

De Mesa en Mesa



Enamorada de Amares

En la esquina de Antonino Toro con Eduardo Orchard se encuentra Amares, lugar que lleva apenas un mes abierto y ya está marcando fuertemente tendencia en Antofagasta.

por [Lorena Rapimán](#)

lorapiman@restonomia.cl



Comparte esta entrada:



Al llegar uno se encuentra con un restaurante impecable, donde un cuidadoso montaje de mesas refleja que todo está bajo control, además los garzones dan la bienvenida a la entrada, lo que demuestra un cordial servicio.

Esta vez me guíé por las recomendaciones del garzón que atendió la mesa, quien reflejó la máxima confianza para encargarme mi degustación. Se nota que los garzones son chicos que saben de gastronomía, con una maestría joven y dinámica, espero que no se molesten mis amigos gastronómicos con mi comentario, pero es algo nunca visto en un restaurante de Antofagasta.

Mientras esperaba mi comida, el camarero con claras notas de sommelier presentó el vino con el que maridaría la preparación, era una cepa tinta carménère de la viña Chamán (\$12.000), gran reserva, año 2006 y del valle de Colchagua. Un vino con tonos achocolatados; fuerte en nariz, pero no muy astringente en boca. Muy sabroso.

Con unos Ravioles Aji Gallina (\$6.700) me sorprendieron los chefs, donde un imponente plato hondo con grandes ravioles y contundente salsa primaban a la vista, se veía delicioso.

Al degustarlo, el aji amarillo dejaba huella en mi lengua con un sutil picor, camarones en su punto, y una pasta al dente pero más ligera. En el relleno se percibían las fibras de ave que daban la consistencia de un aji gallina. Además en uno que otra raviol, sorpresivamente, se encontraban algunas nueces que le daban textura a la pasta.

La salsa, bien líquida, ligera, contundente, especiada de tal manera que potenciaba la preparación, además de envolver cada raviol perfectamente. Se veían muchos camarones gamba flotando, los que conservaban el tamaño, sabor y textura. Al centro de la preparación unos pocos camarones ecuatorianos a la plancha.

Casi terminando mi degustación llegó a la mesa Giselle Cristino, una de los chef propietarios del local, a quien invité a compartir unas copas de vino, ya que la botella entera es exagerado para mi sola y considerando que era muy buen vino, qué mejor que eso para comenzar con una entretenida charla.

Al final me cortejaron con un postre, Cheesecake de Maracuyá, definitivamente algo sublime, las pepas del maracuyá sobre el cremoso postre le daba textura y un toque autóctono. Un relleno cremoso, la masa migosa y húmeda, perfecto para templar las papilas gustativas.

La charla duró más de lo que esperábamos, ya que al terminar la noche ambas nos sorprendimos de lo tarde que era, pero definitivamente estuvo muy entretenido. Me alegra mucho que esta joven chef esté dando qué hablar con su gastronomía, y ojo, hasta en Iquique me han preguntado por este restaurante, así que están marcando tendencias en el norte del país.

Felicitaciones, a mi gusto son los mejores del circuito, espero que sigan con la misma calidad.

Ahora en Restonomía encuentra también los mejores Restaurantes de Iquique www.restonomia.cl

25.02.2010 • publicado en [De Mesa en Mesa](#)

ETIQUETAS: [AMares](#) • [pastas frescas](#) • [restaurante Antofagasta](#) • [Restaurante Iquique](#) • [vino Chamán](#)



24 people like this. Be the first of your friends.