

Arianna Pascual

Editora: Golden State Dining

Colaboradora semanal: Escena culinaria del área de la bahía de San Francisco

Bagel de Nueva York en California... ¡¿Qué?!

Editado por: Ian Ngo y Lily Zavala



Los neoyorquinos creen que el agua del río Hudson es el ingrediente clave de sus bagels, pero Boichik Bagels ha desvelado esa magia desde el otro lado de la costa hasta California. Emily Winston, oriunda de Nueva Jersey y creadora de Boichik Bagels, establece un estándar alto en lo que respecta a los bagels al establecer los estándares de calidad de los famosos H&H Bagels de Nueva York a su nivel. Solo es bueno si un bagel está al mismo nivel que H&H. Emily probó y probó varias recetas durante cinco años hasta que finalmente desveló la magia y abrió una tienda en Palo Alto en 2022.

Con una modesta ubicación en el Town and Country Center de Palo Alto, California, Boichik Bagels utiliza ingredientes orgánicos y de primera calidad para elaborar sus bagels. Ofrecen una gran variedad de sabores, desde sal y canela con pasas hasta el mundialmente famoso bagel de todo. Boichik Bagels también ofrece una variedad de quesos crema y cremas para untar, incluidas cremas para untar de temporada y el siempre popular salmón ahumado.

Boichik Bagels es un tesoro escondido de bagels de calidad, que normalmente solo se encuentra en Nueva York, pero esta vez en California. Para los habitantes de la Costa Este que echan de menos el sabor del río Hudson, Boichik Bagels es la única opción comparable aquí en la Costa Oeste.