

RESTAURANTES / CRÍTICA

Casa Sanz BUENO Y BONITO

Ruperto de Nola



El restorán Casa Sanz está puesto en medio de un lindo, arbolado, fresco y recoleto jardín. Harto ideal. Sin los niños de los pasajeros del hotel (que acuden “en familia”) y sin sus gritos y correteos, ha de ser mucho mejor.

Se trata de un restorán que podríamos llamar, genéricamente, “vegetariano” (hay ahora también otros “veganos” que se clasifican a su vez por diversos tipos de exclusiones alimenticias). Lo cual es muy bienvenido (existió hace décadas en el centro de Santiago “El Naturista”, restorán vegetariano de mucha calidad y éxito). La carta incluye, predominantemente, platos de origen o inspiración japonesa e italiana (en Italia hay magníficos platos sin carnes ni otros ingredientes animales, más que en el resto de Europa Occidental). Todos ellos han sido adaptados

por el chef, según su especial gusto.

Partimos con unos niguiris “Tierra Viva” (\$14.900) que, aparte de saber muy agradablemente, presentaban la dificultad de su casi imposible manipulación: eran demasiado grandes y poco firmes, por lo que no toleraban bien ni palitos chinos ni tenedores. En fin, ingeniándoselas un poco se les podía hundir una puntita en la salsa de soya y exhibir su calidad.

Probamos también unos “sushis” denominados “Santé” (nombre poco agraciado, que recuerda los alardes de higiene alimentaria francesa con su terminología semimédica, como también la preocupación, a menudo ideológica y desubicada, por la salud del comensal que, por lo demás, ya es mayorcito para saber qué comer y no va a los restoranes a reponerse de sus enfermedades). Buenos los



INSTAGRAM

“sushis” (\$13.900), envueltos en sutiles rebanadas de pepino, muy livianos y fresquitos.

El primer “fondo” fue de inspiración italiana, los “canelones celestiales” (\$14.900), servidos en una paila de greda. Este detalle fue lo primero que les jugó en contra, porque no es fácil acomodar canelones en continente redondo,

porque hay algunos que entran a la fuerza y pierden su forma. Pero, además, la pasta misma resultó sorprendentemente gruesa (cosa que no condice con la usada en Italia), y el relleno algo confuso, con muchos elementos y salsas. Además, venían coronados con más salsas y verduritas que impedían darse cuenta de lo que, en el fondo, se estaba comiendo. El “sándwich de milanesa” (\$14.900) cometió el pecado de hacer creer que se estaba comiendo carne (típico de “veganos”), relleno con hongos y muchas otras cosas y cositas y salsas (excelente el sencillo acompañamiento de trozos de camote asado).

Lo mejor de todo fue un plato “de regalo” (supimos que, regalándolo, lo daban a conocer, para saber si lo incluían en la carta): un excepcional, magnífico “carpaccio” de tomate, una de las cosas más finas y deliciosas que hemos comido últimamente: pan y tomate, fórmula siempre ganadora, con una salsita hecha con chimichurri licuado. ¡Qué plato excelente! El tamaño de algunas rebanadas de tomate (no menos de 15 cm de diámetro) hablaban de tomates orgánicos y no adocenados.

Vitacura 4873, Vitacura.