

RESTAURANTES / CRÍTICA

Mr. Wagyu COMER EN LA PLAZA

Ruperto de Nola



Ha desaparecido la “vida de plaza” y aparecido la “vida de mall”: antes se iba en familia a pasear a la plaza y a “mirar pasar la gente” (placer humano fundamental); ahora se pasea por los malls. La vida de estos es interesante, incluyendo el aspecto culinario. Por eso nos hemos ido a la “brasserie” o “restorán”, como se autodenomina, “Mr. Wagyu”, del Mall Los Dominicos. La experiencia fue la siguiente.

Lugar amplio y fresco en la terraza, con suave brisa y hermosa vista a los cerros de Apoquindo. Cuando fuimos, había poca gente, por lo que la atención fue rápida y amable. La música sale de unos parlantes puestos tan arriba que molesta poco. El lugar es grande. Solo en un rincón estaba quien, se nos dijo, era el chef.

Comenzamos con un muy católico tártaro de salmón, quizá un poco cargado a la sal por las muchas alcaparras que llevaba, pero que le daban frescura y chispa. Venía con rebanadas de fugaza, bien crujidorcita, y unas papas “chip” caseras. Muy buena entrada.

La otra fue un curioso plato de mollejas fritas con un “gastrique” de naranja, es decir, una salsita agri dulce aromatizada con naranja. Nunca nos habían servido mollejas fritas, y estas nos parecieron demasiado fritas, casi como chicharrones. La pérdida de grasa en la cocción les quitó sabor, y el resultado fue un trozo de molleja, casi del tamaño de una panita de ave. En verdad, nos pasó por la mente varias veces si eran o no mollejas de pollo, tema que al final no terminamos de



dilucidar. No estaban del todo mal, aunque tampoco bien. Uno quiere que lo que come sepa a lo que es.

El pastel de choclo que junto con un ajiaco eran los dos platos chilenos (bienvenidos por ello) guisados, resultó traer la pasta de choclo excesivamente dulce y demasiado aromatizada con albahaca.

Grave desequilibrio: los aromas en este caso deben realzar el plato, no opacarlo o sepultarlo. El pino de carne picada en trozos desiguales traía el aditamento de tomate picado, cosa inusual y no totalmente exitosa, porque añadía dulzor extra a lo que ya era demasiado dulce. Laudable la concepción de chilenizar la carta, pero habría que revisar la ejecución de este pastel.

Y, tratándose de una “brasserie” (que no quiere decir su nombre...), la prueba de fuego: dos trozos asados a la parrilla de punta de gancho. Fueron pedidos “a punto”; pero la delgadez del corte de la carne hizo casi imposible dejarla al punto pedido y, aunque un trozo venía blando, el otro era una perfecta suela de zapato. ¡Ay! En cambio el puré trufado, una auténtica delicia.

Los postres: una perfecta y enorme leche asada, y una curiosa y bienvenida novedad “del sure”: torta de oro y plata, de bizcocho de maicena muy blanco por las claras de huevo, con relleno de crema de maicena amarillita por las yemas.

Avenida Padre Hurtado Sur 785, Las Condes.