

CRÍTICA | GASTRONOMÍA

Toni Lautaro: Mucho más que pizza

Bastantes cosas están pasando por estos días en el llamado Mercado Urbano Tobalaba (MUT). Un ejemplo de eso es que en mayo me tocó visitar tres semanas seguidas ese lugar. Primero por la celebración del aniversario de una radio, luego debido al lanzamiento del libro de un amigo y finalmente por la feria de vinos independientes Chanchos Deslenguados. Justamente después de este último evento fue que no nos quedó otra que hacer hora en el MUT porque nuestro hijo estaba en un panorama que aún no terminaba... cosas que pasan cuando los hijos comienzan a hacerse adolescentes. ¿Qué hicimos entonces? Fuimos a Toni Lautaro.

Eran pasadas las siete la tarde de un día sábado y el local estaba prácticamente lleno, pero aún así lograron ubicarnos en una mesa pequeña casi pegada a un ventanal que tiene una increíble vista a Apoquindo. La verdad es que no teníamos demasiada hambre ni menos sed, así que tras revisar la carta nos decidimos por compartir dos preparaciones: una Papas Yaganas Milhoja (\$5.900) y un Crudo de Trucha (\$13.900). Para beber un Schop LOA EntreNubes (\$3.900), además de agua, que estaba ya en la mesa. ¿Listos para la nueva ley? La cerveza llegó rápidamente y poco después los platos.

Partimos por la milhoja de papas, que eran



★★★★

CONSUMO TOTAL:
\$23.700

DIRECCIÓN:
Apoquindo 2730, teléfono
979637286, Las Condes.

HORARIO:
Lunes a sábado 12:30 a 22:30 hrs.
Domingo 12:30 a 17:30 hrs.

ESTACIONAMIENTO:
En el subterráneo del MUT (pagado).

PÚBLICO:
Apto para todo público.

Por **Álvaro Peralta Sáinz**

Cronista gastronómico



varios trozos de esta preparación y que venían bien crocantes por encima pero suaves en su interior. Además, estaban condimentados con queso pecorino y piel de limón. A un costado, como invitando a untar cada trozo de milhoja, una salsa fría de ajo negro chilote. Tan buena que uno no sabía si comérsela sola o mezclarla con la papa. Al final, un muy buen plato que combinaba texturas, sabores y temperaturas de excelente forma.

Así las cosas, la vara quedó alta para el plato siguiente, pero lo cierto es que éste no defraudó. Es que el crudo de trucha en realidad era más estilo tiradito, porque tenía finas lonjas de trucha y gajos de pomelo previamente pasados por el fuego más cebolla morada picada, algo de cacho de cabra y alcaparrones. Todo esto bañado en un aderezo cítrico en base a pomelo que estaba increíble. Además, venía con una exquisita tostada gruesa de focaccia. Y todo funcionaba. El pescado fresco, el pomelo, el aliño y la tostada. Gran plato.

No seguimos comiendo porque se trataba de una visita rápida, pero fue un agrado constatar que más allá de las pizzas y antipastos (que había probado en visitas anteriores) la carta de Toni Lautaro es variada y sabrosa. Salvo el garzón, que insistió en tratarnos de "chicos" en todo momento, la experiencia fue muy buena. Sin lugar a dudas, para volver.