

una fiesta del vestirse como mujeres". "La carta es una mezcla de recetas que parece hacer gala de heterodoxia, pero que, a la postre, no tiene norte". En definitiva, este local mereció cuatro tenedores.... También fue al HAPPENING (2332301) y le otorgó siete tenedores "...para una iniciativa que nace en Buenos Aires y que en Chile se duplica igual de perfecta y elegante": "En este restaurante reinan la parrilla, la carne, la verdura grillada y el chorro de aceite de oliva"... El CAFÉ SANTA FE (7382011) recibió cuatro tenedores por parte de Cabezas del que opinó: "Si a su mesa llega una tortilla de trigo, queso derretido con unos cuantos camarones pequeños y otra tortilla encima, ¿qué pensaría? Lo más seguro: que es algo apetecible. Y tras probarlo, que es algo rico. Pero si le cobran cinco mil pesos por este elogio a la sencillez, ¿no pensaría algo más y no precisamente algo gentil?". "Como para perder, un poco, la fe"... Otra de sus críticas fue para el SUSHI DELI (2173137) al que también calificó con cuatro tenedores dado que: "No parece restaurante japonés sino un local de familia donde se come sushi. Tan informal, que a veces se amontonan platos en la barra. Mal eso". "...el servicio es rápido y hay cuatro menús que resultan convenientes por su relación cantidad-precio". "El local es pequeño pero el corazón

grande"... La semana siguiente escribió de la PIZZERÍA ROMA (2261752) del La Reina que recibió cinco tenedores. De este local opinó: "...la comida, es un hallazgo. La masa de la pizza es delgada, el queso va en su justa medida y los ingredientes son de primer orden". "No son precios de ocasión, pero que los valen, los valen. Y las pizzas también"... Otra de sus incursiones fue al ALMAVIVA (2297907) al que dio cinco tenedores. "...luego de ver la oferta de ensaladas asalta un *déja vu*. Como si el Almazaviva fuera un Tip y Tap pero teñido fuertemente de hispanidad". "Una recomendación para quien vaya, la tarta de manzana asada. Y otra más, para los del lugar: la atención es gentil, pero no muy despierta", escribió Cabezas.

Rodolfo Gambetti (Las Últimas Noticias) concurre al recién abierto KEBABS (3353083) que se especializa en carnes asadas en forma vertical (gyros). Este nuevo local ofrece arak, humus, babaganuj y una serie de productos gastronómicos del Medio Oriente y de acuerdo a lo escrito por Gambetti: "Un golpe de sabores bien definidos por poco dinero"... En otra columna gastronómica escribió de EL MADROÑAL (2336312): "Las hojas de la carta de El Madroñal no caen, sino que se renuevan en la temporada otoño invierno. Toman lugar las verduras de la temporada, aparece la carne de caza y siguen presentes los

productos del mar en el luminoso local de Vitacura"... También estuvo en el CUEROVACA (2466351) y opinó: "El CueroVaca es una propuesta muy específica, para un sector de la actividad nacional que espera buen servicio, sin estridencias; que quiere buenos productos y bien hechos, para lucirse en una invitación que apunta más a lo que se contactará que a los rebuscamientos culinarios"... Otra de sus incursiones gastronómicas fue a EL VEGETARIANO (6397063), el nuevo establecimiento de Alejandro Wedeles, y destacó que "La carta actual, amplísima, incluye variaciones sobre huevos, tortillas, omelettes, cremas y sopas, pastelería, frutas y helados, agregados dulces y lácteos". "...solicitos camareros reciben a quienes llegan a disfrutar de las ventajas de salud y precio, de la comida vegetariana"... Gambetti también escribió de COCINA CON GRACIA (72-361296) el nuevo establecimiento que posee Viña Gracia en Totihue (cerca de Requínoa) cuyos platos fueron diseñados por Lucía Santa Cruz, en armonía con los vinos. "Los menús constituyen degustaciones, con tres platos en pequeñas porciones y un postre, planificados para recorrer las características de estos vinos de singular etiquetas y nombres propios como Temporal, Ocasión o Caminante"...

Begoña Uranga (Revista del Sábado) fue otra de las críticas que visitó el HAPPENING (2332301) "...que viene precedido de un gran prestigio por sus dos locales en Buenos Aires - uno en el exclusivo Puerto Madero - y sus más de cuarenta años de experiencia". "El local necesita aun marcha blanca. Inexplicablemente, un asado de tira de apetitoso y tentador aspecto, resultó de una dureza digna de mejor causa. A pesar de que nadie espera la consistencia de un filete, el prestigio del establecimiento justificaría sobradamente sacarlo de la carta o prepararlo adecuadamente"... En una visita a la ciudad de Punta Arenas concurre al restaurante LOS GANADEROS (61-214597) del que opinó: "La carta está hecha para dar el gusto a sus numerosos y fieles clientes, en la que se puede probar la excelencia de los fogones de la casa". "Claramente este no es un lugar para vegetarianos"... En otra ocasión escribió del BRISTOL (6393832), restaurante del Hotel Plaza San Francisco y de su chef ejecutivo Guillermo Rodríguez, escribiendo: "¿Cuál es la clave de su éxito? ¿Por qué todos coinciden en calificarlo como un gran y talentoso maestro? Simplemente porque ama lo que hace. Se dedica con apasionada vocación a su trabajo, estudia, investiga, se preocupa de estar al día, sin caer en ridículas exageraciones de vanguardias mal entendidas y es generoso en compartir su inmenso talento"...

Sus cartas, comentarios y noticias a:  lobby@entelchile.net