



**Léa Araújo**  
 contato@degustatividade.com.br  
 degustatividade

# GASTRONOMIA

## Ambrosia - Chile

FOTOS ARQUIVO PESSOAL

Continuando a viagem gastronômica em Santiago, escolhi mais um famoso restaurante chileno. O Ambrosia que, assim como o Boragó, está presente na lista dos 50 melhores restaurantes da América Latina pela revista inglesa Restaurant. Ele ocupa a 32ª posição com louvor. É um restaurante que, no geral, agrada mais facilmente do que o Boragó, relatado na semana passada nesta coluna de Gastronomia. Não digo por mim, pois adoro experiências inovadoras. O Ambrosia também trabalha com produtos típicos chilenos, só que as escolhas são mais comuns ao paladar e mescladas a produtos de outros países.

A chef Carolina Bazán cursou gastronomia em Santiago, na tradicional escola chilena INACAP. Depois trabalhou no Peru, Itália e também aqui no Brasil, no Bar do Zé, um dos melhores restaurantes de Búzios. Em seguida foi a Paris para estudar na famosa escola de culinária francesa Ferrandi. Logo que chegou

da França, em 2013, ganhou dois prêmios importantes em Santiago, o prêmio de Chef Revelação da Revista Wikén e o de Chef do Ano do Círculo de Cronistas Gastronômicos do Chile.

O menu varia diariamente, de acordo com a disponibilidade de produtos frescos e a criatividade da chef Carolina Bazán. Além de pratos à la carte, oferece um menu degustação de oito tempos por \$37.000 pesos chilenos, com opção de harmonização a \$57.000 pesos chilenos, desde que previamente reservado. Somente é servido para todos os presentes a mesa, no limite de 8 pessoas. Foi a minha opção, claro, já que menu degustação é a forma mais ampla de conhecer o cardápio de um restaurante.

Iniciamos o menu com um "Cangrejo Dorado" com ervilhas e aspargos. É um caranguejo endêmico, ou seja, que só existe em um lugar do planeta, no arquipélago Juan Fernández, pequeno grupo de ilhas a mais de 600 km de

distância da costa chilena. Depois veio o "Abalones", também conhecidos como Locos, um marisco único que vive exclusivamente na costa do Chile e sul do Peru. Na sequência, provamos mozzarella de búfala italiana, molejas de vitelo, Merluza Austral (peixe nobre encontrado nas águas frias e profundas do sul do Chile) e plateada de Wagyu. As duas sobremesas foram a chirimoya, fruta nativa da região da cordilheira dos Andes, com um sorbet de tangerina e uma torta de limão. Tudo com excelente sabor e perfeita execução.

Todos os pratos foram harmonizados com ótimos vinhos, servidos pela sommelier da casa, Rosario Onetto, companheira de Carolina Bazán. Aliás, toda a família trabalha no restaurante.

O Ambrosia tem um ambiente requintado, com lindos jardins na entrada. Fica um pouco distante do circuito turístico de Santiago, no final do bairro Vitacura, mas vale o deslocamento!



Abalones



Plateada de Wagyu



Mozzarella de búfala italiana



### Onde

Ambrosia

Chef Carolina Bazán

Especialidade: gastronomia endêmica

Endereço: Pamplona, 78, Vitacura, Santiago, Chile

Telefone: +56 22 217 3075



### Naweb

Site: [www.ambrosia.cl](http://www.ambrosia.cl)

Facebook: [Ambrosia.Rest](https://www.facebook.com/Ambrosia.Rest)

Instagram: [@ambrosia\\_rest](https://www.instagram.com/ambrosia_rest)



Cangrejo Dorado



Merluza austral



Chirimoya com sorbet de tangerina



Molejas de vitelo

### Detalhes

Horários: segunda a sexta, das 12h30 às 15h30, segunda a sábado das 19h30 às 23h30. Fecha aos domingos e feriados.  
 Inaugurado em 2003 no centro de Santiago e em 2011 mudou-se para Vitacura  
 Aceita cartão de crédito internacional

### Claude Troisgros no Ouro Minas Palace Hotel

Nessa sexta, dia 23 de outubro, o Ouro Minas Palace Hotel recebe o renomado chef da alta gastronomia carioca para um menu exclusivo. O jantar interativo vai contar com welcome canapés, menu com entrada, peixe, carne e sobremesa, além de vinhos harmonizados com os pratos. Os valores são de R\$ 420 por

pessoa, em mesa compartilhada. Para mais informações e reservas, o contato é feito pelo telefone (31) 3429-4000 ou pelo e-mail [ourominas@ourominas.com.br](mailto:ourominas@ourominas.com.br).

### Pastificio Primo em BH

O Pastificio Primo é uma rede de pastificios no autêntico estilo italiano, com produção artesanal diária e venda direta de massas frescas, molhos, antepastos e iguarias

complementares. As massas têm pouco ou nenhum sal e são preparadas diariamente, sempre aos olhos de todos e com literal transparência. Os molhos têm pouca gordura, sem caldos ou temperos industrializados; azeite e óleos de melhor qualidade nutricional, como os de oliva e girassol. Em São Paulo ganhou o prêmio de Melhor Rotisseria Revista Veja. A loja fica na Savassi, Rua Alagoas, 957, esquina com Inconfidentes.

#compartilhe

PROMOÇÃO 2X Parrilla

GALETO

Você pede seu jantar e o do seu acompanhante fica por conta da casa.

parrilla porteña

O autêntico sabor da carne

BH Shopping • Loja NL 47 • 31 3286-1656

Promoção válida de segunda a domingo a partir das 17h00 para duas pessoas. O segundo prato deverá ser do valor total do jantar ao preço promocional. Exclui-se: guarnições, bebidas e Pisco. Não pode ser combinada com outras promoções.