

* RESTAURANTES

Strada

FALTA PASTA

POR Esteban Cabezas

No es grato irse de un restaurante con una ligera sensación de vacío. No del estómago, sino de haber pasado un rato sólo alimentándose. En forma correcta y con una simpática atención, pero con la sensación final de que el mejor sabor a paladar es el de la rentabilidad.

Y es que comer no es sólo comer.

Y si bien unos pocos aros de calamares a la romana (y a \$4.200) con una salsa tártara (que parecía light por lo desabrida), llegaron rápido, el problema es que la pasta llegó inmediata-

mente tras ellos.

De los fondos, pese a haber una nutrida oferta para infantes, el propio quiso su clásico: spaghetti con mantequilla. ¿El precio de su mañana? = \$5.390.

Y para probar la mano, de alguna forma, se pidió una tripa familiar (\$11.250), la cual contenía ñoquis cuatro quesos (se sentía sólo uno de ellos, con suerte), una lasaña boloñesa que estaba bien, y una pasta larga a elección, en esta ocasión una bien delgada, a la amatriciana, con unos pedazos de tocino algo exagerados.

A lo hora del postre, una crêpe brulée sin caramelizar (grrr, a \$2.450), una panacotta (\$1.950). Y esa incómoda sensación final. *www.Mirador del Alto. Local 3248. 596 72 75.*

La perla del Pacífico

COCINA DEL MAR EN CLAVE CRIOLLA

POR Soledad Martínez



El nombre y la acertada decoración de los muros evocan a las caletas y los cerros de Valparaíso (también a estos últimos, por desgracia, la larga escala por la que deben llegar a los comedores los comensales y la comida, pues la cocina se halla abajo). Felizmente aquí hay una gran diferencia con el tipo de oferta habitual de las picadas costeras, que se limitan casi siempre a productos al natural y pescados fritos o con salsas de mariscos. El chef de esta auténtica "perla", Quersen Vásquez, elabora sus platos con criterio gastronómico, esto es, potenciando las virtudes de los ingredientes y creando con ellos nuevos sabores. Por otra parte, más que una cocina de autor o "nueva", busca rescatar y valorar lo mejor de la tradición criolla, algo que hace mucha falta y

que además permite verdadera originalidad.

El aperitivo fue una copa de espumante adornada con una ostra y servida con mini sopaipillas. De los mariscos al natural probamos ostras, más bien planas, que no son, a mi gusto, las mejores (12 y una copa de Môtet Chandon cuestan \$11.900); frescos erizos del norte, y un nutritivo plato para compartir con pinzas de jaiba, gambetas, ostiones en vasitos de masa philo, ostras, locos y cuatro salsas. Inevitable receta es la del caldillo de congrio "del Poeta", con buen caldo y camarones ecuatorianos. Como guisos, correctos chupe de locos y "raviolotte" de centolla en pebre de mote. En pescados, dos clásicos "corregidos": congrio a lo pobre con cebolla acaramelada, y mero con gratin de pastelería, bisque líquida y camarones encima. Las tres últimas, según la carta, son "delicias de Quersen", o sea, sus creaciones más propias, de las cuales sobresale a mi juicio la del mero, excelente. Hubo para compartir una degustación de seis postres. Éstos son de inspiración muy tradicional y destacan entre ellos la leche nevada y la mousse de mote con huesillos. La mayoría de los platos cuestan entre \$4.900 y \$6.900, y las salsas y agregados de \$1.900 a \$3.900. *www.Boulevard Alto Las Condes, Kennedy 5413, local 374-A, 6567013 y 6238760, Las Condes.*

TEMPORADAS

LOCOS ERIZOS

Ven a darte el gusto de saborear las exclusivas y tradicionales preparaciones de nuestros inigualables locos y erizos

Bar Austral

Disfruta junto a

 MONTGRAS

MORANDÉ
Premium Wines - Chile



www.baraustral.cl • Catedral Esq. Maturana • Reservas 688 8892