

RESTAURANTES

DEL

BIBLIOBAR

DE

SOLITARIOS



Adra

Los mas ricos pescados y mariscos de la costa chilena, además de las frutas y verduras de los fértiles valles de la zona central del país, están presentes en la carta gastronómica del restaurante Adra. Con exquisitas preparaciones para el desayuno, almuerzo y cena, sus Chefs combinan la rica tradición de la cocina mediterránea con toda la excelencia de los productos de nuestro país. Turbot, jabalí, cordero magallánico, ciervo y ancas de rana son parte de la exclusiva carta de Adra, que en la noche se destaca por un elegante y sofisticado ambiente, además de una carta que puede ser acompañada con los mejores vinos chilenos. La carta se edifica con 6 entradas frías, entre las que se cuentan el Dúo de salmón ahumado y fresco con salsa de ciboulette y ajo asado, Ensalada de Centolla crujiente con lechugas finas, concasse de tomates y reducción de jengibre, además de dos Selecciones de ostras y cuatro preparaciones con 50 gramos de caviar Osietra – dorado–. Entradas calientes, como Congrio sellado a la plancha con coulis de perejil y ensalada crujiente de espárragos y zanahorias o Arrollado de camarones con salsa de hierbas; tres sopas y once fondos, entre ellos, Atún pochado en oporto con puré de coliflor y zanahorias caramelizadas o el Lenguado con cebollín y salsa de foi gras. El Alcalde 15, Las Condes. Fono: 4708500.



Ana María

Ana María ofrece una variada alternativa para almuerzos y cenas. Considerado una picada refinada, ofrece a sus comensales desde carnes exóticas como faisán, jabalí, hasta pescados y mariscos como ostras, langosta, que hacen de éste, un restaurante de mantel largo, que conserva el estilo típico de picada, con toques campestres. Su ambiente tradicional hace de este lugar un espacio propicio para almuerzos de negocios, en tanto, los fines de semana ofrece un lugar para la familia. La especialidad del restaurant son mariscos, pescados y aves de caza, como codornices y faisán. También tienen carne de conejo, liebre, jabalí y avestruz. La carta ofrece más de 125 diversos platos. Como la idea de Ana María es rescatar la comida chilena tradicional, hay postres como arroz con leche, tortas, murtillas, membrillos cocidos y suspiro limeño casero. La carta de vinos incluye todas las cepas y fue elaborada por sommeliers de las mismas viñas. En Club Hípico 476, fono: 6984064.



Les Assassins

En Merced 297, Santiago centro, Fono: 6384280. Un pequeño bistró, que es considerado uno de los lugares más románticos de Santiago es Les Assassins, restaurant francés ubicado en el barrio Lastarria. Atendido por sus propios dueños, este local ofrece las más típicas preparaciones de la cocina gala, con un toque íntimo y casero, que hacen aún más agradable visitar el lugar. El estrecho y sencillo - pero acogedor- local con subterráneo alude a su nombre con instrumentos bélicos, puñales ensangrentados e imágenes de la guillotina en la decoración. La carta se repite en otro lugar que dirige su dueño, el "Michelle's" de Bellavista. Entre las entradas hay locos pequeños pero blandos, en tajadas delgadas y con cremosa y muy salada salsa al estragón, considerados también, con papas al vapor, como plato de fondo; y una sabrosa crema de mariscos, esta vez con camarones chicos y carne de jaiba. De fondo, el tradicional Juanito relleno, un soberbio panqueque con jaiba, camarones, champiñones y bastante crema, gratinado con queso; y "tripes à la mode de Caen", bien preparadas en vino blanco y servidas en paila de greda, sumidas eso sí en un líquido excesivamente aceitoso. La carta, escrita en tres idiomas, equilibra bien los productos del mar y las carnes, con algunas pastas y sopas, varias ensaladas y acompañamientos más elaborados de lo habitual, que se cobran por separado.



Bristol, Hotel Plaza San Francisco

En Alameda 819, Santiago. Reservas: 6393832. El artesano tras la idea y la ejecución: Guillermo Rodríguez. Chef del recinto desde el inicio, es allí donde demuestra con hechos por qué es uno de los cocineros nacionales más reputados en la actualidad, defensor y promotor a ultranza de los productos nacionales, en especial el maravilloso merkén. La idea de Rodríguez es proyectar productos y preparaciones emparentadas con la tradición nacional, pero montadas tal como lo exigen estándares internacionales. Dentro de su carta criolla se pueden apreciar alternativas como el Arrollado de Conejo en Caldo al Vino Blanco y Papas Guisadas con Champiñones Silvestres. Carne blanda, de sabor poco agresivo y complementado por hongos silvestres cuyo sabor es amortiguado por la acción de las papas cocidas. En una palabra, armonía. Ese mismo término es aplicable al servicio del vino. Fuera de tener un nivel de garzones adecuado a un hotel cinco estrellas, llama la atención el hecho de seleccionar vinos maduros, con una carga láctica (notas de mantequilla) en el caso del Chardonnay Reserva Visión 2006 (del Valle de Rapel) y las pronunciadas notas a frutos secos, tanto en boca y en nariz, del Undurraga Reserva Pinot Noir 2005 (del Valle del Maipo). Dos vinos que armonizan perfectamente con la comida y dan cuenta de la capacidad de armonía de Alejandro Farías, sommelier del recinto y que junto a Rodríguez hacen un equipo sólido a la hora de idear, cocinar y servir, una comida en pleno centro de la capital.



Centre Catalá

En Suecia 428, Providencia. Fono: 4740966. Este local ha pasado por muchos altibajos en su propósito de ofrecer - no sólo a los miembros del círculo que reúne a la colonia catalana, sino también al público general- especialidades de un estilo culinario que es hoy el más celebrado de España. El chef Cristián Rebolledo ofrece una carta claramente inspirada en esa cocina, pero con aportes personales interesantes. Además, sugiere que cada comensal puede pedir variarla conforme a sus propios gustos. Un detalle de su preocupación está en los cinco grados de cocción de las carnes, que indica con los correspondientes minutos de demora. El ambiente es agradable. Al comenzar, sirven tostadas con paté de hígado de pollo, alioli y salsa de tomate. Entradas interesantes son dos medias porciones de un original carpaccio, que mezcla con acierto lonjas de carne de vacuno con tajadas de jamón serrano, algo de queso con alcaparras y una rica ensalada; y de un revuelto de gambas puesto sobre pan tostado. Fondos, merluza al hojaldre y conejo en escabeche. La primera preparada con mucho azafrán, en dos grandes trozos triangulares de masa de hoja en forma de empanadas, con salsa de mantequilla también al azafrán y verduras asadas como pimiento rojo, berenjena, cebolla morada, zanahoria, cebollines enteros y dientes de ajo. El conejo, una gran presa con un escabeche muy sabroso de cebolla pluma cristalina cortada gruesa, zanahorias, arvejas, pimiento, berenjenas, espinacas, piñones y unos trozos de chorizo que le vienen bien. De postre crema catalana, y papayas con almendras tostadas y amaretto.

www.centrocatalan.cl/es_restaurante.php



Da Noi

En Avenida Italia con Sucre hay una trattoria que tuvo un pasado ciertamente glorioso, el Da Noi. Ambientada como las típicas italianas, con manteles cuadrillé, una estética sencilla pero acogedora, y una bonita terraza, el restaurante Da Noi aún es un lugar que vale la pena conocer, sobre todo ahora que las noches son muy frías y es bienvenido un rico plato de pastas. Aquí son hechas en el lugar (de hecho venden también para llevar). Si quiere probar un resumen de los platos pida el Tripasta con una variedad de salsas. Los platos son muy contundentes, hay vinos (a veces tienen buenas ofertas), pero los postres desentonan un poco. De hecho el clásico Tiramisú ni de lejos es como lo hacen en otros restaurantes italianos, y para que decir en Buenos Aires. Pero el Da Noi aún vale la pena. www.danoi.cl/



De Cangrejo a Conejo

Un clásico de avenida Italia en Santiago, De Cangrejo a Conejo presenta una carta llena de sabores que se caracterizan por la fusión de tendencias y productos en sus distintas preparaciones. Bajo una casona de estilo colonial, su ambientación de toques modernos sorprende con una decoración bien escogida y un ambiente informal, que invita a la conversación y al relajó, ya sea en su comedor principal o en su atractiva terraza al aire libre en verano, con mucha vegetación y una sorprendente caída de agua en una de sus paredes. De su gastronomía destacan platos como el pastel de cangrejo servido en paila de greda con queso reggianito y el risotto de camarones de río, con un leve gusto a salvia.

www.decangrejoaconejo.cl



Doménica

Ubicado en Tobalaba 405. Fono: 4151515. Corría el año 1990 cuando la familia Zabala-Bizzochi llega de Córdoba (Argentina) con la intención de introducir en Chile el concepto Italo-argentino de las pastas, ya que en su país de origen existe una fuerte inmigración italiana que data de los años 20. En 1991 inauguran la fábrica de pastas frescas y platos preparados para llevar en Av. Italia con Sucre, el conocido Da-Noi, esquina que luego daría origen al Barrio Gastronómico de Avenida Italia. Conocí este maravilloso restaurante una noche de verano de 1995 en que llovía a mares, para capear la lluvia entramos fortuitamente al Da-Noi, del cuál sólo salimos varias horas después y cuando había dejado de llover. Lamentablemente a fines del 2005 los dueños originales del Da-Noi de Ñuñoa lo vendieron, y perdió mucho de su encanto original, de hecho hoy día es imposible comer un buen Tiramisú en el Da-Noi (aunque yo creo que en Santiago son contados los restaurantes que hacen un buen Tiramisú). Los originales dueños del encanto del Da-Noi reaparecen en la escena culinaria, innovando con un proyecto más ambicioso y cercano a sus seguidores, así nace Doménica. Les recomiendo reservar, porque generalmente los fines de semana pasa lleno. Pero si Ud. va (como yo) a mitad de semana se puede encontrar con gratas sorpresas y el restaurant con una excelente atención (ojo, los buenos restaurantes cuándo tienen poco público se esmeran aún más). Probé primero unos ricos pancitos calientes con un pocillo de salsa boloñesa en su punto, una pasta de palmitos con queso. Luego pida (si tiene mucha hambre) un antipasto para compartir que incluye 4 cebiches: champiñón, camarones, congrio y salmón. Luego siga con las pastas, ideal si va en pareja es pedir dos platos distintos y meter el tenedor en el plato del otro, goloso pero efectivo. Por ejemplo, ravioles al pesto o un mix, que incluye ravioles al pesto, ñoquis con salsa boloñesa y capelettis. Lo puede regar con un generoso tinto, ya que la carta de vinos da cuenta de una buena selección y con precios abordables (costumbre que se va haciendo ya una tradición en la mayoría de los restaurantes a los que he ido, y se agradece). Para terminar pida postres para compartir, por ejemplo, Budín de manjar, Sambayon, Tiramisú (bastante bueno), Creme brulée, Timbal de chocolate blanco y limón en salsa de naranjas y frutos rojos, Pastel de chocolate y cacao amargo en salsa de almendras tostadas y cítricos, Flan de lavanda en almíbar de naranja y jengibre, Semifredo de naranja y maracuyá en salsa de frambuesas o Papayas naturales al jugo, Lujuria pura. www.domenica.cl



Emilio

Del mismo dueño de "El otro sitio" nace en Vitacura "Emilio". Definido como cocina peruana de autor, incorpora ceviches como el chino (nido de fideos chinos de arroz fritos, acorazados por triángulos de wantán, sobre una cama de lechuga morada, pescado aderezado con aceite de sésamo). Tiradito tai de corvina, Ceviche Tropical (corvina, calamar y camarones, mezclados con uva, frutilla y queso). Para el pan ofrece mantequillas con rocoto y pimentón con aceituna, perejil y cebollín. Entre los pescados está la Vieja marinada a la asiática en papillote, con un surtido de mariscos y acompañada de puré rústico al olivo, Magret grillado y Trutro confitado de pato, ambos de carne rosada, con risotto al cilantro, cebolla confitada y salsa agridulce al jengibre. Entre los postres, el Suspiro con jalea de oporto, merengue y granité de maracuyá; helado de la misma fruta, y torta de tres leches. Emilio está en Escriva de balaguer 5970, Vitacura. Fono: 3556910.

www.restaurantemilio.cl



Entre Cavas y Ladrillos

En Llano Subercaseaux 3051, San Miguel. 4594938. En pleno corazón de la comuna de San Miguel, existe un rincón culinario único en su especie. Con platos típicos franceses, italianos, peruanos y chilenos, este restaurante ofrece verdadera cocina mundial, preparando cada uno de sus platos con las verdaderas recetas traídas directamente por su chef de los distintos países de origen. Ideal para ir en familia o con un grupo de amigos, este restaurante ofrece la mejor gastronomía del sector junto al más entretenido ambiente. Entre carnes, pescados y mariscos, la carta incluye el origen de cada plato, como Involtini di pollo All Emiliana, pechuga de pollo rellena con jamón crudo y queso, acompañado con papas fritas y arroz; lomo Sant Emillion, lomo liso a la plancha con salsa al vino tinto y champiñones, acompañado de fettuccini al pesto, o solomillo Entre Cavas y Ladrillos, relleno con manzanas y salsa de arándanos. La corvina mediterránea, en una salsa de coral de camarones con ostiones, calamar y otros mariscos; el filete o lomo Café de París, a la grilla, condimentado con mantequilla sólida y queso roquefort y especias; o el entrecot con salsa Biernes, servido con salsa de mantequilla al estragón y papas fritas, son otros de los platos. En postres, destacan el tiramisú, el zucotto al marrasquino, un biscocho relleno con helado, licor de cherry y cobertura de chocolate; la tradicional leche asada o el mousse de arándanos. Cuentan con un menú diario, por \$3.900, que incluye entrada, fondo, jugo, postre y café. www.entrecavasyldrillos.com



Europeo. Alonso de Córdova 2417, Las Condes. Fono: 2083603.

Europeo, es uno de los mejores restaurantes de Santiago, reúne a dos locales en uno: uno clásico y elegante junto a otro más informal y más económico llamado Brasserie. El lugar, tiene una cocina de base francesa con toques italianos, alemanes y asiáticos además de la repostería austriaca. Por su parte, la Brasserie ofrece un ambiente más informal y una atractiva carta de gran calidad. Europeo fue premiado como el mejor restaurante de Santiago durante el 2007 y posee la mejor carta de vinos según la Guía de vinos de Chile. Hay verdaderos fanáticos de su cocina. Un público que lo sigue a donde vaya y que en su gran mayoría está compuesto por gente que viaja mucho y que tiene la posibilidad de comer en los mejores restaurantes del mundo. Ellos son los que aprecian la calidad y refinamiento de un estilo que, alejado de toda estridencia, ha posicionado a Carlos Meyer, "el Suizo", como un verdadero maestro. Hay dos sectores: un restaurante para 45 personas y una brasserie, fórmula muy común en Europa para ofrecer una versión más informal de la misma cocina. Pronto se abrirá una terraza que promete lleno total. En el restaurante hasta el más mínimo detalle está cuidado. Aquí se nota, de entrada, el nivel de un establecimiento en el que su dueño y chef, a punta de talento, perseverancia y oficio, ha logrado convertir en un clásico. Con estudios de hotelería y gastronomía en Suiza, sus primeros pasos profesionales los dio en establecimientos de tradición como Baur au Lac Zurich, Palace Gstaad y el hotel Real Vaduz, entre otros. Fiel seguidor de la cocina del mercado, ha prestado especial atención a sus proveedores y se siente muy orgulloso de que sus ensaladas provengan de cultivos orgánicos de Peñaflores. En entradas frías se puede probar, entre otros, una variación de nuestros salmones, tartar de filete de vacuno preparado en la mesa, una terrina de hígado de ganso elaborada en casa sobre aspic de vino tardo y un delicioso plato con pequeñas porciones de todas las entradas. En entradas calientes, un tradicional consomé de cola de buey, un ragout de congrio dorado al hojaldre o unos maravillosos raviolos de centolla sobre espuma de noilly prat y trufas negras. La elección de platos de fondo se hace difícil: lo que no se puede dejar de probar es un saltimbocca de turbot sobre risotto al champagne, trufas negras y camarones. El turbot lleva encima una delgada tajada de jamón crudo, ¡sencillamente divino! En carnes merece especial atención el lomo de cordero al horno sobre rösti de papas, peperonata de verduras, fondos de alcachofas y jugo de salvia. Hay también ciervo, pechuga de pato y su hígado, mero y... déjese aconsejar. Es lo más sano. El postre es otro problema, que se ha resuelto con platos que ofrecen porciones de varios tipos. Como el de los chocolates, en el que el turrón hecho con Toblerone es, sencillamente, un atentado a cualquier medida. Imprescindible hacer reservas. <http://www.europeo.cl/>



Fábula

El Fábula está en una casa reacondicionada donde se respira ese aire hogareño, moderno pero sencillo, de bajo presupuesto, con cocina a la vista y breves mesas. La música suena suave y los detalles se agradecen. entre los platos destaca un queso brie tibio, ensalada – mix de verdes como mizuna y hojas de betarraga– con aderezo de pera y vainilla, polvo de avellanas y aire de granadas, una crema Vichyssoise, con camarones ecuatorianos y palta en tempura, o un atún glaseado en mango con cous-cous con pasas, coco y almendras tostadas con salsa de hinojo y guineo –plátano verde– frito, y Ñoquis de castañas con salsa de funghi porcino, portobello a la plancha y espuma de Grana Pagano. Pruebe el salmón con costra de pistachos y espuma de hinojo. Entre los postres, Coulant: Bizcocho de Chocolate con centro líquido, Helado de Coco, Frutillas y Salsa Cítrica, Cuchufli: Timbal de Barquillos, Helado de Manjar, con Macaroon de Coco y Salsa de Chocolate, Té con Leche: Mousse de Té Verde, con Natilla Vainillada y Galleta de Especias, Nogatonga: Bizcocho de Chocolate y Nueces, Mousse de manjar, Pastilla de chocolate, Crujiente de Hojaldre y Salsa de Mango. Ubicado en Marín 0285, esquina Emilio Vaisse. Providencia Reservas: 2223016. Precio promedio por persona \$ 15.000. www.restaurantefabula.cl



Guapa

Ubicado en Loreto 75, Recoleta. Fono: 7320458. La carta de este restaurante tiene como aperitivos un tártaro de filete (4.900) o unos Tostados vegetarianos (3.200), con base de queso mantecoso, tomates confitados y champiñones crujientes, hojas de berro y orégano fresco. Para los fondos está el Atún verde (6.700) con mix de hojas de verdes orgánicas – mizuna, hoja de betarraga con mostaza– con tomate cherry y almendras confitadas o un Pollo verde (5.200), pollo tierno, bien sazonado, sobre hojas verdes. La carta también se especializa en carnes, ensaladas y tablas, pescados y pastas; algunas de las opciones son los macarrones con salsa de varios quesos y ensalada de berros; ensaladas de hojas verdes, risotto al limón y camarones y un ceviche, para tomar hay jugos, cócteles y vino y para terminar café Illy. En promedio una comida cuesta alrededor de \$ 12.000. Tiene una terraza cerrada con vidrio, Guapa está completamente a los fumadores, por lo tanto no puede ir con niños en invierno. Abre de lunes a sábado a la hora de almuerzo y en la noche, y los domingos sólo al mediodía. No es caro, los tragos son pasables, sobre todo el de vodka, el ambiente es taquillero, y la comida sorprende, un poco. Está bien para relajarse y comer algo rico en un ambiente poco formal, pero muy taquilla. Visítelo y después conversamos de farándula



Happening

En Apoquindo 3090, Las Condes. Fono: 2332301. Definitivamente moderno, elegante y refinado es este restaurante abocado a las carnes. Un gran restaurante en todo sentido, desde la atención hasta la decoración, sin dejar de lado la comida, que en carnes -la especialidad- es extraordinaria. Se trata de un imponente local de dos pisos, donde antes funcionaba un centro de eventos, que se convirtió en el refugio para que desde Argentina llegara a Santiago lo mejor en carnes. El restaurante cuenta con servicio de valet parking y ofrece un especial ambiente, con una excelente atención. Los carnívoros fanáticos que abundan entre nosotros disponen ahora de otro santuario, éste conforme al más clásico y admirado modelo argentino, como que está vinculado a los dos locales bonaerenses del mismo nombre. El recinto es amplio y muy bien instalado, y la nota distintiva la dan los mozos con una completa clase introductoria a los cortes de carne transandinos y precisos consejos sobre su aprovechamiento culinario. Aunque el grueso de la carta se centra en la parrilla, y dentro de ésta en los cortes de vacuno, se ofrecen también en esa forma embutidos, interiores, cordero, cerdo, pollo y pescados, y además unas pocas entradas - innecesarias dado el tamaño de las porciones- - una decena de platos cocinados con pastas, pescados y por cierto carnes y varias ensaladas. www.happening.cl



Kintaro

En Monjitas 460. Reservas: 6382448. Este sencillo restaurante, es una de las mejores picadas de comida japonesa. Su carta tiene más de 40 platos, con especial énfasis en el sushi y en el sashimi. Su público es diverso y es común encontrar actores, escritores y bibliotecarios en el local. Hasta hace poco se podía reservar un pequeño comedor privado para celebrar cumpleaños. Si es curioso, siéntese en la barra y vea como el propio dueño hace los platos. Entrando en la carta, hay platos de distinta factura que sirven para confirmar la calidad. Surtidos de niguiris, tempura surtido y sukiyaki (caldero con sopa, carne agridulce, col china y fideos de arroz, más un huevo crudo). El servicio es un poco lento, a veces inexperto, pero funcional. Y la cuenta final sigue siendo un agrado. Pruebe el Tempura mixto que incluye verduras, pescado y camarones ecuatorianos. Kintaro es un dato seguro y económico de la buena cocina japonesa en Chile. www.kintaro.cl



Ký. Avenida Perú 631, Recoleta. Fono: 7777245.

Hace algunos años participé en un congreso iberoamericano de Servicios de información a la comunidad en bibliotecas públicas, organizado por Comfenalco en Medellín, Colombia. Nuestros gentiles anfitriones nos llevaron una noche a un lugar -nos dijeron antes- que era muy especial, **Vinacure**. Es un museo bar que se encuentra en las afueras de Medellín. Este sitio es extravagante y provocativo, donde lo teatral y lo escenográfico están presentes en la decoración, la música y hasta la vestimenta de los mozos. Nunca pensé que en nuestra -hasta ahora- aparentemente conservadora ciudad iba a encontrar algo parecido a Vinacure, pero lo encontré, no extremo, pero un comienzo es un comienzo. El restobar se llama Ký, y queda en el antiguo barrio árabe de Santiago, en la avenida Perú. Entre casas señoriales y restaurantes árabes se encuentra una casona que no tiene ningún letrero que lo delate, solo un timbre. Hay que reservar siempre, yo fui un martes sin reserva y costó que nos dieran un espacio. Por fuera se ve una casa lúgubre, casi como abandonada. Pero al entrar se comienza a desplegar la teatralidad digna de un cabaret o de una mansión del barroco. Todas las mesas son distintas -en el sector de los no fumadores- con largos tules y espejos. En este sector había como 5 o 6 parejas -no estaba lleno- y me preguntaba cuál era el quid del asunto; lo descubrí en el baño. Si, porque el baño estaba en el segundo piso y por la ventana pude ver el sector de fumadores, estaba repleto de personas. Un ambiente aún más teatral que el anterior, con unicornios colgados del techo y un bar montado sobre un enorme ropero antiquísimo, casi mágico. Respecto de la comida: probé unos camarones thai con unos fideos de arroz riquísimos, como aperitivo frío. Luego un cous-cous marroquí con una carne especiada con menta, comino, canela y otras especias; y un plato thai caliente de fideos chinos con unos camarones enormes (curiosamente no tenía picante). Los vinos tienen el precio un poco recargado (más del 100% que el precio en botillerías), pedí un Trío Concha y Toro, chardonnay. Para el postre preferimos una muestra de todos los postres, estaban ricos, un helado de jengibre, una creme brulée y un flan muy misterioso. Vaya al Ký, no se defraudará, pero haga la reserva con tiempo, sobre todo si va el fin de semana, ah... y al final lea cuidadosamente la cuenta para que no le cobren demás (hágalo siempre), a mi me trataron de cobrar un Marqués de Casa Concha y no un Trío.

<http://restobarky.bligoo.com/>



Machu Picchu

De la mano del Chef César Valerio y garzones peruanos, comenzaron esta exitosa aventura culinaria por nuestras tierras, garantizando siempre productos frescos de primera calidad y un servicio en extremo amigable, con esa simpatía única y hermoso hablar por el que se caracterizan. Poco a poco fueron cimentando su éxito, pero llegó el punto en que el local no dio abasto a la fuerte demanda por parte de sus comensales y por lo mismo, decidieron abrir un nuevo local en la comuna de Vitacura. En la sección de entradas delicias como el Ceviche de Loco a la Piedra, donde finas láminas de loco son adobadas con limón de pica y cebolla para ser pasados por corto tiempo a la plancha y montados con yuca y una suave salsa de rocoto, o Ceviche al Cilantro, finos cubos de corvina marinados con limón de pica, servidos con cebolla a la pluma crema de mariscos y salsa de cilantro, son algunas de las especialidades del chef. Otros de los platos destacados son el Dúo de Mar, lomos de corvina y salmón con salsa una suave salsa de rocoto sobre julianas de verduras o la ya clásica Corvina Las Vegas, un ingenioso y bien decorado plato, donde el pescado va relleno con camarones, pulpa de jaiba y espárragos, acompañado por un puré de papa amarilla y queso mozzarella al gratín. Para finalizar, en postres, la novedad la marca la Delicia del Chef, crujientes wantanes rellenos con salsa de lúcuma bañados en salsa de naranja, además de un bien elaborado e imperdible Suspiro Limeño. Cabe destacar que Machu Picchu, utiliza en la mayoría de los platos productos traídos directamente desde el Perú, como lo son la yuca, el maíz o la papa amarilla. Asimismo, dentro de su carta de bebidas mantienen la afamada cerveza Cuzqueña, pisco peruano y la tradicional Inca Cola. Un must del restaurante es el "Piqueo frío" un plato que en Chile intentaron copiar con el desafortunado nombre de Jardín de mariscos, pruébalo.

www.machupicchurest.cl



Madras

En Manuel de Salas 162, Ñuñoa. Reservas: 3261104. Restaurante, expendio de licores y bar de vinos. Esa es la trinidad esencial de Madras, pero también podría ser una lectura demasiado simple. Allí quieren crear un espacio para difundir la cultura del vino, del licor y de la buena mesa en el sector de Plaza Ñuñoa, pero con estilo. Eso lo dicen sus dos niveles donde predomina una estética limpia, con un monopolio blanco y negro sólo roto por tulipanes rojos estratégicamente ubicados o por las vestimentas también rojas y verdes de quienes trabajan en la cocina a la vista. Esta sensación de grato eclecticismo la agradecen sus clientes, profesionales jóvenes, universitarios y personas con ganas de conocer las alternativas de este recinto, donde el vino cumple el rol protagónico. Su variedad no la tiene cualquiera. Rarezas como el carignan o la delicadeza floral de un resling son puntos altos de un dispensario de 120 marcas. Y desde el lunes, un dispensador de vino por copas con capacidad para 15 cepas ampliará el registro de la barra. Así las cosas, Madras es el candidato perfecto al punto de reunión permanente entre amigos, sobre todo si mantienen detalles como la selección de whisky single malt o tragos de la casa como el Mo Mo (jugo de limón, vodka, menta fresca y soda. Una carta con reminiscencias étnicas y de buena factura cierra la trilogía de Madras, sin dudas un aporte a la cultura bohemia del barrio y lo mejor, un entorno contemporáneamente.

www.madras.cl



Mestizo

Ubicado en Parque Bicentenario 4050, Vitacura.(07) 477 6093 celular. Este novísimo restaurante ubicado al final del parque bicentenario de Vitacura, tan nuevo que ni siquiera tiene teléfono fijo, es un descubrimiento. Su arquitectura es casi subterránea, casi construido en un sótano y sostenido por pilares de rocas. Entrega una propuesta estética bastante revolucionaria para la "conservadora" ciudad de Santiago. Su barra de tragos es espectacular. Hay que pedirle al bartender que prepare el trago que usted desee, ya que no tienen carta de tragos. Un segundo punto extremadamente importante es que tiene que hacer reservas con a lo menos dos semanas de anticipación, ya que siempre está lleno toda la noche. Lo otro es hacer lo que hice yo. Simplemente llegar a tomarse un trago en la barra (mientras esperaba me tomé dos martinis dry, hechos como se deben hacer, secos, muy secos) y esperar a que una mesa se desocupe, le aseguro que sus sentidos no se defraudarán con la espera. Toda una experiencia, de la mano de un chef muy joven (Cristian Correa) con una carta innovadora. Y lo más importante, inusualmente barato para el exclusivo barrio donde se ubica. Vaya, haga reserva o tírese a la piscina, el Mestizo vale la pena, a lo menos una vez en la vida. La carta es una experiencia innovadora, tal vez le falta un poco de recorrido a los platos, pero van a brillar con lustre propio en los próximos meses.



Ópera

El Ópera obtuvo el año pasado el galardón del mejor nuevo proyecto gastronómico 2006, y no sólo eso además aparece en la lista de los 100 nuevos mejores restaurantes del mundo del mismo año, según la revista Condé Nast. Ópera infunde elegancia y es un verdadero bistrot francés. Es un restaurante caro, pero vale la pena, por lo menos una vez al año. Entre los platos merecen ser destacados, Oeuf en Meurette, huevos pochados con salsa de vino tinto, cebollas perlas y salteado de champiñones a la crema, Terrina de Foie Gras con mermelada de cebolla, Dúo de Ganso (\$6.800). La carta incluye conejo, langostinos, pez hacha, trucha blanca, salmón salvaje trufas, quesos franceses y foie gras. Merced 395. Reservas: 6643048. www.operacatedral.cl/opera/opera.tp



Ox

Sus propietarios, los mismos del Puerto Fuy. A mediados de febrero pasado abrió este restaurante de carnes cuyos cortes provienen de finos vacunos argentinos y chilenos, además de la maravillosa carne de Wagyu. Una casa totalmente restaurada alberga al Ox donde -en su comedor a doble altura- destaca una gran cava de vinos y una reluciente e inoxidable cocina a la vista. Ésta no cuenta con vidrio alguno que separe la operación de los asadores de los clientes y, gracias a una gigantesca y efectiva campana extractora, no existe olor "a cocina" que pudiese ser percibida por los comensales, resultando ser así una nueva propuesta de restauración. De las carnes, asado de tira preparado en versión nacional (\$9.900 los 400 gramos) y otro con carne de wagyu (\$13.900 los 300 gramos), permite comparar el sabor y textura de un mismo corte carneo proveniente de dos razas distintas. Además lomo vetado y liso, filete, en los cortes finos; sublimes prietas (envueltas en masa); longanizas; malaya, cortes que se acompañan de unas geniales, originales y realmente exquisitas ensaladas. Entre ellas, la clásica Colseslow a base de repollo morado, blanco, zanahoria y aderezo dulce de mostaza antigua; la de queso azul, con la infalible mezcla de Roquefort con peras enanas, partidas por la mitad y reposadas en su jugo, con lechugas y hojas de mostaza; también notable resulta una versión libre de ensalada a la chilena, con tomates cherry, de distintos tamaños y colores, mezclados con cebolla morada y muy bien aderezada. OX: Av. Nueva Costanera 3960, Fono: 2083458.



Pantaleón

Ubicado en Manuel Montt 1807, Ñuñoa. Fono: 2747271, este es el Tercer Pantaleón, una de las últimas apuestas culinarias de la avanzada peruana en Chile, los dos primeros están en Teatinos 602 y en Antonia López de Bello 98; y ahora en Ñuñoa. En efecto los hermanos peruanos llegaron para (entre otras cosas) mejorar nuestra forma de hablar el español y cambiar las costumbres culinarias de la desabrida ¿comida? chilena. Pantaleón es un lugar sencillo, pulcro, limpio, que funciona. Fui un domingo a la hora de almuerzo. Pedí lo clásico, Pulpo a la oliva (excelente), Papas a la huancaína (bien), luego unos camarones (soberbios) en una salsa de cilantro y un magnífico Arroz con mariscos, que tenía camarones, pulpo, calamares y unos aliños bastante misteriosos. El pisco sour como siempre generoso y totalmente distinto al chileno, servido en una "copa de martini" y con repetición al final del almuerzo, después de una grata conversación con el dueño. Los precios aún están bajos, la atención es esmerada, pero la cocina un poco lenta. Para partir, muy bien, y ojo con una carta de vinos pequeña pero bien seleccionada y económica. A medida que pasaba la hora el restaurante se fue llenando de personas "conocidas" farándula y políticos locales. Vaya antes de que se llene de "estrellas del firmamento local" y suban los precios. Converse con los mozos y el dueño, a lo mejor le toca un pisco sour de repetición al final de la comida. www.restaurantpantaleon.cl



"La Perite Franje"

Uno de los secretos mejor guardados de la comida francesa en Santiago es La Perite Franje. Si va de paseo al Cajón del Maipo, este restaurante es el lugar preciso para pasar un momento inolvidable. Cocina regional francesa preparada de modo supremo por un joven chef. Elija el paté de la casa, el Pescado tres colores, el pavo en salsa de tuna, o el sorbete de limón hecho en casa. Una familia mixta chileno-francesa ofrece auténticas recetas francesas de estilo casero pero muy cuidadas, en un local bastante rústico pero mágico. Ojo con el menú de los domingos (\$10.000), es maravilloso. Los lunes está cerrado. Camino al Volcán 16.096, teléfono 861 1967, Cajón del Maipo.

www.lapetitefrance.cl



Savinya

En San Martín 199, Viña del Mar. Fono: (32) 500600. En el segundo piso del reconocido Hotel del Mar se encuentra este elegantísimo y refinado restaurant en que la calidad reluce hasta en el más mínimo detalle. Entre sus sofisticadas y bien balanceadas preparaciones se encuentran sólo los mejores ingredientes entre los que destacan el conejo, el turbot, el lenguado, la quínoa y el cordero magallánico. Sus gigantescos ventanales entregan una vista panorámica excepcional, que sin duda es un complemento magnífico para su gastronomía de excepción. Entre sus destacados está el chardonnay sour y un colorido y liviano "Savinya club" de aperitivo, acompañados de una gran ostra puesta sobre filamentos de verdura como appetizer, pedimos las entradas. Luego finos sorbetes de salvia antes de los platos de fondo. De la sección de pastas y risotti se recomienda el de espárragos verdes en trozos chicos y grandes y ostiones salteados, y de las carnes, el filete Caterina de Medicis con un sabroso relleno de interiores, salsa perfecta y variados complementos. De los postres granité de manzana verde acaramelada en salsa de vino moscatel y sabayón de castañas con piñones y bizcocho flambeado al Frangelico. www.hoteldelmar.cl



Sole mio

Ubicado en Moneda 1816, Fono: 6882891. Sole Mio es un buen ejemplo, de bueno, bonito y barato. Ubicado en el límite del barrio Brasil es una antigua casona de tres pisos. Una escalera de caracol permite llegar a la segunda planta (tercer piso). Se puede ver una vitrina de dos pisos donde se muestra la cocina del lugar. Principalmente pastas y mariscos a un muy buen precio, en un ambiente cordial y bien atendido. Por ejemplo una pasta fresca, delgada y fina con cualquiera de las salsas queda perfecta. Precios: Canelloni relleno de jaiba (\$ 3.890) con relleno generoso de carne y salsa de camarones ligeramente ligada con crema, Papardelle con salsa de jaibas (\$ 5.470) Machas Sole Mío (\$ 4.990), Carpaccio de atún (\$ 2.990), Pisco sour (desde \$ 990). Como siempre en este tipo de lugares, si va el viernes en la noche o el fin de semana es recomendable reservar con anticipación. Fui un viernes en la noche con una tropa de amigas y amigos a celebrar el reencuentro de la universidad después de un montón de años. Pedí un risotto Sole Mio, que estaba bastante bueno. Los amigos pidieron pastas (ricas) y una pizza que de verdad fue la nota negra, malita, malita. Los vinos excelentes, muy buena relación precio calidad, sobre todo en un Morandé Pionero Pinot noir. Vaya en grupo y reserve una mesa en el segundo piso por favor.



Squadritto

Squadritto en Rosal 332, Santiago centro. Este es uno de los mejores restaurantes de comida italiana de Santiago. El pan campestre y el aceite de oliva aliñado, puestos en la mesa y acompañados por paté de ave dan la bienvenida. La carta incluye varias novedades de temporada, como la sopa de ajo acompañada de pan tostado. De las pastas, separadas en secas y rellenas y según las salsas lleven o no crema, hay tonnarelli caseros de espinaca salteados en aceite, con ostiones y champiñones, y risotti, el de funghi porcini, abundante y preparado en caldo con arroz arborio a punto y queso parmesano cortado en el momento. Además tienen deliciosas codornices que sirven de a tres con polenta, y siempre hay detalles que cambian, aunque la armonía de la combinación de sabores se conserva idéntica. Los postres se pueden pedir en "arcobaleno", con cinco a ocho variedades para dos a cinco personas. Desde un sorbete de limón al vodka hasta la "espuma" de manzana entre galletones de miel.

www.squadrittoristorante.cl



Sukalde: El saber del sabor

Sukalde, es un pequeño restaurante de comida de autor en el circuito de restaurantes de Bilbao y Av. Italia. El chef Matías Palomo trabajó nada menos que en el Bulli (el mejor restaurante del mundo el año 2006) del chef Ferrán Adriá en Barcelona, España. La carta es pequeña. Cuatro entradas, tres fondos del mar, tres fondos de la tierra y cuatro postres. Por ejemplo, Camarones con guacamole a la menta, vinagreta de sandía y aire de limón, tártaro de atún con puré de cáscara de limón y caviar de soya, entre otros. Sukalde, que en vasco significa “cocina”, es un lugar simple, moderno y pequeño. Es un “mini restaurante” con una potencia gastronómica increíble. Sukalde, Bilbao 460, Fono: 6651017. www.sukalde.cl



Zully

Ubicado en Concha y Toro 34, Santiago centro. Reservas al 6961378. En mucho más que un simple restaurant se ha convertido este proyecto social y cultural erigido en el bello barrio de Concha y Toro. Cuatro pisos de una inmensa y bella casona declarada monumento nacional permiten pasear por seis salones distintos, cada uno con su ambiente y estilo particular, incluyendo una magnífica terraza, un club y una cava excepcional. Gastronomía del mundo de calidad pensada para satisfacer hasta los más exigentes paladares. La carta cuenta con una ensalada, un destacado de la semana y un muestrario de distintos países: EE.UU., Chile, India, Francia, Italia y Medio Oriente. En esta casa vivió Vicente Huidobro y dos generaciones posteriores; donde funcionó la fundación del poeta; fue construida en 1920 y declarada Monumento Nacional en 1990. Aquí la restauración es, más que buena comida, una experiencia –gastronómica, visual, sensitiva, cómoda– aquí, casi a cabalidad, cobra sentido. Los espacios se reparten armónicamente y cada uno tiene un nombre que los clientes más habituales ya identifican. Está el Salón del deporte, luminoso y descansado donde originalmente se tenía la idea de poner una pantalla de plasma para transmitir partidos, pero que ya está en vías de descarte; la Sala de las monjas, cálido espacio con murales gigantescos, cargadas al cómic, Sala privada, con una mesa de vidrio redonda, afirmada del techo, y sillas blancas de aires futuristas; Sala del mono, más oscura, relajada e íntima, con varios sofás y un chase long; Sala ecológica, con adobe a la vista, tonos rojizos y románticos, donde abundan las rosas y velas; Huidobro, en honor al “antipoeta y mago”; el Patio Interior, que se dibuja como una pérgola con pileta permanente; y la Cava, donde los fines de semana hay un sommelier que realiza degustaciones gratuitas de vinos especiales. Todos ellos se reparten en cuatro pisos que de tanta altura parecen eternos, y donde el último piso –con una terraza de vista privilegiada a la plaza. En la barra se hace un buen pisco sour –con el secreto del bartender de echar una parte de la cáscara del limón de pica– y el trago de la casa, el Vainilla sour, un cóctel que muestra una ligera espuma, sabores equilibrados, con un suave dejo de vainilla y lima.