

**PARA PUBLICACIÓN INMEDIATA**  
**10 de junio de 2024**

**CONTACTO DE PRENSA:**

manuel venegas

[mvenegas@mcachicago.org](mailto:mvenegas@mcachicago.org)

Saadia Pervaiz

[sypervaiz@mcachicago.org](mailto:sypervaiz@mcachicago.org)



Foto: cortesía de cervecería Marz

**Material multimedia:**

<https://www.dropbox.com/scl/fo/4oyql558tfhgqktowc3z3/AHI3OspZXAbR2poRB2AF6KM?rlkey=p1tsmpngvvmnyr8dw5h54baqi&st=k0iyk4ew&dl=0>

**El restaurante Marisol y el MCA Chicago anuncian próximas colaboraciones culinarias, incluidas una cerveza especial junto con la cervecería Marz**

CHICAGO—El Museo de Arte Contemporáneo de Chicago (MCA) y [el restaurante Marisol](#) anuncian, por segundo año consecutivo, una nueva serie de colaboraciones con diferentes chefs de Chicago, así como Terrace, una cerveza producida con Marz Brewing para celebrar el 25 aniversario de los [Martes en la Terraza](#), la serie de música al aire libre de verano del MCA.

Originada por Jason Hammel, chef ejecutivo de Marisol, la serie Chef Collaboration de Marisol se centra en potenciar el talento culinario local, esto al presentar en el menú del restaurante exclusivos platos de chefs invitados. La colaboración de primavera, que ya

comenzó en marzo de este 2024, contó entre otros con la chef Diana Dávila, nominada al premio de la Fundación James Beard, del restaurante Mi Tocaya Antojería. En 2017, Mi Tocaya fue nombrado uno de los mejores restaurantes nuevos por la revista *Bon Appetit*. Ese mismo año, la chef Dávila fue nombrada Chef del Año por *Eater Chicago* y asimismo como la “chef a seguir” por la revista *Plate*. Su plato como parte de esta colaboración con el MCA, que se servirá hasta mediados de junio, es milanesa de pollo con salsa de harina masa, chile tatemado, ensalada de palmito y vinagreta de kumquat.

Para el verano, Marisol contará con el chef Damarr Brown del restaurante Virtue, ubicado en Hyde Park. Anteriormente, Chef Brown compitió en *Top Chef: Houston* de Bravo TV, donde fue uno de los últimos cuatro concursantes y recibió el voto de “participante favorito de los fanáticos”. En 2022, Chef Brown fue nombrado como Mejor Nuevo Chef por *Food and Wine* de Estados Unidos. Y más recientemente, este fue nombrado Chef Emergente del 2023 por la Fundación James Beard. El plato de colaboración del chef Brown será un sándwich con rabo de buey desmenuzado, mayonesa de cebolla caramelizada, pikliz rojo y chips de plátano, servido en un brioche.

Estas colaboraciones continuarán en otoño con el chef Lawrence Letrero del restaurante filipino-cubano Bayan Ko, que recientemente lanzó un menú de degustación en abril pasado. La última colaboración del año contará con el galardonado chef Ryan Brosseau, del restaurante Dear Margaret, inspirado en Montreal.

A partir de mayo de 2024, Marisol también servirá una cerveza de edición limitada, llamada Terrace, en colaboración con Marz Brewery de McKinley Park. Esta colaboración está inspirada en las puestas de sol en los [Martes en la Terraza](#), en la serie de música de verano al aire libre del MCA (que celebrará veinticinco años en 2024), y en el arte de Chris Ofili presentado en restaurante y bar Marisol. Con aromas de hibisco y limón Meyer, Terrace es la cerveza perfecta para esas noches de verano que uno pasa relajadamente al aire libre. Mandarina, druta y vainilla permanecen en el paladar de esta cerveza con notas cítricas, la cual tiene 5,5% de alcohol.

El horario de almuerzo es de 11 am a 2 pm; el horario de cena es de 5:30 pm a 9 pm de martes a viernes; el horario de brunch es de 10:30 a. m. a 2 p. m., sábados y domingos. No se requiere entrada al museo para comer en Marisol y se puede validar el estacionamiento.

[Haga clic aquí para hacer una reserva.](#)

## ACERCA DE LOS CHEFS



**Jason Hammel** es el chef ejecutivo y propietario del galardonado Lula Café en el barrio Logan Square de Chicago. Conocido por su innovadora y creativa cocina de temporada, Hammel convirtió a Lula Café en un pionero del movimiento de la granja a la mesa, del que fue voz original en 1999.



**La chef Diana Dávila** utiliza ingredientes frescos y sabores atrevidos, así presentando una cocina auténtica con platos de verduras y una receta de mole que continúa evolucionando a medida que Dávila se encuentra con nuevas inspiraciones. Desde que abrió Mi Tocaya, Dávila se ha convertido en una autoridad de la cocina mexicana y su restaurante ha recibido numerosos elogios, desde un Bib Gourmand Michelin hasta el reconocimiento del *New York Times*.



**El chef Damarr Brown** cocinó con el chef y propietario Erick Williams en mk, aclamado a nivel nacional, durante siete años, así construyendo una sólida reputación, siempre citando a Williams como su mentor. En un punto culminante de su carrera, Brown compitió en *Top Chef Houston* de Bravo TV, donde fue uno de los cuatro finalistas y asimismo fue votado como el “favorito de los fanáticos”. En septiembre de 2022, Brown fue nombrado Mejor Nuevo Chef por *Food and Wine* de Estados Unidos. Brown continúa siendo reconocido, siendo nombrado Chef Emergente 2023 por la Fundación James Beard.



**El chef Lawrence Letrero** es originario de Windsor Ontario, Canadá. Se mudó a Chicago en 2006 para embarcarse en una carrera culinaria, al asistir a la escuela culinaria en Kendall College. Después de 12 años de trabajar en restaurantes y hoteles, el chef Letrero y su socia Raquel Quadreny abrieron Bayan Ko, en 2018, un pequeño restaurante filipino y cubano con capacidad para 24 personas en el barrio Ravenswood de Chicago. Esta primavera, Lawrence y Raquel abrirán su segundo restaurante, Bayan Ko Diner, asimismo de cocina filipino y cubana y abierto todo el día, ubicado también en Ravenswood.



**El chef ejecutivo Ryan Brosseau** aporta su pasión por las conservas y el encurtido, la carnicería de animales enteros, y la cocción de pan en el restaurante Dear Margaret, el que abrió con la propietaria Lacey Irby en el barrio Lakeview de Chicago, en enero de 2021. Su menú rinde homenaje a su mémé (abuela) francocanadiense Margaret, esto con un guiño a los agricultores y proveedores de quienes obtiene ingredientes locales de alta calidad. Brosseau se autoproclama a sí mismo como un “alguien que cocina a la antigua” y algo quien cree que la cultura alimentaria es crucial para comprender quiénes somos, y asimismo una persona dedicada a explorar esos detalles que llevan los sabores familiares a algo accesiblemente innovador, inherentemente satisfactorio y nutritivo.

## **ACERCA DEL MUSEO DE ARTE CONTEMPORÁNEO DE CHICAGO**

El Museo de Arte Contemporáneo de Chicago es una organización sin fines de lucro exenta de impuestos y acreditada por la Alianza Estadounidense de Museos. La MCA entrelaza exposiciones, actuaciones, colecciones y programas educativos al tiempo que proporciona un lugar para que el público contemple y debata sobre el arte contemporáneo en busca de un futuro creativo y diverso. La MCA cree en los valores de inclusión, diversidad, equidad y accesibilidad (IDEA) como plataforma para implementar cambios estructurales. El museo cuenta con el generoso apoyo de su Patronato; miembros individuales y corporativos; fundaciones privadas y corporativas, incluida la Fundación John D. y Catherine T. MacArthur; y agencias gubernamentales. Las mejoras de capital del museo cuentan con el apoyo de una subvención de capital para museos públicos del Departamento de Recursos Naturales de Illinois. La MCA es un orgulloso miembro de Museums in the Park y recibe un importante apoyo del Distrito de Parques de Chicago.

El [MCA está ubicado en 220 E. Chicago Avenue](#) y está abierto de 10 am a 5 pm de miércoles a domingo y los martes (gratis para los residentes de Illinois) de 10 am a 9 pm. El museo está cerrado los lunes. La entrada es gratuita para todos los jóvenes menores de 18 años, miembros del ejército y veteranos, y miembros de MCA. Encuentre más información sobre las exhibiciones, programas y eventos especiales de MCA en [mcachicago.org](http://mcachicago.org) o al 312.280.2660.

MCA  
CHIC  
AGO

[facebook.com/mcachicago](https://www.facebook.com/mcachicago)

X: [@mcachicago](https://twitter.com/mcachicago)

IG: [@mchicago](https://www.instagram.com/mchicago)