

RESTAURANT PAÍS

Recordando la primera cepa que llegó a Chile durante el siglo XVI a través de misioneros españoles, Restaurant País, de Hotel Palacio Astoreca en Valparaíso, renovó su propuesta gastronómica, apostando por una propuesta gastronómica inspirada en la diversidad del puerto de Valparaíso, con sabores que fusionan productos frescos con influencias de cocinas del mundo.

Su carta – más suelta y entretenida – lleva la firma de Valentina Geiger, chef ejecutiva de Hoteles Novotempo, donde los ingredientes nobles de nuestro mar y tierra se complementan en una puesta en escena única, que no teme a colores ni a presentaciones, rompiendo esquemas.

Por ejemplo, el Ceviche Palacio, hecho con pescado blanco del día, que se sirve con la tradicional leche de tigre, pero con un toque de betarraga, que le da un interesante color, sin cambiar la esencia del plato. O las samosas para compartir, rellenas con carne de jaiba, locos o la pesca del día, que se remojan en una memorable salsa thai. La carta avanza con una interesante propuesta de platos de fondo, donde destaca el pulpo en gremolata acompañado de garbanzos salteados y salsa raita, las costillas de vacuno con repollo pickle y manzana asada y un osado plato de huancaína, con ñoquis y camarones, levemente picante.

Es una carta variada y completa, que pone atención a todo tipo de comensales, con una amplia oferta de mariscos y pescados, por supuesto, pero también carnes, pastas y originales ensaladas, para quienes prefieren comer algo más liviano, como carpaccio de betarraga pickle acompañado de salmón ahumado o el Filete con un original mix de hojas verdes, entre otros. También ofrece opciones vegetarianas, como el risotto de hongos, y un menú para niños.

En esta carta Valentina Geiger hace un guiño a la cocina sureña de Hotel Puelche de Puerto Varas trayendo a la mesa de Restaurant País algunos platos de Puelche Burger Bar: el Fish Taco, la Kebab Salad y la favorita, la Cheeseburger Puelche, que también se podrán saborear en estas latitudes.

A la hora de la despedida, los postres cierran esta fiesta gastronómica con una nota alta y para todos los gustos, con atractivas presentaciones, donde destacan las manzanas al toffee con helado de vainilla, el tocino del cielo, la crema thai de maracuyá y la gateau chocolatosa con mousse de praliné y gel cítrico.

Restaurant País hace una apuesta por el sabor y por un producto elaborado con los mejores ingredientes de productores locales, seleccionados con especial cuidado. Sin duda, un aporte a la oferta local de Valparaíso ya que se la juega por darle una vuelta a preparaciones tradicionales, innovando con mezclas de sabores que sorprenderán a chilenos y extranjeros.