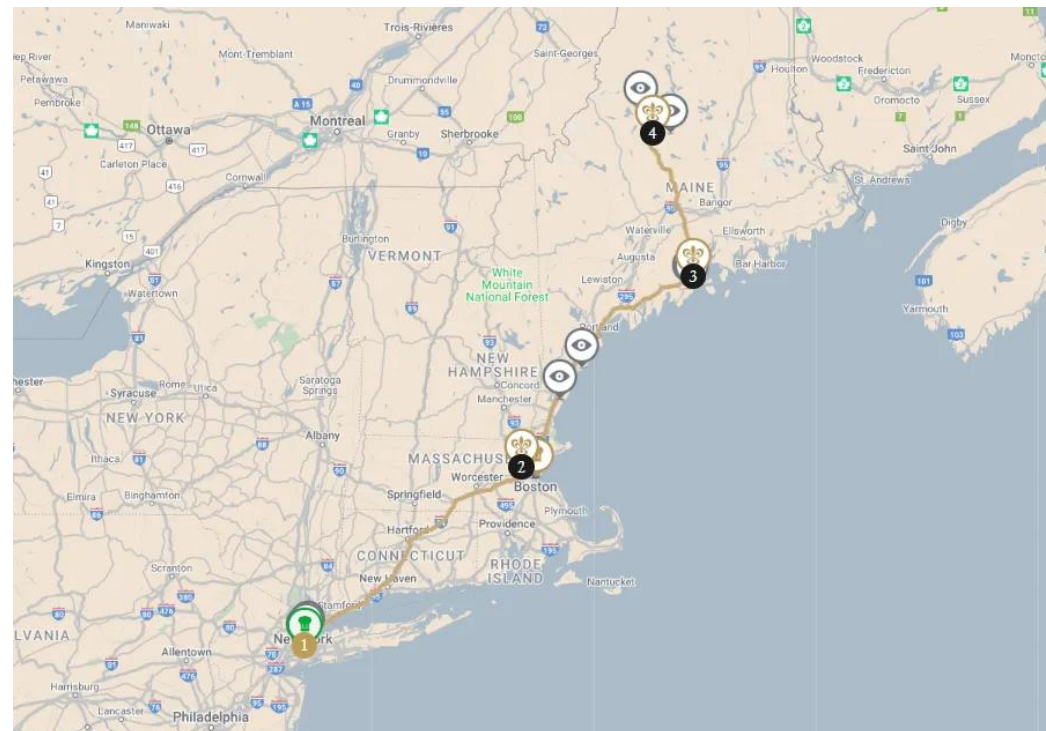


Estados Unidos



ROUTES DU BONHEUR De Nueva York a Nueva Inglaterra, descubra la cuna de la nación estadounidense

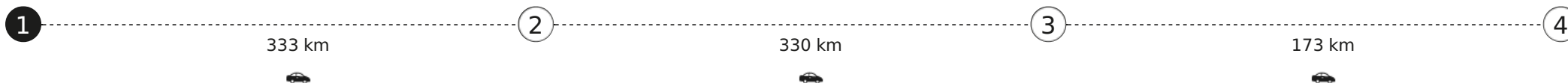
Un viaje lleno de contrastes entre las frenéticas avenidas de Nueva York y la costa rocosa de Maine. Conozca los Estados Unidos, a través de su historia antigua y contemporánea, entre rascacielos de cristal y elegantes campanarios blancos, recorriendo los campos de Nueva Inglaterra, con sus mansiones señoriales y sus puertos de pesca. Verá las praderas fluviales de Vermont, los edificios históricos de Boston y las playas y calas misteriosas de Maine. En invierno, en esta vasta región se encienden los fuegos de las chimeneas, los habitantes se cobijan bajo cálidos edredones y los bosques de abedules se cubren de un manto de nieve. Cuando las temperaturas se suavizan, es un placer recorrer los senderos para hacer excursiones y actividades al aire libre, y disfrutar de fantásticos espectáculos musicales.



7 NOCHES
a partir de
US\$ 2 079,26*

Un conserje a su disposición:
+1 800 735 2478 *

* Prix Total communiqué à titre indicatif au 12/07/2025, calculé sur la base de 2 personnes en chambre double pour un séjour du nombre de nuits indiqué sur cette page par établissement, hors activités conseillées, hors établissements non réservables en ligne et hors restaurants.
** Prix d'un appel local.



1 NEW-YORK — 2 NOCHES

(6 propiedades)

Daniel

Restaurante en una ciudad. Instalado en Manhattan, el lionés Daniel Boulud se ha convertido en uno de los Chefs más importantes de la escena internacional. Pero la fama no ha cambiado en nada su estilo personal y acogedor. Su gran principio: “elaborar los mejores productos americanos según la tradición culinaria francesa”. Mezclando ingredientes sencillos y nobles, convierte un plato rústico en el colmo del refinamiento. Entre sus expertas manos, productos regionales, como las vieiras de la bahía de Nantucket o el buey de Montana, se cocinan hasta alcanzar la perfección, en un marco donde la decoración contemporánea se incorpora con elegancia a una arquitectura neoclásica deslumbrante.

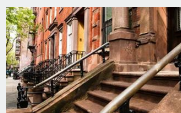
Descanso semanal :
almuerzo y lunes noche.



Miembro de Relais & Châteaux desde 1995
60 East 65th Street
New York
10065, Nueva York, New York

Cerca de la propiedad

- Las boutiques y galerías de la Madison Avenue
- Tómense el tiempo de pasear por el famoso High Line
- La Milla de los Museos

**Un conserje a su disposición:****+1 800 735 2478 ****El precio de una llamada local

Eleven Madison Park

Restaurante en una ciudad. Lo primero que llama la atención en Eleven Madison Park es la luz que inunda el comedor de inspiración art déco, con sus techos a diez metros de altura y sus vistas al parque Madison Square, en pleno centro de Manhattan, Nueva York. Resulta el telón de fondo perfecto para presentar la cocina contemporánea a base de alimentos vegetales del galardonado chef Daniel Humm. Sus creativos platos, como el tonburi con calabaza, zumaque y pan naan, se centran en la pureza y sencillez de los ingredientes de temporada con un nivel de sofisticación que roza la perfección. Colaborar con agricultores y artistas locales le permite disponer de todos los elementos necesarios para elaborar este festín prodigioso. Tal y como indica la exquisita carta del menú a base de alimentos vegetales, Eleven Madison Park es un restaurante gourmet que le invita a emprender un auténtico viaje gustativo sin igual.

Descanso semanal :
almuerzo, salvo sábado.



Miembro de Relais & Châteaux desde 2009
11 Madison Avenue
10010, Nueva York, New York

Cerca de la propiedad

- Las boutiques y galerías de la Madison Avenue
- Tómense el tiempo de pasear por el famoso High Line
- La Milla de los Museos



Un conserje a su disposición:

+1 800 735 2478 *

*El precio de una llamada local

Gabriel Kreuther

Restaurante en una ciudad. Gabriel Kreuther, originario de Alsacia, es un virtuoso del foie gras, ya sea entre dos tiernos trozos de pichón o condimentado con pacana confitada. Su patria natal nunca está lejos, se encuentra en una hoja de col verde, en un sabroso kouglof o en el icono de la cigüeña de su restaurante. El Chef, que ha pasado por los pianos más reputados de Europa y Nueva York, se encuentra actualmente en el centro de Midtown, al mando de los fogones del concurrido restaurante que lleva su nombre. Desde la cocina abierta, no se escatima en la oleada de platos y manjares, presentados en una vajilla original de la mano de un equipo experimentado y apasionado. Un ejemplo de ello es el refinado buñuelo de ancas de rana que se coge por el hueso y se sumerge en un caldo con sabor a ajo y limón.

Descanso semanal :

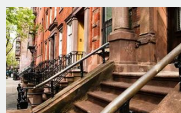
almuerzo de sábado a martes y domingo noche.



Miembro de Relais & Châteaux desde 2017
41 W. 42nd Street
10036, New York

Cerca de la propiedad

- Las boutiques y galerías de la Madison Avenue
- Tómense el tiempo de pasear por el famoso High Line
- La Milla de los Museos



Un conserje a su disposición:

+1 800 735 2478 *

*El precio de una llamada local

Jean-Georges

Restaurante en una ciudad. Jean-Georges Vongerichten a menudo está considerado como un “genio”, un “gran maestro de la gastronomía”. En su legendario restaurante de Manhattan, el Chef francés sirve, en un marco inspirado por el Zen, “cocina thai-french” que se reinventa cada trimestre. Una fusión que engendra platos extraordinarios: tallarines de atún amarillo con aguacate, rábanos especiados y marinada de jengibre; foie gras, muesli con cerezas ácidas, vinagre balsámico añejo y acedera; o tarta de chocolate y helado de vainilla en rama de Jean-Georges. El toque final de cada plato se da en la mesa, una manera original de despertar los sentidos y desvelar algunos secretos del Chef.

Descanso semanal :

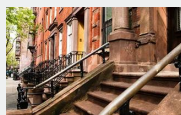
Restaurante gastronómico: lunes y domingo. “Nougatine”: abierto todo los días.



Miembro de Relais & Châteaux desde 2000
One Central Park West,
10023, Nueva York, New York

Cerca de la propiedad

- Las boutiques y galerías de la Madison Avenue
- Tómense el tiempo de pasear por el famoso High Line
- La Milla de los Museos



Un conserje a su disposición:

+1 800 735 2478 *

*El precio de una llamada local

Per Se

Restaurante en una ciudad. Tras el éxito de su restaurante californiano, The French Laundry, Thomas Keller ha trasladado su saber hacer a Manhattan. Su estilo presta especial atención a los detalles, no solamente en cuanto a la cocina, sino también a la presentación, el ambiente y el marco. En este restaurante elegante con vistas a Central Park, el Chef Corey Chow interpreta recetas americanas modernas con una ligera influencia francesa. Entre sus platos emblemáticos, "Ostras y Perlas" -sabayón de perlas de tapioca con ostras pochadas y caviar- o "Chuletón de buey asado". Tales exquisiteces culinarias llevan a creer que la perfección es de este mundo.

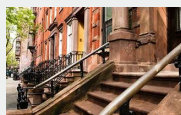
Descanso semanal :
almuerzo de lunes a jueves.



Miembro de Relais & Châteaux desde 2006
10 Columbus Circle, 4th floor,
10019, Nueva York, New York

Cerca de la propiedad

- Las boutiques y galerías de la Madison Avenue
- Tómense el tiempo de pasear por el famoso High Line
- La Milla de los Museos



Un conserje a su disposición:

+1 800 735 2478 *

*El precio de una llamada local

SAGA

Restaurante en una ciudad. Ubicado en lo más alto de un edificio art-déco característico del Distrito Financiero, SAGA es un cuento neoyorquino que cautivará sus cinco sentidos. Con una vista panorámica de 360°, un solario y tres grandes terrazas, el restaurante, distribuido en cinco plantas, no se parece a ningún otro. Dos plantas están reservadas a las estancias privadas, en las que el terciopelo con tonos cálidos, el mármol de las mesas y los detalles de piedra esculpida acentúan el efecto de refugio. En la planta 63 se encuentra el comedor principal, enmarcado por el horizonte repleto de rascacielos que se extiende detrás de los ventanales. La cocina de SAGA, tremendamente cosmopolita, se inscribe de maravilla en este mundo urbano y refinado, y al mismo tiempo distendido. El menú gastronómico de siete platos del chef James Kent se inspira en sus recuerdos de infancia y sus viajes por todo el mundo. En el piso 64, los aficionados a los cócteles podrán reescribir la historia en el Overstory.

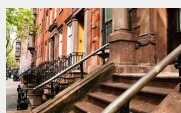
Descanso semanal :
almuerzo.



Miembro de Relais & Châteaux desde 2023
70 Pine St
63rd Floor
10005, New York

Cerca de la propiedad

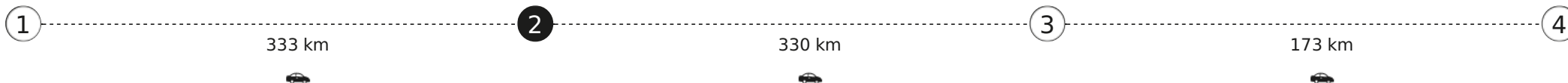
- Las boutiques y galerías de la Madison Avenue
- Tómense el tiempo de pasear por el famoso High Line
- La Milla de los Museos



Un conserje a su disposición:

+1 800 735 2478 *

*El precio de una llamada local



2 LEXINGTON — 1 NOCHE

(1 propiedad)

The Inn at Hastings Park

Hotel y restaurante en un pueblo. The Inn at Hastings Park revive la tradición colonial de hospitalidad de la ciudad de Lexington (Massachusetts), considerada como la cuna de la libertad americana. El Inn se compone de tres edificios restaurados con muy buen criterio: su diseño resalta el carácter histórico de la arquitectura, aportando un toque de modernidad. El interior de la casa está acondicionado con muebles creados y realizados sobre todo por artesanos locales mientras que cada habitación tiene dimensiones y colores únicos, así como chimeneas y alcobas. Elegante e informal, la carta del restaurante está inspirada en la cocina de Nueva Inglaterra, elaborada con ingredientes de la zona y de estación.

Descanso semanal :

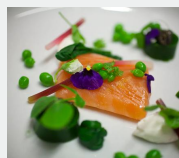
Restaurante: domingo noche.



Miembro de Relais & Châteaux desde 2015
2027 Massachusetts Avenue
02421, Massachusetts, Lexington

Cerca de la propiedad

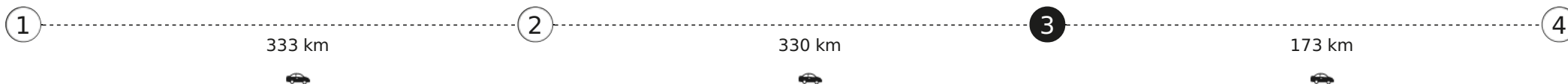
- Relais & Châteaux Menton
- Librería Brattle
- The Ayer Mansion



Un conserje a su disposición:

+1 800 735 2478 *

*El precio de una llamada local



3 CAMDEN — 2 NOCHES

(1 propiedad)

Camden Harbour Inn

Hotel y restaurante en una ciudad. Desde hace más de un siglo, los amantes del aire libre vienen a recargar energías en esta encantadora casa victoriana de Nueva Inglaterra con vistas a la costa. Tras su fachada blanca, el hotel tiene el marchamo del diseño europeo. El premiado restaurante Natalie's es un regalo; su cocina refinada reinterpreta la riqueza de los productos locales, de los cuales el más famoso es el bogavante de Maine. Anclado en un promontorio, desde su porche y a través de sus espléndidos ventanales, el alojamiento ofrece una vista panorámica de la bahía de Penobscot, el puerto de Camden y las montañas de alrededor; una invitación a descubrir los magníficos paisajes del litoral de Maine.



Miembro de Relais & Châteaux desde 2013
83 Bayview Street
04843, Maine, Camden

Cerca de la propiedad

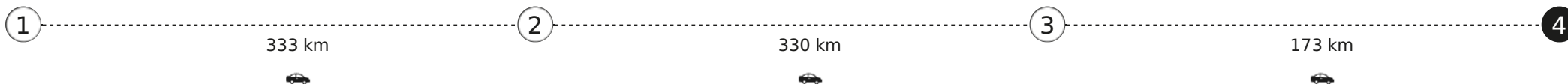
- Crucero en velero a lo largo de la costa de Maine
- Paseo hasta el faro de Rockland Breakwater



Un conserje a su disposición:

+1 800 735 2478 *

*El precio de una llamada local



4 GREENVILLE — 2 NOCHES

(1 propiedad)

Blair Hill Inn

Hotel y restaurante a orillas de un lago. Desde el enorme muro de piedra donde se sitúa la propiedad, notará como sus sentidos se despiertan gracias a los cielos despejados, las aguas cristalinas del lago, los bosques fragantes y el aire puro de las montañas. Construida en 1891 como una granja de cría propiedad de un caballero, las 8,5 hectáreas de laderas del Blair Hill Inn revelan una panorámica del paisaje virgen del norte de Maine. A través de su entrada presidida por una fuente redonda de piedra, el paisaje se despliega con cada paso que se da hacia la prístina mansión rebosante de luz. La Maîtresse de Maison, Ruth McLaughlin, recibe a sus huéspedes con sincera amabilidad. Desde los deliciosos desayunos a las caminatas por la montaña, pasando por la observación de estrellas y suntuosas cenas, Blair Hill Inn le envuelve con su reconfortante hospitalidad.

Descanso semanal :

Restaurante: almuerzo, lunes noche, domingo noche (del 13 de mayo al 1° de noviembre).



Miembro de Relais & Châteaux desde 2017
351 Lily Bay Road
P.O. Box 1288
04441, Maine, Greenville

Cerca de la propiedad

- En busca de los alces, Parque de los Apalaches
- Remar por el lago Moosehead



Un conserje a su disposición:

+1 800 735 2478 *

*El precio de una llamada local