

DE TAPAS Y COPAS

**POR MARCELO BELTRAND OPATOZ,
CRÍTICO GASTRONÓMICO**

Me gusta conocer nuevos restaurantes, nuevas propuestas gastronómicas, pero sobre todo espacios que trabajan para hacer bien las cosas, que entienden que la cocina y el servicio son parte de un sistema más grande y complejo, ya que de ello también depende la calidad de los productos, la disposición y actitud a escuchar y aprender; y finalmente, que entreguen el mejor servicio gastronómico a los comensales. Me gusta conocerlos, porque siempre hay una historia detrás. Una historia que va dando identidad al trabajo.

Así llegué a un lugar en pleno centro neurálgico de Reñaca, recomendado por una amiga: Fuego La Ostra, un restaurante que tiene por característica la unión entre la tierra y el mar, entre la carne y las ostras. En definitiva, un espacio en que se da la combinación perfecta. Dos locales, una de parrillas y otro de ostras y mar, juntos en un mismo espacio, es decir, la unión como fuerza motora. Bien pensado.

Ahora bien, si pensamos esa unión, debiera resultarnos natural, pero a veces tendemos a separar las cosas, como si la naturaleza estuviera así, en estancos, en casilleros. Cuando unimos, cuando hacemos parte de un todo al conjunto de los productos de la naturaleza, el resultado es increíble. Así lo demuestra Fuego La Ostra.

El nombre del restaurante también me hace reflexionar, porque el fuego es lo primigenio. El origen. El fuego es uno de los descubrimientos más importantes de la historia de la humanidad, pero sobre todo, es la manipulación de este elemento lo que nos llevó lejos. Hoy, pareciera que es algo natural, dado, pero no, pasaron miles de años antes de que fuera controlado.

Fuego La Ostra es esa combinación, ese maridaje entre la carne y el mar.

Bueno, comenzamos la degustación con un mix de ostras (ostras victoria, chilena y japonesas) traídas desde Calbuco, en el sur de Chile, de un cultivo familiar. Acá se mantienen vivas en un acuario con agua de mar. La ostra es un producto

que cuando se aprende a comerla, puede resultar toda una adicción. Sus sabores minerales, frescos, afrutados y yodados envuelven los sentidos, resultando una gran experiencia gastronómica. Si a la ostra se le agrega algo de pan semitostado con mantequilla, ¡mmmm!, los sabores son realmente exquisitos. Las de Fuego La Ostra son así, maravillosas. Junto a este plato, el mejor maridaje, un *sauvignon blanc* Casas del Bosque. Mientras tanto, la conversación sigue su rumbo.

Creo que no hay nada mejor que la buena compañía para una buena comida. Seguimos con un ceviche mixto: pescado fresca de reinita, camarón y trucha con leche de tigre, cebolla morada, camote al hilo crujiente, mix de pimientos, canchita y chodo peruanos. La verdad es que he comido muchos ceviches a lo largo de mis visitas gastronómicas y no me equivoco al decir que en Fuego La Ostra lo preparan muy bien. Todos tienen su propia receta. Todos le agregan un poco más de algo o un poco menos de otra cosa. Acá encontramos equilibrio, y eso es lo importante. Equilibrio en cuanto a la acidez, la cantidad de cebolla, ya que lo que debe prevalecer es el pescado y los productos del mar. Este plato se ha ido convirtiendo en todo un clásico en la cocina chilena, sobre todo en la costa, por lo que encontramos muchos tipos de preparaciones. A mí, en particular, me gusta cuando le agregan la leche de tigre, ya que le aporta otro toque, un no

sé qué. Por lo mismo, excelente ceviche del Fuego La Ostra.

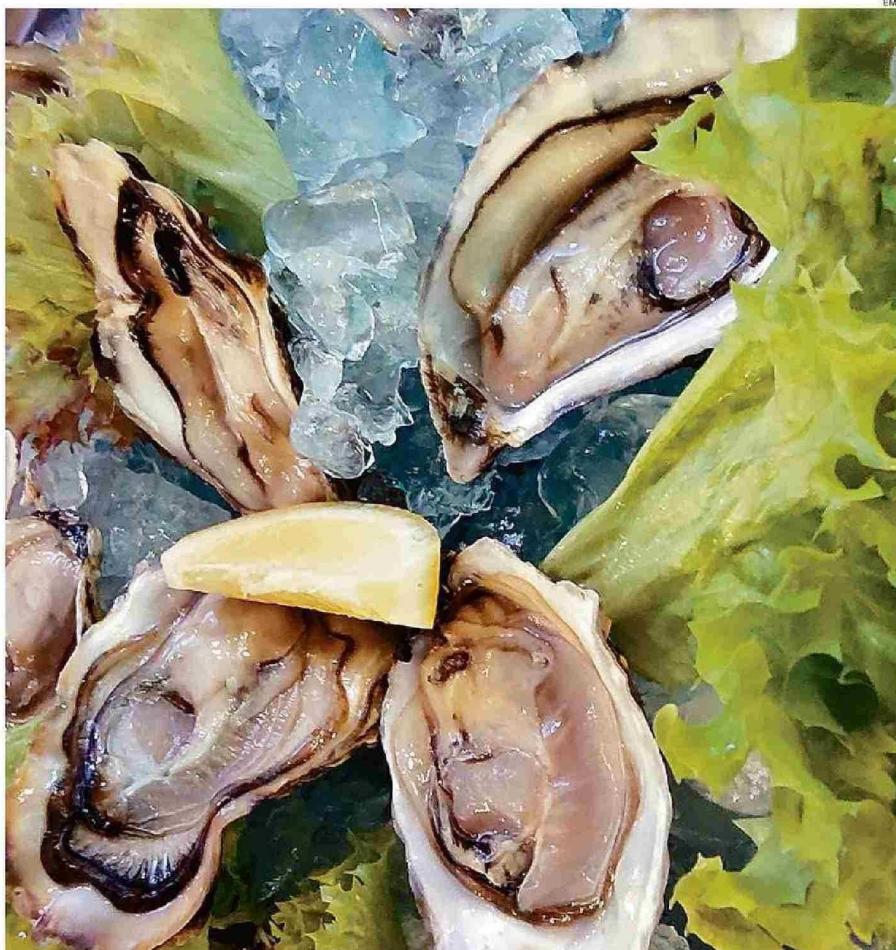
En cuanto al maridaje, paramos a un *pinot noir* gran reserva de la viña Catral del valle de Casablanca, gran acierto para todos los platos que venían. Seguimos con una trucha a la parrilla: pescado de río del sur de Chile cocinado a las brasas. Este plato aprovecha la parrilla para cocinar el pescado, dando como resultado una carne sabrosa y en su punto. La trucha tiene la característica de ser firme y con mucho sabor. Exqui-

sito. Luego continuamos con el pulpo y filete a la parrilla: pulpo del norte cocido y cocinado a las brasas, más un trozo de filete, todo sobre naranjas asadas. Este plato me sorprendió, ya que contiene toda la propuesta del restaurante Fuego La Ostra, mar y carne. La combinación es sorprendente: texturas, sabores, acidez, dulzor de la naranja, el sabor del filete se mezcla con los sabores del pulpo. Un plato muy bien logrado y junto al *pinot noir* se sienten sabores nuevos.

Seguimos con un lomo vetado angus: corte premium de lomo vetado angus cocinado a las brasas. El sabor de la carne es particular. Ese sabor carnoso que cuando está en su punto se combina con sus propios jugos, es increíble. Creo que la carne nos remite a nuestros propios orígenes y a lo que somos como especie, ya que fue la proteína de la carne lo que permitió la evolución como especie. Y para terminar los platos degustamos un extra, unas entrañas americanas: corte de carne premium a las brasas. Una propuesta rica y sabrosa. En su punto.

Después de todos estos sabores maravillosos, pasamos al bien merecido postre. Nos trajeron una Panacota: cremoso postre de *pop corn* con salsa de arándanos. Ya estábamos necesitando azúcar, algo de dulce después de tantos sabores con tantos platos degustados. Este postre tenía el dulzor preciso, no estaba empalagoso, se podía disfrutar perfectamente.

Fuego La Ostra es un restaurante que hoy se atreve a innovar, pero sobre todo, se atreve al aprendizaje, cuestión que no siempre es posible en el rubro. Fuego La Ostra logra la combinación, el maridaje perfecto entre la parrilla y el mar y sus productos. Un concepto, una identidad que innova. ☼



- Fuego & La Ostra
 - Av. Central 150, Reñaca
 - Instagram: @fuego_laosta