

NUEVAS APERTURAS F

El nuevo proyecto de Sergi de la academia de coctelería aterriza de los famosos talleres de selección de los bares y restaurantes de tiempo, y una sorpresa que

Mixología y café de vanguardia ARTEMISA

—Al nivel de lo que están haciendo en Chile restaurantes como Boragó, pero en coctelería. Eso es lo que queremos presentar con Artemisa —dice categórico el mixólogo Ricardo Guerrero, campeón panamericano de coctelería en 2009, y fundador de Bar Academy junto a Nadin Elías. Lo dice mientras enseña las tecnológicas máquinas de destilación y combinación de ingredientes de su laboratorio, que funciona con una temperatura especial en un salón dentro del bar, con una verdadera biblioteca de ingredientes rotulados, donde los bartenders y los estudiantes de la escuela mezclan y prueban distintos sabores y aromas.

Esta barra es una de las aperturas más esperadas del año para los aficionados a la coctelería, puesto que detrás del proyecto están los mismos que se han dedicado durante 23 años a formar a los mejores bartenders del país, y a traer a nuestra latitud las últimas tendencias de la mixología.



ARTEMISA

El concepto es nuevo: de noche funciona como bar, pero de día tiene una intención completamente distinta, dedicada al café de especialidad, con una carta de café tan cuidadosa como la de cócteles, que incluye preparaciones hechas, por ejemplo, con un café yellow Bourbon de Brasil, calificado por sobre los 85 puntos, y tostado hace pocos días por el barista Carlos Medina, campeón mundial de filtrados.

Abrió sus puertas hace menos de un mes por la calle Tajamar, muy cercano al MUT, en lo que se está convirtiendo en un nuevo polo gastronómico de la capital. Una pequeña entrada en la calle da directo a una oscura escalera iluminada con neón, que luego da paso a este gran espacio de luz tenue y decoración minimalista, donde lo que prima es la excelencia de la barra.

—En este lugar no vas a encontrar tragos empalagosos con cosas para la foto. Aquí buscamos una experiencia fina que los que disfrutan realmente la coctelería van a apreciar mucho —asegura Guerrero.

La carta de cócteles tiene tres tragos base —sour, negroni y old fashioned—, que se descomponen y recomponen con to-

PARA SALIR Y PROBAR

o Barroso en una viña, el esperado bar de los fundadores
ía a la vanguardia de las tendencias internacionales y el
acos callejeros de Moma Adriánzén. Hoy traemos una
staurantes más destacados que han abierto este último
» está por abrir. **por Equipo Wikén**

ques novedosos y notas que realzan su peculiaridad, cada uno también con un hielo característico. La idea es escoger uno de cada uno y maridarlo con las opciones de gastronomía dispuestas para estas tres estaciones.

Entre las versiones de sour destaca el Rich Margarita, que lleva tequila, un shrub de jamaica y albahaca, néctar de agave y limón de pica. Se complementa el sabor de la bebida al pasar la yema del dedo por un botón escarchado que decora el vaso, hecho de merkén, tomate y sal.

El lugar está atendido solo por bartenders, quienes recomiendan, explican, preparan y sirven, para dar una experiencia completa al comensal y guiarlo en su apreciación de cada bebida. Y el concepto está inspirado Artemisa, diosa griega de la caza y la naturaleza salvaje, quien —según su mística— susurra la combinación de los divinos ingredientes que resultan en estos elixires terrenales, en una nueva mixología que responde a un concepto, y ya no a un autor, como era hasta hace poco la tendencia.

Tajamar 287, Las Condes.

De antaño COPPER ROOM

Con la intención de revivir la tradición de los antiguos grandes comedores de la capital, y con una propuesta gastronómica que busca rendir homenaje al histórico Hotel Carrera inaugurado en 1940 en la esquina de Teatinos con Agustinas, tomando el nombre de uno de sus antiguos restaurantes nace Copper Room, en un hermoso salón con toques clásicos y detalles en cobre y madera. El restaurante acaba de abrir sus puertas a fines de abril dentro del hotel Debaines, situado a pocos pasos del Teatro Municipal, que comenzó a operar a finales del año pasado con el objetivo de contribuir a la revitalización del centro histórico de Santiago.

Definen su cocina como chilena con influencia francesa, servida en un entorno de lujo. Entre sus entradas destaca la *vol au vent*, una tarta de hojaldre rellena de setas de la temporada traídas del sur, que recomiendan acompañar con su fondo de cremoso de mote: compuesto por trigo mote con mejillones, cocinado en tinta de calamar, similar a un *risotto*. La carta incluye también otros platos como el salmón a la plancha en costra de avellana europea con verduras salteadas y salsa de mantequilla *beurre noisette*, más sopas, bowls de ensaladas y salsas como la de *champagne* o la roquefort para las carnes. En cuanto a sus opciones dulces, destacan postres como el sabayón de frambuesa y una reinterpretación de la leche nevada con manjar.

Dentro del Debaines Hotel. Agustinas 720, Santiago.



DEBAINES HOTEL