

"Entre la arbitraria e hiperbólica adjetivación del gourmet abunda el término "memorable". El gourmet devora dos veces al mismo tiempo, lo que come y lo que ha comido". Del libro "Contra los gourmets", del escritor catalán **Manuel Vázquez Montalbán** (1939-2003).

PORTADA

¿QUIÉNES SOMOS
Y CÓMO UBICARNOS?

NUESTRA
HISTORIA

PREMIOS OTORGADOS
POR EL CÍRCULO

MÁS ARTÍCULOS
Y REPORTAJES

MÁS NOTAS
DE ACTUALIDAD

CONTACTO
CON EL EDITOR

La Perla del Pacífico

9.2009



Liliana Nissim, propietaria del conocido restaurante **Como agua para chocolate**, y su socio **Andrés Turski**, abrieron recientemente este restaurante en el Boulevard del Parque Arauco, y ya con gran éxito de público. Se trata de la primera marisquería chic de Santiago, que se ubica en el encumbrado local donde alguna vez funcionara el restaurante Dominga. La tarea de subir por su larga y empinada escalera –que recuerda muchas de las escalinatas de Valparaíso– vale la pena, porque al llegar al encantador local, muy bien decorado con motivos porteños, no le quedará ninguna duda con respecto al concepto gastronómico que ofrece. Allí encontrará platos que recuerdan lo que nos gusta comer en picadas y caletas costeras, pero preparados de manera fina y bien cuidada por la sabrosa mano del chef y miembro de Les Toques Blanches **Quersen Vásquez**.

Y para que al comensal no le quede ninguna duda de qué estamos hablando, la carta trae impreso y recortado el característico borde costero de la bahía de Valparaíso. En ella figuran todos esos platos marinos que le han dado fama a la calidad de nuestros pescados y mariscos y que son emblemáticos de parte de la cocina de Chile: empanaditas con variados rellenos de frutos del mar, chupes y caldillos.



Entre las entradas frías hay una **selección de frutos del mar**, "para dos pescadores", con locos, pinzas de jaiba, ostiones, camarones y ostras, acompañados de salsa verde, americana y una especial mayonesa del chef. También está la cómoda modalidad de que el cliente arme su propio plato, pidiendo un ingrediente principal que podrá acompañar con la guarnición de su agrado. Incluso hay un sector de la carta que se llama "**bote salvavidas**", pensado para los alérgicos o refractarios a los pescados y mariscos, con preparaciones a base de carnes y pastas.

La vocación de chilenidad también queda clara en la lista de postres de La Perla del Pacífico. Hay allí una refinada versión de la **torta curicana** (con buena hojarasca y harto manjar) y una rica variante del tradicional **mote con huesillos** (en

formato de mousse y compota). Para nostálgicos de los postres caseros, la carta incluye **arroz con leche** y la clásica **leche nevada**.

La Perla del Pacífico
Boulevard del Parque Arauco, local 374-A
Teléfonos 656 7013 – 623 8760



...inolvidable