

CARAS

EL DIRECTORIO BLOG MIRADA C PROTAGONISTAS ESTILO TIEMPO LIBRE CULTURA FOTOS VIDEOS ECOS LA REVISTA

CARAS TV ONLINE

Buscar



BLOG

Dato del mes: Radisson Blu Santiago – La Dehesa

Gastronomía

Por Gabriela Hales | 10 August 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 »



El dato de este mes trata del amor. Un hotel que lo tiene todo para reencontrarse y, por qué no, para comprometerse. Me refiero a un precioso hotel en el barrio de La Dehesa: el Radisson Blu Santiago.

Mi estadía fue una de las buenas experiencias en la ciudad. Todo dispuesto para recibir a las parejas y con varios planes románticos que saben seducir por todo lo que ofrece cada uno.

NUEVO
HIDROLÁGENO® Q₁₀
COLÁGENO HIDROLIZADO 10 g

¡COMPRA ONLINE!



FILTROS CARAS

Surprise & Delight, Renew & Relax y Blu Love son parte de estos atractivos programas que ofrece este encantador hotel. Digo encantador porque cada espacio está decorado con mucha dedicación.

Pertenecer hoy a la cadena Blu significa la entrada al segmento de lujo en Latinoamérica del grupo Carlson Rezidor, el grupo hotelero más grande del mundo.

Hoy, mediante un servicio personalizado inspirado en la filosofía de la compañía con su lema “Yes I Can”, un espíritu de servicio, sello distintivo de Blu, que espera transformar la visita de sus huéspedes en algo único e inolvidable.

Renovados totalmente el spa Petra Spa & Wellness Center cuenta con sauna seco y húmedo, gimnasio equipado con maquinas de primer nivel. Además tiene piscina climatizada, piscina exterior, masajes con terapeutas especializados y tratamientos de belleza, que son parte de las novedades de este hotel. Recomiendo en especial la maquina **Cocoon Pro**, de tratamiento corporal de última generación, que combina calor con ejercicios, luz infrarroja, aromaterapia y ondas electromagnéticas. La cápsula individual, que es capaz de someter al cuerpo a temperaturas controladas, junto con la presencia de piedras de jade y cristales del Himalaya, también permite hacer ejercicios focalizados, lo que la convierte en una verdadera máquina desintoxicante, tonificante y esculpadora de la figura. Me sentí como nueva después de esta experiencia -me contaron que muchas personas (famosas) van mínimo dos veces por semana para someterse a esta novedosa maquina. Descubrimos así parte de los secretos de “ algunos” para mantenerse regios.

Debo agregar lo fantástica que era la suite, que me esperaba con una botella de champagne de bienvenida y con una decoración muy especial, muebles contemporáneos y camas de lujo. Amplia y con un gran jacuzzi, que en los programas románticos lo preparan con pétalos y otros secretos que se los detallaré más adelante.

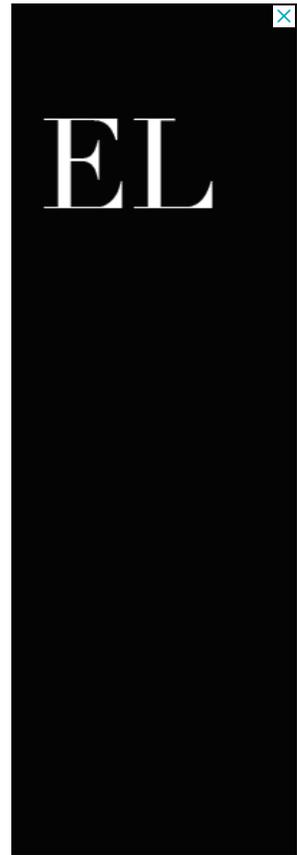


- Arte
- Belleza
- Cine
- Ciudad
- Cultura
- Decoración
- Deportes
- Gastronomía
- Libros
- Moda
- Música
- Panoramas
- Política
- Salud
- Sexo
- Sociedad
- Teatro
- Tecnología
- TV
- Viajes



Pero, sin duda, una de las mayores ventajas de Radisson BLU Santiago La Dehesa es su ubicación, en uno de los barrios residenciales más exclusivos de la capital. De fácil ruta para acceder a los mejores centros de ski de Chile y con una conectividad inmejorable con las principales carreteras urbanas.

El diseño de vanguardia, elegante y sofisticado es parte del encanto de cada espacio de este increíble hotel. Cuenta con varios living, un bar integrado a los living y un restaurante de cocina mediterránea con toques peruanos.



LO MÁS LEÍDO

1. Dato del mes: Radisson Blu Santiago – La Dehesa
2. Safe: “¿A dónde vas? No vuelvas muy tarde”



Otra de las novedades más apetitosas de Radisson BLU Santiago La Dehesa es la incorporación del destacado chef Hugo Rueda, quien estuvo a cargo de los restaurantes de Emilio Pesqueira a cargo de Emilio, Hanzo, Perú Criollo y quien ganó *Premio Miradas* como el mejor joven chef Gastronomía Peruana en Chile (2017) en Lima. Con 27 años está al mando del restaurante Zafran del hotel.

Y a lo nuestro. Nos sorprende con una rica variedad de empanaditas. Las Empanadas de Norte a Sur para compartir con tres rellenos distintos: carne, pequen y ceviche, cada una con diferente preparación y distinta masa. Muy deliciosas, en especial, la de ceviche.

Seguimos con pinzas de jaiba y su piquillos de mango: unas exquisitas y diferentes pinzas crocantes al panko, sutil reducción y brunoise de cítricos. Un brunoise es una forma de cortar las verduras en pequeños dados (de 2 a 3 mm de lado) y puede ser de vegetales como zanahoria, nabos, pimientos, etc. Esto le da un toque a cualquier presentación a la que uno quiera darle un plus. Acá la mezcla es muy peculiar donde se mezcla la pulpa de la jaiba, pollo y el camarón donde se pueden freír con panko, harina o avena y además lo mezcla con un chorrito de aceite de ajonjolí. Un verdadero acierto a estas ricas pinzas.



Insisto. Qué importante es la oferta gastronómica en un hotel. Todo se traduce en una experiencia completa y reconfortante

cuando es de primer nivel y que es lo que yo viví en esta nueva ruta.

En el plato de fondo llamado en la carta LOS FUERTES si que quedé muy sorprendida.

Risotto 4 hongos con pesca del día confit y huevo poche en tinto carmenere: Se trata de un arroz arbóreo cocido lentamente con pescado confitado en aceite de hierbas y puerro crocante, que en esta ocasión fue un fresco mero. Lleva hongos como portobello, paris, funghi porcini y frutillas y berenjena deshidratada. La berenjena quedo muy deliciosa y, para los que no tienen en su casa una deshidratadora, lo pueden hacer colocando la berenjena cortada finamente en rodajas por tres horas al horno a 75 grados y con el horno semi abierto.

Y lo más importante el huevo poche y de color vino tinto. Parece fácil, ya que se hace el huevo poche que se coloca en una olla con partes iguales de agua y vino carmenere y se espera el punto de ebullición. Mientras se mueve en forma circular hasta cascar el huevo y dejarlo pochar por cuatro minutos. Colgar y depositar en agua fría con sal y conservar y montar en el plato. Igual muy diferente pero realmente muy sabroso.



Y el momento dulce de la noche, los postres. Partimos con lúcuma en texturas, Panacotta con salsa de chocolate, praline blanco y esfera de frambuesa, luego un cremoso de chirimoya con mezcla de manjar y chirimoya y sorbet de maracuyá y praline verde, entre otros.

También probamos el cheesecake de Plátano en base de murbe de chocolate relleno de puré de plátanos, mascarpone y almendras esfiladas.

Sin comentarios, la foto lo dice todo: Maravilloso.



Les dejo los programas románticos para que elijan:

RENEW AND RELAX:

1 Noche de alojamiento para dos personas, 2 Masajes de 30 minutos cada uno, Desayuno Buffet, Uso de las instalaciones del hotel Estacionamiento (Sujeto a Disponibilidad), Check in a las 15.00 hrs. – Check Out a las 12.00 hrs.

Valores:

Habitación Estándar: \$104.900 IVA Incluido.

Habitación Suite (Tina de Hidromasaje) : \$134.900 IVA Incluido.

BLUE LOVE/NOCHE DE ANIVERSARIO:

1 Noche de alojamiento para dos personas, Desayuno Buffet, Cena Menú para dos personas, Trago de Bienvenida, Botella de Espumante, Uso de las instalaciones del hotel, Estacionamiento (Sujeto a Disponibilidad), Check in a las 15.00 hrs. Late Check Out a las 15.00 hrs. (Sujeto a Disponibilidad)

Valores:

Habitación Estándar: \$168.861 IVA Incluido.

Habitación Suite (Tina de Hidromasaje) : \$194.262 IVA Incluido.

SURPRISE & DELIGHT:

1 Noche de alojamiento para dos personas, Desayuno Buffet, Pétalos de rosas y chocolates, Botella de Espumante, Barra de Masajes, Uso de las instalaciones del hotel Estacionamiento (Sujeto a Disponibilidad) Check in a las 15.00 hrs./ Check out a las 12.00 hrs. Late Check Out (Sujeto a Disponibilidad)

Valores:

Habitación Suite (Tina de Hidromasaje) : \$44.000 IVA Incluido.

En definitiva, instalaciones de lujo y gastronomía del mejor nivel y todo en nuestra ciudad. Esta vez quise destacar estos programas como una buena forma de escapar de la rutina, en especial, tema parejas.

Reservas a: centralreservas@radisson.cl

Dirección: Comandante Malbec 12851- Lo Barnechea –Stgo.

Teléfono: [+ 56 2 2937 41 00](tel:+56229374100)

Comentarios

0 Comments

Sort by Newest ▼

Add a comment...

Facebook Comments Plugin

FACEBOOK



Caras 105K likes

Like Page

Be the first of your friends to like this

TWITTER

Tweets by @Caraschile



Revista Caras @Caraschile

En nuestra nueva edición, @paulapalaciosm entrevistó a la ministra vocera de gobierno @ceciperez1 donde cuenta de su origen, su carrera y su reencuentro con el amor. Las imágenes, al natural, bajo el lente de @mgsubercaseaux: bit.ly/2OofQ5c

INSTAGRAM



COMUNIDAD CARAS

LO MÁS LEIDO

1. Cecilia Pérez: “No siempre puedes ser la mujer valiente”
2. CONCURSO: Participa por una estadía doble en Valle Nevado
3. Generación T: Tendencias que vuelven

4. ¡Revisa las predicciones de Pedro Engel para esta semana!

5. ¡Estas son todas las actividades en Caras a la Carta!

FUNDACIÓN
ARTESANÍAS
DE CHILE

CHILOÉ MÍTICO
23 AL 26 DE AGOSTO, NIVEL 3


CASACOSTANERA

[Términos y condiciones](#) | [Información comercial](#) | [Suscripción](#) | [Contacto](#) | [Staff](#)