

De Mesa en Mesa



Mágica fusión en Amares

Si debo reconocer a un restaurante en Antofagasta, ese es Amares, el talento de Giselle Cristino y Pablo Godoy, chefs propietarios del lugar, ha superado todas mis expectativas.

por [Lorena Rapimán](#)

lorapiman@restonomia.cl



Comparte esta entrada:



Luego de recibir la invitación de Pablo, me alegro de saber que iré a uno de mis restaurantes preferidos del último semestre, me refiero a Amares. Y aunque recorro varios sitios al mes, creo que este se ha ganado un cariño especial de mi parte.

La cita era para hacer una degustación de la carta que está pronta a ser lanzada. Comencé la noche con un Chicha Sour, que es un brebaje a base de maíz morado fusionado con pisco peruano. Estaba sabroso, tenía toques alimonados, pero nada invasivo, perfecto para iniciar la degustación.

Como entrada presentaron en un Dueto de Apanados que consistió en chicharrones mixtos –productos del mar con distintos tipos de apanados y marinados- y en otro plato Trilogía de Ostiones.

Comencé por el chicharrón que estaba preparado con pescado, pulpo, locos, todo con un marinado exquisito y reconocible para el paladar: cebollita morada pluma, pimentón, cilantro y limón. Luego seguí con Camarón Apanado en Panco, que de cama tenía un puré de camote y salseado con mágica salsa *nikkei*. El camarón tenía un apanado consistente y crujiente, dorado en su punto.

La Trilogía de Ostión contaba con tres preparaciones muy diferentes entre sí: saltado de ostión, ostión al pesto y el broche de oro, ostión maracuyá. Todas con un sabor original y gratamente sorprendente.

Las entradas presentaron una fusión de ingredientes bastante interesante, además contaban con una sazón perfecta y un vanguardista montaje.

Luego seguí con Seco de Cordero acompañado de Arroz Criollo y Puré Tacu-Tacu. Una preparación trabajosa para el cordero, ya que necesita de varias horas de reducción para concentrar todo el sabor. Sobre el cordero se posaba una salsa con claros tonos a chimichurri, definitivamente una excelente fusión.

Para los que siguen esta columna no será novedad leer que soy fanática del arroz y creo que para una preparación como esta, lo más adecuado es este cereal. Los tonos verdosos que le entregaba el cilantro y algunos granos de choclo peruano presentes, le otorgaban singularidad. Al costado se ubicaba un puré tacu-tacu, que es la molienda de arroz y frijoles.

La preparación era potente, con harta fuerza en sabor, aromas y texturas, por lo que no podía ser maridado de otra forma: una copa de cabernet sauvignon era preciso para este plato y no se podía esperar menos que un vino reserva.

Luego, para templar mis papilas, probé un postre preparado por "Mumi", la pastelera de Amares, una joven chef que llegó a Antofagasta hace algunos meses y al parecer es una artista de lo dulce. Esta vez me sorprendió con Prestigio Amares, creación inspirada por el clásico chocolate relleno de coco.

El montaje delicado, juguetón pero de pinceladas finas me sorprendió. En la base contaba una capa de bizcocho de chocolate, al estilo de un *brownie* - bien húmedo- luego un relleno de coco rallado y al final una capa gelatinosa de Bailey's. Comerlo fue como pisar el paraíso.

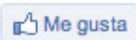

Estaba exquisito y además fui atendida con un servicio intachable que me hizo que estar ahí se convierte en una verdadera experiencia gastronómica. Si usted es sibarita, este es un restaurante imperdible del norte de Chile.

Deseo larga vida para Amares, se ve amor en lo que hacen. Felicitaciones.

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

03.09.2010 • publicado en [De Mesa en Mesa](#)

ETIQUETAS: [AMares](#) • [Chicha Sour](#) • [Dueto de apanado](#) • [Prestigio Amares](#) • [restonomia antofagasta](#) • [Restonomía Calama](#) • [Retsonomía Iquique](#) • [Seco de Cordero](#) • [Trilogía de Ostiones](#) • www.restonomia.cl

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