

Especial
Día del Padre

Restaurantes y hoteles tienen una amplia oferta para disfrutar un desayuno-almuerzo

Regalonear con comida: cuatro opciones de brunch para dejar feliz al papá

Sobresalen preparaciones como huevos benedictinos con una buena salsa holandesa, sándwich de huevo con jamón e incluso buffets de mariscos, postres y bar abierto.

CAROLINA SAAVEDRA

“**R**egalar comida, invitar a comer o cocinar para otros es una manera de volver tangible y visible el amor. Esa era la idea de la última cena de Jesús y sus apóstoles, objetivar ese amor a través del pan y el vino”. El análisis lo aporta Valeria Campos, filósofa y profesora investigadora de la Pontificia Universidad Católica de Valparaíso y autora del libro “Pensar/comer: una aproximación filosófica a la alimentación”.

La investigadora sostiene que un buen regalo del día del padre es, sin duda, regalárselo con alguna delicia.

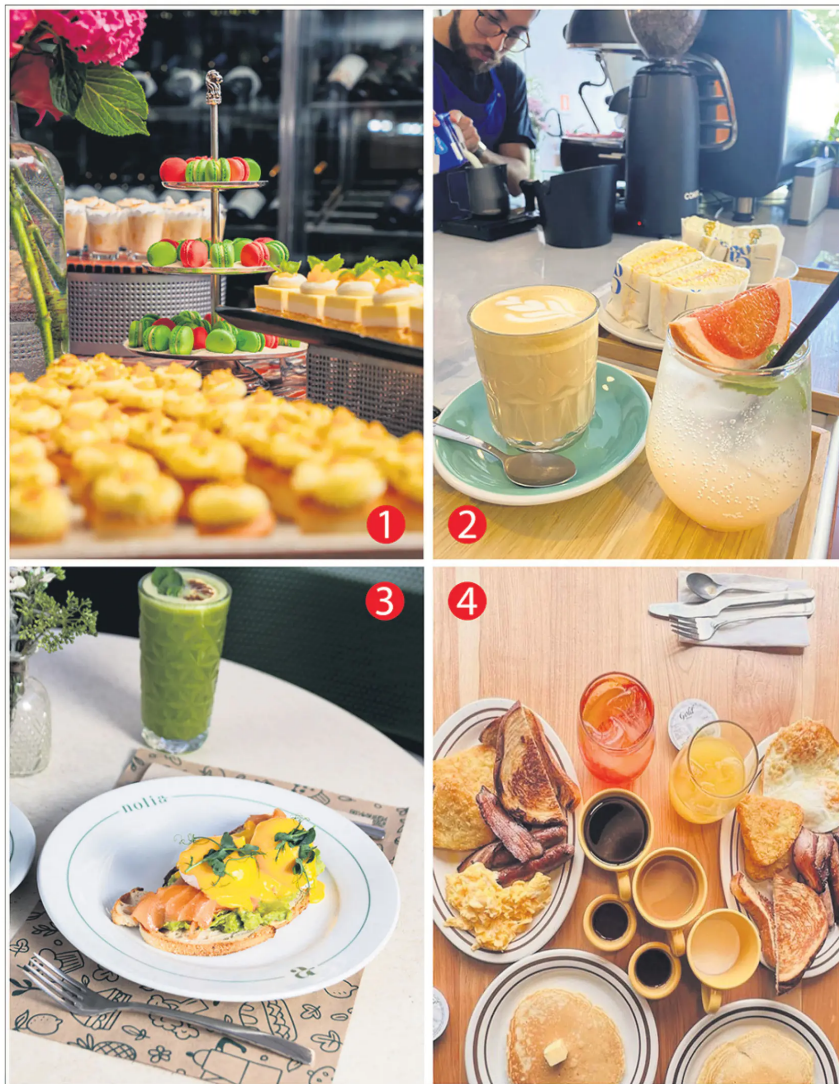
Entre las múltiples ofertas culinarias hay una que destaca para una jornada extensa y celebrada: los brunch. La definición lo cataloga como una comida que combina alimentos del desayuno (breakfast) y el almuerzo (lunch).

“Un brunch es un súper buen regalo de experiencia gastronómica para los papás. Muchos restaurantes y hoteles lo ofrecen los fines de semana pensado en que hay más tiempo para disfrutar de la mesa”, dice Ignacio Lavandez, productor gastronómico de “Gourmind”.

Sus infaltables son “que tengan ostras, bloody Mary, mimosas, un buen café y una carta extensa de huevos con una buena salsa holandesa. En algunos puedes llegar a las 10:30 de la mañana e irte a las 15:00 horas”.

Acá unas opciones para asombrar al papá.

Desayuno XL. Los hoteles tienen una amplia gama buffet que recorren la gastronomía marina e incluso incluyen cocktails para una jornada más larga.



Las propuestas son variadas y apetitosas.

El hotel Ritz-Carlton (El alcalde 15, Las Condes) tiene preparado el Father's day brunch en el restaurante “Estró Santiago” por \$60.000, precio adulto, y \$35.000 niños entre 6 y 12 años (menores no pagan). Este fin de semana habrá estaciones gastronómicas con ostras, mariscos, huevos. Bar abierto con espumantes, vinos, spritz, mocktails (sin alcohol) y jugos naturales más sorpresas para los papás.

Francisca Espinoza, marketing supervisor de Ritz-Carlton (foto 1) al habla: “Nuestro brunch es de 13 a 16 horas y son preparaciones de desayuno y almuerzo. La idea es

que las familias que vienen puedan alargar la sobremesa”.

En el Hotel Sheraton (Avenida Santa María 1742, Providencia) el salón Quixote tendrá dispuestas preparaciones de parrilla, buffet de ensaladas y antipastos, buffet de postres. Un aperitivo por persona y selección de vinos (\$69.900 por persona, de 13 a 16 horas).

De autor. “Todos tenemos nuestras comidas memorias, que nos transportan a escenas emotivas, de rica carga emocional. Sucede algo mágico y esto puede suceder con un pan con palta, cosas sencillas”, señala Valeria Campos. Esa es la apuesta de “Caos, co-

medor y café” (Santa Beatriz 223, Providencia), creada por los chefs Gabriella Lavín y Simón Delgado (foto 2). “Hacemos buena cocina a partir de nuestra visión con ingredientes chilenos. Para el brunch tenemos carta abierta y pueden encontrar desde un huevo a la copa con salsa holandesa y palta (\$9.500) y sandwich de jamón-huevo (\$6.500)”, cuenta ella.

Otras opciones para deleitar el paladar de papá son el huevo de campo con chorizo y pomodoro (\$10.500). Como propuesta dulce resalta la tostada brulé (tostada francesa con crema pastelera y azúcar quemada, \$5.000). También cuentan con mocktails (sin alcohol).

Pancitos. En pleno barrio residencial de Vitacura, en una casa de 1973 se ubica el “Nolia Brunch Bar” (Nilo Azul 1737). Sus brunch cuentan con opciones de huevos benedictinos con salsa holandesa, que pueden ir acompañados de brisket y pastrami de producción propia (foto 3).

Además, hay propuestas de salmón o tocino ahumado y jamón pierna y de pavo artesanal. A eso se le puede sumar café o té. “Tenemos una carta súper amplia, siendo nuestros benedictinos lo más solicitado y luego las preparaciones como hotcakes americanos con tocino (\$7.900) o barros luco en filete (\$11.900) y nuestra pastelería hecha por Camila Izquierdo que tiene la mejor carrot cake (\$5.900)”.

En la carta se encuentran el desayuno benedictino compuesto por café o té, jugo de naranja, benedictino en croissant, bowl de frutas y media luna (\$19.900). Luego está la opción para dos con tostadas palta, hummus de berenjena asada, huevos revueltos con jamón y dos cestas de fruta por \$27.900.

Contundente. Para los papás que esperan un desayuno power con una experiencia al más puro estilo gringo, El Camino diner (Padre Letelier 0203, Providencia) mezcla embutidos, tocino, carnes y huevos en un mismo plato (foto 4). A sus ya tradicionales salchichas con huevos fritos (\$7.000), su sandwich de pastrami (\$14.500) y sus pancakes con syrup (\$7.500) sumó un especial para el día del padre. Anote: steak and eggs (\$12.800) con opción de flat iron, malaya, baby back ribs o filete, más shop Tamango green room por un adicional de \$3.000.

CEDEA