



De Mesa en Mesa



Langosta en Amares

Cuando hay un restaurante que está recién partiendo y va imponiendo tendencias crea expectativas, eso vive Amares, lugar donde la afluencia de público diario es señal de que algo bueno está pasando ahí y esa sensación es explícita desde que se abren las puertas.

por [Lorena Rapimán](#)

lorapiman@restonomia.cl



Comparte esta entrada:



Luego de un día bastante ajetreado preciso disfrutar de una buena velada, así doy cita en Amares. Cuando llegué quedé anonadada por la afluencia de público, ahí noté la importante tarea que cumple una reserva, en lugares como estos más vale asegurar la atención, porque estaba lleno -si usted es frecuente de Restonomía.cl es fácil lograrlo con Reservas Online-.

Desde la entrada amables camareros guían la experiencia, de seguro es un gusto para cualquier sibarita cruzar palabras con ellos. En mi caso, fui recepcionada por Rodrigo, metre de Amares, quien tras dictar in situ notas de cata y maridaje en un lenguaje perfectamente reconocible en nuestra mesa, comienza a tomar forma los detalles que marcan la diferencia.

Con una cena de tres tiempos me esperaban Gisselle Cristino y Pablo Godoy, ambos chef propietarios del restaurante que como un avance de la carta pronta a lanzarse, me invitan a comenzar con un Pulpo al Olivo, de fondo Langosta con Rissoto Sepia y el postre fue una sorpresa para el final.

Comencé con un Green Sour, innovador bebestible -que como su nombre lo dice- de un verde imponente se presenta en mesa. Una de las cosas que me gusta de espacios vanguardistas como este, es la facilidad para innovar y atreverse a usar productos que tradicionalmente no son para coctelería, pero quedan maravillosas en bebestibles, como es el caso de este aperitivo, que es sour a base de albahaca. Siendo sincera, lo hubiese bebido toda la noche, estaba maravilloso.

El pulpo llegó montado en un plato hondo inmenso, imagino que la idea era dar libertad al comensal para fusionar los ingredientes a su antojo. En montaje algo minimalista, caracterizados por cortes de pulpo blandísimo con las ventosas bien puestas de tonalidad lila degradado, marinado puntualmente para que quede plasmado el cítrico, listo para untarlo con la salsa de aceitunas de la casa.

De fondo el risotto sepia con un negro intenso y brillante que contrastaba con una colorada pieza de langosta, en aspecto muy bello. La langosta era una cola partida por la mitad verticalmente, donde la costra bien roja aguardaba con la blanca carne para comenzar a ser degustada.

El salseo corrió por cuenta de la refinación de la reducción de la misma cocción de la langosta, que de textura ligera era fácil fusionarla con los componentes de la preparación. Una preparación maravillosa, especial para aquellos que les gusta degustar cosas más exóticas, de seguro este será un montaje que los deleitará.

A mi parecer, el fondo fue una fusión maravillosa, que potenciado con una cepa blanca reserva de un Castillo de Molina chardonnay, del año 2008, logra maravillar al paladar por ser un brebaje amistoso, alegre y juguetón por sus toques burbujeantes. Excelente elección de maridaje.

Para coronar la noche, tuve el placer de conocer a la nueva repostera de Amares, quien con pasión por las batidoras dulces se vino vivir a Antofagasta tras las insistentes ofertas Gisselle, fiel amiga.

Como debut presentó Texturas de Chocolate, un timbal achocolatado con una primera capa base de bizcocho de vainilla, en el centro un relleno similar a un mouse de chocolate, pero con más espesor y terminado con una cobertura de crema de chocolate. Al costado una tacita con sorbet de frambuesas, perfecto para templar papilas. El postre estaba delicioso, para nada empalagosos, lo que me animó a comer sin medida esta delicada preparación.

Me gusta la idea de visitar un restaurante cuyos dueños son chef, creo que entrega un plus maravilloso, eso de ver caminar libremente por el salón a los chef da una sensación de cercanía con las mixturas, situación que por lo general está en conclave dentro de la cocina.

Me encanta Amares, tiene miles de simbologías que lo han convertido en un lugar mágico, donde la pasión por la buena mesa se despliega entre sus comensales, quienes tras varios meses de puesta en marcha los acompaña día a día para lucir una magnífica propuesta.

Ahora en Restonomía puedes encontrar los mejores restaurantes de Iquique, sólo debes ingresar a www.restonomia.cl

20.05.2010 • publicado en [De Mesa en Mesa](#)

ETIQUETAS: [AMares](#) • [Gisselle Cristino](#) • [Langosta con Rissoto Sepia](#) • [Langosta en Amares](#) • [Pablo Godoy](#) • [postres Texturas de Chocolate](#) • [Pulpo al Olivo](#) • [restaurantes de antofagasta](#) • [restonomia](#) • [restonomia antofagasta](#) • [restonomia.cl](#) • [restonomia.cl antofagasta](#)



Sé el primero de tus amigos a quien le guste esto.