

GASTRONOMÍA.21

Rene Redzepi, Andoni Luis Aduriz, Álex Atala y otros llegarán a la edición 2013 de Mistura, 6 de setiembre.

MARIO ZAPATA



LA FIESTA PATRIA

■ En el restaurante The Observatory, del Miraflores Park Hotel, se sirve un desayuno contundente y de corazón peruano. El plus: la preciosa vista al Pacífico (aunque el día esté nublado).

Julio, mes del Perú, del pisco y de la buena comida. Y eso lo saben en el Miraflores Park Hotel donde, todos los sábados y domingos de julio, usted tendrá una serie de placeres culinarios para que este mes sea, como la patria, inolvidable, devorable.

Desde las 6:30 a.m., en el restaurante The Observatory se sirven unos 'desayunos peruanos' que tienen todo el sabroso sabor popular, pero con el cuidado de un hotel cinco estrellas.

Y como no estamos para hacernos los delicados (en julio no hay dieta que valga ni playa que espere por nosotros), le recomendamos lo gustoso sobre cualquier otra consideración. Apenas llegue, pregunte dónde puede servirse unos huevos revueltos con salchicha huachana, tremenda delicia

del norte chico que acá tiene caché. Y ya que agarró viada, sírvase una buena porción de chicharrón de cerdo acompañada por unos tamalitos verdes y salsa criolla... tres elementos que hacen un *crunch* purita felicidad.

Y no se detenga, vaya hacia las butifarras o hacia el lomo saltado, y exija que le traigan unas papas fritas... Ha pagado 69 soles (tampoco es mucho) y, como al lomo que se acaba de comer, tiene que sacarles el jugo (y la yapa).

Y si hambre aún le queda, pues, regrese los días de semana al 'Té de la tarde', donde —por 43 soles por persona— le sirven trufas con pisco, gurgüeros, sánguches de lomo saltado, de trucha con queso andino y más. Para que el placer sea doble, vaya bien acompañado.



Dato

El Miraflores Park Hotel está en el Malecón de la Reserva 1035, Miraflores. El desayuno se sirve desde las 6:30 a.m. Reservas al 610-4000 o mesa18@miraflores-park.com

VINOS. 21

RAVENTÓS I BLANC DE NIT

Unas buenas burbujas catalanas como aperitivo.



Los españoles producen un océano y toman con gusto su vino espumoso emblemático: el cava. Y con toda razón porque, en general, se puede tomar un cava de buena calidad sin pagar el precio de un Champagne. Uno de los mejores productores de cava es la bodega Raventós i Blanc, que produce varias cavas de primer calidad, pero el de Nit (de la noche en catalán), es particularmente interesante. Debido a la adición de un porcentaje de la uva Monastrell, este vino tiene un color ligeramente rosado... integrado en el diseño de la etiqueta de la botella. El vino exhibe notas de fresas y frambuesas en nariz, y en boca, las burbujas finas son particularmente elegantes y cremosas. Es un excelente aperitivo y también sirve para acompañar un surtido de quesos y piqueos. Año: 2009. Denominación: Cava (España). Cepas: Macabeo, Parellada, Xarel-lo y Monastrell. Alcohol: 12%. Servicio: 7°-9° C. Precio sugerido: S/104. De venta en Panuts: www.panuts.com o 271-8808.

Por Gregg Smith, director de cava, Central Restaurante