

¡Falta publicidad! Descubriendo restaurantes



Por Epicuro
22 de Enero de 2012



“Allpa funciona bien en semana, pero me parece que el numeroso público que acude los días sábado y domingo no tiene todavía idea de que existe esta nueva galería...”

El nuevo Hotel Sonesta se halla junto al Mall del Sol. Creo que los guayaquileños aún no han encontrado el corredor que lleva a la galería comercial Sonesta, donde ya se instalaron restaurantes como La Tablita del Tártaro, News Café, Puerto Moro y Allpa. Aquellos tienen tres meses de vida, pero prometen porvenir.

Por lo pronto visité Allpa. La decoración ha sido realizada con muy buen gusto. El ambiente es elegante sin que se hayan disparado los precios. La mesa está bien puesta, luciendo hermosos cubiertos, copas grandes adecuadas para mover o catar un buen vino. Como estaba solo pedí media botella de Merlot Errázuriz Reserva 2010, la que tiene un precio razonable (\$ 15). Errázuriz nunca falla: me agradó mucho.

Reitero el consejo de proponer medias botellas para los clientes sin compañía. En realidad la carta de licores propone una selección que oscila entre \$ 15 y \$ 50. Las 40 etiquetas han sido muy bien elegidas y me encantó aprender del maître que unos de los vinos más solicitados eran el Enigma (Chardonnay con dos medallas de oro en Mendoza) y el Paradoja, ambos ecuatorianos.

Estamos aprendiendo que nuestra tierra puede tener excelentes botellas. Siempre incentivaré aquel nacionalismo, lamentando los prejuicios absurdos. Desde el 2006 respaldo aquellas producciones de Dos Hemisferios y de su enólogo argentino Abel Furlán, la dedicación y preocupación de Pablo Taramelli.

Proponen como tentempié unas rebanadas de pan baguette con una salsa de mantequilla, ajo y perejil. En la carta escogí unos scallops caramelizados (conchas peregrinas) servidas sobre

ensalada de col con mayonesa: crocantes, pero podrían ser más suaves disminuyendo el tiempo de cocción. La corvina en salsa de camarones es irreprochable, pues el pescado ha sido bien seleccionado, cocido en su punto, guardando un ligerísimo toque ahumado.

El sous-chef que preparó mis platos es Érik Sánchez, ya formado en el Hotel Hilton Colón. Como postre me sirvieron un brownie (negrito) hecho con un buen chocolate acompañado de un helado de vainilla. Allpa arrancó bien y busca la superación. Pienso que pueden ser mucho más creativos en el futuro.

La galería comercial Sonesta merece ser más conocida, pero desdichadamente no se le hizo ninguna clase de publicidad. Todos los restaurantes que se instalaron allí realizaron sustanciales inversiones. La competencia es fuerte, pues se tiene acceso a la galería cruzando el patio de comidas del Mall del Sol.

El menú de Allpa es extenso. Por lo pronto recomendaré la canasta de patacones como entrada. Viene rellena de mariscos bañados en una salsa de albahaca. Es buena la crema de papas, si van con la familia. Los magrets son láminas de pato (pechuga) tratados con una salsa de peras al vino tinto.

Uno de los platos más solicitados es el filete miñón típico con su salsa de champiñones, tiras de tocino. Encontrarán pastas clásicas: fettuccini, spaghetti al pesto, varios tipos de risotto.

Allpa funciona bien en semana, pero me parece que el numeroso público que acude los días sábado y domingo no tiene todavía idea de que existe esta nueva galería a la que se tiene acceso por un largo y estrecho corredor. Recomiendo y considero imperativo que se ponga a la entrada del corredor un aviso grande o luminoso con el nombre del sitio y la lista de los restaurantes.

epicuro44@gmail.com