



Giselle Cristino y Pablo Godoy, chef y dueños del Amares Bistro & Bar

EQUILIBRIO DE SABORES

Lo suyo es la fusión. Una apuesta por la mezcla entre sabores peruanos, nipones, chilena y hasta un toque italiano es la que presenta el nuevo restaurante Amares que quiere ser una alternativa entre los manteles antofagastinos. Pero cuidado con confundirse porque no hablamos de un restaurante ultra sofisticado, sino un uno acogedor donde la especialidad parece ser la dedicación y cordialidad. Descubra aquí los ingredientes.

por Percy Peña Vicuña/ fotografía Andrés Gutiérrez V

A primera vista los chef Giselle y Pablo son dos extremos en perfecto balance. Ella menuda y muy conversadora; él más alto y reflexivo, representan un contraste, que al igual que en la cocina, al unirse como ingredientes generan muy buenas recetas.

Pocos días después de su apertura nos invitaron a conocer su restaurante que ha tenido un éxito indiscutido por ser una opción diferente e innovadora para los paladares locales y que inaugura el concepto de Bistró en la ciudad. Según Giselle y Pablo este concepto tiene su origen en Europa en restaurantes pequeños que son atendidos por sus propios

dueños que también son los chef, todo en un estilo muy casual que permite una mayor cercanía con los clientes, pero con una oferta culinaria muy elaborada. Un Bistró entonces cumple con las expectativas de ser un lugar "bueno, bonito y barato".

El Amares destaca por tener una propuesta de mezclas y buenos equilibrios. "Le llamamos Costa fusión, porque nuestro fuerte son los mariscos y pescados, pero además incorporamos varios tipos de carnes", explica Pablo.

De hecho el nombre del restaurante juega un poco con las palabras "mar" y "res", pero también con la buena atención con mucho cariño que se traduce en "amor". Giselle comenta que uno de los

principales ingredientes de su cocina son los ajíes amarillos, pero ojo que esto no significa que sea una comida con mucho picante sino sabrosa. Han adaptado el sabor a los gustos de los paladares diversos.

Así la fusión de sabores se integra por la cocina peruana con mezcla de elementos japoneses, chilenos y hasta italianos por las pastas con mariscos. Pablo aclara que hablamos de "fusión" y no de "confusión", ya que un error frecuente de algunos chef es presentar platos con una mezcla indiscriminada de elementos que terminan perturbando al comensal.

¿Los platos más populares? Sin duda los varios tipos de ceviches,

tiraditos, la tilapia de locos y el lomo saltado. Cada uno de ellos con un sabroso secreto que hace diferente la experiencia de comer.

Espacio y comodidad

Amares cuenta con una atractiva cava que permite tener una variedad de vinos, donde el cliente puede entrar y elegir la botella de su elección. Pero eso no es todo, porque también apuestan a que la experiencia del maridaje sea altamente placentera con un novedoso sistema de copas de vino dependiendo de los platos elegidos. Y no sólo vino porque también ofrecen una interesante oferta de cervezas artesanales.

Si hablamos del espacio, todo está pensado para que el cliente se sienta a gusto. El concepto de diseño es un balance entre lo moderno y rústico de la madera, con un cuidado equilibrio. "Queremos que la gente venga, disfrute de la comida y bebidas en un ambiente casual ya que permite que te quedes", dicen Giselle y Pablo.

Sin duda, Amares Bistro & Bar es una excelente opción para paladares exigentes en un ambiente casual.

Radiografía Culinaria Amares Bistro&Bar

Capacidad: 85 personas (eventos 120 personas)

Rangos de precios:
entradas de 4 mil a 7.200; principales 5.900 a 8.200.

Está en: Antonino toro 995, www.amares.cl



A la mesa...

Comenzamos con el aperitivo estrella del restaurante, el Amares Apple hecho a base de pisco, jugo de manzana, jugo de limón, con toques de jengibre, goma y hielo. Sin duda adecuado para quienes prefieren un coctel más dulce al empezar.

La entrada fue el ya comentado Ceviche Amares hecho a base de dorado, acompañado de una salsa verde que le entrega una ligereza necesaria. El plato también incorpora cebolla morada, choclo y camote peruano en una presentación decorada por plátano frito. Cumple lo que promete ya que es una entrada muy fresca y sabrosa.

Seguimos con un principal también de gran demanda en el restaurante. Se trató de una Tilapia a la plancha con salsa de locos y puré verde de habas cremoso. Si la idea era encantar lo consiguieron ya que este pescado de origen ecuatoriano viene acompañado de una salsa generosa y el puré es un complemento perfecto, todo en una presentación muy atractiva.

Estos dos platos los maridamos con una copa de Cabernet Sauvignon Blanc 2009 Castillo de Molina. Una excelente alternativa.

Llegó la hora del postre y Giselle y Pablo nos sugirieron un Suspiro Limeño. Probablemente lo hubiéramos descartado debido a que suele ser en extremo dulce y no lo logras terminar. Una vez más nos sorprendieron con una versión reducida en dulce sin perder el característico gusto, cubierto por una capa de merengue y un fondo de canela inolvidable. "Mi Suspiro Limeño" viene acompañado de una cucharada de helado de vainilla que nos hizo agradecer esta cena con muchas ganas de volver.

