

# De Caleta

## LA CASA PIERDE

POR *Esteban Cabezas*



**MONTICELLO ES CASINO Y HOTEL**, ubicado a casi una hora de Santiago. Y, aparte de su obvio llamado al juego y al espectáculo, ha desarrollado una faceta gastronómica asociada a chefs televisivos o de cierta fama mediática. En la materia, nunca olvidaremos a un par que prestaron su rostro hace años a marcas como McDonald's e Ilko, algo que, en la actualidad, preferirían que se olvidara. En fin, que en un espacio que parece de *mall*, híper iluminado y ruidoso —con bandas sonoras en disputa—, se encuentran estos sitios, con grandes retratos de sus chefs creadores, que nos recuerdan al maoísta culto a la personalidad. El gran problema es que, en este caso, se notó precisamente la ausencia del chef de la foto, porque fue una experiencia del todo lamentable.

Para empezar, unos ostiones con salsa



holandesa (\$15.000), los que sonaban de maravilla, pero a los que un gratinado excesivo arruinó. La salsa, cortada. ¿Había alguien vigilando esta preparación tan sensible? (pregunta retórica). La otra entrada fue una palta rellena con unas láminas de atún sellado encima, con esa ya clásica (o repetida, más

bien) costra de semillas de sésamo (\$12.500). Las dos mitades de palta, recién sacadas de la refrigeración, y tan oscuras en su exterior que parecían con cáscara. Se dejó parte. Y, además, al aliñarla, el salero de la mesa venía con pimienta. Ya nos sentíamos en un programa de cámara escondida.

Para los fondos, se optó por algo clásico. Una merluza a lo pobre (\$15.000), que llegó con el batido semicrudo y el pescado sin aliñar. Ni sal le pusieron. De hospital. Eso sí, los huevos fritos muy bonitos y naranjos, correctas papas en gajos y una cebolla frita en estado de casi puré, dulce en exceso. Con el caldillo de congrio (\$14.500), el pescado muy bien, pero el caldo sin pimentón y sí con arvejas. Y se les pasó la cantidad de pasta de tomate, que no solo incidió en el color, sino también en el sabor de esta clásica sopa.

Ambos platos de fondo estaban adornados con el perejil crespo más lacio que hemos comido. Mientras tanto, la(s) música(s) seguía(n) sonando, como invitando a una clase de gimnasia entretenida para la tercera edad.

El regreso a Santiago fue pensando en dónde comprar fruta para el postre.

***Dentro del Monticello.***