

La Colombina, evolución gastronómica con la mejor vista

POR MARCELO BELTRAND OPAZO, CRÍTICO GASTRONÓMICO

Si en duda que la experiencia hay que vivirla subiéndolo por el ascensor El Peral, primero, es la mejor forma de conocer Valparaíso; segundo, La Colombina ya es parte de la historia gastronómica de Valparaíso. Esta semana lo hice exactamente así: subí por el ascensor, paseé por el Paseo Yugoslavo, disfruté de las vistas y bajé por la larga escalera Apolo. La Colombina es de esos restaurantes que han ido marcando un nombre y una trayectoria en Valparaíso, así como el Turri o el Brighton, entre otros.

Hoy, emplazado debajo del restaurante Circular (ubicación original de La Colombina), habita una casona antigua que le da carácter y una gran vista, con terraza, patio y un salón amplio. La siguiente es la degustación que hice a su nueva carta. El día estaba soleado, ideal para comenzar con el clásico Negroni, versión propia de La Colombina (hielo de *espresso* infusionado con naranja), que estaba realmente bueno: equilibrio de sabores y toques de naranja acentuados, con un final a *café espresso* delicioso; más unos panes de ajo, mantequilla y pebre.

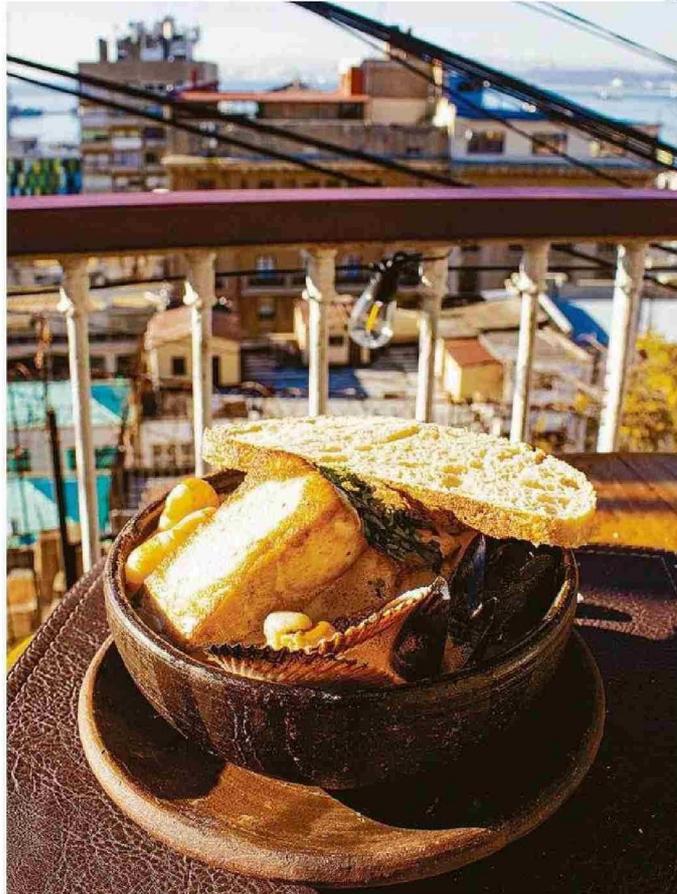
Lo primero que me trajeron fue un *carpaccio* de salmón (salmón curado *-grablax-* en hierbas y cítricos, acompañado de ponzu de soja, sutil, naranja y sésamo). Traía palta, encurtidos de la casa, semillas de mostaza, alcáparras y unos toques de soya. La propuesta de *carpaccio* es interesante, porque hay una buena combinación de sabores, además del salmón, que tiene un tratamiento previo. La palta le agrega cremosidad; las semillas de mostaza aportan ese sabor con algo de picor; las alcáparras algo de salinidad y acidez; los encurtidos entregan dulzor y acidez, y la soya, bueno, con la soya hay que tener mucho cuidado, ya que en ocasiones resulta muy invasiva, y este es el caso. Si bien potencia al final el

salmón, al inicio se impone sobre este. Creo que es un plato que debe ser ajustado. No obstante, está buena la propuesta. Para esta primera preparación, y para todas las otras, elegí un *chardonnay* gran reserva de la viña Castillo de Molina, que maridó perfectamente lo elegido, gracias a la acidez media que posee, permitiendo potenciar los platos.

Mientras degusto mi copa de vino, pienso en el lugar. Desde la terraza en la que estoy me sorprende de la vista de Valparaíso, de una ciudad única en el mundo, tan apreciada e idealizada por muchos, pero tan golpeada y poco cuidada por los demás. Pienso que tenemos una maravillosa ciudad, llena de historia, perspectivas, todo un anfiteatro natural, de casas que cuelgan de los cerros, barrios patrimoniales, pero que vive siempre al borde de la cornisa. Valparaíso es una ciudad que constantemente debe ser salvada, vive en una espera de rescate permanente. Pero a pesar de todo, tiene algo, algo que la hace indestructible, posee una identidad inquebrantable. Es una ciudad viva.

Bueno, después de estos devaneos llegan las calugas de pescado (vidriola marinado en vino blanco y hierbas, en tempura especiada, acompañado de *coleslaw* encurtido, mix de hojas y salsa cítrica, *tzatziki*), que son un clásico de todo restaurante porteño, y no podía dejar de probar la versión de La Colombina. Y tengo que decirlo, estaban extraordinarias; crujientes y ricas por fuera y tiernas y sabrosas por dentro. Me gustó como viene la presentación, en un pocillo de greda. Además, trae encurtidos y un *dressing* que dan contraste de sabor y acidez. Excelente versión de las calugas de pescado. Y por supuesto que el *chardonnay* maridó perfectamente.

El siguiente plato es una propuesta que se rescató de la carta original de La Colombina, la ollita marina (fondo de



pescado y mariscos de larga cocción, acompañado de filete de vidriola sellado, chorritos, ostiones, camarones, aceite de merkén y tostadas de masa madre). Un caldo marino concentrado con toques cítricos, maravilloso. El detalle de esta propuesta es que el pescado viene sellado, por lo que se pueden disfrutar aún más sus sabores. Me gustó. Me cuentan que costó varios ensayos y errores llegar a ella, probaron muchas versiones, hasta que dieron con el sabor que buscaban. La cocina tiene eso de experimentación, de alquímico.

No existe "la" receta perfecta, porque no son sólo los ingredientes los que hacen el plato, sino que es la mano del cocinero la que da vida a los productos, y acá hay mucho trabajo, muchas horas de experimentación. Por eso felicito al chef Cristian Santander y a su equipo por el trabajo realizado, por la técnica puesta. Pero hablemos un poco más del plato mismo. Creo que en todos los restaurantes de cocina de costa, siempre tiene que haber una versión de un caldillo, ya sea de congrio, de mariscos, de pescado, de cual-

quiera, pero tiene que haber una versión propia que haga resaltar los productos de nuestro mar. Esta olla marina estaba realmente rica, su caldo era un volcán de sabores, pero, además, tenía una acidez con notas cítricas, lo que la convierte en un caldo sumamente interesante. Tiene que venir a probarla.

La tarde está tranquila, el sol me acompaña en esta degustación. Los colores de los techos de Valparaíso y la vida de cada edificio y casa dan a este puerto tantas historias que aún no se cuentan. Siempre hay al-

go que no vemos a simple vista en los cerros: una casa escondida, un patio incrustado entre dos casas, escaleras que suben y bajan, ropa colgando como banderas. En fin, a veces Valparaíso es toda poesía. Pero sigamos con la degustación que aún queda por probar.

El último plato que elegí de la carta nueva fueron unos *panzottis* de salmón en salsa infusionada con jugo de naranjas deshidratadas y alcáparras). Este plato tiene sabores fusionados entre el salmón, la naranja y la alcáparra, convirtiendo esta pasta en una propuesta muy rica. Además, el emplatado hace ver los *panzottis* muy apetitosos. Vengan a probarlos. En esta como en las otras preparaciones hay mucha técnica. Felicitaciones por eso.

Y bueno, queda lo último, el postre y su correspondiente maridaje, más el *café*. Elegí de la carta dos tortas, una de chocolate y la torta colombina, un *amaretto* y un *espresso*. Las dos porciones de torta se comen muy bien, ya que no tienen un dulzor alto ni empalagoso. Sobre todo cuando se marida con *amaretto* y el *café espresso*, estas tortas se disfrutaron mucho mejor.

Estuvimos recordando cuándo había sido la última visita que hice a La Colombina, y la fecha fue a fines del año 2023. Desde esa fecha hasta ahora, la cocina y la propuesta del restaurante han evolucionado positivamente, llegando a una carta con carácter y bien identitaria. Bien por eso. Han avanzado tanto en servicio como por esa evolución y aprendizaje. En resumen, La Colombina es un restaurante que recomendamos. CS

- La Colombina, Café Bistró Bar
 - Paseaje Apolo 91, C° Alegre
 - restoranlacolombina.cl