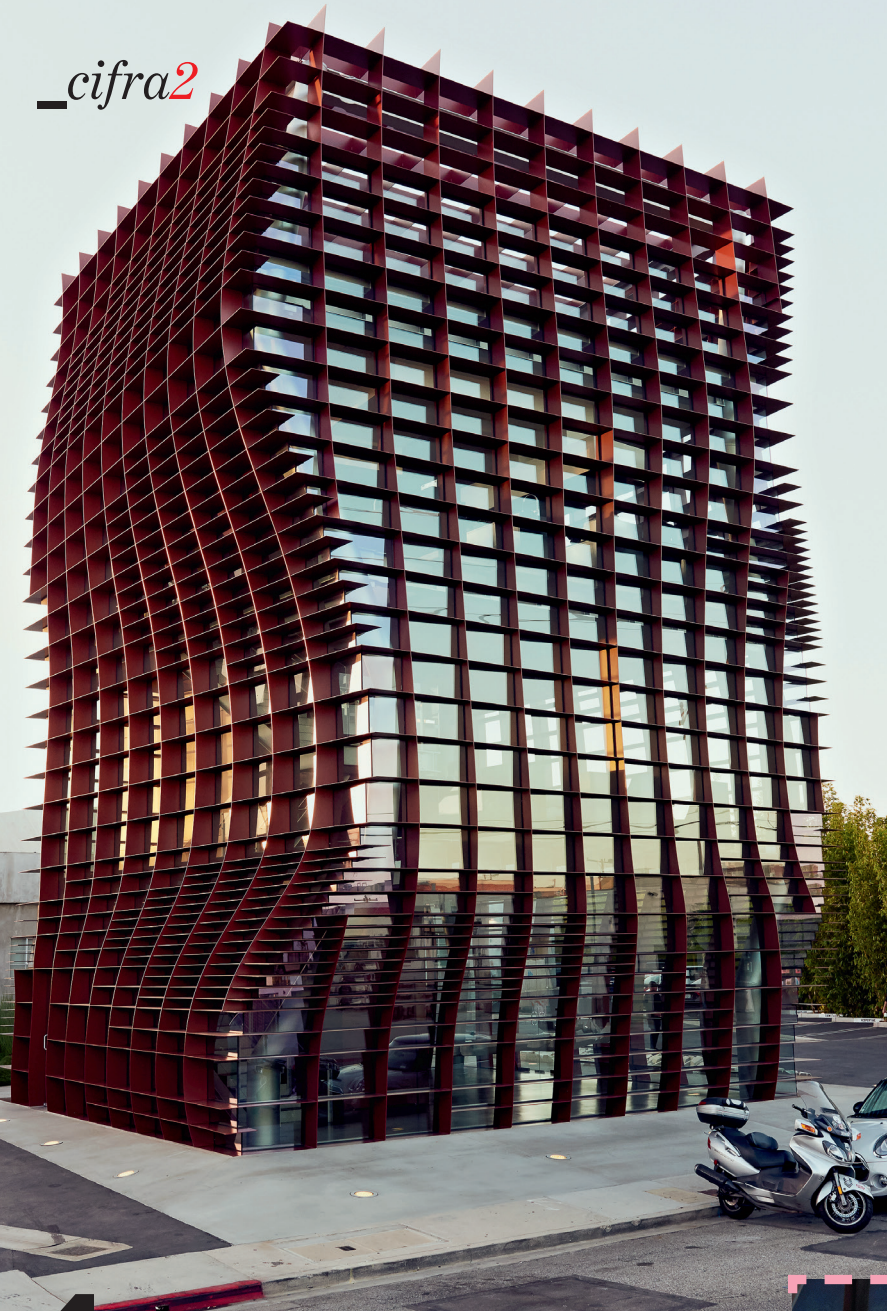


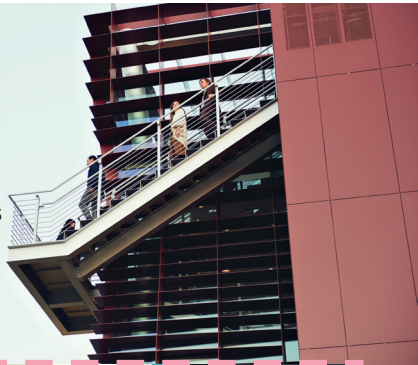
# IR CAMINANDO A CENAR ARTE

En Culver City hay ganas de atraer negocios, turismo y bonanza para la ciudad, lo deja ver la sensibilidad de sus continuas aceras, edificios... y la comodidad a las nuevas empresas, por ejemplo, Amazon reciclará pronto un edificio antes utilizado para hacer programas de televisión. Su llegada traerá contratación de más personal en los departamentos de publicidad, servicio legal y creatividad: sus divisiones de IMDB, Amazon Video y World Wide Advertising. Entonces no es descabellada la inversión que hizo el chef Jordan Kahn con la deslumbrante nave de su recién inaugurado restaurante Vespertine, teniendo en cuenta que el índice del costo de vida en Culver City, comparado con el promedio estatal de California, es 23% más alto y estando conectados a 25 minutos en auto desde Los Ángeles, a 49 minutos por el Expo Line (Metro) con trenes partiendo cada hora.

TEXTO // LUCERO MALDONADO



AUNQUE HAY ELEVADOR, LOS COMENSALES PUEDEN USAR UNA ESCALERA EXTERIOR.



## 4 plantas

El restaurante Vespertine fue diseñado por el arquitecto Eric Owen Moss que lo define: "geometría conceptualmente suave". Cuando los invitados salgan del edificio, pasarán junto a una mesa curva de 8 metros de largo, suspendida del entrepiso y los techos del segundo piso, lo que hará memorable su partida.



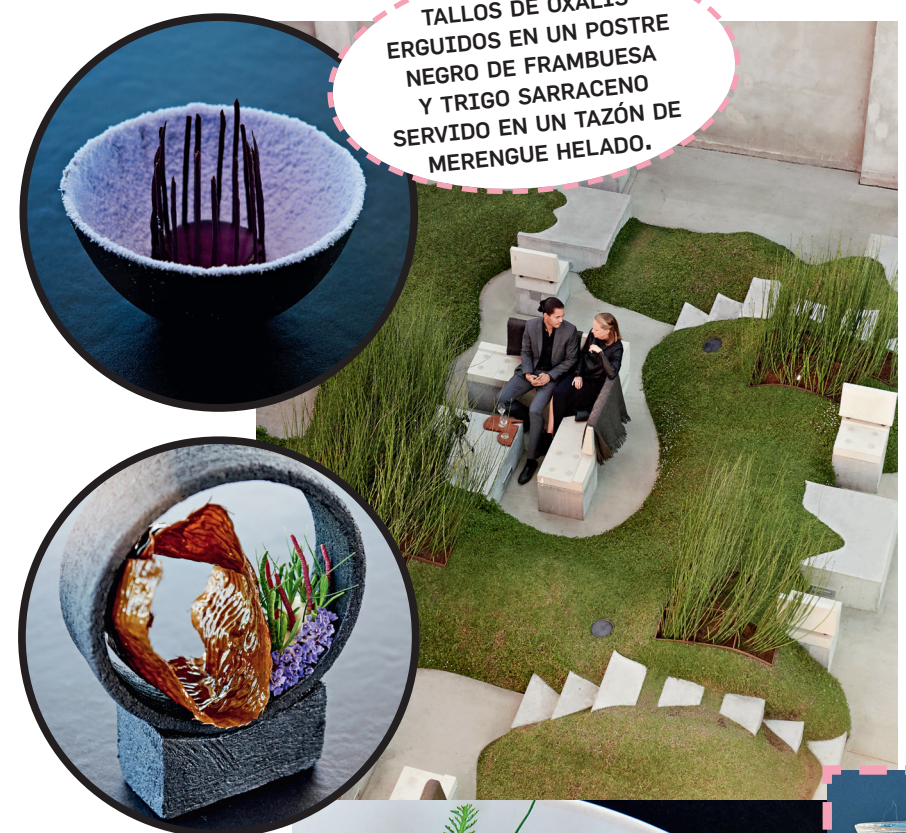
## abrió el 11 de octubre

La cocina del chef Jordan Kahn queda en el tercer piso. Trabajó en la pastelería en Per Se y Alinea, tiene un talento para la escultura y ojo para el color en sus platos con una presencia estética de filigran como el plato a la izquierda: un tallo de espinaca de agua con caviar de lucio y flores.



## 86,000 m<sup>2</sup>

Ocupará Amazon, donde antes estuvieron los estacionamientos de Culver Studios, dando paso a una cultura de caminar más e ir al trabajo en bicicleta o 'scooters'. La compañía también brindará a sus empleados espacios de trabajo en la emblemática mansión y los 'bungalows' donde se filmó 'Lo que el viento se llevó'.



TALLOS DE OXALIS ERGUIDOS EN UN POSTRE NEGRO DE FRAMBUESA Y TRIGO SARRACENO SERVIDO EN UN TAZÓN DE MERENGUE HELADO.

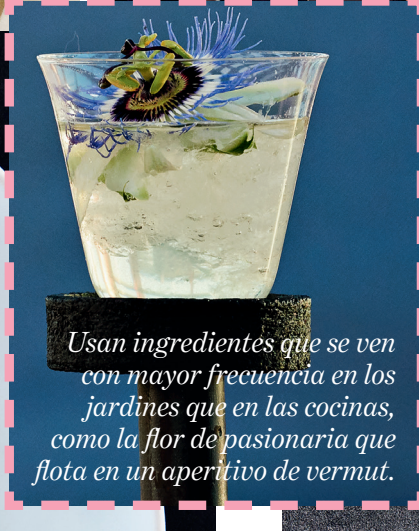


UN PLATO LLAMADO MACROCYSTIS PYRIFERA, NOMBRE BOTÁNICO DE LAS ALGAS MARINAS MOLDEADAS EN ARO DENTRO DE UNA PIEZA DE ARCILLA NEGRA.

VIEIRAS, ESPÁRRAGOS BLANCOS Y MILENRAMA.

## 7 grabaciones

Piezas compuestas por la banda texana de música ambiental 'This Will Destroy You' suenan en diferentes áreas del restaurante.



Usan ingredientes que se ven con mayor frecuencia en los jardines que en las cocinas, como la flor de pasionaria que flota en un aperitivo de vermut.

Otras empresas con sede en Culver City y clientes cautivos de Vespertine son: Sony Pictures, NFL Network, Symantec, Beats y ahora la división de Apple de auriculares y altavoces. La ciudad cumplió 100 años y desde 1920 fue hogar de grandes estudios de Hollywood.



Un jardín provee tranquilidad a los comensales mientras esperan su mesa, y un 'lounge' y terraza en los dos últimos pisos convocan a ver el atardecer.

Té y fruta se sirven en bancos calientes en el jardín.



22 clientes

Solo grupos pequeños, a un costo de \$250 por persona, se sientan en banquetas de acero frente a tableros acrílicos.

Bajo un disco de hielo cubierto con aceite balsámico hay guisantes y guisantes "impostores": kiwis cortados en forma de arvejas.

