



Cancato de trucha arcoiris con emulsión de perejil, chogucán de papas y gavillas de vegetales



Merengado de frutillas con espuma de frambuesa y trilogía de helados: porche de durazno; arándanos con queso azul; y tuna con limón de Pica



Solomillo de cerdo asado a las hierbas sobre confitura de cebolla y papaya al late harvest. Dúo de flanes: zapallo y espinacas. Vegetales salteados con brotes de coligüe y semilla de maravilla

Restaurante Bristol, Hotel Plaza San Francisco

Cerrando el año con los sabores de Chile



Felipe Gajardo, gerente del Hotel Plaza San Francisco

No cabe duda que el ADN de la gastronomía nacional, con sus platos típicos y productos endémicos, tiene un sitio en el tradicional restaurante capitalino Bristol del Hotel Plaza San Francisco, en cada una de las cartas preparadas por su chef ejecutivo Axel Manríquez. Y no podía finalizar el año de otra forma, con una tentadora propuesta de platos que mantiene en plenitud este prestigio



Vacuno en tres presentaciones: tártaro sobre champiñones; arrollado de malaya con pebre; charqui sobre chancado de papas y salsa de aceitunas verdes

Pareciera que año tras año, el chef Axel Manríquez Molina acrecentara ese afán espontáneo que lo motiva para que la cocina chilena, aquella que lo acompañó en su infancia y adolescencia, esté siempre vigente en cada uno de los platos de la carta del Bristol. Y es que cada vez que tenemos la oportunidad de conocer sus nuevas propuestas, éstas siguen sorprendiendo y nos hacen recordar esa sustancia de sabores y aromas nacidos de la mesa de la abuela y de nuestra madre. La creatividad de Manríquez logra que platos tan nuestros, “aquellos que están en nuestro ADN”, como él mismo dice, sean revitalizados con delicadas recetas que demuestran que en la cocina en general no dejan de estar vigentes,

que sólo se necesita de un cocinero apasionado y comprometido para que éstas nos fascinen en cada oportunidad.

El martes 06 de diciembre fue el día escogido para revelar lo nuevo del Bristol, oportunidad que consideró a Chef&Hotel junto a un grupo de cronistas gastronómicos y periodistas de otros medios, para asistir a un almuerzo encabezado por el gerente del Hotel Plaza San Francisco, Felipe Gajardo, junto a Marta Jiménez, gerente de operaciones, ocasión en que se destacó las diferentes actividades que desarrolla anualmente el hotel, como la afamada *Feria de Vinos de Santiago* y los diversos festivales gastronómicos, tanto de cocina chilena como de otras culturas.





Crema helada de amapolas, sobre bizcocho de frutos secos en sopa fría de damascos



Cazuela de asado de tira acompañada de salsa verde



Caldillo de locos al cilantro de ulte y ají verde



Crema de choclo con ostras y espuma de foie gras

Con el título “*Inspiración del Chef*”, la nueva carta primavera-verano exhibe coloridas ilustraciones que el mismo Manríquez dibuja en forma previa al montaje de los platos, y que hace honor a las recetas que amalgaman equilibradamente sabores, texturas, aromas y colores. La selección de platos está dividida en 5 entradas, 4 sopas y cremas, 5 pescados,

Perdiz chilena en dos cocciones: Muslos estofados y pechuga asada en salsa de chancaca. Porotos con mazamorra y berros en aceite de naranja



5 carnes y 7 postres. Entre las primeras se encuentra el *Vacuno en tres presentaciones*, un plato que une *tártaro sobre champiñones*; *arrollado de malaya con pebre* – con un toque de ulte –; y *charqui sobre chancado de papas y salsa de aceitunas verdes* (\$8.900). Otras a destacar por su creativa composición es *Centolla magallánica con helado de apio sobre triturado de tomates*, *ostiones de Tongoy con helado de palta sobre compota de zapallo*, *salsa de azafrán y lechuguillas en aderezo de limón* (\$9.400); y la *Inspiración marina: machas, tártaro de krill, langostinos y helados de ostras de limón con espárragos, germinados, palta y caviar de salmón* (\$9.400).

Imposible dejar pasar las sopas y cremas, tan habituales en las mesas de antaño y que guardan lo mejor de la esencia chilena, ahora rediseñadas por el chef en una propuesta más contemporánea. Entre ellas está la tradicional y siempre solicitada *Cazuela de asado de tira, acompañada de salsa verde* (\$8.500); también destaca el *Caldillo de locos al cilantro de ulte y ají verde* (\$8.500); y la sofisticada *Crema de choclo con ostras y espuma de foie gras* (\$6.900). A la hora de elegir pescado se puede

solicitar una *Merluza austral dorada a la plancha, con salsa de aceitunas de Azapa, arroz con almejas* – tipo parmesano – y brotes salteados en aceite extra virgen (\$10.900); *Filete de corvina con crocante de calamares y tomates en sus dos salsas, puré de brócoli y coliflor*; *mix de vegetales con aromas de primavera* (\$11.900); o un inspirado *Cancato de trucha arcoiris con emulsión de perejil, chogucán de papas y gavillas de vegetales* (\$10.900).



Merluza austral dorada a la plancha. Salsa de aceitunas de Azapa; arroz con almejas y brotes salteados en aceite extra virgen

Centolla magallánica con helado de apio sobre triturado de tomates, ostiones de Tongoy con helado de palta sobre compota de zapallo. Salsa de azafrán y lechuguillas en aderezo de limón

Filete de corvina con crocante de calamares y tomates en sus dos salsas. Puré de brócoli y coliflor. Mix de vegetales con aromas de primavera

Bocado de mango en aroma de hierbabuena y quenelle de chañar. Helado de sandía y jardín de frutas de la temporada



102 - chefandhotel.cl





Inspiración marina: machas, tártaro de krill, langostinos y helados de ostras de limón con espárragos, germinados, palta y caviar de salmón

Chuleta de cordero dorada con harina de piñones araucanos; lomo de cordero envuelto en chochoca de papas al chascú. Jugo de cordero con murtillas, estofado de mote con papas y habas de temporada



La perdiz, un ave olvidada de la cocina de campo vuelve en gloria y majestad en esta carta estival con *Perdiz chilena en dos cocciones: muslos estofados y pechuga asada en salsa de chancaca, porotos con mazamorra y berros en aceite de naranja* (16.900). Otros platos son *Solomillo de cerdo asado a las hierbas, sobre confitura de cebolla y papaya al late harvest, un dúo de flanes: zapallo y espinacas, y vegetales salteados con brotes de coligüe y semilla de maravilla* (\$11.900); y la *Chuleta de cordero dorada con harina de piñones araucanos, lomo de cordero envuelto en chochoca de papas al chascú, jugo de cordero con murtillas, estofado de mote con papas y habas de temporada* (\$14.900). Como cierre se ofreció a los invitados un dulce *Merengado de frutillas con espuma de frambuesa y trilogía de helados: porche de durazno; arándanos con queso azul; y tuna con limón de Pica* (\$5.900); *Crema helada de amapolas sobre bizcocho de frutos secos en sopa fría de damascos* (\$6.900); y *Bocado de mango en aroma de hierbabuena y quenelle de chañar, helado de sandía y jardín de frutas de la temporada* (\$4.900). ■

Restaurante Bristol
Hotel Plaza San Francisco

Alameda 816, Santiago (56-2) 639 3831 - www.plazasanfrancisco.cl



Sarten Basculante
Freidora de Papas
Cocinas y Anafes de 1 a 8 platos
Hornos de 1 a 3 Camaras
Hornos Convectores



ventas@usinox.cl www.usinox.cl Telefono: 594 9797

Las Encinas 721 Cerrillos, Santiago

