

Arianna Pascual

Editora: Golden State Dining

Colaboradora semanal: San Francisco Bay Area Culinary Scene

Almuerzo espectacular: una experiencia gastronómica única

Editado por: Ian Ngo y Lily Zavala



Sizzling Lunch se ha convertido en un favorito para aquellos que buscan una fusión japonesa con una experiencia gastronómica única. Lo que lo hace diferente de otros restaurantes es la presentación: la carne se sirve cruda, pero la placa de hierro fundido extremadamente caliente sobre la que se encuentra ayuda a cocinarla. La comida prácticamente se cocina ante tus ojos. Sizzling Lunch convierte la comida común en una aventura culinaria y no decepciona.

Sizzling Lunch tiene un menú expansivo, que ofrece a los clientes una amplia gama de opciones. Con opciones como salteados, carne a la parrilla y platos de arroz, todos se sirven en platos calientes para cocinar y ayudar a mantener la comida caliente. Mi plato favorito es el plato de arroz con pimienta y carne de res porque es sabroso y atrae a los sentidos. La carne de res Kobe americana se sirve cruda en un plato chisporroteante que rodea una montaña de arroz. El maíz, las cebollas verdes y la mantequilla de ajo son acompañamientos que ayudan a agregar un sabor agradable a cada bocado. Si buscas una experiencia gastronómica divertida, definitivamente prueba este plato.

Sizzling Lunch tiene sucursales en Berkeley, Cupertino, Foster City, Fremont, Mountain View y San José para aquellos que buscan una nueva experiencia gastronómica.