

DIARIO DE VIAJES

UN CÓCTEL EN LAS ALTURAS



EN EL CORAZÓN DE VITACURA, EL HOTEL RENAISSANCE ACABA DE LANZAR SU NUEVA CARTA DE CÓCTELES DE AUTOR, CON PREPARACIONES QUE DESTACAN POR SU CREATIVIDAD Y EL DINAMISMO DE SUS INGREDIENTES. SU BAR EN EL PISO 16 OFRECE UNA EXPERIENCIA QUE, EN DEFINITIVA, TERMINA SIENDO UN VIAJE SENSORIAL. POR *Florencia Ramos Berríos*.



FLORENCIA RAMOS

Sky Bar Ky de noche.



FLORENCIA RAMOS

Valentina Yévenes y el "Terevaka".



FLORENCIA RAMOS

"Ninja Carmesi".



RENAISSANCE HOTEL

"Despertar Patagónico".

Son cerca de las siete de la tarde cuando me encuentro con Nicolás Ragonese, gerente de alimentos y bebidas de **Renaissance Santiago Hotel**, en Vitacura, y rápidamente nos dirigimos al ascensor, rumbo al piso 16.

Allí, nuestro objetivo es solo uno: probar la nueva carta de coctelería de autor con la que el **Sky Bar Ky**, uno de los bar-restaurantes del hotel, busca sorprender a sus comensales este semestre.

Al entrar la vista es sorprendente. Ubicado en el piso más alto, el bar cuenta con una notable panorámica conformada por la cordillera de los Andes y la modernidad de los edificios santiaguinos. El lugar, además, está ambientado con una decoración de estilo asiático y Nicolás lo confirma: "A medida que vas mirando en este bar, vas descubriendo. Toda la decoración fue traída desde Asia".

El *mood*, asegura, es como si estuviéramos en un cabaret francés. "Al oscurecer se completa la escena", agrega.

Pero a lo que vinimos. Una vez en el bar, Ignacio González, bartender jefe del hotel, nos da la bienvenida. La mesa (y su vista) nos espera. A medida que llegan los primeros tragos, hablan un poco acerca de su gastronomía, que desde luego no está reservada sólo para los huéspedes del hotel.

"Cada sector del hotel tiene su coctelería de autor", detalla Ignacio. "Tienes **Catae**, ubicado en el piso -1, que es el restaurante principal, el cual combina técnicas de gastronomía internacional con productos chilenos. Luego está el **Shin-sei**, que es *nikkei sekai*, fusión de gastronomía japonesa con otras del mundo. **Sky Bar Ky**, donde estamos, es un gastrobar tailandés. Cada restaurante tiene 4 cócteles de autor y, además, en este último bar puedes pedir el de todos los restaurantes. Cada trago está pensado para un plato en específico".

El primero que inaugura este desfile coctelero es el "Despertar Patagónico", una mezcla que resalta las notas del gin y la yerba mate, en una combinación de sabores interesante y exquisita. El trago también tiene té verde, jazmín y manzanilla, y está equilibrado con Supasawa, vermouth dry y espumante. Va acompañado por empanaditas de cangrejo, que hacen un perfecto maridaje.

La degustación continúa con el "Rosa Estelar", un cóctel elegante y aromático que tiene un toque floral de pétalos de rosa. Esos son solo algunos de los nueve tragos que componen la nueva oferta del bar. Para quien escribe, el favorito sin dudas fue el "Ninja Carmesi", un coctel a base de Don Julio blanco, combinado con cordial de betarraga, cacao y manteca de cacao. Cada preparación es una explosión de sabores.

"Nos preocupamos mucho de que la experiencia tenga un sentido, desde la elección de los ingredientes hasta la cristalería en la que serviremos el trago", cuenta Ignacio.

En total, cada nuevo trago lo probamos con 5 tapas frías y 5 calientes, que se maridaron muy bien.

Mientras tanto, al fondo del bar, Valentina Yévenes, bartender del Sky Bar Ky, parece hacer magia. Con variados y hábiles movimientos, como si de acrobacias se tratara, mezcla el ron y el hielo para preparar el "Terevaka", un trago inspirado en la isla de Rapa Nui, muestra de la gastronomía fusión en la que se inspiran.

Al caer la noche, la escena lo confirma. La iluminación juega un papel fundamental en la experiencia. Las luces tenues, de tonalidades rojas y azules de las lámparas marcan el cambio de cuadro que, acompañado de las de la ciudad y los autos pasando a toda velocidad, le da un encanto muy especial al lugar.

Junto al sonido de fondo, combinado con la explosión de sabores que significa probar cada trago y plato del hotel, pasar una noche en el piso 16 del Renaissance puede resultar una experiencia interesante para los cinco sentidos y, de alguna forma, hacer un viaje fuera de la capital sin salir de ella. **D**

RESERVAS

reservas@renaissancehotels.cl;
 Instagram, @sky_bar_ky