



Moshing in

EAST NASHVILLE

EAST NASHVILLE A BOCADOS





Text and Photos By | Texto y fotos por **Laura Jenkins**

Stand on any street corner in East Nashville and you'll experience bohemian at its finest. Trendy residents walk their babies and dogs, or simply tote a cup of fair-trade coffee on their way to a hot yoga session. "East Nasty," as some locals call it, is filled with adventuresome, innovative people who are determined to find new ways to challenge the status quo. And nowhere is that more apparent than in the district's multifarious restaurant scene.

Párese en cualquier esquina de East Nashville y contemplará la bohemia en todo su esplendor. Estilosos residentes van paseando con sus bebés y sus perros o comprando un café de "comercio justo" de camino a su clase de yoga bikram. "East Nasty", como lo llaman algunos, está lleno de gente aventurera e innovadora determinada a encontrar nuevas maneras de desafiar el status quo. Y en ningún lugar resulta más notorio que en los disímiles locales de esta zona.





the extreme casual side is I Dream of Weenie, a permanent food trailer that's known for serving up delicious hot dogs like the Flamin' Frank (smothered in spicy chili, salsa, onions and jalapeños). There are no tables around the renovated VW bus, but ask the chef for a picnic blanket and you can recline on the grass to enjoy a chargrilled frankfurter or two.

Formerly a food truck, Mas Tacos Por Favor is the go-to place for fabulous food in Nashville. The cash-only taquería converted to a brick-and-mortar shop in 2010. For just a few dollars, you can sample Mexican fare that's been featured on the Food Network, in *Southern Living* and *The New York Times*.

Another wildly popular place to get casual cuisine in East Nashville is The Pharmacy Burger Parlor & Beer Garden, which offers an array of mouthwatering burgers and house-made sausages. They have a festive patio beer garden (with an extensive beer list) and an old-school soda shop that features an assortment of floats, malts, shakes and sodas. Owner Terry Raley has fashioned an ideal place to gather with friends—as evidenced by the fact that there's nearly always a line outside. But don't be deterred; the line moves fairly quickly, and, by all accounts, The Pharmacy is well worth the wait.

Del lado más informal está I Dream of Weenie, un tráiler permanente famoso por sus deliciosos perritos calientes, como el Flamin' Frank (bañado en una espesa salsa de chili, tomate, cebollas y jalapeños). Este renovado autobús VW no tiene mesas alrededor, pero puede pedirle al chef un mantel para picnic y luego tenderse sobre el césped a disfrutar de uno o dos hot dogs hechos con salchicha asada al carbón.

Mas Tacos Por Favor, que antes era un camión de comida, es el lugar al que hay que ir a probar la deliciosa comida de Nashville. Esta taquería que solamente acepta efectivo se convirtió en un local en toda regla en 2010. Por unos cuantos dólares puede probar su comida mexicana, que ha sido reseñada en Food Network, en la revista *Southern Living* y en *The New York Times*.

Otro lugar sumamente popular para probar las delicias menos formales de East Nashville es The Pharmacy Burger Parlor & Beer Garden, que tiene una buena cantidad de exquisitas hamburguesas y salchichas hechas en casa. Tiene un animado patio de cervezas (y una lista extensa de ellas) y una fuente de soda como las antiguas que sirve batidos, malteadas y sodas. Terry Raley, su propietario, ha montado el lugar



A WILDLY POPULAR PLACE TO GET CASUAL CUISINE IN EAST NASHVILLE IS THE PHARMACY BURGER PARLOR & BEER GARDEN, WHICH OFFERS AN ARRAY OF MOUTHWATERING BURGERS AND HOUSE-MADE SAUSAGES.





THE WILD COW'S LENTIL BOWL—A LARGE SAVORY PORTOBELLO MUSHROOM WITH AVOCADO ON TOP—IS BURSTING WITH FLAVOR.

If meaty meals aren't your idea of a great dining experience, head to The Wild Cow, Nashville's premier vegetarian/vegan restaurant. (The only animal ingredient they use is dairy cheese, and only by request.) Owners John and Melanie Cochran prove that fresh, plant-based ingredients prepared in creative and distinctive ways can easily rival carnivorous fare. The Lentil Bowl—a large, savory portobello mushroom with avocado on top—is bursting with flavor, as is the cashew dip. The Wild Cow also offers a host of gluten-free options, including a variety of delicious cakes and pastries. For the price, you'd be hard pressed to find a healthier meal elsewhere.

The Silly Goose belongs somewhere in the middle of the casual and fine dining spectrum, as they offer foodie-quality menu options in a comfortable, informal setting. Owner/chef Roderick Bailey says that the lack of pretension is purposeful because their clientele comes from all walks of life. Gourmet sandwiches, like the brisket and gorgonzola-infused Pink Panther, are responsible for the onslaught of

ideal para reunirse con amigos, como lo testimonia el hecho de que casi siempre hay una fila afuera para entrar. Pero no se preocupe, porque avanza bastante rápido, y le aseguramos que The Pharmacy bien vale la pena la espera.

Si la carne no es lo que imagina como una experiencia gastronómica fabulosa, entonces vaya a The Wild Cow, el restaurante vegetariano/vegano más importante de Nashville (el único ingrediente de origen animal que utilizan es el queso, y solamente cuando alguien lo pide). Sus dueños, John y Melanie Cochran, demuestran que los ingredientes vegetales frescos preparados de manera creativa y diferente pueden rivalizar fácilmente con la cocina carnívora. The Lentil Bowl, plato de lentejas con un champiñón grande coronado con aguacate, es un estallido de sabor, como es también el *dip* de marañón (anacardo, castaña de cajú). The Wild Cow ofrece también comida sin glúten, como por ejemplo pasteles y pastelillos. Por el precio que pagará, no encontrará una comida más sana y deliciosa en ningún otro lugar.



repeat visitors. Dinner menu entrees change often, and reflect flavors from all over the world.

There are a number of reasons that Holland House Bar and Refuge is one of the hottest dining spots in East Nashville. For starters, Executive Chef Kristin Beringson has created an exquisite fine dining menu that's moderately priced. Diners can munch on starters like smoked pork with sweet mustard seed aioli, or an heirloom spinach salad drizzled with blood orange honey vinaigrette. Beringson's seasonal menu changes about every two months, but she says preparing the daily specials is her culinary "playground." Another major draw at this restaurant is the ambient atmosphere. At night, candles and ornate chandeliers carry the glow, while patrons watch bartenders prepare proprietary cocktails with panache.

Standing next to Margot McCormack at her namesake restaurant on a Sunday morning is a little like observing a weekly family reunion. She's on a first-name basis with many who have standing brunch reservations at Margot Café and Bar; some even have specific tables reserved. Margot is both chef and owner of the eatery, and it's clear that she loves both the social and culinary

The Silly Goose se ubica más hacia el centro del espectro entre lo informal y lo elegante, sirviendo comidas para paladares exigentes en un entorno cómodo y distendido. Roderick Bailey, chef/dueño, dice que la falta de pretensiones es a propósito, porque su clientela proviene de todos los estratos. Los sándwiches gourmet, como el Pink Panther (de carne asada lentamente y gorgonzola) provoca continuas visitas. Los platos del menú para cena cambian con frecuencia y son un reflejo de los sabores de todo el mundo.

Hay varias razones por las que Holland House Bar and Refuge es uno de los restaurantes más frecuentados de East Nashville. Para empezar, Kristin Beringson, su chef ejecutiva, ha creado un suculento menú de maravillas a precios moderados. Los comensales se deleitan con aperitivos como el cerdo ahumado con aioli de semilla de mostaza dulce y la ensalada de espinacas bañada con vinagretta de miel y naranja sanguina (roja). El menú de Beringson cambia más o menos cada dos meses, pero ella asegura que preparar los especiales del día es como un juego culinario para ella. Otro atractivo es su ambiente: por la noche, se ilumina con velas y candelabros mientras

Nashville Originals

Since 2006, more than 50 independently owned restaurants in the Nashville area have been working together to celebrate each other as staples of Music City's culinary community through the Nashville Originals Independent Restaurant Association.

"What we eat defines us as a city," says Rick Bolsom, owner of the venerable Tin Angel restaurant on West End and an Originals board member. "Our organization is about sustaining the local restaurant as an essential component of our culture and our economy."

Twice a year (the next one is August 18-24), these dining landmarks host Nashville Restaurant Week, offering special prix-fixe menus that showcase their diverse offerings and reward customers with culinary treats. nashvilleoriginals.com

Pura esencia de Nashville

Desde 2006, más de 50 restaurantes independientes de la zona de Nashville se han unido para rendirse homenaje entre ellos como parte de la comunidad gastronómica de la ciudad a través de la Nashville Originals Independent Restaurant Association.

"Lo que comemos es lo que nos define como ciudad", asegura Rick Bolsom, propietario del venerable restaurante Tin Angel del West End y miembro de la junta de la asociación. "La misión de nuestra organización es apoyar a los restaurantes locales como partes esenciales de nuestra cultura y de nuestra economía".

Dos veces al año (la próxima será del 18 al 24 de agosto) estos estandartes de la culinaria local organizan la Nashville Restaurant Week, cuando ofrecen menús a precios fijos que muestran la diversidad de sus propuestas para recompensar a sus clientes. nashvilleoriginals.com

Where to Stay

The chic Hotel Indigo is a great place to set up shop when visiting Music City.

A combination of trendy sophistication and Southern charm, the hotel is a mere six minutes from East Nashville. You might hear live music while checking in, as the front desk sits just behind the hotel's acclaimed restaurant and cocktail lounge. Friendly staff, comfy rooms and a prime downtown location are only a few of the reasons travelers consistently give Hotel Indigo rave reviews.

ihg.com/hotelindigo

Dónde hospedarse

El Hotel Indigo es un lugar chic, excelente como base de operaciones cuando se visita esta ciudad llena de música. Combinando sofisticación con encanto sureño, se encuentra a solo seis minutos de East Nashville. Al momento de registrarse tal vez escuche música, ya que la recepción se encuentra justo detrás del restaurante y salón de cocteles del hotel. Amables empleados, habitaciones cómodas y una ubicación envidiable en pleno centro son algunas de las razones por las que el Hotel Indigo recibe constantemente buenas críticas.

ihg.com/hotelindigo



aspects of her job. "It's like hosting a big party every day," she says. Still, she's constantly active in the kitchen, whipping up legendary fare like bruléed grapefruit or poached eggs with polenta and sausage gravy.

Due to Nashville's overwhelming response to Margot Café and Bar, McCormack and business partner Jay Frein opened Marché Artisan Foods about a block from their flagship restaurant. The dinner menu features delectable main courses like Moroccan chicken thighs with almonds, chickpeas, apricots and couscous. The pan-seared salmon is also a favorite. Both Margot Café and Marché Artisan Foods are perpetually showered with stellar reviews, both in the press and across multiple social media platforms.

No dining experience is complete without dessert, and fortunately East Nashville has a one-size-fits-all solution: Jeni's Splendid Ice Creams. Their exquisite recipes are made from scratch, and include treasures like Lime Cardamom (served with lingonberries) and Riesling Poached Pear Sorbet. Jeni's provides the perfect place to land after a satisfying meal. The vibe is festive, the employees are warm, and the ice cream will likely fuel your resolve to dine in East Nashville more often.

→ How To Get There

American Airlines serves Nashville with daily service from Dallas/Fort Worth, Chicago O'Hare, Miami, Los Angeles, New York LaGuardia, New York JFK, Washington D.C., Philadelphia and Charlotte. Visit aa.com.

Cómo llegar

American Airlines vuela todos los días a Nashville desde Dallas/Fort Worth, Chicago O'Hare, Miami, Los Angeles, New York LaGuardia, New York JFK, Washington D.C., Philadelphia y Charlotte. Consulte aa.com.

los clientes observan a los bartenders preparar con mucho garbo cocteles especiales de la casa.

Estar al lado de Margot McCormack un domingo por la mañana en el restaurante que lleva su nombre es casi como observar una reunión familiar. Llama por su nombre de pila a muchos de los que reservan el brunch del domingo en Margot Café and Bar, e incluso algunos tienen mesas específicas apartadas. Margot es tanto la dueña como la chef, y queda claro que ama tanto el aspecto social como el culinario de su trabajo. "Es como tener una gran fiesta todos los días", dice. Aun así, siempre está moviéndose por la cocina, preparando platos legendarios como toronja brulé o huevos pochados con polenta y salsa de salchicha.

Gracias a la entusiasta respuesta de Nashville al Margot Café and Bar, McCormack y su socio, Jay Frein, abrieron Marché Artisan Foods a más o menos una calle del restaurante. El menú de la cena incluye platos como muslos de pollo a la marroquí con almendras, garbanzos, albaricoques y cuscús. El salmón asado a la sartén es también muy demandado. Tanto Margot Café como Marché reciben constantemente críticas estelares tanto en la prensa como en las plataformas sociales.

Ninguna experiencia gastronómica queda completa sin un postre, y afortunadamente East Nashville tiene una solución apta para todos: Jeni's Splendid Ice Creams. Las ricas recetas de estos helados se preparan paso a paso e incluyen hallazgos como el limón con cardamomo y arándanos rojos y el sorbeto de pera pochada en riesling. Jeni's es el lugar perfecto al que ir después de una comida generosa. El ambiente es festivo, los empleados simpáticos y los helados seguro harán que se plantee volver a East Nashville con más frecuencia.