

BLOG

#DatoDelMes Renaciendo en mi ciudad: Renaissance Santiago

Gastronomía

Por Gabriela Hales | 05 December 2017



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 »



Estas fechas son muy esperadas pero también traen un sin fin de desgastes emocionales. La ciudad se queja, los tacos se convierten en el día a día y el stress se apodera de todos nosotros. ¿Qué podemos hacer? ¡Un break en la ciudad! Así es como llegué un domingo a un hermoso hotel urbano, después de una semana muy intensa a pasar algunas horas: Renaissance Santiago. El Renacimiento, movimiento cultural europeo del “renacer” o del “resurgir” como el nombre lo indica, significó un renacer de aquellos principios clásicos de la modernidad, y tal como el nombre de este hotel, te lleva a un

FILTROS CARAS

- Arte

renacer increíble.

Tuve una atención personalizada en la que están todos pendientes de ti. Es una experiencia guiada porque te asignan una persona que te atiende y te sugiere por dónde comenzar y te sientes muy regalado.

Para muchos el *brunch* ya se ha instalado en nuestra ciudad. *Brunch* significa la unión de dos instancias: *breakfast* y *lunch* que se fusionaron para ser una mezcla de las dos horas de comidas importantes del día. Para quienes quieren comenzar con el desayuno pero más tarde y luego seguir con una rica copa de champagne y finalizar con un almuerzo, yo encuentro genial a quien inventó este concepto gastronómico. El horario acá es de las 12.30 pm hasta las 4:00 pm. y lo encuentras en el restaurante Catae, cuyo nombre en chilote es sorpresa o asombro. Cada plato se prepara con ingredientes locales, con toques autóctonos de los hoteles Renaissance alrededor del mundo.

Siempre he sido una amante de la vida de los hoteles y hoy corroboro este encanto de pasar parte del día en uno de ellos, ubicado en Vitacura, una de las zonas más modernas y exclusivas de nuestra ciudad.



Este hotel contemporáneo es muy acogedor. Cada espacio es elegante y perfectamente decorado, tiene 181 habitaciones, siete en suite y un exclusivo piso club. Cuenta con tres bares, restaurante, piscina al aire libre, gimnasio de última generación y un irresistible spa, el Elential Fitness & Spa. Se los comento

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

porque propongo que la ruta para visitar este hotel sea la siguiente y es la que yo tomé:

Llegan al hotel y se van directo al spa, un SPA DAY, que incluye masaje, sauna, baño de vapor , tina de hidromasaje y luego piscina exterior. Completamente renovados parten al esperado y ansiado Brunch que tiene un precio de \$19.900 por persona.

Nos recibió Gladys, quien nos sugirió partir con unos ricos huevos benedictinos (huevo pochado o huevo poché, del francés *oeuf poché*) sobre un recién horneado *muffin* inglés espectacular y con su salsa holandesa. Existen muchas versiones sobre el origen de estos huevos. Lemuel Benedict, un corredor de Wall Street, reclamaba al Waldorf Hotel (1984) alguna cura para la resaca, y pidió “tostadas con tocino, huevos escalfados y salsa holandesa”. (¿le habrá resultado el remedio?) El *maître* del hotel se impresionó por la petición y lo incluyó en el menú del desayuno pero reemplazó la tostada por el *muffin* inglés como acá en el hotel.

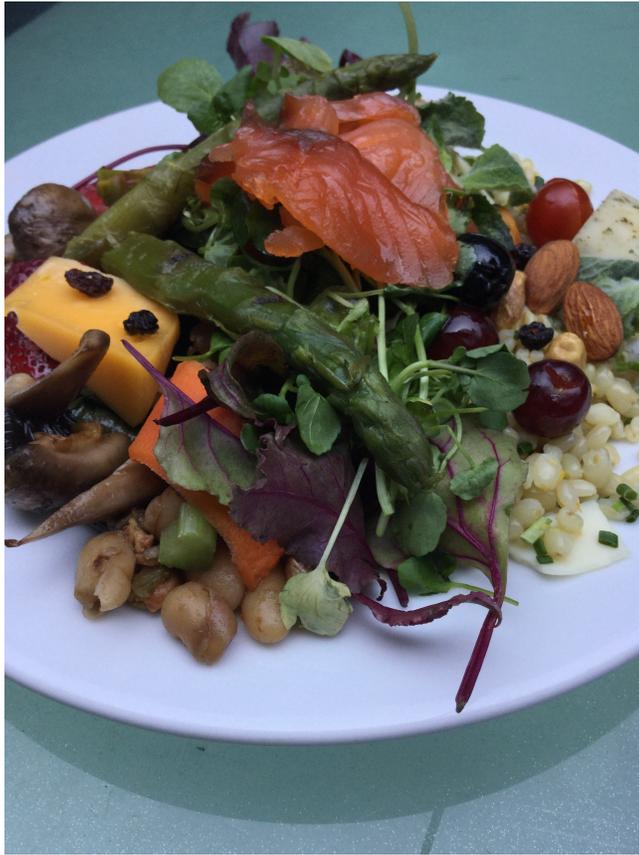
Todo esto acompañado de un buen café de grano, fresco jugo de naranja, tostadas y quesos. Tuve que trabajar mi mente para decir, cuando vi la mimosa, (champagne con jugo de naranja) y los vinos, blancos en una hielera y las botellas de espumosos, que era la hora del almuerzo. ¡Fue muy fácil!

Creo que ese es el concepto, lograr pasar del desayuno al almuerzo y de forma relajada. Este *Brunch* contaba con todo esto y mucho más.

Variedad enorme de ensaladas frías, con muchos toques exquisitos, tales como crutones, *grissinis*, *dressing* de champagne con queso azul, trigo mote con queso parmesano, seste de naranja, *pak choi* con aceite aromatizado con limón, vegetales grillados, menta fresca, granadas, cebollas asadas con frutillas, rúcula con camarones, queso de cabra y castañas de cajun, entre mucho otros sabores que encontramos en este mesón de madera para comenzar.

LO MÁS LEÍDO

1. Viña 2018: Reggaetón, le guste a quien le guste
2. “Dark”: la magnífica sorpresa alemana de Netflix
3. #DatoDelMes Renaciendo en mi ciudad: Renaissance Santiago
4. Arcade Fire: Las cosas en su lugar



Y así continuó nuestra agradable tarde en el mesón refrigerado: gravlax de salmón, uno de mis preferidos, y que es muy sencillo de hacer: cubrir el filete de salmón con sal y con un film plástico dejar en un lugar fresco por dos días marinando. Se lava bien hasta eliminar toda la mezcla de sal y agregar eneldo y listo. Una delicia para esta temporada para acompañar las ensaladas o sobre tostaditas como aperitivo. También encontramos mariscal frío, ensalada de camarón y guarniciones como cebollas perlas, pepinillos, mostazas, tabascos, rábano picante, crema ácida.

En la estación caliente, sopa del día, guarniciones como salmón ahumado, crutones, aceite de albahaca y los principales: merluza Austral con salsa de limón, lomo liso con salsa de vino, fettuccini con salsa Arrabiata. Otras guarniciones, arroz con azafrán exquisito y recomendable el puré de zanahoria con cardamomo.

También ofrecen pizza con rúcula y queso de cabra.

El menú de niños son nuggets, papas fritas, salsas Ketchup, mayonesa y barbacoa, y hay una salita con lindas carpas ahí mismo para que los niños jueguen.

Finalizamos esta experiencia en el mesón de mármol con el toque dulce de la tarde. Frutas enteras, marquisse de chocolate, creme brulee, tarta de banana, canastas de panes y bollería dulce y muchos otros postres que los comimos al lado de la piscina con mimosa en mano.



Y para finalizar un muy buen dato: el Romance package para relajarse en pareja. Este consiste en una noche de habitación doble, espumante y desayuno de bienvenida en la habitación, frutas de la estación bañadas en chocolate y experiencia de spa “Conectándose con el Alma“, 80 minutos en cabina doble, acceso a Club Lounge y uso de todas sus instalaciones. El precio es de \$225.000 más IVA.



En definitiva, para cerrar el año, Reinassance Santiago Hotel ofrece muchos planes para poder desconectarse en nuestra propia ciudad. Un rico *Brunch* con tus amigos o familia, o una escapada con tu pareja.

Reservas: reservas@rsantiagohotel.com

Dirección: Av. Kennedy 4700 – Vitacura.

Teléfono: [+ 562 2678 8888](tel:+56226788888)

Comentarios

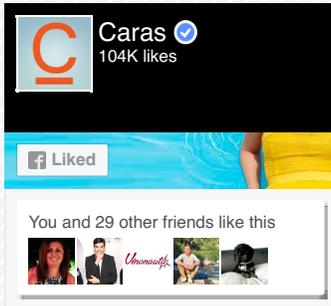
0 Comments

Sort by Oldest ▾

Add a comment...

 Facebook Comments Plugin

FACEBOOK

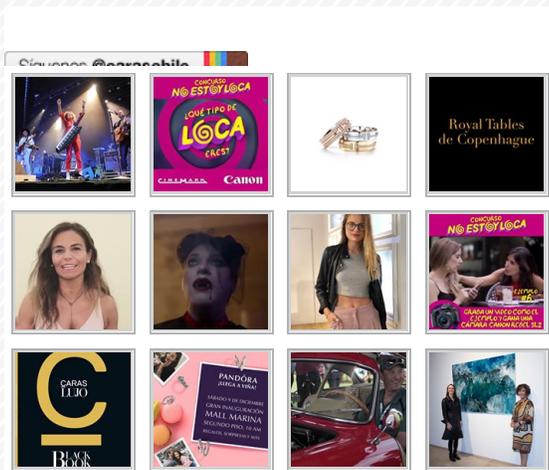


TWITTER

Tweets by @Caraschile

Revista Caras @Caraschile
"Son una banda que juega en liga aparte, que en vivo dictan sus propias reglas, y que los juicios apresurados son un ejercicio arriesgado cuando se trata de ellos", opina @sebacerda sobre el show de Arcade Fire en Chile.
caras.cl/musica/arcade-...

INSTAGRAM



COMUNIDAD CARAS

LO MÁS LEIDO

1. Sebastián Depolo y Hernán Larrain Matte: "La batalla ideológica será entre nosotros"
2. Los astros tienen pensado algo para ti y Pedro Engel te lo cuenta
3. Paz Bascuñán: "Nadie está libre de volverse loco"
4. La pesca milagrosa
5. Claudio Orrego: "Una cosa es apoyar a Guillier, otra ser gobierno"