

El sabor más auténtico de Montreal

Montreal, capital gastronómica de Canadá, es el destino ideal para viajeros foodies y amantes de la buena mesa. Con todo desde encantadores barrios con un sinfín de interesantes propuestas y restaurantes galardonados hasta sabores locales, cocina internacional, gastronomía tradicional, experiencias culinarias únicas y populares food trucks, la ciudad tiene un sabor único que vale la pena descubrir.

✓ Única ciudad canadiense en la lista Good Food Cities of the World

🏆 En 2022, CNN Travel nombró el sándwich de carne ahumada como uno de los mejores del mundo

¿SABÍAS QUE?

La ciudad de Montreal ha sido reconocida como la capital mundial de la agricultura urbana gracias al enfoque de la ciudad a través de prácticas sostenibles, contribuyendo así a su reputación como un destino gastronómico y ecológico líder. Montreal ha superado a otras ciudades alrededor del mundo y se ha posicionado como un destino con extraordinaria destreza en el ámbito de la agricultura urbana.

PLATILLOS CLÁSICOS

Una de las grandes estrellas del panorama culinario de Montreal son sus platillos típicos. Resultado de una singular combinación de influencias locales e internacionales, son la representación perfecta del sabor local y de la gran herencia culinaria de sus habitantes.



Bagels

Hechos a mano y cocidos en horno de leña

📍 Fairmount Bagel y St. Viateur



Sandwich de carne ahumada

Brisket ahumado y mostaza amarilla en pan de centeno

📍 Schwartz's Deli



Poutine

Papas a la francesa, gravy y queso "en grano"

📍 Restaurantes y bares, food trucks



Orange Julep

Bebida refrescante y cremosa sabor naranja

📍 Gibeau Orange Julep

Chefs emblemáticos

👩 **Maria de Frais y Zoya**
📍 Le Virunga (Cocina africana subsahariana)

👨 **Paul Toussaint**
📍 Kamuy (Sabores caribeños con influencia francesa)

👨 **Ari and Pablo Schor**
📍 Restaurant Beba (Cultura española e italiana en Argentina)

👨 **Raegan Steinberg & Alexandre Cohen**

📍 Arthurs Nosh Bar (Gastronomía judía con influencias marroquíes)

👨 **Massimo Piedimonte**
📍 Cabaret l'Enfer (Ingredientes locales y slow food)

👨 **Marc-Olivier Frappier y Vanya Filipovic**

📍 Vin Mon Lapin (Alta cocina con excelentes vinos)



GAMA DE RESTAURANTES

Montreal es un paraíso gastronómico que satisface todos los gustos y paladares. Desde restaurantes clásicos hasta propuestas innovadoras de la alta cocina, la ciudad ofrece una amplia gama de opciones que deleitan tanto a los locales como a los visitantes.

- 👨 Alta cocina
- 🍷 Clásicos
- 👨 Familiares
- 👨 De autor
- 🏆 Galardonados
- 📄 Tradicionales
- 👨 Fusión
- 👨 Nuevas propuestas
- 🌍 Internacionales

Propuestas sustentables

- **Polliflora:** Cooperativa apícola y Miele, amaretto con miel local.
- **Les Filles Fattoush:** Oportunidad laboral y redes sociales para mujeres sirias.
- **La Centrale Agricole:** Cooperativa de agricultura urbana en Quebec.
- **Opercule:** Granja urbana de trucha ártica y reciclaje de desechos.
- **LOOP Mission:** Transforma alimentos rechazados en jugos y más.
- **Les 400 Pieds de Champignon:** Cultivo de hongos gourmet.
- **La Transformerie:** Combate el desperdicio de alimentos con mermeladas.
- **La Tablée des Chefs:** Alimenta a necesitados y desarrolla habilidades culinarias.
- **Lufa Farms:** huerto en la azotea y entrega de productos locales.

Los restaurantes más antiguos de Montreal

- Auberge Saint-Gabriel (1754)
- Montréal Pool Room (1912)
- Schwartz's (1928)
- Wilensky's (1932)
- Orange Julep (1932)
- La Binerie (1938)
- Fairmount Bagel Bakery (1949)
- St-Viateur Bagel (1957)

EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS



Mercados culinarios

Puerta de entrada al terroir de la región, mercados como Jean-Talon y Atwater ofrecen una maravillosa variedad de productos frescos, preparaciones locales y experiencias culinarias.



Food Trucks

Con todo desde clásicos locales hasta especialidades internacionales, son un modo rápido, cómodo y sencillo de probar nuevas y deliciosas opciones. Encuéntralos en los barrios de la ciudad y en diversos eventos.

📍 El verano es la mejor temporada para disfrutarlos.



Food Halls

Una de las tendencias culinarias de Montreal, estos complejos gastronómicos reúnen algunas de las mejores cocinas y sabores de la ciudad en un sólo lugar!

📍 Le Central - Manger Montréal, Le Cathcart Restaurants et Biergarten y Time Out Market



Cafeterías

Montreal tiene una escena cafetera excepcional, con una enorme oferta de cafeterías independientes y de especialidad. Con todo desde granos recién molidos provenientes de todo el mundo hasta suculentos acompañamientos dulces o salados, hay alternativas para todos.

📍 Plateau-Mont-Royal & The Mile End



Cerveza

Desde hace más de tres décadas, la escena cervecera de Montreal ha crecido y evolucionado. Hoy, la ciudad cuenta con alrededor de 40 microcerveceras, terrazas y patios, así como tours especializados. ¡Una gran opción son los tours de cerveza!



Vino

En Montreal, los aficionados de esta bebida encontrarán una interesante propuesta de etiquetas en restaurantes, wine bars y sitios especializados, donde podrán disfrutar todo desde ice wine hasta vinos naturales.



Mixología

Con todo desde íntimos speakeasy hasta lounges cosmopolitas, los talentosos bartenders de Montreal dan vida a suculentas creaciones, donde el sabor, el balance y la creatividad se dan la mano.

SÓLO PARA FOODIES

Tours culinarios

Una forma cómoda y sencilla de descubrir la diversidad culinaria de la ciudad. Algunas opciones son:

- Por barrios (como Viejo Montreal, Little Italy, Mile End, Chinatown, Chinatown, Verdun...)
- A pie, en bicicleta o en scooter eléctrico
- De especialidad (enfocados en un sólo producto, como cerveza)
- De mercados (especialmente Jean-Talon o Atwater)

Otras experiencias

- Clases de cocina
- Bruch al estilo Montreal
- Menús de degustación

Cabañas de Azúcar

📅 De finales de febrero o principio de marzo a finales de abril

Durante la primavera, abren sus puertas las *cabane à sucre* en las afueras de Montreal, que celebran la temporada de producción de la miel de maple, un producto local e icónico por excelencia.

Aquí, es posible disfrutar de una amplia selección de preparaciones de temporada -muchas de ellas preparadas con miel de maple-, como sopa de chícharo amarillo, tourtière (pay de carne), frijoles horneados, *oreilles de crisse* (carrillos de cerdo) y múltiples postres de maple (como el toffee).

EVENTOS CULINARIOS

- MTLàTABLE
- MONTREAL EN LUMIÈRE
- Salon des vins Le printemps déziPpé
- Montréal Beer Fest
- Poutine Week
- Old Montreal's Happening Gourmand
- Festival StreetFood
- Le Grand PoutineFest
- ItalfestMTL
- Cabane Panache
- A Taste of the Caribbean Festival
- La grande dégustation de Montréal

Montreal se destaca como una ciudad extraordinaria en el ámbito gastronómico, ofreciendo una asombrosa diversidad de restaurantes. Con sabores excepcionales y experiencias culinarias únicas en cada vecindario, no sorprende que muchos de los establecimientos de la ciudad hayan alcanzado las posiciones más destacadas en diversas listas de renombre.

