LA TERCERA
Fecha: 16/08/2025 Audiencia: 271.020 Sección: CULTURA
Vpe: $2.895.306 Tirada: 76.017 Frecuencia: DIARIO
Vpe pág: $9.829.612 Difusión: 76.017
Vpe portada: $9.829.612 Ocupación: 29,45%

CRITICA | GASTRONOMÍA

Le Bistrot Lastarria: ¿El mejor del barrio?

Por ***Álvaro Peralta Sáinz***
Cronista gastronómico

A pesar de la gran cantidad de boliches existentes en el Barrio Lastarria y su vecino Bellas Artes, lo cierto es que la oferta de restaurantes de verdad es más bien escasa. Es decir, hay muchos cafés y sangucherías, pero a la hora de querer comer bien -en la forma y en el fondo- las opciones se reducen sólo a cinco o seis lugares. Uno de estos sitios ha sido durante años Le Bistrot Viet, el que en mi última visita me encontré con que había experimentando un cambio en su propiedad (ahora lo maneja Gaetan Eonet, el mismo del Le Bistrot de Providencia), transformándose en un bistró 99% francés, porque conservó en su carta algunas delicias vietnamitas, y que ahora se llama Le Bistrot Lastarria.

Era ya pasada la hora de almuerzo de un frío día de semana cuando llegué a este restaurante y me ubiqué en una solitaria mesa de su amplio comedor. ¿La verdad? Ya sabía lo que quería comer, su Conejo a la Mostaza ($14.500) con Arroz Pilaf ($3.500) más una ensalada verde ($3.500) y una copa de Pinot Noir Villard Expresión Reserva ($4.200). Muy rápidamente llegó el vino más un vaso de agua que pedí y algo de pan con lo que me entretuve hasta que tuve ante mí todo lo pedido. Hay que reconocer que el plato de conejo con arroz impresionaba, no sólo por lo contundente, sino que también por su composición. La pata del conejo con sus verduras y la salsa de mostaza que contrastaba con el muy blanco y graneado arroz. Lo bueno es que a la hora de hincarle el diente a la comida el asunto sólo mejoró. Es que la carne de conejo estaba suave y sabrosa, bien guisada, complementándose perfecto con las verduras casi al dente y con el arroz. Ese arroz... ¡qué maravilla! De graneado perfecto, insisto, pero lleno de sabor y aroma. Obviamente la combinación del conejo salseado, los vegetales y el arroz resultó ser una maravilla. Aún así, se pidió más pan para repasar el plato y dejarlo prácticamente reluciente. ¿La ensalada? Cumplía son su misión de refrescar el paladar.

★★★★★

CONSUMO TOTAL:
$32.300

DIRECCIÓN:
Padre Luis de Valdivia 327, teléfono 233457491, Santiago.

HORARIO:
Martes a sábado 12:30 a 23 hrs.
Domingo 12:30 a 22 hrs.

ESTACIONAMIENTO:
No tiene

PÚBLICO:
Apto para todo público.

Como había tiempo aún, pedí una Tarte Tatin ($4.500) y un Espresso ($2.000). Afortunadamente el postre no le bajó el nivel al almuerzo porque la tarte venía tibia, con una buena cantidad de trozos de manzana bien caramelizada y con el correspondiente helado de vainilla. Buenísima. Así las cosas, no quedó más que tomar el café de un viaje, pedir la cuenta y pagar. Luego vendría una caminata cigarro en mano por Lastarria hacia la Alameda, reflexionando en torno a este excelente almuerzo que sin duda deja a Le Bistrot Lastarria como el mejor restaurante francés del centro y tal vez el mejor comedor de todo el barrio.

★★★★★ **Sobresaliente** / ★★★★ **Excelente** / ★★★ **Satisfactorio** / ★★ **Mucho que mejorar** / ★ **Para no volver**