

La Perla del Pacífico



Este nuevo restaurant ofrece los exquisitos sabores de nuestras costas en medio de la capital. De su carta, y de la mano del reconocido chef Quersén Vásquez, comparten con Chile.com la receta de un Mero en gratín de humita y crema de langosta...

Más Notas

- ▶ Té Pu-erh en Zoe
- ▶ Viña Hacienda Araucano Estrena Kochū
- ▶ Restaurant La Chimenea Despide Septiembre
- ▶ Fresca y Lúdica Gastronomía Frente al Lago Llanquihue
- ▶ Parrilladas Donde La Cuca

"Hoy hemos querido invitarlos a vivir la experiencia de trasladarse con la imaginación a nuestro maravilloso Puerto de Valparaíso", reza la leyenda que da la bienvenida en la carta de la nueva apuesta gastronómica de Santiago: La Perla del Pacífico.

En el boulevard del Parque Arauco, se encuentra este nuevo restaurant que destaca inmediatamente por su decoración, donde un pequeño bote da la bienvenida a los comensales que, desde ya, pueden comenzar a imaginar los sabores que se disfrutaban en medio de los "aires de mar", aunque se encuentren en pleno Santiago.



De la mano del reconocido chef Quersén Vásquez a cargo de la carta, los socios Lilian Nissim -dueña del restaurante Como Agua para Chocolate- y Andrés Turski -dueño de la cadena Sport Café- han iniciado una nueva aventura gastronómica, en la cual todos hacen gala de su pasado relacionado al puerto. Esta vez, la idea es recrear desde la entrada, el ambiente del puerto, y enfocar en los sabores de su carta, lo que denominan, "la gastronomía del poeta", donde pescados y mariscos hacen gala de lo más destacado de la cocina del mar.

En la entrada a este nuevo espacio culinario una barra de ostras y champagne Moët & Chandon "al paso", da la bienvenida, "donde los más tentados pueden pasar a comer, en breves minutos, este exquisito plato con la mejor champagne a precio de Caleta", explica Nissim.



Dentro del local, un conjunto de mascarones de proa, murales, cuadernas de buques y una serie de elementos del puerto, transportan a quienes lo visiten a las calles de Valparaíso, donde la esencia porteña se toma cada rincón de La Perla.

En su carta es posible disfrutar de una cocina tradicional donde destacan los productos en sí, y a la vez, estos mismos, son rescatados bajo la mirada del chef para entregar una presentación distinta de los sabores que son tan habituales para quienes disfrutaban de las bondades que entrega el mar.

Así, es posible apreciar preparaciones que van desde centollas, hasta choros zapatos, sin olvidar los locos de puerto, erizos al matico, chupes, carpaccios, variedad de ceviches, pescados - como el Mahi Mahi y el Tiburón- y Las Delicias del chef son algunos de los productos que deleitarán los paladares de los que buscan un sabor único en medio de un ambiente sin igual.

Y como explica el chef, para aquellos que disfrutaban más los sabores de nuestra tierra, siempre podrá pedir un "bote salvavidas", oferta que da la posibilidad de encontrar en la carta sabrosas alternativas como una plateada en vino rojo con charquicán de verduras a la mantequilla y una serie de alternativas inspiradas en la cocina típica chilena.

Esta combinación de factores, de un ambiente lúdico y una carta bien pensada, han sido las características que han permitido que este restaurant sea constantemente visitado, y sea ya un centro de atracción a pesar de estar aún en su marcha blanca, tras sólo 20 días de abrir sus puertas. Sin embargo, el dato ha corrido como impulsado por las olas de un puerto que quiere tomarse un rinconcito de Santiago, y que prontamente abrirá su terraza, la que permitirá disfrutar de los días más calurosos que ya se viven en la capital, y que incluso ofrecerá la posibilidad de degustar algún sabor porteño, como si se estuviera navegando en alta mar.



Así son las sorpresas que promete entregar la nueva Perla del Pacífico de la capital, quienes esta vez, han compartido con Chile.com la receta de una de las Delicias del Chef, un Mero en gratín de humita y crema de langosta.