



## Alto Atacama Desert Lodge & Spa

### Descanso y aventura en San Pedro de Atacama

*Inserto en la monocromática naturaleza del desierto de Atacama y con la imponente Cordillera de la Sal como telón de fondo, el hotel Alto Atacama ofrece dentro de su terreno de 3,5 hectáreas, un espacio para el descanso, la contemplación, la buena gastronomía y la expedición*

**C**ercano a antiguas ruinas arqueológicas del Pucará de Quitor, una enorme fortaleza que data del siglo XII, próximo al río San Pedro y con la hermosa e imponente Cordillera de la Sal como marco de fondo, el Alto Atacama Desert Lodge & Spa se integra en armonía con la naturaleza y el colorido propio del desierto de Atacama. Un terreno de 3,5 hectáreas escogido sabiamente por Andrés Mac Lean, uno de los socios del proyecto junto a la familia Schiess, que ofrece una visión panorámica del entorno y una extraordinaria vista nocturna al cielo estrellado.



Álvaro Méndez, sub gerente hotel

terrazza y ducha sin jacuzzi ni tina, para privilegiar la optimización del agua, además de iluminación led de bajo consumo. Como parte del concepto de desconexión con la ciudad, las habitaciones no cuentan con televisor, salvo que un huésped lo solicite. Poseen calefacción con losa radiante, Wi fi, escritorio, caja de seguridad y baño con ducha de sistema doble. En Alto Atacama Desert Lodge & Spa se ofrece un *Menú de Almohadas*, para el mejor descanso: Hipoalergénicas (Soft Plus) con relleno "Intelligent Balls", miles de motitas 100% poliéster, siliconadas; Plumas; Biorest Americana 100% látex, moldeadas con miles de agujeros que forman canales internos de circulación de aire que facilitan la respiración y la ventilación; y Memory Max, 100% poliuretano visco elástica, automoldeable y termo-sensible. En tanto las frazadas hiladas de lana de alpaca y plumones Duvet 50% plumas de ganso, aseguran el placer al dormir.

A cargo de la decoración y diseño estuvo el estudio de Enrique Concha, quien concibió en cada espacio del hotel un ambiente de gran calidez y elegancia. Ejemplo de esto es el living, con cómodos sillones y desarrollado con elementos naturales provenientes de la zona como antiguos aguayos, tapicería fina altioplánica, lámparas de brea, esculturas, tejidos hechos por artesanos locales, etc. Destaca también en el restaurante el detalle de iconografías rupestres en su muro.

El diseño arquitectónico del hotel, en el que participaron Carlos Alberto Urzúa, Francisco Guerrero e Ignacia Salas, mantiene las características propias de las construcciones altioplánicas de un piso, con colores y texturas que armonizan con las características de cerros y suelos de la zona en una forma ovalada que abraza el paisaje.

El establecimiento cuenta actualmente con 32 habitaciones, a la espera en el mes de marzo de otras 10 más que están en construcción y de mayores dimensiones que las actuales. Las habitaciones se dividen en dos tipos: Quito, donde las terrazas miran hacia el parque Andino, y Katarpe, cuyas terrazas dan hacia la Cordillera de la Sal. El color interior mantiene la coherencia del concepto integrador, favoreciendo el descanso frente a la fuerte intensidad de la luz solar del desierto. Los techos cubiertos con madera nativa de coligüe, genera en los pasillos un hermoso contraste de luz y sombra. En los ventanales se han dispuesto cortinas de fibra natural con black.out, para generar mayor oscuridad y un mejor descanso. Cada habitación cuenta con



chefandhotel.cl - 17



*El más completo equipamiento de serie*

**OMNITEC**



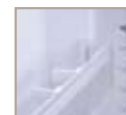
AUTODEFROST



Termostato inteligente con sensor de temperatura



Bandejas transparentes regulables en altura



Separadores de botellas con frontal transparente regulables en altura y profundidad



Luz interior de LED de bajo consumo.



Portabotellas de minis de licor



Casa Matriz: José Manuel Borgoño  
2853 • Renca • Santiago, Chile.  
Mesa Central: (56-2) 6460668  
Fax: (56-2) 6419291  
hotelservices@tie.cl  
www.frigobar.cl info@frigobar.cl



El hotel cuenta con seis piscinas exteriores inspiradas en antiguas ruinas y construcciones atacameñas, protegidas por muros, todas decoradas con un paisajismo que permite la privacidad. El área contempla un bar y un sector donde se hacen asados los sábados por la noche en la temporada primavera-verano, además de almuerzos los sábados y domingos en la época otoño-invierno. El *Puri Spa*

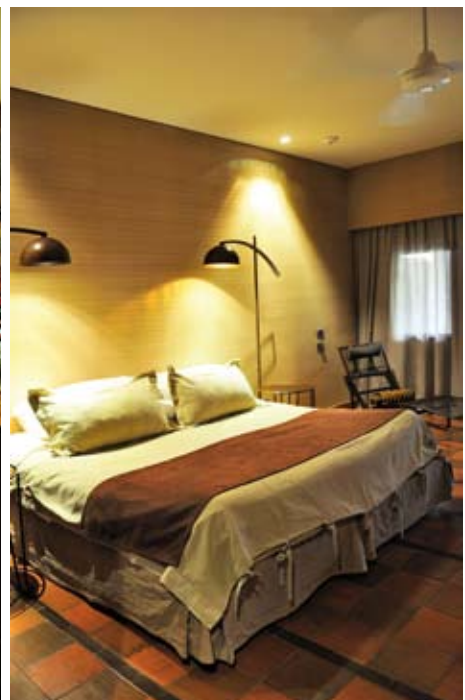


es de uso exclusivo para huéspedes “*Todo Incluido*” y con un pago adicional para las otras opciones. Considera dos salas de masajes para tratamientos corporales y faciales, jacuzzi, sauna seco y a vapor, camarines y duchas de hidromasaje, y una zona de descanso.

Todo el entorno de hotel ha sido cuidadosamente materializado en un proyecto de paisajismo andino realizado por Verónica Poblete, cuyos parámetros medioambientales fueron investigados en profundidad antes de realizar el diseño. También hay un parque de más de 20.000 metros cuadrados, cuyo diseño rescata elementos prístinos de la naturaleza y de las culturas ancestrales, donde la prehistoria e historia del lugar emanan como agua de una vertiente. En este lugar se encuentra la Plaza de los Algarrobos, antiguos árboles del género *prosopis*, que se encontraban en los terrenos del hotel cuidadosamente conservados. También está el Jardín Francés, de líneas cuadrangulares, con arbustos en línea y parterres, construido mirando hacia el valle. La similitud visual entre los estilos de las terrazas de cultivo y los parterres, dio origen a este singular dúo del paisajismo que une al Mundo Andino con los Jardines Reales Franceses.

Con el fin de que los huéspedes observaran la riqueza de minerales que fueron conocidos y explotados por los pueblos andinos durante siglos, y que determinan importantes características de la naturaleza, de la sociedad y del medio ambiente, se diseñó un pequeño museo al aire libre para facilitar este conocimiento, el que se encuentra dentro del entorno de los jardines y donde es posible observar los minerales, mejorando así la información y percepción del mundo andino. A poca distancia de éste se encuentra una laguna, un pequeño corral con llamas, y el huerto del chef. El sello lo pone el reloj de sol de cobre fundido. El 90% de los materiales de construcción son de origen local, comprados a miembros de las etnias originarias de la zona, con mano de obra y técnicas de construcción aportadas por ellos. De esta forma, la tradición atacameña se encuentra fielmente representada en el proyecto de paisajismo.

El proyecto hotelero produce su propia agua, la que se bombea y limpia para ocuparla en el hotel; y esta se vuelve a limpiar para el riego por goteo.





En cuanto a la gastronomía, el enfoque está dado por el rescate de los productos locales, trabajo que ha desarrollado a cabalidad el chef Daniel Molina. “*Se trabaja con bastantes hierbas tradicionales, hierbas andinas, tipos de papas y productos orgánicos que se cultivan en la huerta del hotel. Eso es lo que el pasajero busca*”, explica Molina. Nacido en Valparaíso, este “cocinero desde la cuna”, como él mismo se considera, tempranamente hizo notar su afición y cualidades innatas para

la cocina. De la mano de sus abuelos aprendió la nobleza de nuestra gastronomía tradicional, grabando para siempre en su memoria aquellos fines de semana donde su abuela Bernardita Isabel preparaba sus especialidades y tamboreaba una cueca chora a la hora de la sobremesa, junto a su abuelo Antonio, quien pasaba del trabajo rudo de los fierros a la sutileza de los sabores de una cocina hecha con cariño y plena de detalles especiales.

Deambulando a temprana edad por los tradicionales restaurantes del puerto, sin descuidar sus estudios Daniel se empapó de las tradiciones y sabores de su tierra. Recuerda que su primera experiencia hotelera fue en el tradicional hotel O’Higgins, por esos años con una cocina de corte francés, donde conoció maestros como Jorge Pérez y Juan Donadon, de quienes aprendió las bases de la gastronomía hotelera.

## EQUIPOS EN LOS CUALES USTED PUEDE CONFIAR SIN MENCIONAR LO QUE AHORRARÁ EN ENERGÍA

**60%**  
ENERGY ADVANTAGE



Confíe en la eficiencia y tecnología de las lavadoras Maytag. Sorpréndase con su ahorro en las cuentas de suministros y disfrute de la calidad de una tecnología superior y fácil de usar.

CONFÍE EN MAYTAG



- Lavadoras y Secadoras Comerciales e Industriales, operadas con y sin fichas.
- Hechas en EE.UU., con garantía hasta 5 años.
- Uso en centros médicos, clínicas, lavanderías, lavasecos, edificios, faenas mineras, restaurantes, casinos, hoteles, moteles e instituciones en general.
- Stock para entrega inmediata.
- Asistencia para instalación, servicio técnico, contratos de mantenimiento, repuestos originales y arriendo de máquinas.



Visite [www.intertrade.cl](http://www.intertrade.cl) / [ventas@intertrade.cl](mailto:ventas@intertrade.cl)  
Mesa Central: (2) 597 0040 / 50



Daniel Molina, chef ejecutivo y Byron Jarrin, sub chef

A seis años de su llegada a San Pedro de Atacama, el chef se ha enfocado al estudio y experimentación de los productos autóctonos de la región. Con el importante apoyo de su sub chef, Byron Jarrin, explica que han creado platos hechos con técnicas vanguardistas que gustan y maravillan a los huéspedes del hotel. *“La idea es rescatar el valor e importancia de la gastronomía en la cultura Likanantai a través de sus comidas ancestrales, desconocidas para el resto del país y más aún del mundo. Recetas que hoy tengo la oportunidad de presentar en esta carta, con toda la fuerza de sus ingredientes y sensaciones, en una nueva tendencia llamada etnofusión”*, explica Molina.



Garrón de cordero criolla, estofado con puré de papas moradas



Pollo en salsa de arpe de chañar, con una ensalada tibia de quínoa roja, negra y blanca, flores de alfalfa y crocante de papa camote



Tricornio de cachiyuyo relleno con pastelera y queso de cabra, en pebre tibio de charqui de llama

La carta cuenta con más de 130 platos aproximadamente, que se van presentando en un menú de seis opciones a la hora del almuerzo, y seis a la hora de la cena. La carta se recambia durante el año, en primavera-verano y otoño-invierno. Presente en esta son los platos vegetarianos, tofu casero, hesitan (una carne vegetal a base de proteínas del trigo), pastas frescas y pastas vegetales de quínoa, mientras que en las carnes está el lomo, filete, el pato y el cordero. Mientras que en pescados, se escoge lo mejor que llega en el día.

Alto Atacama Desert Lodge & Spa, se ubica a 3 km. del pueblo de San Pedro de Atacama, y a 2.470 mts. de altura. Su sub gerente Álvaro Méndez, explica que ofrece tres tipos de modalidades para huéspedes. *Todo incluido o Premium*, que considera el traslado del aeropuerto al hotel, traslados al pueblo, uso libre de bicicletas, dos excursiones diarias, desayuno, almuerzo y cena, snack entre medio

si se desea, bar abierto, vinos reservas de la casa, uso de spa; *Media Pensión*, alojamiento, desayuno, más un almuerzo o cena a elección del pasajero por noche; y *Bed & Breakfast*, alojamiento con desayuno.

Alto Atacama Desert Lodge & Spa es un lugar mágico, por su silencio inspirador, la maravillosa naturaleza extrema, gastronomía étnica, excelentes instalaciones y servicio dedicado que ofrece. ■

#### Alto Atacama Desert Lodge & Spa

Camino Pukará S/N  
Sector Suchor - Ayllú de Quito  
San Pedro de Atacama  
repcion@altoatacama.com  
Fono: (56 2) 912 3945

Reservas Santiago: reservas@altoatacama.com  
Fono: (56 2) 957 0303



Dúo Atacameño: Mezcla de chocolate blanco con rica rica y mezcla de chocolate negro con chañar, para su decoración quínoa

Tulipa de helado  
Chañar, Algarrobo y rica rica

Leche asada de algarrobo

