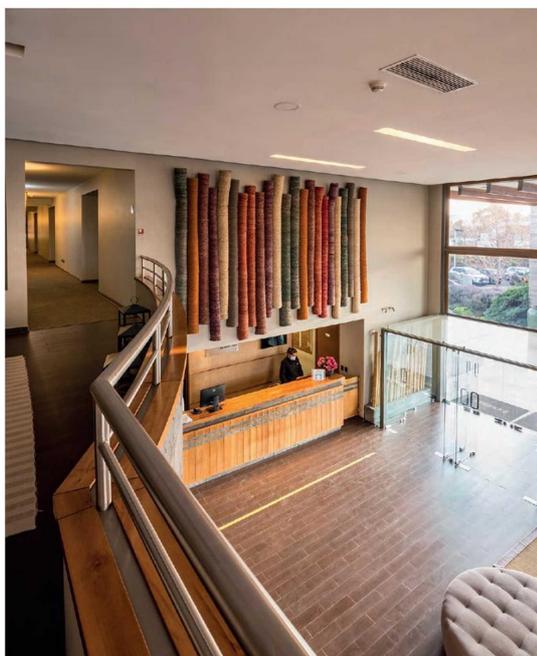




Inca Hoteles Los Andes

Descanso a los pies de la cordillera



*El hotel es un moderno edificio implementado con altos estándares de calidad y confort, decorados con un estilo clásico moderno y con detalles de la cultura incaica. Sus dependencias ofrecen 46 habitaciones, piscina exterior, amplios salones de eventos y una carta bien desarrollada en su restaurante Tambo. **POR MAUREEN BERGER H. / FOTOGRAFÍAS: GONZALO CARRASCO A.***

Los Andes tiene muchos atractivos, cercano a uno de los más importantes centros de ski del país, de acogedoras termas, con añosos viñedos y restaurantes que ofrecen comida campesina en casonas de antaño. Es una ciudad de alto movimiento comercial en torno a la minería, lo cual permite que la hotelería esté activa permanentemente. En este contexto, existe un hotel que sorprende por su alto estándar y que lleva funcionando de manera sostenida desde el 2009.



LOS ANDES TIENE MUCHOS ATRACTIVOS, CERCANO A UNO DE LOS MÁS IMPORTANTES CENTROS DE SKI DEL PAÍS, DE ACOGEDORAS TERMAS, CON AÑOSOS VIÑEDOS Y RESTAURANTES QUE OFRECEN COMIDA CAMPESTRE EN CASONAS DE ANTAÑO ■

“**Inca Hoteles** nació por la necesidad hotelera del **Valle del Aconcagua**, siempre fue un proyecto que se quiso realizar. El dueño es **Ramón Torres Rodríguez**, él es andino, fundó su empresa Constructora e Inmobiliaria Inca en 1975. Junto a su equipo llevan cuatro décadas creando proyectos habitacionales orientados a familias, en Los Andes, San Felipe, Quillota, Frutillar y Calama”, resalta **Albert Núñez, el gerente general del hotel**. Él estudió auditoría en la Universidad de La Serena y luego se especializó en temas financieros en la Universidad Diego Portales. Trabajó de auditor nocturno

en el Hotel Colón en la Serena, en las Termas de Jahuel y se incorporó a **Inca Hoteles**, prácticamente desde la apertura. Comenzó como jefe de administración y fue haciendo carrera hasta que el 2019 se hizo cargo de la gerencia.

El nombre surge en homenaje a la icónica **Laguna del Inca**, situada a 40 minutos de Los Andes junto al camino internacional, a pasos del Centro de Ski Portillo. Cuya leyenda habla del inca Illi Yupanqui, quien estaba enamorado de la princesa Kora-llé, que falleció trágicamente junto a su novia en dichas gélidas aguas.

El hotel está dirigido para todo tipo de público, sin embargo, prevalece en la semana el público corporativo. “Los fines de semana cambia el perfil de nuestros pasajeros, nos visitan personas que vienen a descansar, a conocer los encantos del Valle del Aconcagua. Tenemos clientes frecuentes que vienen desde Santiago, Valparaíso, Viña del Mar y en general de toda la V Región”. También están marcadas algunas épocas del año, en invierno les visitan personas que van a **centros de ski como Portillo o El Arpa** y en verano tienen afluencia de pasajeros extranjeros principalmente argentinos y brasileños.



ALBERT NÚÑEZ,
gerente general de
Inca Hoteles

46 HABITACIONES

El inmueble es un moderno edificio implementado con altos estándares de calidad y confort, decorados con un estilo clásico moderno. Llama la atención el lobby y la sala de estar abierta y en altura, con toques de la cultura incaica en su ambientación, que dan una continuidad espacial al restaurant.

Cuentan con 46 habitaciones, de las

cuales 27 son dobles, equipadas con 2 camas queen y 19 habitaciones para una o dos personas del tipo king, lo que suma una capacidad de 92 huéspedes. “Las habitaciones son muy acogedoras, combinadas entre un ambiente moderno con decoración basada en la cultura inca, baño privado con amenities, aire acondicionado, Smart TV y wifi”. Destaca la promoción fin de semana de descanso

para 2 personas, que incluye estadía por una noche y cena sugerencia del chef (\$99.000).

“El hotel posee un business center para que nuestros huéspedes puedan realizar su trabajo, una amplia sala de estar para poder compartir, leer un libro o disfrutar de un pisco sour, jardines exteriores y piscina al aire libre a temperatura ambiente, habilitada desde noviembre hasta marzo”.





“LAS HABITACIONES SON MUY ACOGEDORAS, COMBINADAS ENTRE UN AMBIENTE MODERNO CON DECORACIÓN BASADA EN LA CULTURA INCA, BAÑO PRIVADO CON AMENITIES, AIRE ACONDICIONADO, SMART TV Y WIFI”, EXPLICA SU GERENTE. DESTACA LA PROMOCIÓN FIN DE SEMANA DE DESCANSO PARA 2 PERSONAS, QUE INCLUYE ESTADÍA POR UNA NOCHE Y CENA SUGERENCIA DEL CHEF (\$99.000) ■

 Chef&Hotel | hotelería

RESTAURANT TAMBO

“Siguiendo la línea del hotel, de estilo clásico moderno con toques de la cultura incaica, esta ambientación se mantiene en nuestro restaurante Tambo. Precisamente, tambo en la cultura Inca significa un lugar al costado del camino, usado como un lugar de paso y de descanso, sin duda es el lugar propicio para nuestros huéspedes”, puntualiza el gerente.

En Tambo la jornada parte temprano con desayuno servido a la mesa (pan, huevos, cereal, yogurt, fruta, queso y jamón, té, café y jugo). Luego, huéspedes y el público general disfrutan de una selecta carta para almuerzo y/o cena y una variada selección de appetizer, vinos de la zona y coctelería. El restaurant tiene una capacidad para 60 comensales, con platos preparados a la minuta con ingredientes locales, frescos y de la estación.

FILETE GRATINADO CON QUESO DE CABRA Y RISOTTO DE QUINOA, mezcla tres niveles, una base de risotto de quinoa altiplánica multigrano, filete de res grillado de 220 gr y queso de cabra, más una salsa de arándanos (\$16.900)





MEDALLÓN DE ATÚN CON CAMARÓN ECUATORIANO AL AJILLO, base de crema pastelera de choclos de cocción a fuego bajo, sazonada con merquen ahumado, atún del pacífico y camarón ecuatoriano salteado al ajillo con aceite de oliva de la zona (\$14.900)

La cocina es dirigida por **Roberto Duguet, chef ejecutivo** que proviene de la localidad de LicanRay, comuna de la ciudad de Villarrica, con más de 20 años de experiencia. Ha formado parte de los equipos de cocina del Hotel del Lago, Hotel Termas de Puyehue, Termas de Jahuel, Casino de Talca, Restaurante Mikuy y Casino Enjoy de Santiago.





ENSALADA DEL VALLE, mix de hojas verdes, entre ellos kale, mizuna, lechugas baby, acelgas de colores, rúcula y tomates orgánicos, aceitunas y aceite de oliva del jahuel, queso de cabra campestre de la zona (\$6.900)

TARTAR DE TRUCHAS EN PAN RÚSTICO, appetizer compuesto de truchas, cebolla morada, palta, cilantro, sal, pimienta, limón de pica (\$5.900)



ROBERTO DUGUET, chef ejecutivo



CREME BRULEE receta tradicional acompañado de helado de vainilla (\$4.800)

En la carta destacan la Ensalada del Valle, “creada en base a productos del valle del Aconcagua, es una insigne que usamos para dar a conocer nuestra zona y la producción de estos es netamente aconcagüino”. Tartar de Truchas en pan rústico, Medallón de Atún con camarón ecuatoriano al ajillo, Filete gratinado con queso de cabra y risotto de quinoa, Creme Brulee y Crepes Jubilee. A esto, hay que sumar otros platos de cocina internacional, “definitivamente el restaurante Tambo tiene una mezcla de recetas que van desde el ceviche peruano, pasando por productos de mar y tierra chilena, pastas italianas y postres franceses. Es una carta orientada a que nuestros comensales puedan disfrutar sabores bajo una preciada elaboración”, indica el chef, quien acota que en su cocina se mezclan varios métodos en la preparación, desde la tradicional grilla de las carnes, los pescados a la plancha, sous vide en la cocción de algunas preparaciones selladas al vacío, y tecnología con hornos convectores.

