

Ankara, un restaurante de buena gastronomía y servicio

POR MARCELO BELTRAND OPAZO, CRÍTICO GASTRONÓMICO

El miércoles de esta semana visité el restaurante del Hotel Ankara, todo un clásico de la hotelería y la gastronomía viñamarina. Desde 1996 que está en funcionamiento, aportando a la ciudad. El Ankara tiene una estética setentera con toques modernos, donde el buen servicio es una característica.

La avenida San Martín es uno de los puntos más importantes de la ciudad de Viña del Mar, con restaurantes, hoteles y diversos servicios que la hacen un emblema. Por lo mismo, cómo potenciarla, porque desde ella se accede a la arbolada 8 Norte, podemos caminar por los ponientes y toda su propuesta gastronómica, pero además pasamos por San Martín, porque queremos acceder a Reñaca o al borde costero. Su primer nombre fue Avenida del Muelle de la Marina, pero con la conformación del balneario de Viña del Mar a partir de 1927, la avenida tomó el nombre actual. Y es en esta avenida que encontramos el Ankara.

Bueno, pero vamos con la degustación y la visita al restaurante. Lo primero es el neón de siempre, ya un clásico en mis visitas a los restaurantes (estaba bien equilibrado, con el amargor preciso). Junto al cóctel, el servicio de entrada del Ankara, que incluye un pancito con pebre, servido por la excelente atención de los garzones.

Miro la carta y veo que la característica de la cocina del restaurante es la gastronomía de costa, me gusta eso, me gusta que desarrollen la cocina una gastronomía con nuestros productos, porque como lo he dicho en otras crónicas, tenemos que dar valor a la cocina chilena. Veo que ya me traen el primer plato seleccionado. Afuera está frío.

Comencé con una sopa costera, sopa entre muchas otras que hay en la carta, algo que me llama la atención, ya



que no siempre se encuentran sopas o caldos en las cartas tradicionales. Las sopas son todo un mundo, un plato que, en mi opinión, debiéramos consumir más, porque no sólo nos entrega sabor, sino que además es una excelente forma de comenzar una comida. Por otra parte, las sopas son reconfortantes y siempre nos remiten a las cocinas caseras. Por mi parte, me recuerda a mi abuela y sus sopas en días fríos, igual que ahora. En cuanto a esta sopa costera, puedo decir que su caldo es un concentrado increíble de sabores, donde cada uno de los productos del mar está presente. Al beberla se sienten y saborean el pescado, los ostiones, las machas, las almejas,

los camarones, todo en un mismo caldo. De acuerdo a lo que señala el chef Daniel González Hernández, esta sopa está elaborada a base de un *fumet* y un *bisquet* de langosta, con una selección de mariscos frescos y congrio, aderezada sólo con sal y ajo. De verdad, este plato lo recomiendo, lo tienen que probar cuando vengan.

Lo segundo que seleccioné de la carta fue un mix de ostiones y machas a la parmesana. Esta preparación, que es típica de la costa, siempre tiene variaciones en cuanto al parmesano, algunas veces el queso prevalece sobre la macha o el ostión, pero en este caso se disfruta tanto el sabor del queso como el de las machas y los

ostiones. Encontramos la cremosidad del queso, más la salinidad y textura de la macha y del ostión. Estaban muy ricas.

El maridaje para la sopa costera y para el mix de machas y ostiones lo hice con un *chardonnay* Santa Ema Gran Reserva 2023 (de notas lácticas y fruto tropical, más una excelente acidez media alta). Con las dos preparaciones se logran nuevos sabores al hacer el maridaje.

Para el tercer plato elegí de la carta un atún con salsa Ankara (sala a base de mariscos seleccionados, salteados a la mantequilla, apagados con vino blanco y aromatizado con cilantro) y acompañado de vegetales salteados. El atún estaba muy sabroso y la salsa apor-

tó más sabor, al igual que los toques verdes. Por otra parte, las verduras asadas estaban tiernas, al dente. Este plato es interesante, me gustó.

Luego degusté un *risotto* al brodo, con punta de ganso y mariscos salteados en ajo y oliva. El *risotto* está preparado con caldo de carne, pero con una variante: un *demi glace* y *pecorino* romano, que acentúa los sabores. El *risotto* estaba realmente bien preparado, el grano entero y cremoso, con sabores intensos de carne, mientras que la carne junto a los mariscos construyen un contrapunto de texturas y sabores exquisito. Es interesante cuando se combina carne y mariscos, porque tenemos orígenes y sabores que unidos se

potencian, pero, a su vez, crean nuevos sabores.

El maridaje, tanto del atún como del *risotto*, lo hice con un *carmenere* Sibaris del año 2022, de la viña Undurraga, del valle de Rapel. Este vino en nariz posee muchos aromas: pimienta blanca, notas florales, fruto negro, nuez moscada y la nota verde característica del *carmenere*; en boca, acidez media baja (lo que lo hace gastronómico), mucho cuerpo y equilibrio. Con las dos preparaciones armonizó perfectamente, potenciando los platos y creando sabores nuevos, es decir, maridajes perfectos.

En cuanto a los postres, degusté dos: Delicias de Baileys (bizcocho bañado en tres leches de Baileys acompañado de helado) y *cheesecake* de papayas (pastel elaborado a base de queso crema y queso de cabra, cubierto de papayas caramelizadas en miel de palma). Estos dos postres los maridé con un *amaretto* Disaronno, más un *espresso*.

Ahora bien, los dos postres tenían un dulzor medio, nada de empalagoso, sobre todo el Delicias de Baileys, más dulce que el *cheesecake* de papayas. Los dos postres estaban ricos. Al *cheesecake* de papaya hay que agregarle los sabores y la consistencia del queso de cabra, por lo tanto, un poco más seco. Dos propuestas distintas a lo que encontramos generalmente en las cartas de los restaurantes. Bien por eso.

Me gustó la cocina del restaurante del Hotel Ankara, creo que hay solidez y personalidad en ella. Me gustó su estética y creo que en cuanto al servicio en el salón, los garzones se manejan, tienen buena disposición, se nota que les gusta su trabajo. Bueno, este restaurante lo recomiendo.

- Restaurant Ankara
 - Av. San Martín 476, Viña
 - <https://harestaurant.cl/>