

placeres

ingredientes frescos para vivir mejor

3 años

2007

WS **10+HOT**

Especial HOTELES



18



placerdecomer/www.revistaplaceres.com

NH CON SABOR A INFANCIA

Alan Kallens siempre tiene una mano puesta en la creatividad y otra en la tierra. Y eso es justo lo que presenta su nueva carta veraniega: un rescate a esos sabores de antaño que se gozaban en familia.

Hizo un cambio grande. Siguen sus interpretaciones de charquicán, pastel de choclo, mote con huesillos, pero entran simplezas muy ricas. Nos encantó la Centolla en Texturas (ensalada y patas de centolla junto a un raviol líquido crujiente con su crema) y la Trilogía de Lengua de Res (chacarero, italiano y sobre un mix

verde con de balsámico y mostaza) en las entradas. El Pernil con papas y ensalada criolla. En los postres hay leche asada con mega caramelo, fabulosa, y una Trilogía de Carmenère con un helado que recuerda el cuchareo del juguito de las peras al vino, maravillosa. Un buen comer creativo con toques modernos revisitando el gusto del Chile de antaño. **NH Hotel. Av. Condell 40. Tel.: 341 7575.**



MONTEALEGRE EN CASA HIGUERAS

Su cocina "de buena mano" se agradece. A un espectacular desayuno (que tiene todo lo clásico pero a la mesa) se suma una carta de almuerzo y comida acotada, simple y poco pretenciosa. Sólo unos necesarios guiños a su nombre permiten abrir con un Higo Sour, que tiene hartos mejor final de lo que cualquiera esperaría. A esto se suma un Cordero con salsa de higos succulento pero equilibrado para cerrar con una tarta de higos, receta que remite a la

antigua repostería. Así y todo cuando vaya, haga reservas y pregunte si tienen Congrio. Pida el Sauvignon Blanc 2007 que más le guste y disfrute en grande. Como en su casa. **Casa Higuera. Calle Higuera 133, Cerro Alegre, Valparaíso. www.casahiguera.cl Tel.: (32) 249 7900.**



SABORES PARK LANE

Tomas Lecot, es el nuevo gerente de alimentos & bebidas y vigila la carta que lleva a cabo Waldo Guerra con buen resultado. Partimos con el Carpaccio de camarones al jengibre, rico y sabroso. También el Timbal de centolla sobre

taboule de quínoa con pepinos que grita verano por frescor texturas. Excelente. De las calientes nos enamoramos del Croustade de Champiñones al Chardonnay que es una fiesta de setas sobre todo morrillas. Soberbio. En los fondos disfrute del Filete de tilapia en salsa de mostaza y el Abanico de lomo de conejo al chocolate y pimienta negra con un gratín de papa de apio exquisito. En los postres, Luis Díaz nos encantó con un Praline de almendras y avellanas, impresionante. **Restaurante Park Lane. Hotel Santiago Park Plaza. Ricardo Lyon 207. Tel.: 372 4000.**



ENJOY THE FOOD

Savinya es el restaurante gourmet del Enjoy Viña del Mar. Aquí Gionata Nardone hace de las suyas con los productos del mar chileno y con su oriundo saber italiano. Parta con la "inspiración de chef" que es a la suerte de la olla y se opta por caliente o fría. También con una serie de entradas en que hay mar, tierra y cielo con sus frutos. En los fondos hay nuevos peces como el marlin (pacífico norte), surubí (amazónico), el adorado atún y el congrio dorado. Platos creativos,

con guarniciones que rescatan sabores de vegetales y aromas a hierbas muy ricos. Ahora, haciéndole honor a la procedencia de Gionata, probamos unos Ravioles de masa de azafrán rellenos de jaiba increíbles y, de verdad punto aparte, sus risottos imperdibles. Los postres juguetones: como la divertida variedad de sorbetes. En el Savinya hay una carta amplia y tentadora, bien hecha, refinada, digna de un restaurante de hotel 5 estrellas. **Savinya Restaurante. Hotel del Mar. San Martín 199. Viña del Mar. Tel.: 32-250 0600 www.hoteldelmar.cl**



PLATA EN EL CROWNE PLAZA

Carvso, el restaurante del Hotel Crown Plaza cumple años, 25 a manos de Juan Meza. Lo celebró con un menú de 7 tiempos delicioso con varios platos que están en la carta. Adoramos su comienzo con perdices en escabeche y el carpaccio de conejo con parmesano. También su tártaro de centolla con vinagreta de miel a la menta y su maravilloso plato de tres potecitos de greda con chupe de jaiba, pastel de choclo y valdiviano con huevo de codorniz. Su consolidado Tortellini de krill antártico con salsa de azafrán apareció y un buenísimo carré de cordero y risotto de morrillas. Después vinieron quesos tibios con chutney de varios frutos para terminar con una degustación de postres chilenos espectaculares. Brindamos por Juan Meza y Carvso contentos, festejando su carta y agradeciendo la dedicación que desde 1982 ha puesto al Crown Plaza y a la cocina chilena. **Carvso Hotel Crown Plaza. Alameda 136. Tel.: 638 1042-685 5030.**