

Para comer y beber bien

Un dato de exquisitas pizzas a la piedra, la recomendación de un plato original, sabroso e intenso, y las novedades en cervezas y tragos, en boca de nuestro experto gourmand.



MG COMUNICACIÓN GLOBAL

► La última de Szot

Primero que nada: éste no es sólo el último lanzamiento de esta marca nacional, sino también una corroboración más de lo bien que hace las cosas el master mister Kevin Szot (ídolo!). Y éste, su último golpe –oscuro, oscuro–, tiene 7,5 grados, y el nombre bien puesto de Stout fuerte. Una cerveza con su lado amargo, pero no poco amable gracias a un algo cremoso. Es una cerveza licorosa y con un recuerdo muy presente a café torrefacto. Como para tomarla al lado de la chimenea o, si es de los que gusta comer y beber, con un postre –de esos bien chanchos– cargado al chocolate. *Precio referencia: \$2.000 (los vale).*

▼ Muuuuuu bueno

¿Es de los que sueñan con un plato? ¿Con uno de esos densos y de lenta cocción, sabrosos e intensos? Entonces diga: rabo de buey. ¿Dónde? En el recientemente ampliado restaurante Guria. *Manuel Montt 1599, 4746605. Precio \$5.500.*



CLAUDIO VERA



GENTILEZA GRAND CRU

▲ Buenísimas pizzas en La Reina

A veces lo bueno pasa piola. Por eso escuche, que va recomendación: las pizzas a la piedra de Tomás Moro 1901, local 7 (a una cuadra de Bilbao). El lugar se llama Arlecchino, igual que el sujeto aquel de la Comedia del Arte. Y si quiere toda la información, vea en www.arlecchino.cl, con precios y demás, para servirse y llevar. *Teléfono: 5816265.*

► Obsesión quesera en Baco

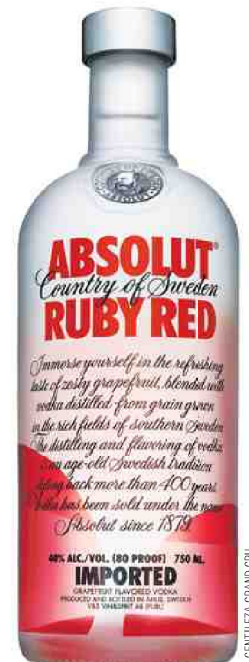
En este magnífico sitio de Proviencia donde se adora al vino por copas, no hay que dejar de probar su tabla de quesos (a \$7.500). Son etorki, crottin, brie y bleu, en pequeños cortes, que se deshacen en la boca, y son tan buenos que el pan sobra y el vino se hace poco. *Nueva de Lyon 113, 2314444.*



CLAUDIO VERA

► Absolut-amente piola

Llegó a Chile hace casi un año, pero pocos lo conocen. Hasta el Absolut Pera acaparó más atención hace pocos meses. Pero igual: el Absolut Ruby Red es líder en mezclas, con sus notas a pomelo rosado. Como para mezclarlo con jugo de frambuesa (una mezcla igual de adictiva que el Absolut Vainilla con tónica). *Precio referencia: \$9.500.*



GENTILEZA GRAND CRU