

* PAULA



23 FEBRERO, 2017



Café Colonia

Lo que hay que probar esta quincena.

POR VALENTINA RODRÍGUEZ / FOTOGRAFÍA: CAROLINA VARGAS

Paula 1220. Sábado 25 de febrero de 2017.

Aunque se encuentra ubicado en el subsuelo de una de las torres del parque Titanium y, por ende, no destaque ni por su decoración ni por su entorno lleno de oficinas, a esta reciente apertura vale la pena ir por lo que ofrece su cocina y su pastelería (también por sus precios). Se trata del clásico Café Colonia, el tradicional salón de té de la calle Mac Iver —punto de encuentro de la socialité santiaguina de los años 50 y el primer local en ofrecer auténtica repostería alemana en Santiago—, que abre nueva sucursal, por primera vez, fuera del centro de la ciudad.

Esto luego de que el dueño del complejo Titanium, Abraham Senerman, cliente frecuente y fan de sus kuchenos les ofreciera un espacio en su proyecto. “Tras años de visitas, el señor Senerman quería que el Café Colonia estuviera más cerca de su oficina”, cuenta el chef del lugar, Jorge Ramos, quien a través de una carta creada especialmente para este local y con una propuesta gastronómica más moderna, está buscando renovar su público. Cambios como la incorporación de ingredientes con denominación de origen como la sal de Cáhuil; propuestas más innovadoras como su kétchup casero a base de duraznos y una línea de ensaladas gourmet; una hamburguesa bautizada con el nombre Titanium; y un menú diario que desde la apertura en enero no ha repetido ni un solo plato, son algunos ejemplos que marcan la diferencia con los locales del centro. “Es algo así como el Café Colonia 2.0 en cuanto a su cocina, pero solo eso porque la pastelería no se toca, sigue siendo la de siempre”, aclara Ramos.

El menú del día incluye entrada, plato principal y postre (\$ 7.880). La carta ofrece preparaciones especiales para la hora del desayuno y el té.

Manuel Miquel, el jefe pastelero de los últimos 50 años, sigue a cargo de lograr el característico merengue tostado por fuera y húmedo por dentro, el esponjoso bizcocho de las tortas y los impecables rellenos de los kuchenos alemanes por los que el Café Colonia se hizo famoso. Fuera del espacio, donde caben alrededor de 90 personas, se encuentra el punto de venta de la pastelería donde se pueden comprar tortas, kuchenos y pasteles para llevar.

Ojo, la generosidad en las porciones llaman tanto la atención, como los precios. “Es una zona de muchas oficinas, y quise lograr una carta de precios accesibles, para que venga desde el ejecutivo hasta la secretaria”, dice el chef. De lunes a viernes de 8 a 19 hrs. **Av Costanera Sur Río Mapocho 2730, torre B, locs 303 y 320, fono 23203 5060.**

Qué probar:

Ñoquis con salsa Frutti Di Mare: suaves, cremosos y hechos en el día (\$ 2.600). Combinarlos con la sobrosa salsa frutti di mare, una reducción de crema con camarones, calamares y mejillones (\$ 3.350).



Hamburguesa Titanium: más que una hamburguesa se trata de una fricandela artesanal con queso cheddar, tocino crocante, tomate, palta molida, lechuga y mayonesa de ajo confitado. Llega acompañada de papas fritas caseras (\$ 6.450).



Ensalada de queso camembert con praliné de frutos secos: con champiñones ostra a la parrilla, mix de hojas verdes y tomates cherry deshidratados. Servida con aderezo de limones encurtidos, que fusiona los sabores ahumados y agris dulces del plato. (\$ 6.350).