



POR CONSUELO GOEPPINGER / LO NUEVO / FEBRUARY 15, 2017

LA REINVENCIÓN DEL CAFÉ COLONIA



Foto: Café Colonia.

De seguro que muchos conocen o han oído hablar del **Café Colonia**, ese tradicional salón de té ubicado en la calle Mac Iver, en el centro de Santiago, que desde 1952 elabora maravillosas tortas y pasteles artesanales de aires alemanes. Pero quizás muy pocos saben que, hace apenas un mes, este clásico local se reinventó y abrió una nueva sucursal en pleno Parque Titanium, en el subsuelo de una de las enormes torres que componen el complejo.

En un local amplio con capacidad para noventa personas y una decoración sencilla, con paredes blancas y sillas de madera, aquí la propuesta ya no está centrada ciento por ciento en las preparaciones dulces por las que ganó buena fama, sino en deliciosos almuerzos pensados para los oficinistas del sector. Y a muy buenos precios, por cierto. "Queríamos llevar todo el oficio artesanal que caracteriza al Café Colonia a la cocina", explica su chef, Jorge Ramos.



Hamburguesa Colonia. Foto: C. G.

Así, en una carta diversa que incluye platos que van desde ensaladas hasta risottos, pasando por pastas frescas y sándwiches, aparecen preparaciones como la deliciosa Hamburguesa Colonia (\$6.450): una enorme preparación – similar a una fricandela– que incluye 200 gramos de carne bien aliñada, tomate, lechuga, palta, tocino y buenas dosis de mayonesa con ajo. Deliciosa. O ensaladas como la original Camembert (\$6.350), que además de este sabroso queso caliente con una costra agridulce de frutos secos, incluye champiñones ostras asados, berros, rúcula y otras hojas verdes, además de un adictivo aderezo elaborado en base a limones encurtidos al estilo marroquí. Una preparación sabrosa, llena de texturas y contrapuntos agridulces y ahumados.

El Risotto de tomates secos y salvia (\$2.700) también saca aplausos, elaborado a buen punto con arroz arbóreo, funghi porcini, buen caldo casero, callampas secas y la cantidad precisa de queso. Y aunque está pensado como acompañamiento de alguna de las carnes, por su tamaño perfectamente puede funcionar como plato único.



Risotto de tomates secos y salvia. Foto: C. G.

Cierre la experiencia con alguno de los pasteles que tienen en carta, que cambian día a día, y que también se pueden pedir para llevar en el pequeño punto de venta que funciona en el mismo edificio, y cruce los dedos porque ese día haya de merengue lúcuma, el hit del local, elaborado con huevos de verdad.

Ojo con el menú de almuerzo que, por \$7.850, incluye entrada, fondo, postre y limonada casera, y con los pequeños detalles que hacen la diferencia en este lugar, como el uso de sal de Cáhuil, ketchup en base a duraznos elaborado artesanalmente, encurtidos caseros y salsas picantes importadas difíciles de encontrar en otro lugar.

Café Colonia Parque Titanium. Costanera sur 2730, torre B, local 320; Vitacura. Lunes a viernes de 08 a 18 horas. Más información en www.cafecolonia.cl o en su [Facebook](#).

Share this:



Compartir

FACEBOOK TWITTER PINTEREST GOOGLE+ LINKEDIN

EMAIL

1 comentario



ARTURO RIVERA

REPLY

FEBRUARY 16, 2017 AT 6:55 PM

Muy buena reseña, he leído y escuchado muchísimos buenos comentarios del nuevo Colonia lo que me obliga a visitarlo para comprobar estos dichos.

Saludos