Restauración y ocio nocturno

Giulietta **| Midtown, Manhattan | Enero de 2026**
Giulietta ha abierto en el MetLife Building, aportando una nueva propuesta de cocina italiana a Midtown. El restaurante se centra en platos de temporada y accesibles, con una carta basada en pastas elaboradas en casa, clásicos italianos y un sólido programa de vinos. Pensado tanto para comidas de negocios como para cenas después del trabajo, suma una opción pulida pero cercana en una de las zonas de oficinas más concurridas de la ciudad.

Chuan Bistro **| Flushing, Queens | Febrero de 2026**
Restaurante de cocina sichuanesa concebido como una experiencia inmersiva, con interiores inspirados en las tabernas de la dinastía Han. Además de los platos regionales, el espacio ofrece música en vivo, actuaciones de danza y opciones de estilismo tradicional, combinando gastronomía y entretenimiento.

Bao's Pastry **(Bao Shi Fu) | Flushing, Queens | Febrero de 2026**
Esta popular cadena de pastelería china ha abierto en Flushing, ofreciendo una amplia variedad de dulces elaborados en casa, como butter mochi, pasteles de huevo tipo tiramisú y sus característicos "crispy floss cakes", preparados en una cocina a la vista.

Asrar Paris **| Van Nest, Bronx | Febrero de 2026**
Asrar Paris es una pastelería y cafetería en Little Yemen que sirve repostería francesa en un entorno ornamentado inspirado en Versalles. El menú incluye cruasanes, postres trompe l'oeil con forma de fruta y otras piezas de pastelería de especialidad, sumando una nueva opción de café a uno de los corredores gastronómicos emergentes del Bronx.

Kidilum **| Flatiron District, Manhattan | Febrero de 2026**
El debut en Estados Unidos del aclamado chef Vinu Raveendran sitúa la cocina de Kerala en el centro, con platos destacados como el nandu curry (cangrejo) y un aromático biriyani de cabra. El menú se enfoca en la cocina costera de Kerala y del sur de la India.

Piccola Pasta Shop **| Great Kills, Staten Island | Marzo de 2026**
Tienda de comestibles italianos y pastas del equipo de Piccolino Ristorante, Piccola Pasta Shop ofrece pasta fresca elaborada a diario, además de café, salsas caseras e ingredientes de despensa importados.

YoYo Chicken **| Mott Haven, Bronx | Marzo de 2026**
YoYo Chicken es un local de servicio rápido que sirve pollo frito halal, sándwiches de pollo, alitas, hamburguesas, batidos y otros clásicos de "comfort food".

Chama Mama + Let's Chama Bakery **| Bushwick, Brooklyn | Marzo de 2026**
Chama Mama ha inaugurado un local en Bushwick que combina un restaurante georgiano de servicio completo con un concepto de panadería independiente, Let's Chama. Diseñado como

una experiencia en varias capas, el espacio incluye comedor principal, bar y panadería propia que sirve pastelería georgiana tradicional, panes y productos para llevar.

Bodega Nights **| Bushwick, Brooklyn | Marzo de 2026**
Del equipo de Babysips, este local de Bushwick propone un programa de vinos conciso y bien seleccionado junto a pequeños platos de inspiración brasileña, ideal para combinar copas y picoteo.

Dear Margo **| Upper East Side, Manhattan | Marzo de 2026**
Dear Margo incorpora un restaurante de cocina del Mediterráneo oriental en el Upper East Side, centrado en platos para compartir y una mezcla de carnes a la parrilla, verduras y mezze. El menú destaca sabores levantinos, con un enfoque en propuestas cercanas y un ambiente animado de barrio.

Dean's **| West Village, Manhattan | Marzo de 2026**
Restaurante de inspiración británica que ofrece mariscos, carnes asadas y una cuidada selección de vinos, con influencias de Londres, París y Montreal. El concepto se orienta a una experiencia de barrio refinada pero accesible en el West Village.

Dumpling Wang **| Long Island City, Queens | Abril de 2026**
Restaurante centrado en la cocina de Shanghái, especializado en xiaolongbao (dumplings de sopa) y platos regionales de noodles. El local refuerza la posición de Queens como destino de cocina china hiperregional gracias a una carta claramente focalizada.

Bar Chimera **| Midtown East, Manhattan | Abril de 2026**
Del equipo de COTE Korean Steakhouse, Bar Chimera es un destino de cócteles "tres en uno" donde el vino, los martinis y el whiskey cuentan cada uno con su propio espacio y experto al frente de la barra. Ubicado en un edificio emblemático de Midtown, este concepto sofisticado ofrece una experiencia nocturna elegante con un marcado sello neoyorquino.

Gigi's **| Greenpoint, Brooklyn | Abril de 2026**
Del equipo de Fulgurances Laundromat, Gigi's es un restaurante iluminado con neones rosas centrado en carnes a la brasa tipo rotisserie y una amplia selección de vinos franceses y europeos. El menú combina platos sencillos pero bien ejecutados —como pollo con salsas de la casa, charcutería y verduras de temporada— con un programa renovado de chefs residentes.

Tomoni **| Woodside, Queens | Abril de 2026**
Mariscos frescos y un comedor luminoso convierten a Tomoni en un destacado de Woodside. El espacio moderno y estilizado se combina con una carta centrada en platos de pescado vibrantes, ofreciendo un restaurante de barrio cuidado, a la vez relajado y elegante.

Balera **| Williamsburg, Brooklyn | Abril de 2026**
De un equipo de veteranos de la hospitalidad italiana, Balera trae a Williamsburg pizza romana "mattarello", pastas elaboradas en casa y una energía viva de barrio. Con dos plantas, bola de

discoteca y DJs en directo algunas noches, esta pizzería de estilo contemporáneo evoca el espíritu de una sala de baile italiana con un toque claramente brooklynita.

Bar Ferdinando **| Cobble Hill, Brooklyn | Abril de 2026**
En sustitución de la histórica Ferdinando's Focacceria, este nuevo concepto funcionará como café y bar italiano durante todo el día. El proyecto combina la preservación de un local emblemático con un formato gastronómico más moderno y flexible.

Marcel **| Upper East Side, Manhattan | Abril de 2026**
Situado en el edificio de Sotheby's en Madison Avenue, Marcel es un nuevo restaurante de Roman and Williams con la chef Marie-Aude Rose al frente de la cocina. El espacio combina un menú "continental" de inspiración francesa con un entorno de diseño muy cuidado, además de un mostrador de pastelería y servicio durante todo el día, posicionándolo tanto como destino gastronómico como punto de atracción diurno.

Soba Ulala **| Soho, Manhattan | Abril de 2026**
El chef Hirohisa Hayashi ha transformado su anterior propuesta de alta cocina en un restaurante más informal centrado en el soba. El menú gira en torno a fideos elaborados a diario en casa, acompañados de pequeños platos y menús establecidos que aportan una experiencia más flexible para el día a día.

Oberon en el New Museum **| Lower East Side, Manhattan | Abril de 2026**
Oberon es el primer restaurante de servicio completo dentro del New Museum, situado en la planta baja de la ampliación de 60.000 pies cuadrados. Firmado por Henry Rich (The Oberon Group), el concepto se centra en una cocina estadounidense de temporada, orientada a las verduras, con énfasis en productos del Hudson Valley y un enfoque de residuo cero.

Ms. Alice **| Lower East Side, Manhattan | Abril de 2026**
Nuevo bar de cócteles inspirado en la cultura del aperitivo europeo, diseñado para pasar con facilidad de las bebidas a primera hora de la tarde a un ambiente más animado de noche. La carta apuesta por martinis y spritzes, con versiones desenfadadas de cócteles clásicos en un entorno cuidado pero accesible.

Convene at 555 Broadway **| Soho, Manhattan | Abril de 2026**
Convene se expande a Soho con un nuevo espacio para reuniones y eventos de 32.000 pies cuadrados en el Scholastic Building. Con apertura prevista en primavera de 2026, el recinto contará con siete salas flexibles con capacidad para hasta 450 asistentes, diseñadas para acoger una amplia variedad de reuniones corporativas y eventos.

Duggal Greenhouse **| Brooklyn Navy Yard | Abril de 2026**
Duggal Greenhouse y Brooklyn Fish Transfer se han unido para formar un campus integrado de 65.000 pies cuadrados en Brooklyn Navy Yard. Este espacio unificado combina dos recintos frente al agua en un único destino flexible y de gran capacidad, que mezcla arquitectura industrial con amplias zonas abiertas para eventos y experiencias de gran formato.

Bark Barbecue **| Bushwick, Brooklyn | Mayo de 2026**
El concepto de barbacoa de inspiración dominicana Bark Barbecue abrirá su primer local principal en Bushwick en 2026, tras su pop-up en Ozone Park y su puesto en Time Out Market New York. La nueva ubicación contará con un menú ampliado, un programa completo de bar y cuatro ahumadores personalizados situados tras una pared de cristal, colocando el brisket y el chicharrón en el centro de la escena.

Public Service **| Gowanus, Brooklyn | Primavera de 2026**
Tras seis años influyendo en la escena sonora y de música en vivo de la ciudad con Public Records, los fundadores Shane Davis y Francis Harris liderarán un nuevo recinto y espacio para eventos con capacidad para 1.000 personas en MADE Bush Terminal, en el waterfront de Sunset Park, en colaboración con la NYC Economic Development Corporation.

Oriana **| Nolita, Manhattan | Primavera de 2026**
Del equipo de The Noortwyck, Oriana se enfocará en cocina estadounidense a fuego vivo, con énfasis en mariscos, verduras y grandes cortes de carne preparados sobre parrilla de leña, reflejando la creciente tendencia de la ciudad hacia la cocina a fuego abierto.

Shaver Hall **| Midtown, Manhattan | Primavera de 2026**
Un amplio nuevo "food hall" abrirá en el antiguo edificio de Lord & Taylor, en la Quinta Avenida, reinventando este inmueble histórico como un centro culinario y social de 35.000 pies cuadrados. El proyecto reunirá más de una docena de conceptos gastronómicos —incluido un llamativo restaurante de queso con cinta transportadora, varios bares y una bodega moderna— en unos interiores de diseño que combinan las raíces históricas del edificio con una experiencia contemporánea centrada en la hospitalidad.

Strakers **| Soho, Manhattan | Primavera de 2026**
El chef londinense Thomas Straker traerá su popular restaurante Straker's a Nueva York, tras el éxito del original en Notting Hill. Conocido por platos sencillos centrados en el producto y una fuerte presencia digital, el concepto combina una experiencia informal con una marca muy reconocible liderada por el chef.

El Camarón Peludo **| West Village, Manhattan | Verano de 2026**
Del equipo de Taqueria Ramirez, los chefs Giovanni Cervantes y Tania Apolinar abrirán un íntimo wine bar de marisco mexicano en Cornelia Street. El concepto combina cocina costera mexicana con influencias globales y un sólido programa de vinos, continuando la tendencia de propuestas de barrio dirigidas por chefs y con inspiración internacional.