

"Puerto Bellavista", sabores del mar en Santiago de Chile

Por Loreto Oda Marín | 19 Febrero, 2016 - 12:51



Esta marisquería y cantina posee una carta, como bien lo dice su nombre, con una impronta marina, en la que se recurre a los productos locales y ciertas preparaciones típicas chilenas.

Con una decoración ligada al mar, en la que predominan la madera y los adornos relacionados a la pesca, se presenta "Puerto Bellavista", un restaurante ubicado en uno de los polos gastronómicos de Santiago de Chile, el Patio Bellavista.

Esta marisquería y cantina posee una carta, como bien lo dice su nombre, con una impronta marina, en la que se recurre a los productos locales y ciertas preparaciones típicas chilenas.

Para partir se puede optar por unas sabrosas machas a la parmesana, provenientes de Castro o de Caleta San Pedro, en la Cuarta Región. A la mesa llega un molusco fresco, de buena textura y cubierto con un rico gratin. La preparación tiene un especial sabor gracias a sus reducciones, una de vino con orégano y otra de queso. Para que la magia sea completa, vienen en concha.



También hay unas sabrosas calugas de pescado fritos al limón, de buen porte y textura; unos blandos y succulentos locos con mayo; un salmón curado por 48 horas en sal de mar de Cahuil con salsa de maracuyá, leche de tigre de miel de palma, rúcula y palta, combinación que le da una personalidad especial al plato, en el que las salsas cumplen un rol importante.



Al momento de pensar en los fondos, hay un fresco, crocante y entretenido salmón envuelto con papas al hilo, ragù de verduras y salsa de almejas a la albahaca; una bien lograda reineta parmesana con camarones, papas, tomate y cebollas; además de unos frutos del mar sobre papas nativas con risotto mote y cebollín.

Un plato que cautiva por sus combinación de ingredientes, logrando gustos potentes, es la pasta artesanal italiana con calamares y camarones en una salsa de tomates, vino tinto, merkén y longaniza ahumada.

Un plato que cautiva por sus combinación de ingredientes, logrando gustos potentes, es la pasta artesanal italiana con calamares y camarones en una salsa de tomates, vino tinto, merkén y longaniza ahumada.



En lo que respecta al pescado frito, un plato típico dentro de la gastronomía chilena, hay con batido tradicional; a las hierbas y ajo chilote; y al merkén con miel. Un buen acompañamiento es el cremoso y delicioso puré rústico a la antigua.

Si bien este colorido restaurante, que fácilmente podría evocar a esas coloridas casas que pueblan los cerros del puerto de Valparaíso, incluye recetas características del país, se empeña por aportar un toque distintivo y gourmet, siendo ese uno de sus sellos.