

## BLOG

### Dato del mes: Hotel Cumbres Vitacura

Gastronomía

Por Gabriela Hales | 28 December 2018



#### Gabriela Hales

Periodista amante de la buena mesa, de los sabores y de las experiencias de una rica gastronomía y una acogedora cama en un lindo hotel. Feliz con la música, los viajes y ¡Netflix!

Más publicaciones »



Este mes es muy especial. Con una combinación de caos en la ciudad versus sentir que se va un año más y que tratamos de comprender qué hicimos mal o qué hicimos bien o de forma correcta, y claro, nos detenemos a pensar cómo enfrentar el 2019. Por esta reflexión personal mi idea fue arrancarme por un fin de semana a un rico hotel urbano de nuestra ciudad y a sacar ahí mis propias conclusiones: Hotel Cumbres de Vitacura.

Pasé muchas veces por fuera y su imponente arquitectura no deja a nadie de sorprender.

Un edificio vidriado que tiene una estructura radial que otorga al hotel de 225 habitaciones un carácter transparente y abierto con vistas impresionantes hacia varios puntos de la ciudad como la

NUEVO  
HIDROLÁGENO® Q10  
COLÁGENO HIDROLIZADO 10 g

COMPRA ONLINE



#### FILTROS CARAS

- Arte
- Belleza
- Cine

cordillera de los Andes, el cerro Manquehue, y el verde del club de Golf Los Leones. Desde los grandes ventanales del piso 17 donde está el increíble restaurante The Glass se pueden apreciar también estas vistas. A cada lado, dos amplias y acogedoras terrazas hacen que este lugar tenga un encanto especial y que de noche sea una maravilla.

Diseño del arquitecto Rodrigo Errázuriz y el interiorismo por Enrique Concha & Co.



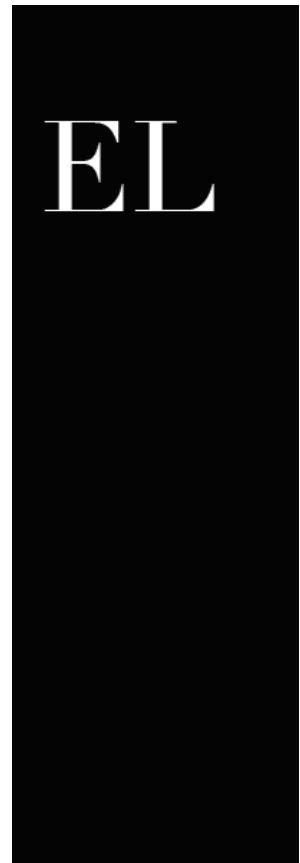
Y aquí me detengo, desde el *check in*, directo me llevaron a mi habitación en el piso 9, con todas las comodidades que uno necesita y con una recepción de primera. Luego al piso 17 a recibir mi *welcome drink*. Una barra con muchos cocteles de verano y con una tabla de mar y tierra que realmente se las recomiendo. Debo destacar la coctelería de verano. Un rico sour Cumbres – pisco 3R, jugo de Maqui, flores comestibles, triple sec y goma. Una delicia. Y no dejen de probar el Green Gin – Gin Beefeater, triple sec, limón y rodajas de pepino.



En este precioso hotel y su entorno uno se olvida que está en la ciudad.

La otra vez me preguntaron, si yo visitaba cada lugar sobre el que escribía y me dio risa. Nunca podría hablar de mi experiencia gastronómica, sin poder saborear la fascinante vida que encierran estos lugares y sus propuestas, tales como cartas

- Ciudad
- Cultura
- Decoración
- Deportes
- Gastronomía
- Libros
- Moda
- Música
- Panoramas
- Política
- Salud
- Sexo
- Sociedad
- Teatro
- Tecnología
- TV
- Viajes



LO MÁS LEÍDO

nuevas, productos cosechados por ellos mismos, rescate de tradiciones a través de algunos platos, entre muchas otras cosas más.

Mi tour continuó en el spa, uno de mi sectores predilectos. Junto a esa zona una gran piscina y bajo techo, medio escondido, un amplio jacuzzi y en la zona de los masajes un ambiente de relax puro.

Esta vez probé el masaje de luxe: masaje, exfoliación e hidratación corporal y el hidratante de cacao. Este me transportó a un mundo dulce donde todo el aroma te hace sentir en las nubes.

Un total de 50 minutos de increíble experiencia.

Debo contarles además que una de las chicas del spa, que además hace tratamientos faciales muy completos, nos contó que trabajó por años en cruceros y que uno de sus clientes fue George Clooney, ¡qué envidia!

Finalmente ese día era para seguir entre la piscina al aire libre y terminar en el jacuzzi. Publico que vimos muchas parejas y alguno que otro famosillo que no me gustaría comentar sus nombres para respetar la privacidad del hotel (pareja muy linda).



Luego la ruta siguió al anochecer en el restaurante The Glass y atenta para probar las delicias del destacado chef Claudio Ubeda quien nos muestra una cocina chilena renovada, donde antiguas recetas tradicionales chilenas las lleva hoy a la mesa con técnicas modernas.

Este chef ha pasado por destacados hoteles y en el 2002 estuvo casi tres años en el hotel Ritz de Paris, donde aprendió muchas técnicas y fue una de sus inolvidables experiencias. En nuestro país fue premiado por la revista Wikén como el mejor restaurante de cocina chilena moderna del 2016, por la revista La Cav, como una de las 10 mejores aperturas 2016/2017, por el Círculo de Críticos Gastronómicos como la Cocina Chilena Destacada en 2016 y por Cookings, como uno de los tres mejores restaurantes de hotel de Chile.

1. El mejor show internacional de 2018: Roger Waters, por fallo fotográfico
2. Plan Corazón en París o qué hacer para que tu amiga supere a su ex
3. El disco chileno de 2018: "Latinoamericana", de Álex Anwandter
4. 2018, el planeta urbano y tres discos para destacar: J Balvin, Rosalía y "Black Panther"
5. Dato del mes: Hotel Cumbres Vitacura
6. El "nuevo lujo" lento
7. The Sinner: Sobre traumas y crímenes

Muy merecidos estos premios después de todo lo que probé.

Partimos con unos locos con papas mayo con un crumble de cebollas y nos cuenta que él utiliza algas y salicornias –que son espárragos de mar que crecen en los humedales y marismas de Chiloé- para darle sabor y así no usar la flor de sal. Estaban realmente deliciosos.

Hay que destacar también que este restaurante es el único que tiene los erizos al cajón (cuando no están en veda) que se sirven en un cajón de pan brioche con una salsa de carne caliente.

Esta vez quiero destacar dos fondos de esta excelente y nueva carta que estaba recién estrenada.



Este pescado es confitado con aceite de oliva y grasa de pato y se especia con yerbas y láminas de cebolla. Se cocina a baja temperatura y el puré de avellanas chilenas es algo único, demasiado sabroso y este salmón se acompaña con unos ricos vegetales salteados en mantequilla con ciboulette. Un plato muy recomendado para quienes gustan de los pescados.



Un rico capeletti de cordero, que es un ragout de cordero que se hace con albahaca y tiene además queso de cabra adentro y se sirve en una reducción de crema con pimienta y un ragout de berenjenas con tomates secos y mozzarella.

Esta pasta estaba muy bien preparada y la mezcla con el ragout de tomates, berenjenas, albahaca y mozzarella ofrece un plato diferente y muy bien logrado.

Y llegaba el momento dulce de la noche. Mucha variedad de postres como el tiramisú de cola de mono, dúo de chocolate crujiente de almendras confitadas, creme brulée, entre otros, y me incliné por pedir el siguiente, por lo novedoso:



Un cheesecake deconstruido con leche de cabra que viene con una tierra de murta, con quínoa deshidratada, con berries y acompañado de un sorbete de frambuesa. Destacan acá sus sabores y la excelente presentación.

La deconstrucción es un término acuñado a los años 90, principalmente para definir la escuela de cocina a cargo de Ferrán Adrià. Tendencia donde los platos tradicionales se reinventan con nuevas y creativas preparaciones que intentan potenciar la preparación original.

Les cuento que el Hotel Cumbres Vitacura es parte de la colección de Hoteles Cumbres, a la cual pertenecen también Hotel Cumbres -San Pedro de Atacama, Hotel Cumbres – Lastarria y Hotel Cumbres – Puerto Varas.

Para finalizar mi último dato del 2018, los dejo con este especial programa para ir en pareja, como para cerrar el año, ¿no lo creen?

#### **PROGRAMA HEALTH RETREAT**

Experiencia Cumbres de relaxo al 100%.

Una noche de alojamiento para dos personas- habitación doble, desayuno buffet, botella de vino espumante, masaje de relajación con Aromaterapia ( 30 minutos) y limpieza facial ( 30 minutos) para dos personas, uso de piscina y jacuzzi.

Precio: \$205.850.-

Válido hasta el 28 Febrero 2019

**Reservas a:** [reservas@hotelescumbres.cl](mailto:reservas@hotelescumbres.cl)

**Dirección:** Av. Kennedy Lateral 4422, Vitacura, Santiago.

**Teléfono:** [\(56\) 2 24145000](tel:(56)224145000)

## Comentarios

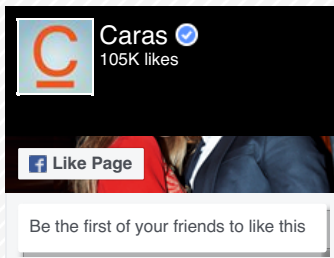
0 Comments


Sort by **Newest** ▾


Add a comment...

 Facebook Comments Plugin

### FACEBOOK



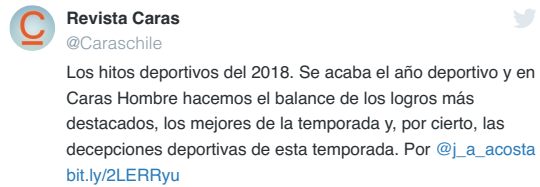
Caras   
105K likes





Be the first of your friends to like this

### TWITTER

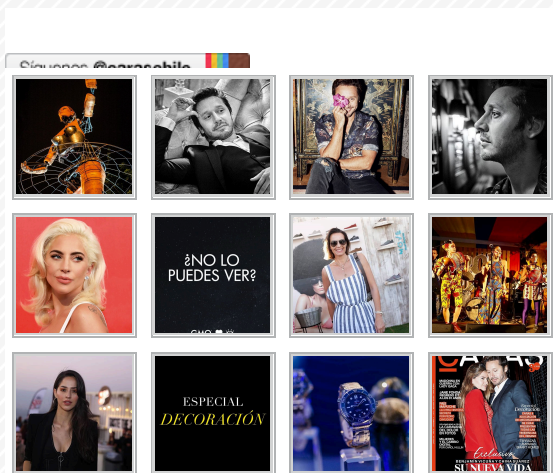
Tweets by @Caraschile 




 **Revista Caras**  
@Caraschile 

Los hitos deportivos del 2018. Se acaba el año deportivo y en Caras Hombre hacemos el balance de los logros más destacados, los mejores de la temporada y, por cierto, las decepciones deportivas de esta temporada. Por [@j\\_a\\_acosta](https://bit.ly/2LERRyu)

### INSTAGRAM



Caras Chile 

Grid of 9 images: 1. Sports equipment, 2. Man in suit, 3. Man with pink flower, 4. Man in profile, 5. Woman with blonde hair, 6. Text: ¿NO LO PUEDES VER?, 7. Woman in striped dress, 8. Party scene, 9. Woman in black, 10. Text: ESPECIAL DECORACIÓN, 11. Water bottle, 12. Movie poster for 'SUSANA WIDIX'.

 COMUNIDAD CARAS

### LO MÁS LEIDO

1. País mapuche: la otra historia secreta
2. Año Nuevo en el puerto
3. La guerra de las divas
4. Los esenciales de Santiago a Mil
5. El mejor show internacional de 2018: Roger Waters, por fallo fotográfico

