



CLAUDIO VERA

Les Dix Vins, en MUT

## La vuelta al mundo en 80 copas

POR PILAR HURTADO L.

91

Hace unos meses inauguraron en MUT el segundo local de Les Dix Vins, restaurante que partió como importador de quesos y vinos y que, a partir de esas dos delicias galas, fue agregando la posibilidad de beber y comer allí. Hoy en MUT encontramos también la tienda de vinos con más de 500 etiquetas y una agradable terraza que mira a los jardines. El local está ambientado con maderas en tonos claros y detalles en azul eléctrico, un espacio lindo y relajado.

Fuimos a almorzar y partimos con Mousse de foie con pistachos y almendras (\$ 9.990) servida entibbiada en el mismo envase en el que la vende Hélène de Fleurac, acompañada de tostadas y trozos de verduras encurtidas. Confieso que me sorprendió el frasco en la mesa, pero como ellos lo venden ahí, tiene lógica que presenten el producto tal como es. Los patés de Hélène están probados y aprobados, son muy ricos.

También compartimos la Bruschetta de queso Merlemon (\$ 4.500) horneada y servida con chutney de piña cortada muy pequeña, ofreciendo un contraste a la grasa del queso.

Como fondo pedimos el Vol au vent de pato (\$ 14.990), nido de masa redondo y crujiente donde se sirve el pato

deshilachado, rodeado de vegetales. Lo acompañé con una copa de Clos des Fous Latuffa pinot noir (\$ 6.990) elegido entre tres botellas que el garzón me trajo para probar. Me encantó que un local especializado en vinos haga este ejercicio para que el cliente pueda escoger su favorito.

Probamos también el Salmón del Pacífico con pastelera (\$ 19.990), salsa de camarones y mini ensaladita chilena. El pescado estaba en buen punto de cocción, pero la pastelera venía un tanto sosa, de poco sabor y textura algo líquida, cosa de fácil solución.

Mientras mi prima y yo seguíamos conversando, en la mesa del lado el personal de servicio asistía a una cata donde una bodega daba a conocer sus vinos. Tal vez por eso fuimos olvidadas por quien nos atendía y tuvimos que "aletear" para ser vistas. Resulta que hubo una descoordinación en el cambio de turno y nadie se había hecho cargo de nuestra mesa. Terminamos con la Tarta de gianduia (\$ 5.990), crema de avellana y chocolate sobre un crumble de masa y pistacho, cerrando la tarde en este paraíso para los amantes del vino donde un par de errores no lograron estropear la experiencia.

**DE LOS VINOS:** la selección por copas incluye nacionales e importados y va

variando semanalmente. En las botellas hay una amplia oferta de etiquetas en cada cepa, incluidas variedades como albariño, viognier o mencía no siempre presentes en las cartas. Además, varios vinos de Francia y de otros orígenes, como Armenia, Grecia, Hungría o Sudáfrica.

**Especialidad:** cocina francesa eficiente y un carrusel de vinos.

**Carta de vinos:** muy amplia, diversa y entretenida  
**Sommelier:** sí.

**Accesorios asociados al vino:** copas, decantadores, cubiteras.

**Descorche:** \$ 5.000 y \$ 8.000 si se usa decantador.

**Ideal para:** viajar a través de los vinos.

**Dirección:** Apoquindo 2730, piso 3, Las Condes.

**Teléfono y whatsapp:** +56 2 6465 8631

**Capacidad:** 90 personas.

**Consumo promedio:** \$ 35.000 por persona.

**Formas de pago:** efectivo y tarjetas, excepto tarjetas de casas comerciales.

**Horarios:** lunes a sábados de 09.30 a 22:30. Domingos de 09.30 a 20.00 horas.

**Web:** [www.lesdixvins.cl](http://www.lesdixvins.cl)

**Wi-fi:** sí.

**Instagram:** [@lesdixvins](https://www.instagram.com/lesdixvins)

**Disponibilidad de aire acondicionado:** no.

**Disponibilidad de estacionamiento propio o valet parking:** sí.

**Acceso discapacitados:** sí.