



# ARPEZUR

*@lacomensala*

*Qué probé* ←

## **MENÚ ALMUERZO (\$14.200)**

Uno de los amuse-bouche que me tocó fue una crema de coliflor con trufa fresca rallada, una delicia. Otro fue un hongo caracucha (muy parecido al digüeño) acaramelado con puré de hongos.

**ENTRADA:** Probé la ensalada de hojas verdes con pechuga de codorniz tibia y a punto, donde la ensaladita venía aliñada y con microcrutones de pan y cuadritos de jamón casero, añadiendo un toque crocante. La otra opción era con ostras.

**FONDO:** Pedí el pescado de roca sobre un salteadito de fondos de alcachofa crudos y espárragos a punto, y unos crocantes de pimienta de tres colores. El pescado para mí hubiera estado mejor un pelín más crudo. La otra opción, deliciosa, filete de res sobre salteado de hongos.

**POSTRE:** Imperdible el pain perdu, un pan bien especiado remojadito y servido con helado de Earl gray, realmente adictivo.

*Dónde*

→ Av. Vitacura 9033.  
[arpezur.cl](http://arpezur.cl)  
 Instagram: @arpezur\_cl

→ Pilar Hurtado es presidenta de Pebre, Corporación por las Cocinas de Chile.



Fotografía: Rodrigo Cisterna

Anthony César es un chef francés que trabajó muchos años en su país, en restaurantes con estrellas, cuenta él, y esos conocimientos de lo tradicional y lo moderno los aplica en sus menús (porque no trabaja con carta). El local es pequeño, para un máximo de 25 personas, con cocina a la vista, mesas de madera, sillas cómodas, una lámpara al centro del salón y un solo garzón, Mario, que se las sabe por libro y explica, sin aburrir, cada uno de los platos. Al almuerzo hay un menú de tres tiempos y en la noche uno de seis, ambos con varios ricos amuse-bouche ('entretenimiento de boca') entre medio. Por la cantidad de detalles no hay que esperar que el servicio aquí sea rápido, pero sí muy sabroso y equilibrado. A mí me gustó tanto que ya he vuelto.

 **NOTA 6.8**