

DIARIO DE VIAJES

HA LLEGADO CARTA A VIÑA DEL MAR



LA COSTANERA DE LA CIUDAD JARDÍN ES UNA ATRACTIVA MEZCLA DE PANORÁMICAS DEL PACÍFICO. INSPIRADOS PRECISAMENTE EN ESOS PAISAJES, EN ESE ENTORNO, SE DISEÑÓ LA NUEVA PROPUESTA DE TRAVESÍA, EL RESTAURANTE DEL SHERATON MIRAMAR, QUE ESTRENA UNA CARTA QUE PERMITE VIAJAR EN SABOR E INGREDIENTES POR TODA LA REGIÓN.
 POR *Marcela Saavedra Araya*.



El trago de la casa.



Ojo con el plato del ceviche.



El mar se siente cercano.



Uno de los nuevos postres.

El Sheraton Miramar es un ícono de la costanera viñamarina. Y no solo porque sea, en verano, uno de los protagonistas del Festival (aloja a muchos de los artistas que vienen), sino además porque es todo el año una buena opción para, por ejemplo, poner a prueba sus buenos restaurantes. Así, un lluvioso lunes de agosto llegué hasta el mundo vidriado y con vistas oceánicas que caracterizan a este lugar, para conocer la última experiencia gastronómica de **Travesía**.

Ya en el hotel, que tiene amplia panorámica de la costa desde Concón hasta Valparaíso, fuimos al ala derecha, donde se encuentra este restaurante, que parece muy moderno, lo que solo implica que se ha sabido cuidar desde su apertura en 1997. "Nosotros cambiamos la carta una vez al año. Hace dos años que la encargada de crear cada reversión de los platos es la chef Alejandra Cruells junto a su segundo a bordo, Bastián Caneo", explicaba Paolo Quintiliani, el gerente de Alimentos y Bebidas, justo cuando el garzón aparecía con tres copas de la especialidad de la casa: un cóctel llamado Sheraton Miramar, una mezcla colorida que tiene jugo de pomelo, jengibre, naranja, piña, canela y pisco.

Para Bastián Caneo, lo principal en la nueva propuesta es resaltar el mar. Como una forma de destacar en los platos la vista que tiene el restaurante y aprovechar las materias primas que se consiguen aquí. "Nos inspiramos en lo que tenemos cerca, lo que hay en cada provincia de la región y en los productos de la estación. Acá cerca hay muchos lugares con buenos vinos y productos", dijo luego, antes de brindar. A continuación, la carta (como recomendación: es aconsejable vivir esta experiencia en grupo o en pareja, pensando que los distintos platos pueden funcionar como tapas para compartir. Así puede probar más preparaciones y envolverse en un entramado de sabores y texturas).

Primero, el garzón cambió los aperitivos por copas de sauvignon blanc, y luego los platos llegaron en triadas. Así apareció su Trilogía marina: dos tartaros diferentes, de centolla y atún, acompañados con láminas de loco y salsa alioli. Muy fresco. Esto fue acompañado por un Tiradito de salmón, ostiones y atún, que venía con una sabrosa leche de tigre y brotes de rabanitos fritos. Y el tercer "bocado" fue un enjundioso ceviche Miramar, servido en un interesante plato de piedra oscura y cóncava que traía dados de reineta, pulpo, camarones, leche de tigre y crocantes de camote. Un festín para los amantes de los frutos del mar.

Tocaba pasar a los fondos. Entre ellos, un Atún con legumbres de la estación, turgente y sabroso. Se acompañaba con una segunda preparación: un risotto hecho con reducción de langostinos y camarones en perfecta cremosidad. Y finalmente, un clásico de Travesía: sus ñoquis con carne mechada, con una masa suave que se deshacía en la boca y se mezclaba con los sabores intensos de la carne.

Bastián Caneo explicó que con todos estos platos intentan equilibrar la comida insigne de Travesía con algunas propuestas más osadas. En total, tardaron casi un mes en pruebas antes de consignar la nueva oferta, y para los meses que vienen toca adaptar la carta a los ingredientes más frescos de las estaciones más cálidas. Benjamín Pulgar, maestro pastelero, dijo que para los postres, él se inspiró en los sabores caseros y productos de la temporada. Cuando terminó de hablar, aparecieron las alternativas para los más dulceros.

Primero, un *mousse* de chocolate con compota de naranja, chocolate blanco y negro, en una presentación con distintas texturas (mi favorito hasta el momento). Luego, otro *mousse* con dulce de leche, muy equilibrado en su dulzor. Después, torta Ópera de pistacho (con este fruto seco en distintas versiones). Finalmente, su Chocolate para todos: un cremoso de chocolate vegano con toques de cardamomo y miel de palma.

"En los dulces tratamos de trabajar con productos locales y naturales. Con chocolate latinoamericano. De Perú, México y Ecuador", dijo Pulgar.

Con un café expresso a la vista, recordando lo recién vivido, Paolo hacía su trabajo: nos hablaba de las variadas experiencias que se pueden disfrutar acá. Entre ellas, cada domingo hay un bufé de mar o *brunch*. Y cada último jueves de mes tienen una cena de cinco tiempos, con cinco cepas, de viñas como Montes, Casa Silva, Miguel Torres o Viu Manent. **D**

MÁS INFORMACIÓN:
TravesiaRestaurant.com