

aire



ESCRIBEN

Adina Chelminsky

Xavier Velasco

Enrique Olvera

Drinks

ISSUE

*Shake,
shake, shake*
EN BUSCA DE
LA MALTEADA PERFECTA

*Chin, chin
por Madrid*
LAS MEJORES
BARRAS DE LA CIUDAD

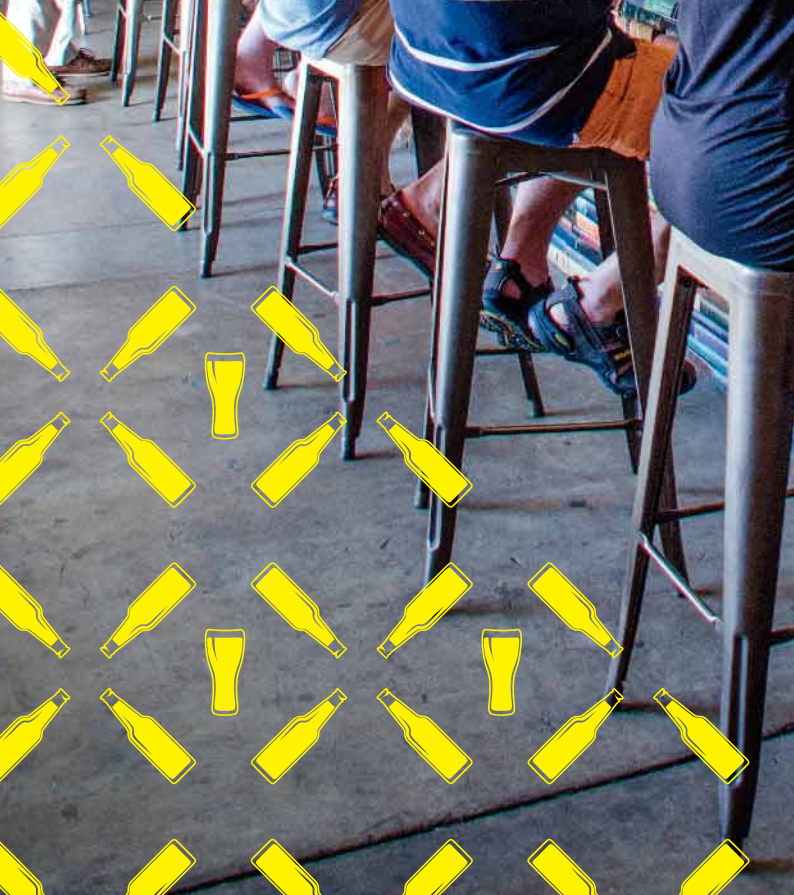
*One
more beer*
LOS CERVECEROS
QUE REVIVIERON
SAN DIEGO

*La génesis
del silencio*
RECORRIDO POR
LA TIERRA DEL MEZCAL



GOLD PRESS COFFEE
BLACK HOUSE BLEND \$2.350
BLACK HOUSE CROWLER \$16
SECRET BEACH SUMMER BLEND \$2.50
SECRET BEACH CROWLER \$17
BLANC ON BLANC 100% BLEND \$2.450
MOLOMOLOO 100% BLEND \$2.450
MEGA BLACK HOUSE 100% BLEND \$2.450

COFFEE





SAN DIEGO

ONE *more* BEER

TEXTO Y FOTO | TEXT & PHOTO MARCK GUTT

Bares clandestinos, chorros de cerveza y mucha comida protagonizan el renacer de San Diego: una ciudad cansada de las tradiciones y con una voluntad al futuro.

Speakeasies, beer rivers, and lots of food are the stars in San Diego's rebirth: a city tired of tradition and with its will strongly driven into the future.

Como el aeropuerto de San Diego está en el corazón de la ciudad, pasar por el centro no es un paseo opcional, sino una salida obligada. El camino, que en mi memoria incluye una docena de calles desoladas, es irrecognocible. Estacionamientos para bicicleta, cafés con terrazas y banquetas llenas de gente me hacen pensar que hemos llegado, en muy poco tiempo, a un suburbio que no conozco. Pero no, estamos en la ciudad; un letrero gigante a la mitad de la calle se encarga de recordarlo. Por alguna razón, los barrios de San Diego tienen una fijación con anunciar sus nombres como si fueran hoteles de Las Vegas. North Park no es la excepción. Caminamos sobre University, una avenida de la que se apoderaron las mentes creativas, los chefs irreverentes y los hombres tatuados con barbas bien acicaladas. “Éste es uno de los barrios con más

Since San Diego’s airport is located in the heart of the city, going through the city center is not an option, but an obliged exit. The way, which in my memory includes a dozen isolated streets, is unrecognizable. Bicycle parking, terraced cafes, and sidewalks filled with people make me think that we have reached, in a blink of an eye, a suburb I don’t know. But this is not true, we are in the city; a giant sign in the middle of the street reminds us. For some reason, San Diego neighborhoods are obsessed with announcing their names as if they were Las Vegas hotels. North Park is not an exception.

We walked down University, an avenue taken by creative minds, irreverent chefs, and tattooed men with well-groomed beards. “This is one of the hippest districts”, says my friend as we search for a place to eat, “but others like Little Italy, Mission Hills, and Hillcrest follow right behind”. In recent years, the city, which seemed forgotten, welcomed a wave of millennials, who did their thing. Now, you just need to walk for ten minutes to find street art, vinyl record stores, and organic ice cream shops.

The idea is to have a light dinner and then go out for drinks. But we fail. Among graffiti walls and local design shops, a frozen banana bread-flavored latte and a couple of vegan green melon-mint and watermelon-tamarind donuts cross our path. When we get to Swine and Soda, a restaurant with communal tables selling meatballs, lightness is lost. We are ready to go to a friend’s favorite bar, Tiger! Tiger!, when a bathroom break becomes an epiphany. Down the hall, to the right, we find a hallway that leads to an old pharmacy, which is trapped in the 1920’s decade.

The place has a counter filled with medicine bottles, but no one seems to be worried about antibiotics or painkillers inside. Polite Provisions, which opened its doors three years ago is a bar that makes reference to the Prohibition era in the United States. It makes its own bitters, changes its drink menu every season and it serves, from its barrels, not only beer, but also wine, homemade artisanal sodas, and prepared cocktails. The drugstore, especially famous for its unique drinks, is commanded by one of California’s most famous mixologists. Erick Castro spent several years behind New York and San Francisco bars before coming back to San Diego, where he tells his



1. Erick Castro, mixólogo en Polite Provisions.
2. En Holsem Coffee encuentras cafés con sabor a plátano. | 1. Erick Castro, mixologist at Polite Provisions. 2. Banana flavored coffees are made at the Holsem Coffee bar.



1

Modern Times BEER



SAN DIEGO PRODUCE MÁS CERVEZA DE LA QUE PUEDEN TOMAR SUS HABITANTES.

San Diego produces more beer than its inhabitants can drink.

ondita”, dice mi amiga mientras buscamos un lugar para comer, “pero otros como Little Italy, Mission Hills y Hillcrest le siguen los pasos”. En los últimos años la ciudad, que estaba olvidada, recibió una ola de millenials que hicieron de las suyas. Ahora no hace falta caminar más que diez minutos para encontrar arte callejero, tiendas de discos de vinilo y heladerías orgánicas.

El plan es cenar algo ligero y luego ir por un trago. Pero fallamos. Entre muros grafitados y tiendas de diseño local se nos cruzan un latte helado sabor pan de plátano y un par de donas veganas de melón verde con menta y sandía con tamarindo. Y cuando llegamos a Swine and Soda, un restaurante de mesas comunales que vende albóndigas, la ligereza está perdida. Estamos listos para ir al bar favorito de una amiga, Tiger! Tiger!, cuando una ida al baño se convierte en una epifanía. Al fondo, a la derecha, encontramos un pasillo que conduce a una vieja farmacia atrapada en la década de 1920.

El lugar tiene un mostrador lleno de frascos medicinales pero dentro nadie parece estar preocupado por antibióticos y analgésicos. Polite Provisions, que abrió sus puertas hace tres años, es un bar que alude a la era de la prohibición en Estados Unidos. Produce sus propios *bitters*, cambia su menú de tragos cada temporada y de sus barriles se sirve, no solamente cerveza, sino también vino, sodas artesanales caseras y cocteles preparados. La botica, especialmente famosa por sus tragos únicos, está encabezada por uno de los mixólogos más famosos de California. Erick Castro pasó varios años detrás de las barras de Nueva York y San Francisco antes de volver a San Diego, donde cuenta su historia mientras prepara un Kentucky Buck, trago que lleva bourbon, jugo fresco de lima, fresa natural y cerveza de jengibre hecha en casa. Al primer trago se suma un Old Fashioned con whisky de centeno y un sólo bloque de hielo, bastante más grande de lo normal. “Eso es lo que pasa cuando te tomas muy en serio el arte de hacer tragos, terminas por mandar a hacer hielo de un tamaño inexistente para que no se diluya tan rápido”, dice Erick, que no sólo prepara tragos en esa barra, sino que da clases para

story while mixing a Kentucky Buck, drink made with bourbon, fresh lime juice, natural strawberries, and homemade ginger beer. The first drink is joined by an Old Fashioned with rye whisky and a single ice block, far bigger than the usual. “This is what happens when you take the art of fixing drinks very seriously, you end up having ice made with an inexistent size, so it won’t water down as fast”, says Erick, who not only prepares drinks at that bar, but he also teaches amateur and curious mixologists. We still have a pending visit to Tiger! Tiger!, restaurant-bar with an old refrigerator that works as a wine on tap and craft beer dispenser.

We eat cheese and drink wine at The Patio on Goldfinch, we see revolutionary murals from Barrio Logan, but especially, we drink beer. The only thing that surprises me more than finding a city with neighborhood life, is finding a city that produces more beer than its inhabitants can drink.

The first ten or twelve breweries we visit are the result of chance. We don’t look for them, they just appear. And so we can continue with the certainty

1. El barrio de Point Loma resguarda microcerveceras para todos los gustos. **2.** Tacos de atún en Stone Brewing World. **1.** The Point Loma gathers microbreweries for all tastes. **2.** Raw tuna tacos at Stone Brewing World.





Sándwich de calabaza y arúgula, con cerveza local de barril en Panama 66.
Zucchini sandwich, with arugula, and local draft beer at Panama 66.

¿DÓNDE DORMIR? WHERE TO STAY?

The Lafayette Hotel

2223 El Cajón Boulevard
lafayettehotelsd.com

The US Grant, Luxury Collection Hotel

326 Broadway, usgrant.net

¿DÓNDE TOMAR? WHERE TO HAVE A DRINK?

Fall Brewing Company

4542 30th Street, fallbrewing.com

Modern Times

3725 Greenwood Street
moderntimesbeer.com

Polite Provisions

4696 30th Street,
politeprovisions.com

Stone Brewing World

2816 Historic Decatur Road
stonelibertystation.com

Tiger! Tiger! Tavern

3025 El Cajon Boulevard,
tigertavern.com

mixólogos amateurs y curiosos. Todavía tenemos una visita pendiente en Tiger! Tiger!, un restaurante-bar con un refrigerador antiguo que sirve como dispensador de vino de barril y cervezas artesanales.

Comemos queso y tomamos vino en The Patio on Goldfinch, encontramos un *container park* llamado Quartyard, pero sobre todo tomamos cerveza. Lo único que me sorprende más que encontrar una ciudad con vida de barrio, es descubrir una ciudad que produce más cerveza de la que pueden tomar sus habitantes.

Las primeras diez o doce cervecerías que visitamos son resultado del azar. No las buscamos, llegan solas. Y así podríamos seguir con la certeza de encontrar diez o doce o treinta más, pero mi amiga tiene en mente dos lugares a los que no llegaremos por obra divina. El primero está en el barrio de Point Loma y se llama Stone Brewing World. Encontrar el lugar resulta difícil hasta para el GPS, pero después de unas vueltas por lotes vacíos llegamos a Liberty Station, una antigua base de entrenamiento naval que ahora combina restaurantes, panaderías, estudios de yoga y cerveza. Stone Brewing World, a diferencia de las otras cervecerías, no es precisamente chica. Parte del encanto de

of finding ten or twelve or thirty others, but my friend has two places in mind we won't reach by divine work. The first one is in the Point Loma neighborhood and it is called Stone Brewing World. Finding the place is hard, even for the GPS, but after a few times going around vacant lots we reach Liberty Station, an old naval training base that currently gathers restaurants, bakeries, yoga studios, and beer. Stone Brewing World, unlike other breweries, is not precisely small. Part of Stone's charm is in its restaurant, based on the principles of slow food and offering a menu thought for beer pairings. Also, its list includes over 100 different labels, some homemade and others from Oregon, Colorado, Belgium, Germany, and Japan. The tasting, which includes a double IPA and a homemade ale, makes me swallow my prejudices. Regardless of how many tables the restaurant holds, beer at Stone is considered among the 50 best in the United States by The Brewers Association.

The second place we visit, also in Point Loma, is even more unexpected. Modern Times Beer, well camouflaged among industrial warehouses, infuses beers with homemade roasted coffee, elaborates limited seasonal editions,



DE TIJUANA A SAN DIEGO FROM TIJUANA TO SAN DIEGO

El cruce fronterizo Cross Border Xpress (CBX) tiene como objetivo que el viajero pueda cruzar la frontera de una manera fácil y rápida. El Puente Binacional une a la nueva terminal en el sur de San Diego (CBX) y el Aeropuerto Internacional de Tijuana, con beneficios para los pasajeros de Aeroméxico.

The border crossing Cross Border Xpress (CBX) aims to provide a quick and easy crossing for travelers. The Binational Bridge joins a new terminal in south San Diego (CBX) with the Tijuana International Airport, offering exclusive benefits for Aeromexico passengers.

En Polite Provisions puedes disfrutar bebidas con habanero, tequila, jugo de limón y piña. In Polite Provisions, you can enjoy drinks with habanero, tequila, lemon juice, and pineapple.

Stone es que su restaurante se basa en los principios slow-food y ofrece un menú pensado para maridajes con cerveza. Además, su lista incluye más de 100 etiquetas distintas, algunas hechas en casa y otras procedentes de Oregon, Colorado, Bélgica, Alemania y Japón. La degustación, que incluye una double IPA y una pale ale caseras, hace que me trague mis prejuicios. Sin importar cuántas mesas tenga el restaurante, la cerveza de Stone está considerada entre las 50 mejores de Estados Unidos por The Brewers Association.

El segundo lugar al que vamos, también en Point Loma, resulta todavía más inesperado.

and offers a tasting bar with over 15 varieties. My friend orders a Black House special edition, a stout with cocoa and coffee. And I, doubtful, order a Funky Lomaland, saison-style beer, aged in red wine barrels.

I spend my last day in San Diego by myself. I think about going to the beach or looking for a mountain bike tour, but in the end, nostalgia beats me. I decide to spend the day at Balboa, the most iconic urban park in the city and one of the few places I used to visit downtown as a kid. I stroll through the gardens, visit a couple of museums, listen to a musician practicing sax,



En la barra de Polite Provisions se trabaja por un mundo en el que todos sientan cariño por el vaso de precipitado.

The bar at Polite Provisions works for a world where everyone feels love for the beaker.

Modern Times Beer, bien camuflada entre bodegas industriales, infundiona cervezas con café tostado en casa, elabora ediciones limitadas de temporada y ofrece un bar para degustar más de 15 variedades. Mi amiga pide una Black House edición especial, una *stout* con cacao y café. Y yo, dudoso, pido una Funky Lomaland, cerveza estilo *saison* añejada en barricas de vino tinto.

El último día que paso en San Diego estoy solo. Pienso en ir a la playa o buscar un tour de bici de montaña, pero al final me gana la nostalgia. Decido pasar el día en Balboa, uno de los pocos lugares que visitaba en el centro cuando era niño. Paseo por los jardines, entro a un par de museos, escucho a un músico practicar con su saxofón y encuentro que poco ha cambiado. Luego llega la hora de comer y descubro, por suerte, que estoy equivocado. A los carros de banderillas y hotdogs congelados se han sumado restaurantes como Panama 66, donde se puede comer un sándwich con vegetales de temporada y tomar, por supuesto, cerveza artesanal como si fuera agua. •

and find that little has changed. Then comes lunchtime and I luckily discover that I am wrong. Frozen skewer and hot dog carts are joined by restaurants like Panama 66, where you can have a sandwich with seasonal vegetables and drink, of course, craft beer as if it was water. •

CheckPoint  AEROMEXICO

CIUDAD DE MÉXICO ↔ TIJUANA

39 vuelos a la semana

FLIGHTS PER WEEK

ACUMULACIÓN BASE VUELO REDONDO DESDE* / STARTING FROM*

CLUBPREMIER.COM

2,302 KmP

* La acumulación de Kilómetros Premier depende de la familia tarifaria adquirida con Aeromexico.
The accumulation of Premier Kilometers depends on the fare family acquired with Aeromexico.

Sujetos a cambio sin previo aviso. / Subject to change without notice.