

RESTAURANTES / CRÍTICA

# Meli Meló

## SENCILLO, NO SIMPLE

Esteban Cabezas



Enterarse de que la gente del difunto Zanzibar es la que está tras Meli Meló es como para preguntarse qué hicieron con su Diógenes. Porque si en su propuesta de Borderío dominaba el claroscuro, el dorado y un coleccionismo orientalista desatado, en su nuevo local en el Mercado Urbano Tobalaba (MUT) es casi una vuelta de chaqueta estética. Se trata de un lugar apacible y despojado, donde domina el pino y la calma. Quienes atienden realmente calzan, acordes con este ambiente *wellness*, con una calma maravillosa y una sonrisa permanente. Su comida, en cambio, es algo más intensa y sabroso-

na. Más colorida, sin ser chillona. Sin contar con alguna propuesta gastronómica de ideología o ética reconocibles, lo que se ofrece aquí es un algo heterodoxo, donde su acento en la frescura y lo mediterráneo puede leerse entre líneas. Para empezar, un tártaro de trucha (\$11.500), que decía venir con "cítricos", pero en el que dominaba más bien el aporte de las alcaparras y la cebollita pickle. Para nosotros, del *team* vinagre, maravilloso. No nos aventuramos a opinar por la gente alimonada. ¿Sabroso? Pues sí, con unas hojitas de berros muy coopera-



ESTEBAN CABEZAS

doras. Lo mismo un tártaro de carne cortada a cuchillo, el que cuesta \$11.500 pedido como plato, y que en esta ocasión fue parte de un menú por \$17.100, junto a unas papas en gajos y una ensalada surtida de verdes. Ni mucho ni muy poco (aunque como para comprarse un helado después,

eso sí). Rico el menú. De segundo, unas albóndigas de cordero "reellenas con queso de oveja" algo invisible (\$11.900), servidas sobre yogurt griego. Suaves, suaves en sabor. Nuevamente, lo sabroso campea, igual que con el acompañamiento de tomates surtidos (\$6.200), con

su notorio toque de albahaca y, hay que decirlo, unos piñones que ni se sienten, *sorry* (y con lo caros que son, además).

Extrañamos alguna panera al comienzo, pero como la cocina fue rápida, la extrañeza fue breve. Ya para los postres, una tarta vasca (le amamos, a \$5.900) servida con una salsa alimonada que le aportó hartito. Y una torta de chocolate (\$5.900) que nos recordó que nuestra palabra "queque" viene de *cake*, pastel, porque era más queque que torta. Y el "turrón de frutos secos" anunciado como compañía fue más bien un espolvoreo de frutos secos y eso.

En resumen: riquísima la comida, aunque hay un descalce entre lo dicho y lo hecho. Y, por lo mismo, entre expectativa y realidad. ¿Fácil de corregir? Pues sí, lo mismo que algunas afinaciones por ahí.

**Piso 3 del MUT. Apoquindo 2730, Las Condes.**