



Chef Rodolfo Guzmán, restaurante Boragó

Cocina de entorno y sabores auténticos

“En Boragó realizamos una cocina basada en productos del mar, bosques, valles y montañas de todo Chile, respetando lo que el suelo es capaz de entregarnos en el momento”. Así resume Rodolfo Guzmán su renovado compromiso – en su “nueva casa” – con los productos de nuestra extensa geografía



La cocina del Boragó está unida a la tradición de Chile, sus productos más endémicos y las marcadas estaciones del año. Con esta materia prima, oriunda de nuestro país, el chef Rodolfo Guzmán rescata preparaciones indígenas en forma salvaje, rústica, nativa e innovadora al mismo tiempo.

“En esta nueva etapa quisimos hacer un cambio y hacer del Boragó un restaurante único – explica Guzmán –. Aunque muchos piensan que soy un seguidor de Ferran Adrià, la verdad es que nuestra cocina va por otro lado, por el producto, por reflejar lo que pasa en el suelo y llevarlo al plato”.

El nuevo Boragó de Avenida Costanera cuenta con 60 cubiertos y una terraza donde se ofrece el menú ejecutivo. El salón principal – hay también un espacio reservado – sigue el concepto minimalista del antiguo local, que sólo se interrumpe con la gran panorámica que ofrece su cocina a la vista. Un tercer espacio está destinado a la barra del bar. En el segundo nivel está el taller de cocina, donde Guzmán junto a su equipo crea los platos. Los diferentes espacios se ofrecen para realizar eventos, lanzamientos corporativos, cenas privadas, talleres de cocina, etc.



VESTUARIO PARA PROFESIONALES DE GASTRONOMÍA Y HOTELERÍA



TRABAJANDO PARA LAS
NUEVAS GENERACIONES



Av. Apoquindo 6415
Local 54
Las Condes, Santiago
Mesa Central
4932 786 - 4938 545
Teléfonos:
245 3675 - 09-5390 122
Fono Fax: 493 8545

ventas@moradadelchef.com
www.moradadelchef.com

493 2786

MESA CENTRAL

www.moradadelchef.com

“En el mundo no hay cocina como la nuestra – explica el chef –, tendría que tener lo que nosotros tenemos, las cabezas pensantes tendrían que ser las mismas, el restaurante tener el mismo nombre, el mismo entorno que nosotros tenemos. En definitiva, somos una cocina que tiene como base lo que el suelo nos da en el momento, que utiliza el legado de nuestros antepasados, de los pehuenches, los mapuches, técnicas que son ancestrales con toques de vanguardia”.

Restaurante Boragó ofrece sus tradicionales menús de degustación: “Endémica” (\$27.500); y “Naturalización local” (\$55.000), ambos con una armonía de vinos. Su carta contiene innovadoras cocciones sobre distintos tipos de piedras, y ahumados sobre maderas endémicas provenientes de diversas regiones, entre otras técnicas. Algunas de estas preparaciones son: “Pulpo cocinado en piedra volcánica” (\$7.000); “Filete ahumado en madera de tepú, compota de setas y cebollas caramelizadas, puré de papa trufado” (\$9.500); “Centolla austral al carbón y payares hechos sobre un fondo de mar” (\$16.000); “Entraña cocinada en carbón de espinos” (\$7.500); y “Merluza



austral ahumada, cous cous, palta y espárragos a la parrilla” (\$8.000). Incluso hay platos que se trabajan con horno de barro y al rescoldo, en una mezcla que combina rusticidad con innovación.

“Más de alguna vez la prensa ha pintado al Boragó como una cocina casi “supersónica” – explica el chef –, y en verdad es todo lo contrario, somos una cocina rústica y ahora más rústica que nunca; lo que pasa es que estamos haciendo algo totalmente distinto y a veces existen muchos prejuicios. Lo cierto es que sabemos hacer un buen fondo, y podemos hacerlo 400 veces de la misma manera. Con respecto a nuestros platos, éstos se van ensamblando como un perfume, tratando de que la experiencia sea increíble”.



Entraña cocinada en carbón de espinos

“Mucho más allá de la técnica, nuestra cocina está basada 100% en el producto – continúa Guzmán –. Aquí hacemos un caldo de cáscara de nueces con un pescado que solamente se consigue dos meses en el año, o una flor que crece dos semanas al año, a 2.500 metros de altura, o un árbol que sólo está en el cerro Manquehue. Eso no se encuentra en otro lugar del planeta, sólo existe en nuestro país. Así, a un extranjero se le regala un trozo de Chile”.

En el nuevo Boragó se ha incorporado un menú ejecutivo a un precio muy conveniente, mientras que la carta mantiene una estructura clásica, con entradas, fondos y postres, enfocados 100% al producto y con diferentes tipos de cocción. Entre las entradas se encuentra el “Tar-tar de atún de Isla de Pascua y caldo de mar” (\$8.000); “Locos cítricos y mayonesa de clorofila” (\$8.000); “Ceviche de mar y una selección de papas de Chiloé” (\$6.500); y “Erizos, vodka y pimienta” (\$6.800). En los fondos, se ofrece una “Pieza de vaca cocinada 40 horas y arroz cremoso de arvejas” (\$11.000); “Congrio frito en la parrilla, puré y clorofila de albahaca” (\$9.000); “Ravioles de arveja-mascarpone y compota de brócoli” (\$8.000); “Paletilla de cordero patagónico cocinado 14 horas, arroz cremoso de setas de la estación y clorofila de menta” (\$11.000). Entre los postres se encuentra un “Helado de flores de violeta, turrón y crocante de maqui” (\$4.200); “Helado de manjar-pisco-anís, arena de miel, marshmallow y crocante de manzana” (\$4.200); “Extra pastoso y terciopelo de chocolate” (\$5.100); “Postre de cítricos, frutos y zanahorias confitadas y una reducción de cáscaras de nueces” (\$4.200); y “Marshmallow de azahar, calugas artesanales, compota de castañas y lychee – fruto originario del sur de China” (\$4.200).



“Queremos que el cliente pueda palpar nuestra cocina a través del producto y la memoria, y que esto sea en forma sencilla – señala el chef –, respetando lo que hay en el suelo, sin forzar la tierra, conservando y preservando los productos y su estacionalidad. Ésa es nuestra filosofía, y ésa la razón por la que cocinamos en silencio, porque respetamos nuestro entorno. Independiente de lo que se busca reflejar en el plato, queremos que la gente sienta lo increíble que es comer, por ejemplo, un pescado o un marisco chileno. Lo magnífico de nuestra tierra es que haya 52 tipos de setas, y que 32 de éstas existan en Chile: eso es maravilloso, y lo que queremos es reflejarlo en nuestra cocina”.

Una de las características del restaurante Boragó es que recibe a cocineros de México,

Argentina, Brasil, España, y por primera vez, de Francia. De esta forma, el restaurante está realizando un importante aporte a los jóvenes cocineros del país y del extranjero.

Cabe destacar que en el mes de marzo, Rodolfo Guzmán fue invitado a formar parte del libro “Tábula”, que contiene a los chefs más influyentes del momento – Guzmán es el más joven del grupo –. La publicación se va a lanzar este año en España. El chef además, tiene en Canal 13 cable su propio programa, donde presenta la misma original cocina del Boragó. ■

Restaurant Boragó
Av. Nueva Costanera 3467, Vitacura
Teléfono: (56-2) 953 8893 - 953 8894
Reservas: info@borago.cl
www.borago.cl

