



Christian Bernales, gerente manager



Radisson Concón & Acqua Spa Consolidando su oferta frente al mar

Con cinco años desde su apertura en diciembre del 2006 – reportaje en Chef&Hotel N° 14 –, Radisson consolida su osada apuesta de hotel cinco estrellas en la ruta costera de Concón, por esos años todavía inexplorada con inversiones de esta envergadura. En la actualidad, su oferta de alojamiento y espacios destinados al relajó de sus huéspedes ha crecido; asimismo, su carta se ha renovado con platos que se identifican con la zona

En la memoria de la gente, el Radisson Concón & Acqua todavía es considerado un hotel “joven” en el mercado; puede que sea así, si lo comparamos con otros establecimientos de la V Región que lo aventajan por lejos en años de apertura. Pese a esa condición, en este corto período ha consolidado su apuesta a orillas del mar en la hermosa costa de Concón, pues se ha preocupado de seguir robusteciendo su oferta hotelera, con ampliaciones y remodelaciones en su infraestructura, conectado de esta forma con lo que necesita el huésped de hoy.



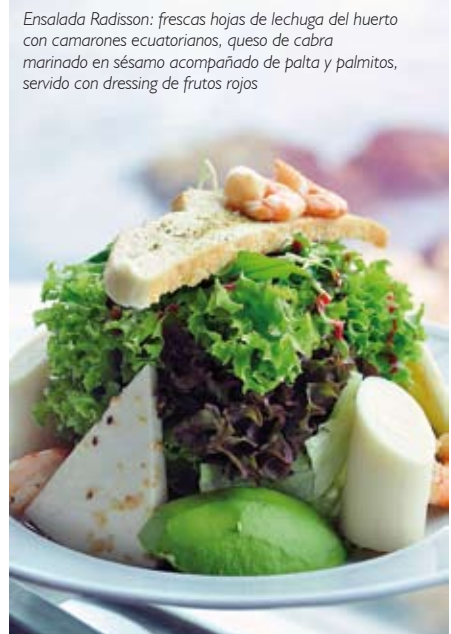
Para este proceso de reformas internas, la administración del Radisson consideró para el puesto de gerente manager a Christian Bernal, cargo que asumió a mediados del año 2009. El profesional se tituló en administración hotelera en Inacap Santiago, para después trabajar durante ocho meses en un negocio hotelero familiar. Más adelante se retiró para seguir su carrera de forma independiente. Entre el año 2002 al 2005, trabajó en el área operativa del hotel Sheraton Santiago, primero como supervisor de banquetes y luego en A&B, para finalmente ocupar el cargo de gerente general de esta última área. En el 2005 abrió el hotel Sheraton Miramar, donde estuvo hasta el 2009, año en que se hizo cargo de la gerencia del Radisson Concón. *“En la V región tengo todo armado, mi familia vive aquí, aunque en hotelería uno nunca sabe. También sigo con el negocio de la familia por parte de mi madre, en las Termas del Corazón, donde formo parte del directorio”*, comenta el ejecutivo.



De partida, Bernal hizo un cambio estructural completo en el hotel, cuyo objetivo era sintonizar más finamente los servicios en los distintos departamentos. Otro aspecto importante fue la ampliación de la infraestructura que dejó al hotel con 65 habitaciones, todas completamente equipadas y con una vista privilegiada al Océano Pacífico, siguiendo el estilo de diseño que combina la comodidad interior con el entorno marino. Las habitaciones se dividen en diferentes categorías: Standard, Superiores, Suites, Business Class, y una amplia y exclusiva Suite Royal con jacuzzi y en una cómoda terraza exterior. Todas cuentan con Internet Wi-Fi, TV Plasma con conexión de cable, mesa de trabajo, calefacción con control individual, etc.

Otro espacio intervenido fue su área de salones, que se amplió para dejarla con 5 salas, las cuales tienen capacidad para recibir hasta 80 personas, ideales para desarrollar todo tipo de actividades, reuniones o eventos, las que son muy solicitadas por empresas que requieren realizar retiros o trabajos grupales, en un ambiente de relax y de gran tranquilidad, y un servicio de banquetería con desayuno, coffee break, almuerzos, cocktails y cenas. Los salones cuentan con equipos audiovisuales de última generación disponibles para arriendo.

También se agregó a la oferta del hotel un gimnasio y una piscina al aire libre en el atractivo sector de terrazas, donde, desde sus instalaciones, se puede disfrutar del sol con una hermosa vista al mar. Además, el lugar cuenta con un bar para disfrutar del entorno, especialmente en la época de verano.



Ensalada Radisson: frescas hojas de lechuga del huerto con camarones ecuatorianos, queso de cabra marinado en sésamo acompañado de palta y palmitos, servido con dressing de frutos rojos

Al bar *Acqua*, un lounge ubicado en el amplio sector del lobby, al cual se le agregó una terraza exterior, se le sumó el *Bucaneer*, otro bar con un ambiente más nocturno que ofrece una excelente alternativa de tragos y snack, con una barra frente a los ventanales que dan al mar, mesas, TV plasma de 42”, mesa de pool y un espacio para karaoke.



Una de las áreas más importantes del Radisson Concón & Acqua Spa, explica Christian Bernal, es su completísimo y querido Acqua Spa, el cual está ubicado en el zócalo del hotel, frente y casi a la misma altura del Océano Pacífico. Esta zona también se amplió, y a sus tradicionales instalaciones con variados tratamientos de talasoterapia, tinas con agua de mar temperada, sauna, baños de vapor y piscina temperada con agua de mar, se sumaron nuevos espacios subterráneos estilo caverna, para tratamientos de masajes.

A&B fue uno de los departamentos donde se realizaron los cambios más profundos, un área donde la gastronomía giró en 360°, lo mismo que el servicio del restaurante Acqua. Esta misión fue encomendada al chef ejecutivo Rodrigo Riquelme, quien junto a Bernal perfeccionaron la calidad del servicio y el idioma inglés del personal. “Además – explica Riquelme –, durante un mes, toda persona que entraba al restaurante a la hora del almuerzo o cena, se le entregaba una pequeña encuesta para tener un feedback de cómo encontraban la comida, el servicio, la música, terminando con la pregunta: “¿qué es lo que busca o le gustaría encontrar en los platos al sentarse a la mesa?”. Después de un mes, en base a estas respuestas se obtuvo una mejora en todo sentido, asegura Bernal. Así también, se llegó a la conclusión lo que el público buscaba a la hora de comer en el Acqua, platos sencillos con productos frescos de la zona, principalmente pescados y mariscos – lo que se refleja hoy en día en un 80% de las entradas y principales –, muy propios de los distintos restaurantes de Concón, pero con un proceso de elaboración más gourmet y en un ambiente más sofisticado y relajado, “se podría decir que es una “picada refinada” que está en medio de un oasis, para quienes buscan una alternativa con estas características”, señala el chef.



Degustación de mariscos (para compartir): selección de mariscos: camarones, ostiones, pinzas de jaiba, machas gratinadas, calamares apanados, pulpo y locos



Asado de tira al vino tinto: asado de tira cocinado al vino tinto, acompañado de papas semilla a la crema con queso roquefort, ciboulette y tomate

El restaurante Acqua tiene capacidad para acoger a 76 comensales, además cuenta con una terraza que puede recibir a 20 personas más. La nueva carta dispone de *Locos en salsa de cilantro*, acompañados de hojas verdes y papas al vapor (\$9.800); *Camarones panko*, colas de camarones ecuatorianos apanados en panko, acompañado de salsa thai (\$7.400); *Degustación de mariscos* (para compartir), una selección de camarones, ostiones, pinzas de jaibas, machas gratinadas, calamares apanados, pulpo y locos (\$16.500); *Asado de tira al vino tinto*, acompañado de papas semilla a la crema con queso roquefort, ciboulette y tomate (\$8.900); *Pollo alicant*, pechuga de pollo grillé acompañada de papas chaucha y servido con un pisto de tomate, con ají cacho de cabra – opcional (\$6.300); *Atún al estilo oriental*, steak de atún grillé con un suave salsa oriental de jengibre y soya, acompañado de arroz al cilantro (\$9.900); *Caldillo de congrio*, tradicional plato servido en librito de greda (\$6.600); *Trucha con salsa al limón y lemongrass*, acompañada de papas y vegetales al vapor (\$7.300); *Causa de congrio*, dados de congrio preparados en tempura, acompañados de un timbal de papa, palta, papa camote y un toque de mayonesa, servido con pebre chileno (\$8.500); *Sorrentinos tradicionales*, rellenos con ricota, espinaca y nueces, salteados en mantequilla, servido con pesto de albahaca (\$5.500). En la selección de postres se sugieren, entre otros, un *Arroz con leche*, aromatizado en naranja y canela (\$2.900); *Fondeu de manjar* (para compartir), exquisito manjar casero, acompañado de frutas de la estación y variadas masas finas saborizadas de la repostería

(\$4.800); y *Crème brûlée* de amaretto y chocolate (\$3.200). Destaca su selección de pastas en promoción semanal, y el *Tea Time Acqua*, una completa selección de té junto a una fina repostería, la que se puede disfrutar todos los días, de 16 a 19 horas.



Rodrigo Riquelme, chef ejecutivo de Acqua Restaurant

Para el 2012, Radisson Concón entrará en una importante remodelación de 50 de sus habitaciones. Estas seguirán el mismo concepto de las habitaciones nuevas, como la altura de los respaldos/escritorios de sus camas, sillones, puertas de closets, alfombras y amenidades, entre otros detalles, siguiendo su filosofía de estar en permanente renovación y vigencia. ■

Atún al estilo oriental: steak de atún grillé con una suave salsa oriental de jengibre, y soya acompañado de arroz al cilantro



Torta de pisco sour: suave torta de merengue fría con mousse de pisco sour



Ponderaciones con salsa de manjar tibio y helado de vainilla



Radisson Concón
 Av. Borgoño 23333
 Concón, Valparaíso
 Teléfono: (56-32) 254 6400
 www.radisson.cl
 Restaurante Acqua
 Reservas: (32) 254 6400
 (32) 254 6412
 Radisson Concón & Acqua Spa