

Bora[®] 21^{5º año}

Agosto / Septiembre 2008



Florenzia



Le Telfair



C8 Aileron
Lo nuevo de Spyker



Chile \$5.000.-

Parmigiani
El primer reloj de Paladio 950

MONTEALEGRE. EL RESTAURANTE DE CASA HIGUERAS



► El restaurante Montealegre, ubicado dentro del hotel Casa Higuera en el Cerro Alegre, en Valparaíso, destaca con una nueva carta creada por su recién incorporado chef ejecutivo Oscar Tapia González, quien con más de 15 años de experiencia en cocina de alto nivel en Chile y otros países, definió un nuevo estilo para este acogedor e íntimo espacio gastronómico. El principal desafío fue desarrollar una carta con productos regionales basados en el alto estándar del hotel así como crear sólidos equipos de trabajo, con excelencia en el servicio y en la atención al cliente —que se caracteriza por su perfil cosmopolita y altamente exigente, tanto chilenos como extranjeros. La carta, que incluye preparaciones tradicionales, está basada en la nobleza de productos naturales y con

un especial hincapié en las materias primas chilenas, aprovechando los productos del mar. Toda la gastronomía del hotel tiene un sello casero, desde el pan hasta la repostería. En sus especialidades se destacan pescados de roca y mariscos, algunas carnes altioplánicas y muchos vegetales frescos.

Aquí, en Casa Higuera, el mar es protagonista. Visualmente, el mar está ahí, al lado. Todos los sentidos

remiten al Océano Pacífico y esto está presente en el diseño de la nueva carta. Casa Higuera recibe a sus huéspedes en un ambiente de hospitalidad, con encanto y elegancia, preocupándose especialmente en una atención personalizada para hacerlos sentir como en casa, tanto en el Hotel como en el restaurante.

