



BoraMAGAZINE®

CHILE. Año 9 Edición N° 40

SAVAGE RIVALE ROADYACHT GTS
EL NUEVO SUPERDEPORTIVO
HOLANDÉS



www.boramagazine.com



EL RESTAURANTE DEL HOTEL CLUB FRANCÉS



Por Alejandro F. Figola
Fotos Gentileza Hotel Club Francés

pastelería de Luciana Furfaro, que Gabriela disfrutó cada mañana como si fuera la última, hasta la alta cocina y los vinos que, magistralmente maridados, hicieron de la gastronomía una faceta destacada de nuestra estadía.

El servicio, punto clave que puede desdibujar la maestría del mejor chef, resultó de una excelencia sobresaliente, incluso en el país donde el servicio suele ser muy profesional. Aquí, el apodo de “pelea-mozos”,

que nuestra sobrina Fer me asignó hace tiempo, quedó temporalmente olvidado.

Sobre la ambientación, paredes revestidas de madera tallada y obras de arte francés, dan la bienvenida. El equipo, encabezado por el chef Ramiro Martínez —uno de los mejores de Argentina—, se ha ocupado de preservar la cultura gastronómica francesa. Trufas, foie gras, crème brûlée, tarte tatin, sopa de cebolla, cordero: todos preparados con recetas francesas originales, pero con el toque del chef, son solo algunas de las opciones que ofrece su carta.

Sin duda, una de las pocas veces en que comer en el hotel es, más que una alternativa de último momento, una elección certera. **B**

La estadía en el hotel ha sido una de las mejores experiencias que vivimos con Gabriela como turistas en nuestra propia ciudad natal, en la que pocas veces, o tal vez nunca antes, hemos podido sentirnos como tales.

Sin embargo, la atmósfera del Hotel Club Francés nos ofreció algo distinto, casi mágico, que nos abrió las puertas a una ruta de sensaciones en las que cada experiencia fue, simplemente, memorable. Desde el desayuno, acompañado por la destacable