

BLOG

Dato del mes: Termas de Jahuel Hotel & Spa

Gastronomía

Por Gabriela Hales | 06 July 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 »



Imagino que no soy la única que tiene recuerdos de ir a unas termas cuando niña de vacaciones en familia y, en especial, con los adorados abuelos. Digo adorados porque tuve la suerte de ser como la nieta regalona e inseparable de mi abuelita Julia (nacida en Jordania y muy sabia) y tener los más preciosos y atesorados recuerdos de mi niñez junto a ella.

Llegué a las Termas de Jahuel, otro dato que no se lo pueden perder. Para quienes no las conocen y, para mi sorpresa, habían muchas familias, matrimonios con hijos y con la pareja de abuelos. Una linda tradición que, sin duda, se mantiene y en un lugar que a pesar de los años que lleva en este hermoso entorno en el Valle Aconcagua sus instalaciones se mantienen impecables y su gastronomía ideal para sentirse como en casa. Las parejas

FILTROS CARAS

- Arte
- Belleza
- Cine

también se ven muy a gusto donde se pueden reencontrar y relajar: habitaciones muy cálidas, spa, hidromasaje, sauna, masajes, y una gran piscina y jacuzzi temperados. ¡Qué agradable!

Y no puedo dejar de contarles que fui regaloneada con un masaje de relajación con aromaterapia de 50 minutos y luego al gran jacuzzi privado que está en esa misma zona. Formidable experiencia.



Las Termas de Jahuel se encuentran a 14 kilómetros de San Felipe y a 98 kms. de Santiago en medio de la precordillera. Sus atractivos principales son el spa y las piscinas al aire libre o cubiertas con aguas termales reconocidas internacionalmente. El agua termal, por su PH ligeramente alcalino, ayuda a mejorar el stress, y su composición química alivia problemas articulares digestivos y lo mejor es depurador de toxinas. Toda el agua que se consume acá es termal. Es increíble lo bien que uno se siente en este lugar, en especial de ánimo, desde el momento en que uno llega. La naturaleza es la mejor protagonista, árboles autóctonos de la zona y una gran diversidad de aves es el entorno.

Dentro de los servicios hay actividades al aire libre, como cabalgatas, minigolf, ciclismo, cancha de tenis y caminatas por lindos senderos; y para los más chicos entretenimiento en el Club Jahuel.

Las habitaciones cuentan con TV vía satélite, calefacción y todas poseen una linda vista. El precio incluye desayuno buffet, almuerzo y cena. Cuenta con un hermoso restaurante, bar y living con chimenea. Me voy a detener en el tema de las habitaciones, que parten desde la categoría Standard, Clásica, Superior, Vip y la Suite Casona Darwin que fue la que más me impresionó con vista panorámica al valle.

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



LO MÁS LEÍDO



1. Ciudad Secreta (Secret City): el mejor thriller político del momento
2. Tres miradas a Michael Jackson en el nuevo disco de Drake: El Padre, el Hijo y el Espíritu Santo
3. Collateral: ¿por qué alguien mataría a un repartidor de pizza?
4. Dato del mes: Termas de Jahuel Hotel & Spa

Esta casona patronal cuenta con cinco suites completamente equipadas de más de 80 metros cuadrados, cada una con sala de estar, terraza, walk-in closet, tina con hidromasaje y frigobar. Cuenta además con un quincho, piscina y jacuzzi termal exterior y un gran jardín exclusivo para los huéspedes alojados en las suites. Acá se deben reservar las cinco habitaciones de la casona. O sea, ideal para ir con una gran familia o un grupo de amigos. Todo está dispuesto porque tiene un living con un bar, comedor y cocina. Gastronomía personalizada con el chef a cargo y atención totalmente independiente. Un lujo que tiene estas termas para quienes quieren celebrar en familia o compartir en grupo en un ambiente de total privacidad. ¿Qué les parece?

A la mañana siguiente después de una larga caminata nos esperaba un gran consomé en un gran perol a las 12 del día a la salida del restaurante y su chef encargado de servirlo (esto lo hacen por años y, porque no, a las cinco de la tarde unos exquisitos churros con una taza de chocolate caliente) ¡Imaginen qué forma de atender a los pasajeros y a la cual fui invitada!

Vamos a lo más importante y lo que me apasiona: la gastronomía de los lugares que visito.

Un personal de esos que se aplauden, siempre amables y pendientes que no te falte nada. Servicio rápido y un salón luminoso y su chef Fernando González, quien parte acá el 2015, encargado de contármelo todo. Acá se hace el aceite de oliva, las aceitunas exquisitas y también fabrican su propia cerveza marca Jahuel. Se nota su pasión por la cocina -trabajó por años en Valparaíso en el Café Turri, en el restaurante del Bellas Artes y en proyectos CORFO y SENCE-. “Nuestra cocina es icónica: el poder desarrollar una preparación y que su sabor y calidad perdure intacta en el tiempo. Así sucede cuando regresa un huésped y se topa con el plato que ha sido de su agrado, de esta manera se construye un recuerdo y una experiencia” nos señala.

Es mucha la oferta gastronómica que ofrece este lugar pero esta vez quiero destacar algunos platos que me cautivaron y hablaremos por lo tanto del tradicional caldillo de congrio. Un plato que se ha querido simplificar para rescatar los sabores primarios, no lleva crema, ni mariscos, sino que simplemente el

congriso como tal y se prepara con un *fumet* de pescado acompañados de productos frescos que se sienten al probarlo. Se le agrega también un sofrito de pimentón y cebolla característico del caldillo y con papas y zanahorias. Lo más atractivo y tradicional es que se sirve en su librito de greda ¡Un siete para este plato!



Otro plato que recomiendo es la suprema de pollo, rellena con espinacas y pasas, envuelta y albardada en tocino. El término albardar es envolver un trozo de carne, de ave o de pescado con una lonja delgada de tocino que se cubre para asarlas para que resulte más jugoso y no se reseque. Qué les puedo decir... ¡Estaba increíble este plato! Y va acompañado de una reducción de soya y montado con choclo a la crema y finas hierbas.



Y finalmente el momento dulce de estas termas... los postres.

Torta Jahuel: una receta que lleva más de 40 años en el hotel y que han estado preservando y mejorando con el pasar de los años, utilizando productos de mejor calidad. Acá datos: hojas de hojarasca con remojo en base a coñac y con intercapas de manjar y mermelada de frambuesa donde se contrasta lo dulce con lo cítrico de la frambuesa y se termina con merengue arriba. Una delicia de postre.



En definitiva, cada mes me sorprende por los lugares que tenemos tan cerca de nuestra ciudad y lo maravilloso que puede ser la gastronomía según su entorno. Bien por el agua termal, bien por el servicio personalizado y bien por el entorno y contacto con la naturaleza y por unas termas que se mantienen en el tiempo en fantásticas condiciones.

Reservas a: reservas@jahuel.cl

Dirección: Hotel, Jahuel s/n, comuna Santa María, San Felipe

Teléfono: + 56 2 242 12 400

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

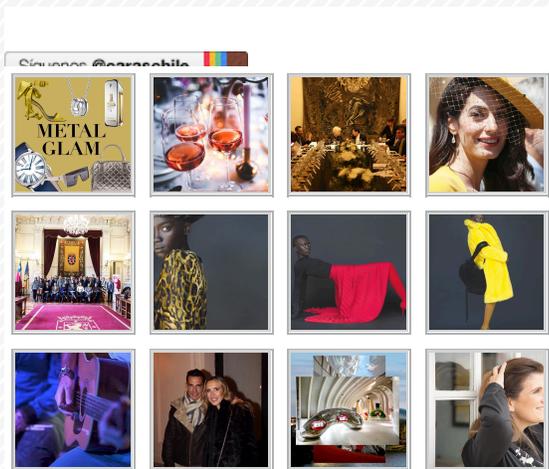


Revista Caras
@Caraschile

[SERIE] Collateral: ¿por qué alguien mataría a un repartidor de pizza? por @ana_josefa bit.ly/2KTtKOz



INSTAGRAM



LO MÁS LEIDO

1. Diócesis de Valparaíso: El otro caso Karadima
2. Juan Pablo Hermosilla y el terremoto que viene: el encubrimiento
3. María José Prieto y Cristián Campos en su primera entrevista: "Estar juntos era lo perfecto"
4. Amal Clooney, mujer maravillada
5. Pilar Sordo, revisitada