

CRÍTICA | GASTRONOMÍA

Ambrosia Bistró: Casi perfecto

Por **Álvaro Peralta Sáinz**

Cronista gastronómico



Hace rato que este local se trasladó desde Nueva de Lyon al MUT, pero recién hace unas semanas obtuvo su patente de alcohol, razón más que suficiente para visitarlo. De esta forma, llegamos un día de semana al Ambrosia minutos antes de la una de la tarde, cuando aún no había mucha gente. No teníamos reserva, pero gentilmente nos ubicaron en una mesa para dos junto al amplio ventanal que da hacia Apoquindo.

Para partir decidimos compartir un Antipasto de Alcachofas (\$12.500) más dos copas de espumante Viñamar Unique Brut (\$5.500 c/u). Además, pedimos dos vasos de agua para no enfrentarnos al alcohol con sed. Todos los líquidos llegaron rápidamente, aunque el antipasto tardó un poco más. Se trataba de un plato de fondos de alcachofas cocidos pero servidos a temperatura ambiente con anchoas y alcaparras picadas por encima. Todo coronado generosamente con queso Grana Padano rallado. Para acompañar venían unas tostadas con algo de grasa de pato derretida encima. Un poco latigudas, pero con la grasa quedaban muy bien. ¿El antipasto? Riquísimo. La alcachofa se complementaba muy bien con el resto de los ingredientes en un balance perfecto entre lo cítrico de la alcaparra y lo salado de la anchoa, más ese leve picor del Grana Padano. No quedó nada en el plato.

Revisamos la carta pensando en los fondos y a



★★★★

CONSUMO TOTAL:
\$68.300

DIRECCIÓN:
Apoquindo 2730, piso 4, teléfono 945178195, Las Condes.

HORARIO:
Lunes a sábado 12:30 a 23:30 hrs.
Domingo 12:30 a 16 hrs.

ESTACIONAMIENTO:
En el subterráneo del MUT (pagado).

PÚBLICO:
Apto para todo público.

pesar que había opciones como carrilleras, pato y cordero; tratamos de buscar algo distinto. De esta forma, elegimos una Pesca Dal (\$18.500) y un plato llamado Pollo César (\$17.800). Aquí la atención se puso algo lenta, supongo porque se comenzó a llenar el local. Pero bueno.

El primer plato era un filete de congrio cocinado a la plancha, servido sobre un curry de lentejas rojas más chutney de coco y una hoja de espinaca tempura. El pescado estaba cocinado en su punto justo y las lentejas eran una maravilla. Muy equilibradas, sin pasarse con los aliños ni con la leche de coco. ¿El tempura? Una delicadeza que se agradece. En cuanto al Pollo Cesar, consistía en un tuto completo de pollo confitado y servido (tibio) sobre una ensalada verde (con lechuga y espinaca) más unos exquisitos crutones, queso Grana Padano rallado y un aderezo entre cítrico y dulce, extremadamente rico. Un muy buen plato y tal vez la mejor forma de comer pollo con lechuga para las personas que están a dieta. Lo que claro está, no es mi caso. Para acompañar este plato pedí una copa de Chardonnay Lot 5 (\$8.500), que hubo que insistir para que llegara a la mesa.

En resumen, se trató de un excelente almuerzo, al nivel que siempre he encontrado en todos los Ambrosia que he visitado a lo largo de los años. Sólo falta afinar el músculo de la atención y todo será perfecto.