

RESTAURANTES / CRÍTICA

ES VIERNES Y EN ESTOS DÍAS

TAN LIBRES hay quienes prefieren playa o montaña, mientras otros se decantan por algo menos paisajístico: una buena comida. Y recordando esa frase de la añosa guía Michelin, con sus evaluadores que se aventuran hasta el más recóndito pueblecito francés, hay sitios que bien “valen el desvío”. Eso es lo que ocurre con Casa Barroso, instalada en la viña Veramonte, justo después de ver la luz al final del segundo túnel, yendo desde el esmog hacia la costa viñamarina.

Primero lo primero: hace eones que no nos tocaba un *sommelier* que hiciera bien su pega. Qué maravilla alguien que se peina con las etiquetas que ofrece y que es capaz de hacerlo sin recurrir al aburrido lenguaje vinoso. Uno que, en este caso, regaló un dedo de otro vino para hacer notar la diferencia con el que se había pedido. Lograrlo, al punto de hacer pensar que esto se trataba de una inversión y no de un gasto... eso es maestría.

Partimos con dos entradas de una carta que no es extensa y que en una acotada oferta cubre variados gustos y estilos. Primero, un corazón de lechuga grillado (\$15.500), con un toque ahumado maravilloso, con unos tomatitos, cebolla escabechada y dos mitades de huevo rellenas con sierra ahumada. Perfecto. A la par, un tártar-

Casa Barroso

VALE EL VIAJE

POR *Esteban Cabezas*



ESTEBAN CABEZAS



AUN EVITANDO TODA CURSILERÍA

RIOPLATENSE de barrios queridos, de viejitas abandonadas por hijos guatones y entregados a los asados y al peronismo, de madres heroicas y tísicas y demás maradonidades, no podemos menos de elogiar a la esquina de Flandes con Colón, aquí cerca. Hay un almacencito donde se encuentran cosas increíbles y raros caprichos, una frutería de segunda que vende fruta feona y exquisita (no frutas preciosas y duras que prefieren podrirse antes que madurar), y hasta una peluquería. Y se incluye la pequeña panadería de un argentino que fabrica las mejores empanadas chilenas, unas hallullitas indescritiblemente buenas, blandas pero no fofas, y de un tamaño apropiado para no engordar desmedidamente. A esta querida La Mini hemos ido por hallullitas y por todas esas facturas ríoplateses, tan buenas.

Lo primero que llama la atención es que las masas usadas no se parecen en nada a las de berlines y conejitos, sino que son o más robustas o más sutiles, como los hojaldres. Y luego, hay que reparar en la envidiable costumbre de

La Mini

¡AH, QUÉ BARRIO!

POR *Ruperto de Nola*



usar en ellas el dulce de membrillo (¿sabía, Madame, que el membrillo era la fruta preferida de Sir Isaac Newton y, probablemente, junto con las uvas e higos, lo mejor del universo mundo?).

Partimos nuestra cata con lo que es siempre un desafío: un *kuchen* de manzana con crema pastelera. No cuesta nada caer en una pastelería maicenosa y espesa, blanquizca y desabrida, como lápida puesta sobre cualquier fruitita que se use. Aquí fue una crema delgada y riquísima, que no sofocó los trozos de manzana, cocidos a punto (otro error fatal: convertir las manzanas en mazamorra). Buenísima la masa. Pero la perfección en el uso de la manzana se alcanza en La Mini en unas tartitas cubiertas —cosa curiosa— de manzana rallada y gran cantidad de canela:

ro de vaca (\$19.000), tal vez muy molido y algo escaso, pero aun así muy sabroso, con porongos de mayonesa con anchoa y alcaparras fritas. Algo de semillas de mostaza y aliñado además con garbo. Tostadas y unos chips de papa algo invitados de piedra fueron la compañía.

De fondo hay varias opciones para compartir. Se jactan de los platos con conejo, al punto que tienen unas figuritas orejadas en casa mesa. Pero esto es los fines de semana (nos dijeron primero que no correspondía y luego vieron el calendario y se enteraron de que sí era día de conejo, pero ya habíamos pedido otra cosa). Entonces, salvados Rabito, Canelita y Tambor, se pidió un arroz meloso (\$25.000) con pulpo, camarones nailon (sabrosos, nada que ver con los plumavit ecuatorianos) y choritos. El caldo, marino a más no poder. Creemos que microscópicos cubitos de jibia aumentaban lo oceánico. Nuevamente puro sabor, el que se vio coronado al final con una tarta de hojaldre con manzana y helado de vainilla (\$7.000). Unas pequeñas flores de romero terminaban de aportar sutileza a un postre ya tenue.

Vaya con alguien abstemio, para que maneje de vuelta.

En la viña Veramonte. Ruta 68, kilómetro 66, Casablanca.

una cosa excelente que no habíamos comido en otras partes. Por cierto, el rollo de membrillo despierta y refresca con su golpe suave y penetrante a la vez (perdone, Usía, si caemos de repente en la cursilería; será que la llevamos espontáneamente dentro y estas buenísimas facturas nos la encubren con facilidad). De los hojaldres, el pañuelo con pastelería fue excelente, con un ala ligera, etérea, de hojaldre quebradizo. También fue bueno el vigilante, que se distinguió por un zurungo de manjar con canela (no puede haber sido otra cosa ese aroma estupendo; el otro era de pastelería). El sacramento fue de masa que, quizás, se pensó en algún momento hojaldrar, pero se cambió de idea a medio camino, con una crema pastelería excepcional (esta sí que nos recordó la de los conejitos nacionales).

Al debe estuvieron la palmera, poco crujiente, y el pie de limón, hecho con leche condensada (ay). Pero una estupenda galleta Delicia y unos alfajores con cubierta de chocolate —que debieran haber sido causa de *tedium vitae*— salvaron justo a tiempo la buena impresión.

Flandes 1016, Las Condes.

Bocados



COCTELERÍA CON CAFÉ Y UN PREMIADO BARTENDER.

Las fiestas en torno al café han surgido en la capital como una nueva propuesta para quienes buscan alejarse del ambiente nocturno. En Artemisa, cada domingo por la tarde se realiza una Coffee Party con café de especialidad y coctelería de autor en torno al café (con y sin alcohol) y DJs invitados. Como los que atienden son en su mayoría estudiantes o egresados del Bar Academy —los dueños del bar son los mismos fundadores de la academia—, la barra también es una excelente oportunidad para aprender más sobre las preparaciones con café y sus usos. Uno de los favoritos, por ejemplo, es el cóctel llamado precisamente “Coffee Party”, que combina cold brew, Licor 43, vermouth y Campari.

El próximo domingo 24, a la habitual fiesta de café asistirá además el venezolano Yefry Avilera, que acaba de ser coronado como el mejor bartender de Chile tras ganar la última versión local de la competencia World Class.

Domingos desde las 14.00 hrs. en Artemisa. Tajamar 287, Las Condes.

