

# Rooftop Bar del Hotel Pullman, la mejor forma de disfrutar Viña

POR MARCELO BELTRAND OPAZO, CRÍTICO GASTRONÓMICO

De la visita al Hotel Pullman, sólo me faltaba por compartir lo que vivimos en la terraza del recinto, en el Rooftop Bar, espacio mágico y acogedor.

Por supuesto que comenzamos con un negroni, el que estaba equilibrado, fresco y sabroso. Siempre me preguntan por qué comienzo siempre con un negroni. Bueno, el inicio de una comida, siempre, y repito, siempre debe ser con un trago que no sea dulce, porque el efecto que tiene el dulzor es de saturación temporal de los receptores. Si el estímulo dulce es muy intenso, algunas papilas gustativas pueden volverse momentáneamente menos sensibles, lo que afecta cómo se perciben los sabores siguientes.

El primer plato fueron unos *sashimi* de atún, salmón y pulpo y un *six* camarones (camarones envueltos en masa filo, salteados en aceite de coco sobre salsa de piña y mango); dos preparaciones que permiten compartir el disfrute. Tanto el atún como el salmón se pueden apreciar con todos sus sabores, dos pescados con sabores potentes. Luego tenemos el *six* camarones, con la masa crujiente, suave y donde el aceite de coco queda en el retrogusto, complejizando los sabores, dándoles profundidad. Realmente ricos. El maridaje lo hicimos con un *sauvignon blanc* gran reserva de la viña Miguel Torres, de su línea reserva especial.

Nos gustaron estos dos primeros platos y sobre todo en la terraza del Pullman, con la vista de la ciudad y el mar de fondo. Pero esta terraza obedece a un concepto, que es el Rooftop Bar, que son bares ubicados en la azotea de edificios u hoteles, diseñados para ofrecer una experiencia al aire libre con vistas panorámicas de la ciudad o el entorno. Espacios de este tipo suelen tener una atmósfera sofisticada, ideal para socializar, relajarse o celebrar eventos especiales. Las panorámicas urbanas o naturales son parte esencial de



la experiencia. Mientras estábamos en la terraza nos preguntábamos por qué se sabe poco de esta ciudad. Creo que este espacio enriquece Viña del Mar.

Pero sigamos con la degustación, porque ahora seguimos con un mix de *roll*, que incluía California maki (tártaro de carne de jaiba *spicy* y palta), California EBI (camarón, palta y *ci-boulette*) y los California sake (salmón, palta y pepino). Los *sushi* son de las preparaciones que más me gustan. Me encanta esa variedad de sabores que se crea en ellos, pero sobre todo en los versátiles que son, porque en un *sushi* conviven productos de mar y tierra, sabores de diversa acidez, texturas y dulzores. Una amplia paleta de sabores. Estos *sushi* estaban realmente ricos, de buen tamaño y con mucho sabor. Un plato especial para compartir mirando la ciudad en la noche. Viña del Mar es una ciudad viva y

vibrante.

Pero hablemos un poco más sobre estos espacios. Los bares son lugares imprescindibles en las ciudades modernas actuales, más aún en una como Viña del Mar. De ahí su valor. Los bares han sido mucho más que espacios para beber: son escenarios sociales donde se construyen vínculos, se negocian identidades y se reflejan transformaciones culturales. Desde una perspectiva sociológica, su influencia es profunda y multifacética: son espacios de sociabilidad espontánea, permitiendo encuentros entre conocidos y desconocidos, generando lo que algunos estudios llaman "sociedades ocasionales", interacciones que no siempre trascienden, pero que construyen microestructuras sociales. También se han convertido en antidotos contra la soledad y la despoblación. En zonas rurales o barrios urbanos, los bares

actúan como centros de convivencia. Son puntos de referencia donde la ausencia de un parroquiano puede activar redes de cuidado comunitario. Son plataformas culturales, porque muchos bares sirven como escenarios para el arte local, la música, la poesía y la gastronomía tradicional, ayudando a preservar y difundir la identidad cultural de una comunidad.

Por otra parte, se han ido convirtiendo en espacios de resistencia y transformación. En contextos de cambio urbano o gentrificación, los bares pueden convertirse en símbolos de resistencia vecinal o, por el contrario, en instrumentos de exclusión si se transforman en lugares elitistas o impersonales. Y por último, son laboratorios de interacción social. Son lugares donde se negocian normas, se expresan emociones y se ensayan formas de convivencia. En pala-

bras del sociólogo Javier Rueda, los bares son "puntos de encuentro y hasta de cuidados, con una barrera de admisión muy baja". Por todo esto es que no podemos dejar de darle toda la importancia que tienen los bares hoy en día, y más uno como el del Hotel Pullman, un Rooftop Bar.

Las personas que estaban en el bar se veían cómodas, casi todas eran viñamarinas. Vecinos que estaban disfrutando de la vista, la compañía y la excelente comida. A pesar del frío, las estufas aplacaban casi totalmente lo helado de la noche. Tenemos también la atención y el profesionalismo del servicio, cuestión que no puedo dejar de destacar, ya que gran parte de la experiencia de un bar o un restaurante dependen de él, así es que bien por eso.

Pero aún nos quedaba el postre, por lo que elegimos un flan de naranja, perfumada en cítricos y canela, acompañado

de helado de mango y gel de frambuesas, más el maridaje de un *amaretto* Disaronno. El flan estaba con el dulzor justo, es decir, un postre que se deja comer perfectamente, más la suavidad de su textura. Un postre perfecto. El *amaretto* como maridaje resulta perfecto, potenciando los sabores del postre.

La noche estaba llegando a su término y nosotros también. Habíamos tenido un día largo, por lo que la visita al hotel y su terraza fueron el aliado perfecto. No hay nada mejor que terminar una semana con un buen cóctel y algunas cosas para picar. No hay nada mejor que acabar la semana disfrutando de un espacio como este, el Rooftop Bar del Hotel Pullman, en Viña del Mar.

- Rooftop Bar  
 - Av. San Martín 667  
 - IG: @pullmansanmartin