

Ian Ngo (colaborador semanal, autor, editor y experto en viajes del Área de la Bahía)
¿Cuál es el movimiento? Lugares semanales para mantener la puerta

Ushi Taro Ramen en San Francisco ha llamado la atención por su oferta única de ramen de carne y su ambiente acogedor. Ubicado a solo 10 minutos a pie del Golden Gate Park, en 1382 9th Ave, San Francisco, Ushi Taro Ramen se describe como un establecimiento pequeño pero acogedor, lo que lo convierte en un lugar atractivo para cenas informales. La disposición de los asientos incluye una barra y un par de mesas, con capacidad para grupos pequeños cómodamente. A pesar de su tamaño limitado, el restaurante maximiza el número de asientos de manera efectiva, lo que permite una experiencia gastronómica cálida e íntima. Me atrevería a decir que se ha convertido en un elemento básico para atraer a los recién llegados a la ciudad interesados en la escena culinaria.

El menú se centra principalmente en ramen a base de carne de res, lo que lo distingue de muchos otros lugares de ramen en el área, ya que se diferencia del caldo tradicional a base de huesos de cerdo. Las opciones populares incluyen:

- Shio Ramen: una excelente opción para principiantes que recomiendo que resume el equilibrio del rico sabor y al mismo tiempo mantiene las ideas principales de lo que debería ser el ramen.
- Ramen Paitan tradicional: conocido por su rico sabor sin ser demasiado espeso.
- Ramen picante: presenta caldo de huesos de res con filete de res asado y un toque de trufa, creando un delicioso equilibrio de sabores.

Los clientes también podrán disfrutar de un surtido de aperitivos como:

Champiñones crujientes: uno de los favoritos de la multitud, aunque algunos sugieren que podrían beneficiarse de una salsa para mojar.

- Gyoza: Albóndigas de ternera fritas servidas con salsa de soja picante.
- Beef Karaage: Una variación del tradicional karaage de pollo pero con carne tierna similar a la que se da en el ramen.
- Filete de ternera asado: Tiras de ternera tierna y sabrosa con salsa vinagreta para añadir a la ensalada que lo acompaña. También puede ser una forma de tener carne extra para agregar a tus tazones de ramen, ya que es lo mismo.

Ediciones especiales

Muchos comensales elogian la opción de agregar médula ósea, lo que realza la riqueza y el sabor del caldo. Esta adición es particularmente elogiada por su textura que se derrite en la boca. Lo he convertido en un elemento "imprescindible" en cada visita a la hora de comprar un plato de ramen. La estrategia que hago es tomar una cucharada de

caldo, agregar un trozo de filete de res y agregar una pequeña cantidad de médula ósea para obtener un bocado de rico sabor exclusivo de este establecimiento.

Las reseñas destacan constantemente el servicio atento y amable de Ushi Taro Ramen. Los clientes informan que los asientos son rápidos y el servicio rápido, incluso durante las horas punta. El personal se destaca por ser eficiente y servicial, lo que contribuye positivamente a la experiencia gastronómica general.

Precios

El restaurante se considera un precio razonable teniendo en cuenta la calidad de la comida que se ofrece. Muchos clientes sienten que el tamaño de las porciones es generoso, lo que lo convierte en una buena opción para aquellos con mucho apetito. Un plato típico de ramen cuesta alrededor de \$17 con \$10 adicionales por una guarnición de médula ósea.

Comentarios de los clientes

En general, Ushi Taro Ramen ha recibido comentarios positivos de sus clientes: Muchos aprecian el enfoque exclusivo en la carne de res en sus platos de ramen. Los caldos sabrosos y los fideos bien cocidos han obtenido altas calificaciones. Algunos clientes han señalado que si bien el menú es sencillo, resalta efectivamente la calidad de cada plato sin complejidad innecesaria.

Ushi Taro Ramen se destaca en la escena del ramen de San Francisco por su distintiva oferta exclusivamente de carne de res, su ambiente acogedor y su excelente servicio. Estaba pensando en escribir sobre esto o no, ya que es muy bueno, quería guardármelo para mí, pero el mundo debería saber sobre este lugar. Además, es mi lugar personal de ramen número uno hasta ahora, incluso comparándolo como potencialmente mejor que cuando visité Japón. Ya sea que sea un entusiasta del ramen o sea nuevo en esta delicia culinaria, Ushi Taro promete una experiencia satisfactoria que hará que los clientes regresen por más.

Imágenes de Ian Ngo









