

# \* A la Carta

## Restaurante

### Cocina criolla marina y refinada

Si hay algo que haga falta en nuestras mesas es el saber sacar partido verdaderamente gastronómico a los excelentes productos de nuestro mar manteniéndose dentro del más puro estilo criollo. Abundan, en efecto, las picadas donde se los sirve casi al natural, sin mayor intervención del cocinero, y también las recetas "de autor" o con influencias foráneas, todo lo cual puede ser muy bueno. En cambio cuesta encontrar lo que señalábamos al comienzo, pero en Santiago ha aparecido un local que cumple a la perfección esas exigencias.

Se trata de "La Perla del Pacífico", nombre porteño para un lugar capitalino situado en el Boulevard del Parque Arauco (Av. Kennedy 5413, local 374-A, teléfonos 6567013 y 6238760, reservas@laperladelpacifico.cl), donde antes estuvo el restaurante "Dominga". Si bien hay innumerables peldaños antes de llegar a los amplios comedores (que también deben subir los mozos al llevar la comida desde la cocina), arriba el ambiente está decorado con evocaciones de Valparaíso y goza de buena vista... urbana. Pero lo más importante está en la selección y ejecución de los platos.



Hay empanaditas de chupe de jaiba, de humita con ostiones y de queso con camarones (\$ 3.900 las cuatro unidades o \$ 10.900 las 12 de tres sabores) y surtido de mariscos con varias salsa para compartir (\$ 15.900). Más de una docena de entradas ofrecen diversidad de mariscos al natural o con ajillo, pilpil, pebre de mote o a la parmesana y varios cebiches. El infaltable caldillo de congrio "del poeta", un caldo de mariscos, chupes de jaiba y de locos, y de fondo nueve pescados (todo lo anterior de \$ 4.900 a \$ 8.900) para combinar con seis salsas y otros tantos acompañamientos (\$ 1.900 a \$ 3.900).

Además, el chef Quersen Vásquez presenta cuatro creaciones propias, en su conocido estilo: mero en gratin de humitas y crema de langosta, "raviolotte" de centolla en pebre de mote, pinchado de salmón y corvina en chupe de papas y maíz, y congrio a lo pobre, así como ensaladas y algunas carnes y pastas para los renuentes al mar, en el mismo rango de precios. Los postres con "dulces de la Colonia" (\$ 2.400 a \$ 3.200) tienen en verdad mucho de tradicionales.

Esta verdadera "perla" merece la visita y ojalá sirva de ejemplo para que aumenten las ocasiones de saborear los productos que más fama nos dan en el exterior, pero elaborados con arte y conservando la más auténtica chilenedad.