



EQUIPO ARTEMISA | Liliana Ulloa, Valentina Ramos, Ricardo Guerrero, Nadin Elías y Gustavo Wambias

Artemisa Coffee & Cocktail Bar

Cafetería y coctelería nivel diosa

*Una lista acotada de razones para conocer Artemisa debería incluir el hecho de que, después de 22 años de trayectoria, es la apuesta de los creadores de Bar Academy, una de las escuelas más prestigiosas en Chile dedicadas al barismo y la coctelería; que además -y en consecuencia- no recluta garzones sino expertos altamente calificados en ambas materias, capaces de ejecutar con precisión y creatividad lo mejor de ambos mundos y sus combinaciones. **POR PABLO ANDULCE T. / FOTOGRAFÍAS: RONNY BELMAR V.***

Me llega a doler el palmazo que me pego en la frente ahora que pienso: ¡Debí haber escrito esto en Artemisa!

Podría haberme instalado en una de sus mesas desde la apertura con un espresso doble o un filtrado para despertar las neuronas y hacer

foco. Hacia el almuerzo podría haber seguido con un auténtico bagel con salmón ahumado, el croissant pastelero y un dirty chai, mezcla india de especias con leche texturizada y un shot de espresso. A media tarde ya me habría atrevido con el excelente Espresso Martini que prepara **Nadin Elías** —el carismático y atractivo

rostro tras este proyecto—, acompañado de Poseidón, una pasta larga con salsa de tomates, camarones y almejas. Al final de la jornada podría haber citado amigos para disfrutar de la “Coctelería Artemizada”, una colección de sours, negronis, old fashioned, martinis y burbujas, junto a ostras con aire de virgin

Mary, y/o su selección de charcutería artesanal y quesos chilenos, llamada **Dhafne Mixta**; solo por nombrar algunas de sus alternativas para compartir. Eso habría sido sacar el máximo provecho posible a un espacio que se precia de ser tan bueno como cafetería de especialidad como coctel bar.



Pero no. Viví las experiencias en días separados, aunque quizás, gracias a eso me queda tan claro que una

traspasa a la otra y que los horarios son más bien una sugerencia o un énfasis. Las redes sociales de Artemisa

dicen que está ubicado entre MUT y Costanera Center, específicamente en **Tajamar 287**, espacio que alguna vez fue ocupado por **Fractal**, y posteriormente por **Boa** y **BLCK**. Ahí se lee también que desde las 11:00 a las 17:00 funciona como cafetería y de 17:00 a 01:00 como bar de cócteles. “Pero ninguna es nuestra fortaleza o nuestra debilidad, somos el primer **Coffee Coctel Bar**. De día o de noche te encuentras con el mismo nivel de profesionales y de calidad en los productos que utilizamos. Ahora estamos usando este

espresso porque queremos probar el grano, pero próximamente presentaremos otros cócteles de autor con café, con y sin alcohol. La invitación es a jugar con sabores, pero arriesgándose más con el café. La carta de día se guarda en la noche, pero podemos sacar bollería si alguien lo pide, aunque no es el foco de ese horario. Perfectamente podemos hacer el dirty chai en versión martini durante el día y ofrecerte un filtrado maravilloso para tu cena”, asegura Nadin Elías, socia de Artemisa y también de Bar Academy.



■ Chef&Hotel | coffee bar

A MEDIA TARDE YA ME HABRÍA ATREVIDO CON EL EXCELENTE ESPRESSO MARTINI QUE PREPARA NADIN ELÍAS –EL CARISMÁTICO Y ATRACTIVO ROSTRO TRAS ESTE PROYECTO–, ACOMPAÑADO DE POSEIDÓN, UNA PASTA LARGA CON SALSA DE TOMATES, CAMARONES Y ALMEJAS. AL FINAL DE LA JORNADA PODRÍA HABER CITADO AMIGOS PARA DISFRUTAR DE LA “COCTELERÍA ARTEMIZADA” ■

MINI BURGER (3 UNIDADES) |

trilogía de minis hamburguesas en pan de papa. Opción 1, carne, queso mantecoso, champiñón portobello. Opción 2, carne, queso mantecoso, mermelada de ciruelas. Opción 3, carne, coleslaw, salsa tártara y cilantro fresco

BAOS DE POLLO (2 UNIDADES) |

pan bao artesanal con pollo apanado, coleswal y pepino encurtido. Servido con salsa fresca de perejil y enebro



DUMPLING DE CERDO (3 UNIDADES) |

masa casera de dumpling rellena de cerdo, verduras y jengibre. Servidos con salsa de la casa y semillas de sésamo

La relación con esa escuela es fundamental: en Artemisa no hay garzones. Todo el personal es parte de los más de mil egresados de Bar Academy al año y cuenta con sus certificaciones, el aval de la International Bartender Association y el conocimiento

para dar el servicio de lujo que este coffee coctel bar busca entregar. Es más, Liliana Ulloa –responsable de los platos de las cartas de día y de noche– es a la vez chef, bartender y barista. Y eso se nota en sus preparaciones y las posibilidades de maridaje.



RICH MARGARITA | tequila, shub de Jamaica y albahaca, agave néctar y limón de pica. Este coctel es muy particular, tiene un botón de sal de tomate en el costado del vaso que nos permite, de manera opcional, tomar parte de esta sal mientras se bebe para combinar la acidez y tenacidad que va muy bien con la salinidad para limpiar el paladar



Hace ya 22 años que Ricardo Guerrero y Nadin Elías abrieron Bar Academy y nunca habían sentido la presión de tener un bar o cafetería propia. Simplemente se dio la oportunidad y, como buenos observadores del mercado, ellos sintieron que se había constituido un público que valoraría la propuesta.

Ricardo formó a sus primeros alumnos en 2001 y Nadin tiene por lo menos 10 años de experiencia. Para ellos Artemisa es la oportunidad de pasar la teoría a la práctica. “Todo lo que enseñamos acerca de cómo debería ser un espacio gastronómico idealmente lo plasmamos aquí. Desde los horarios, el equipamiento para que desarro-

llen su trabajo profesionalmente, hasta el clima laboral, nosotros ponemos todo en función de nuestros trabajadores. Las consecuencias las disfrutamos nuestros clientes”, explica Ricardo.

La complejidad de describir Artemisa radica en que no tiene símiles en Chile, en que a momentos se siente como

hablar de dos sitios diferentes. Pero, a su vez, ese es su gran mérito: existir en la intersección de dos mundos que la burocracia en torno a permisos y patentes nos habitúan a concebir –y consumir– separadamente. ¿Dónde nos juntamos? Tú quieres un café, yo quiero un bar. Ok, vamos a Artemisa.



OSTRAS DE PANDORA | Ostras con aire de Virgin Mary, una espuma de Bloody Mary sin alcohol. **Beeccillin**: fusión de gin, limón sutil, jengibre, cordial de miel y manzanilla



ENTRE ANDES Y NIPON | pisco, wasabi, cordial de piña, guaba, limón sutil y espuma niro. Es la vista de Artemisa, una fusión de Chile con Corea, representada por el wasabi con el pisco que está en proceso de redestilación donde se extrae la nota vegetal y se saca el picor del wasabi, la espuma nitrogenada es de pera con matcha permitiendo una fusión de sabor



HACE YA 22 AÑOS QUE RICARDO GUERRERO Y NADIN ELÍAS ABRIERON BAR ACADEMY Y NUNCA HABÍAN SENTIDO LA PRESIÓN DE TENER UN BAR O CAFETERÍA PROPIA. SIMPLEMENTE SE DIO LA OPORTUNIDAD Y, COMO BUENOS OBSERVADORES DEL MERCADO, ELLOS SINTIERON QUE SE HABÍA CONSTITUIDO UN PÚBLICO QUE VALORARÍA LA PROPUESTA ■

EL DÍA, LA NOCHE Y SUS CRUCES

Un buen barista sabe que un cliente que pregunta qué hay en la tolva es alguien que sabe de café. Por estos días en Artemisa le responderían que se trata de un grano de Sorbo, una importadora y tostaduría de café de especialidad con sede en Viña del Mar y operada por mujeres; con notas a pepino dulce, mantequilla de mani y caramelo. Es el sustento tras el concepto de café de especialidad, conocer el origen y la trazabilidad del grano; además de un cierto puntaje otorgado por un catador bajo los

estándares de la Specialty Coffee Association. “Podría pasarte en otro lugar que pidas un espresso martini y te lo hagan con un café quemado. Acá se hace en una La Marzocco (máquina equivalente en un auto deportivo de alta gama), con un grano de especialidad. Hacemos cócteles con destilados de primera calidad y no podemos flaquear en el café”, explica Nadin cuando Elizabeth, una de las baristas, trae un café colombiano con un perfil de tueste especial para métodos manuales y sorprende con un gadget ultra tecnológico para medir los sólidos solubles en el agua.



DHAFNE MIXTA | selección de charcutería artesanal ahumada, quesos chilenos de productores locales y panal de miel de la Araucanía. Contiene queso de oveja ahumado, queso chapuco mantecoso y queso fresco de cabra acompañados con uvas, frutillas y granadas. La charcutería es de "La chica de humo" con pastrami, coppa, bresaola, marinados con pepinillos, aceitunas y ají amarillo. El punto que las une es la miel proveniente de Temuco



Las bases de esa variedad de mezclas que hoy se popularizan bajo la categoría, supuestamente innovadora, de mocktails están descritas en libros desde 1800, cuando eran llamados cócteles de la templanza. Toques picantes, burbujas y texturas, a veces aires y espumas, aportan un valor agregado que los aleja de un simple juego. En Artemisa prefieren hablar de cócteles sin alcohol y tienen grandes exponentes, como Persephone: cold brew con agua de membrillo, un syrup de pimienta rosa y negra y

un perfume de cítricos que, ellos aseguran, te pone de buen humor. Otro logrado y aromático ejemplo es su dirty chai, hecho con leches vegetales especialmente formuladas para baristas.

Como reza el popular meme, cuando cambie el mood no dirán nada, pero habrá señales: el pop selecto de bandas como Radiohead da paso a música electrónica más animada, las luces bajan en intensidad y todo se confabula para que, muy orgánicamente, den ganas de pasar del café a un cóctel. Es el momento para que

bartenders como Valentina –formada en Bar Academy, por supuesto– se luzcan con sugerencias como el Beecillin, “un abracito al corazón” en sus palabras: una mezcla entre los clásicos Penicillin y Bees Knees, a base de gin con un equilibrio cítrico aportado por limón sutil, con un cordial de miel y manzanilla, y néctar de jengibre. O un Entre Andes y Nippon, a base de pisco redestilado con wasabi, limón sutil, guayaba real, con espuma de matcha y pera. Ambos cócteles maridan perfectamente con las ostras y ostiones que sugieren.



YEAP-C | coctel a base de tequila, los otros ingredientes las personas deben descubrir, la pista está en su centro



MIRADA DE ERA | pasta fresca rellena de zapallo camote y nuez; acompañada de una ligera salsa al limón y aceite de salvia

Nadin estuvo hace poco en un encuentro en Costa Rica, exponiendo sobre el tema en que es eminencia, coffee mixology. Ella cuenta que el Espresso Martini es uno de los tres cócteles más vendidos alrededor del mundo, que ya tiene más de 30 años y que ella lo prepara con Plantation, que es un ron especiado, un poco de Calua, syrup de chocolate blanco, el espresso que tomamos más temprano, todo el shake y la pasión que es el sello en Artemisa. Nadin recuerda que esta propuesta estuvo a punto de llamarse así, Espresso Martini, pero Artemisa se impuso por las posibilidades de crear una mística elaborada que ofrecía como nombre.

El juego con sabores y nombres tomados de la mitología griega funciona. El storytelling en torno a Artemisa –diosa de la caza, los animales salvajes y la maternidad– permite introducir

personajes como Pandora, Zeus y Daphne en forma de preparaciones que frecuentemente comparten procesos con la coctelería. “Tenemos maquinaria para hacer espumas nitrogenadas y aires expandiendo burbujas; muchas cositas con las que vamos jugando. Pasamos horas gramando, clarificando, centrifugando, extrayendo”, comenta Nadine sobre lo que ocurre tras una puerta que dice ‘Laboratorio’. Ahí se realizan procesos como los que se experimentan en su serie de Old Fashioneds, parte de su carta “artemizada”. Por ejemplo, el bourbon en que se basa Hidrón fue tratado con ultrasonido, junto con plátano, agua de coco y cacao. Eso actuó a nivel molecular y redujo un ciclo de impregnación de días a horas. Para crear Isofonía el bourbon pasó por la misma tecnología con Mantelcol, cold brew y Frangelico, resultando en una mezcla cristalina.



NUBES DE PARMESANO | Ostiones frescos con un aire de espuma nitrogenada de parmesano fusionada



MATCHAMIZU DE ZEUS | Artemisado del clásico tiramisú. Suave crema de matcha y toques de café de especialidad, acompañados de la crocancia del pistacho. **Espresso Martini**: un trago de la casa, donde se da a elegir el destilado que desean agregar, normalmente se acompaña de chocolate blanco o chocolate amargo y unas gotas bitter cacao, dando un toque especial. Es un balance perfecto de lo amargo y lo dulce con el sabor intenso del café. **Old Fashioned Hidron**: una maceración con ultrasonido de bourbon plátano, agua de coco, hidromiel y cacao



DEMÉTER GANOUSH | cremoso de berenjenas asadas, granadas frescas y aceite de perejil. Acompañado con pan pita tibio con perejil y un topping de granada fresca

El Negroni Coffee Party es el icono de lo que sucede en Artemisa cada domingo de 13:00 a 20:00. Se trata de una mezcla de cold brew con Campari texturizado, vermut y Licor 43, que le da un dulzor especial. Un jelly de frambuesa y el hielo cristalino –hecho en casa y siempre presente en toda la coctelería– hacen que la temperatura se mantenga y que el cóctel evolucione. Desde luego, es el hit entre quienes llegan a las coffee parties de Artemisa, en las que se congregan las 70 personas que logran entrar, mientras muchas otras esperan por un cupo, alrededor de mesas más altas, máquinas de humo y los sets de djs variados. “La gente no se quiere ir”, asegura Nadin y es totalmente verosímil.



NEGRONI VERSIÓN 5 | campareto, bourbon, vermouth y vetiver. Es una versión de negroni más perfumado de toda la variedad de negronis. El campareto, es una combinación de campari con amaretto, vetiver y el encanto de Artemisa hace de este negroni una de los más atractivos



Artemisa Coffee Coctel Bar

Tajamar 287, Las Condes, Santiago
 Horario cafetería: 11:00am a 17:00pm
 Horario bar: 18:00pm a 01:00am
 Instagram (@artemisa_cocktailbar):
https://www.instagram.com/artemisa_cocktailbar/
 Facebook (@artemisa-bar.cl): <https://artemisa-bar.cl/#>
 Web: <https://artemisa-bar.cl/>