

— Restaurante Amares

Sabores peruanos de vanguardia

Una de las gracias del restaurante Amares es que cada noche pone en práctica un hábito que engancha a la clientela: es atendido por sus propios dueños, Giselle Cristino y Pablo Godoy. Los propietarios son además los chefs del establecimiento, que se encuentra en Antofagasta y abrió hace tres meses.

La gran protagonista de Amares -nombre que nació de un juego entre las palabras amar, mar y res- es la gastronomía peruana, punto de partida de una carta que por cierto tiene el sello de sus creadores.

“Lo que ofrecemos es una cocina fusión que a los antofagastinos les ha gustado mucho. Ya tenemos clientes frecuentes”, comenta Giselle Cristino, quien comparte con su socio la profesión y también un parentesco político: está casada con el hermano de Pablo Godoy.

Los jóvenes dueños y chefs de Amares -ambos estudiaron cocina en Santiago y se perfeccionaron en el extranjero- instalaron su restaurante en un recinto donde antes funcionó un bar (la dirección es Antonino Toro 995). Lo remodelaron completamente y optaron por una decoración que combina madera, fierro, bambú y cemento.

En el lugar caben más de 90 personas, 65 de ellas en mesas. Quienes van a comer pueden disfrutar de ravioles de ají de gallina con salsa de ají amarillo y camarón, cebiche de dorado y loco con salsa verde (el cebiche Amares) o reinetta a la plancha con puré ahumado, champiñones y salsa de camarones.

Giselle Cristino cuenta que



Amares puede recibir a más de 90 personas.

FOTOS: WILLY WONKA



La oferta incluye diversas variedades de ceviche.

GISELLE CRISTINO Y PABLO GODOY son los dueños y chefs de este nuevo establecimiento de Antofagasta.



Amares es atendido por sus propios dueños.

la clientela ya empezó a exigirles más sabores (“hay que motivarla”, dice) y que por eso están incorporando nuevos platos a la carta. Entre ellos están el risotto de tinta de calamar con medallón de langosta, el tártaro de atún, la trilogía de polentas de ají con entraña y el risotto de chicha morada con seco de asado de tira.

La oferta bebestible incluye una variada carta de vinos, al igual que cocteles como el Amares Apple (elaborado con pisco, manzana verde y jengibre) u otros que se preparan con gin y perejil o vodka con albahaca.

MARINA HORMAZÁBAL

