

BLOG

Dato del mes: Las majadas de Pirque

► Panoramas

Por Gabriela Hales | 06 June 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 »



Muchas de nosotras quedamos fascinadas con la reciente boda real del príncipe Harry y Meghan Markle. Una boda de un príncipe inglés con una actriz norteamericana donde nos muestra que la monarquía británica da paso a la modernidad rompiendo parte de sus tradiciones y a pesar de venir de mundos o realidades tan distintas esta maravillosa boda nos reafirma que “el amor todo lo puede”. Todo un sueño de hadas y claro, ¿quién no jugó cuando niña a ser princesa?

Y para las princesas de nuestro país les dejo este dato del mes: ni más ni menos que un palacio, el Palacio de las Majadas de Pirque y a tan solo 50 minutos de Santiago.

Un parque de ocho hectáreas y un palacio restaurado y habilitado de 2.000 m2 para recibir a todos quienes quieran celebrar todo

FILTROS CARAS

- Arte
- Belleza
- Cine

tipo de encuentros y es el entorno perfecto que se vive en este fantástico lugar. Este palacio fue construido en 1907 por el arquitecto Alberto Cruz Montt, nacido en Valparaíso en 1879 y quien construyó también el Palacio Astoreca, el palacio Ariztía, y la facultad de Artes de la Universidad de Chile. Una de sus obras más conocidas es el Club La Unión.

El 2010 Wenceslao Cesares, Pablo Bosch y Diego Valenzuela decidieron restaurarlo y el encargado de la reconstrucción fue el arquitecto Teodoro Fernández – Premio Nacional de Arquitectura 2014 – y lo convirtió en un acogedor Centro de Conversaciones que contribuye al crecimiento social en Chile. Y frente a él construyeron lo que hoy se llama Residencia, un hotel de 50 habitaciones y todas con vista a milenarios árboles y perfectamente decoradas con un toque minimalista, un restaurante y un bar en medio de un parque centenario.



Acá se puede venir con amigos, en familia y, en especial, en pareja teniendo al frente este palacio donde se respira un aire muy romántico. Me cuentan que han venido a pedir matrimonio y todo está más que dispuesto para esa ocasión: Programa Escapada Romántica. La mejor champagne, el mejor vino y la excelente gastronomía liderada por la chef Pilar Rodríguez junto al sous chef Marcelo Saldaña quienes los sorprenderán con exquisitas preparaciones.

Siempre nuestra ruta es llegar tipo 12 del día y conocer el lugar donde es impactante toda la naturaleza que rodea la residencia y el castillo, con árboles centenarios y una laguna rodeada de mucha vegetación. Las habitaciones son increíbles y su interiorismo invita al descanso y a la desconexión total.

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

EL

LO MÁS LEÍDO



1. Hernán Rivera Letelier:
"Contemplar una mujer es
como mirar el cielo"

2. Dato del mes: Las majadas
de Pirque

3. Netflix: un poco de comedia
¡por favor!

Y vamos a lo nuestro. Un restaurant muy acogedor con un personal muy calificado para ofrecer la oferta de ese día. La apuesta gastronómica es una cocina de autor que consiste en preparaciones frescas con ingredientes locales, verduras y hortalizas del propio huerto, junto a una carta de vinos de las mejores viñas de Pirque. Cada mes se destaca una viña y en esta oportunidad nos tocó degustar la viña William Fevre.

Nos esperaban con el cocktail del día: vodka, mango y hielo frappé. Una delicia considerando que nos tocó un día precioso.

Pensando siempre en el concepto de compartir alrededor de una mesa probamos la fuente majadas: dos alternativas de fondos, dos acompañamientos y una ensalada. Una entraña a la grilla con un demi glasé de carne que estaba muy sabrosa, el pescado, una merluza austral que estaba macerada con aceite de cilantro y bañada en salsa de oveja y para realzar el sabor se le incorporó un vinagre de nabo y, lo que más me gustó, fue el risotto de betarraga en una cocción perfecta y un acierto. Luego vino la ensalada del huerto decorada con frescos higos. Una fuente ideal para compartir. Los postres, una delicia: un volcán de chocolate más que recomendado y una tarta de nuez con puré de mandarina y sorbet de mango.



Ya después de esta exquisita experiencia nos fuimos a recorrer la zona y encontramos a varios pasajeros aprendiendo de la Tertulia Plantss, actividad que muestra parte del mundo de la botánica

del Parque de las Majadas. Al término, en el bar del hotel junto al piano y música en vivo, un rico vino navegado con unas maravillosas sopaipillas caseras.



Otra actividad sumada a esta desconexión y tranquilidad total es un masaje con previa reserva. Te habilitan un lugar o van a tu propia habitación. La idea es regalonear al pasajero.

Ya al anochecer nos fuimos a probar la cena de tres tiempos maridados con los vinos sugeridos. Comenzamos con atún fresco sellado a la inglesa con cebollas encurtidas en vinagre de betarraga, puré de porotos negros y cebollín asado. Luego unos deliciosos ostiones salteados con un toque de vino blanco acompañado de hummus y bruselas encurtidas, y un plato que me sorprendió, por su excelente montaje: el lingote de jamón de perrill con ciruelas asadas y acompañado de topinambur. Otra muy buena opción es una suave sopa de zanahorias cocidas y asadas con hinojo y aceite de perejil. Qué les puedo decir: este equipo gastronómico saca aplausos.



Toda la experiencia vivida ese fin de semana fue inolvidable ya que todo está en sintonía. Un castillo que incita a crear encuentros y promover nuevas ideas, una residencia que posee una tranquilidad que invita a la introspección, un servicio de primera en cada uno de sus rincones, y la gastronomía de lujo maridada con los mejores vinos de la zona ¡Qué más se puede pedir!

Los dejo con el desayuno que es una oferta increíble. Frutas con semillas de zapallo, yogurt, salmón ahumado, huevos de campo, variedad de quesos, prosciutto, cereales, pan integral, café y una novedosa oferta de detox con espinaca, granada, pepino y manzana verde. Con este final uno se siente más que saludable.



Reservas a: residencia@lasmajadas.cl

Dirección: José Julio Nieto s/n Loteo Parque Las Majadas / Pirque Santiago

Teléfono: [+ 562 2330 4910](tel:+56223304910)

Comentarios

0 Comments

Sort by Newest

Add a comment...

 Facebook Comments Plugin

FACEBOOK

TWITTER

Caras 105K likes

Like Page

Be the first of your friends to like this

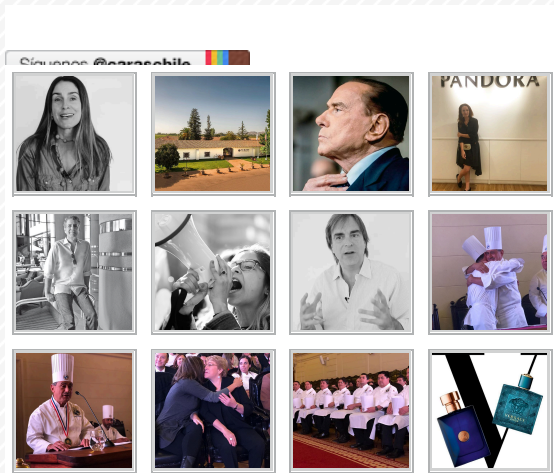
Tweets by @Caraschile

Revista Caras
@Caraschile

“El apoyo de mi papá me dio la fuerza y la valentía para seguir adelante” recuerda con alegría @mgsubercaseaux los inicios de su carrera en @caraschile y asegura que fue fundamental la contención de su familia en ese camino
#30AñosCaras #Aniversario #Cumpleaños



INSTAGRAM



COMUNIDAD CARAS

LO MÁS LEIDO

1. (CERRADO)
CONCURSO: Gana entradas para AMALUNA
2. Francisco Cerpa: “De no haber sido trans, no sería el hombre que soy”
3. Especial Hombres: En sus zapatos
4. Cristián de la Fuente: “No existe una sola manera de ser buen padre”
5. Lo haría mil veces