

BLOG

#Datodeviernes Quotidien at the city

Gastronomía

Por Gabriela Hales | 18 August 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 »



En mi último viaje a la preciosa ciudad de Miami, en febrero, pude fascinarme con la vida de hotel y restaurantes. En Soho Beach House y en Faena Hotel, hoteles de mucho prestigio a los cuales fui invitada, a comer y a relajarme en sus playas privadas, noté cómo la gente D-I-S-F-R-U-T-A-B-A. Es, quizás, la mezcla perfecta entre el ambiente de hotel, la buena gastronomía y la coctelería entretenida. Y no podemos dejar de lado un gran complemento: el mar, las palmeras y el vino rosé servido en la misma playa.

Hace unos días visité un hotel ubicado en Vitacura, el Dobletree

FILTROS CARAS

- Arte

By Hilton, y tuve la misma sensación. Me encontré con mucha gente compartiendo en distintos salones y reafirmé que nuestra ciudad cada noche está más interesante.

La mayor sorpresa fue descubrir el Quotidien Bistró, un restaurante que no pretende ser pretencioso porque sus platos son sencillos, pero muy bien logrados.

Pero, ¿qué es un bistró? El término se emplea para referirse a un establecimiento pequeño con una oferta bien acotada de platos que se muestra en una pizarra colgada en la pared. Generalmente tienen el plato del día y a un precio más económico.

Quotidien Bistró es todo esto y más. Tiene una carta sencilla para todos los días, gastronomía a precio de Bistró y platos para compartir. En resumen, una carta transparente y honesta.

A este lugar algunas personas van a desayunar y a la hora de almuerzo se llena de ejecutivos del sector. En las noches tienen jazz en vivo y habilitan una terraza con capacidad para 100 personas. Es usual encontrarse con rostros importantes de nuestro país. Se podría decir que está de moda.

Sushi and bar:

Los días miércoles, en el Bar 2727, se vive la experiencia “Sushi and bar” donde puedes elegir un cocktail con una tabla de sushi por \$7.800. Y para ambientar, buena música con DJ que van cambiando todas las semanas. Si quieren ir, el horario es desde las 19:00 a las 21:00 hrs.



En mi caso, partí con una rica tabla de sushi acompañada de unos tragos que me flecharon: el “Paloma Cuervo”, hecho con tequila José Cuervo Silver, San Pellegrino Pompelmo, jugo de limón y un toque de sal, y un “Gin tonic” con London Dry Gin Luxardo, tónica San Pellegrino, romero y alcaparrón.

Luego, nuestro querido anfitrión Tomás Rivas nos llevó a comer al Quotidien Bistró, que ofrece una cocina francesa mediterránea y con una amplia selección de buenos vinos.

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

Aplaudo la lasaña de centolla al pomodoro y espinacas con ricota gratinada, con mix de quesos, y las empanaditas de exquisita masa casera rellenas de loco y ají de gallina. La entraña con pimientos asados y papas rústicas, a mi acompañante le fascinaron. Los que me conocen saben que no como carnes rojas, así que no puedo opinar, pero sí puedo contarles las reacciones que veo en las caras de quienes están conmigo. Otras opciones que también me tentaron fueron el pulpo a la parrilla y el trío de ceviches, camarón, salmón y pulpo.

Y, ¡por supuesto que los postres también nos deleitaron! El flan cubano bañado con almendras laminadas es una verdadera delicia. Y el brownie de chocolate con praliné de almendras y helado de vainilla estaba realmente exquisito.



Los días jueves y sábado hay noches de jazz en vivo desde las 21:00 horas. Les dejo el dato: en septiembre se reanudarán los “Surfing the traffic”, un after office que te invita a evitar la hora del taco entre las 17:30 y las 20:00 horas. Esta invitación incluye por \$15.000 el “Seafood plate for two” con una cerveza o un pisco sour.

En definitiva, este es un lugar donde se conjuga la buena gastronomía con un agradable ambiente, en plena ciudad y con onda.

Dónde: Avenida Vitacura 2727, Las Condes.

Contacto: [22 5877105](tel:225877105)

Horario: 12:00AM a 00:00PM

Comentarios

0 Comments

Sort by **Oldest** ▼

Add a comment...

 Facebook Comments Plugin

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

