

NUEVAS APERTURAS

El nuevo proyecto de Sergi de la academia de coctelería aterrizaje de los famosos ta selección de los bares y res 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
ría a la vanguardia de las tendencias internacionales y el
acos callejeros de Moma Adrianzén. Hoy traemos una
staurants 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 mer-
kén, tomate y sal.

El lugar está atendido solo por barten-
ders, quienes recomiendan, explican,
preparan y sirven, para dar una expe-
riencia 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 gran-
des comedores de la capital, y
con una propuesta gastronómi-
ca que busca rendir homenaje
al histórico Hotel Carrera inau-
gurado en 1940 en la esquina de
Teatinos con Agustinas, toman-
do 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 tem-
porada 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