



Juan Pablo Werne y Marcelo Arbola



Restaurant SQ Oyster&Lobster

Toda la frescura del mar en pleno centro de Santiago

Conocido anteriormente como Squella Restaurante, este local sigue fiel a la exitosa calidad de sus productos del mar, cualidad que lo ha destacado por años. Artistas como Luis Miguel, Gloria Gaynor, Alexander Pires o Mario Kreutzberger, mandatarios y embajadores de distintas naciones lo han visitado, atraídos por sus extraordinarias ostras, langostas y centollas

En uno de los barrios capitalinos más tradicionales de la historia aristocrática santiaguina y hoy importante centro gastronómico, se encuentra el restaurante *SQ Oyster & Lobster*, por años conocido como *Squella Restaurante*. Emplazado en plena Avenida Ricardo Cumming, en una propiedad de cuatro pisos con estilo arquitectónico neogótico alemán, este establecimiento ha recibido a destacados comensales que llegan a deleitarse con su carta de productos frescos del mar.

Los inicios del restaurante se remontan a la década del '70 – 1974, exactamente –, época en que su primer dueño, Vicente Squella, se dedicó a traer unas sensacionales ostras procedentes de Calbuco. Poco a poco el primer piso de su propiedad – la de Cumming, su morada de entonces – se fue transformando en el punto de encuentro de artistas, políticos, jueces, y una nutrida elite social que llegaba a degustar las excelentes ostras, centollas y langostas. Con el tiempo, Squella adquirió por completo el inmueble de cuatro pisos. De esta forma se convirtió en uno de los precursores en la venta de ostras de Santiago.



THONET
MOBEL

AV LAS CONDES 6995
WWW.THONETMOBEL.CL
02 597 6464



Luego de este promisorio inicio, su dueño instaló definitivamente el “Squella Restaurante”, incluyendo en su interior una piscina de agua salada donde mantenían vivos a mariscos y crustáceos; de esta forma los clientes podían elegir lo que querían comer. Fue así como el restaurante se hizo poseedor de una tradición ligada a la calidad y el buen gusto.

En el año ‘90 Squella traspasó el negocio a su hija María Helena, quien lo administró por algunos años para después buscar un comprador. Fue en ese momento que el joven Juan Pablo Werne, quien había hecho su práctica en el restaurante – después de egresar de Inacap – le propuso arrendarlo (año 2003).



Ostras de borde negro



Langosta de Juan Fernández



vivero de agua de mar donde se pueden apreciar las “estrellas del SQ”, como son sus extraordinarias ostras procedentes de la austral ciudad de Ancud, disponible en cuatro calibres, desde la corriente de 3 centímetros hasta la de exportación de 6; la langosta de Juan Fernández y la centolla de Punta Arenas; además de choros maltones, machas y almejas. En cuanto a pescados, el restaurante SQ cuenta, entre otros, con mero, albacora, trucha, bacalao, salmón de roca, atún, corvina, congrio, lenguado, reineta y Orange



Mero al disco

Pese a que llevaba poco tiempo como administrador y chef, Werne tuvo la suerte de que el establecimiento recibiera una crítica positiva de seis tenedores, impulsando nuevamente el local y su propia actividad. Posteriormente, Werne se asoció con otro entusiasta empresario, Marcelo Arbola, con quien compró el restaurante y edificio en 2007.

La llegada de nuevos socios significó una importante renovación, de hecho su nombre cambió a SQ Oyster & Lobster, esto porque mantener la marca anterior significaba un desembolso monetario extremadamente alto.

Otro aspecto importante para los socios fue la renovación de la carta y la redecoración del local. En cuanto a esto último, se puede decir que su estilo es clásico, con muebles antiguos, cuadros marinos y pequeños detalles conceptuales. Los ambientes del SQ Oyster & Lobster se dividen en un par de comedores – localizados en el primer y segundo piso – y varios salones más exclusivos, ideales para banquetes, reuniones de negocios y familiares. Finalmente, una amplia azotea está siendo acondicionada para eventos especiales.

Su mejorada carta de 54 platos presenta productos marinos de la más alta calidad. Para mantener frescos los productos del mar, éstos se encuentran en el primer nivel, en el tradicional

Roughy. En la actualidad, sus socios también distribuyen sus productos a hoteles, restaurantes y clubes.

Según Werne, la nueva carta está basada en una gastronomía pura y sin mucha producción, de esta forma los productos del mar utilizados no pierden su sabor y color característico. “Lo importante – comenta el chef – es resaltar la

calidad de los productos y su calibre, como por ejemplo la langosta. Para su preparación, ésta se coloca en una concentración de mariscos hirviendo, con cabezas de congrio y verduras, por alrededor de 20 minutos. Posteriormente se parte por la mitad, sin patas, para luego incorporar una salsa de champiñones y un poco de whisky; además se rocía con queso parmesano y se gratina al horno. En el plato se

Concierto de mariscos



Degustación de mariscos calientes





Congrio al ajo arriero con papas rejillas

Reineta con salsa de machas y camarones salteados



acompaña con puré al oliva o papas filo” (precio promoción: \$18.000). Tal ha sido el éxito, que dos veces por semana se ha organizado el festival de la langosta, con reservas para 70 personas, jazz en vivo y una carta especial con descuentos.

Otra de las preparaciones tradicionales del SQ es la de pescados al disco, que ofrece al cliente una cocina más interactiva, al tiempo que también existe un “Concierto de mariscos al disco” (pp: \$21.000), con ostras, camarón ecuatoriano, camarón de río, colitas de camarones, pinzas de jaibas, locos de la Isla de Chiloé, ostiones, calamar, choro maltón y trozos de pescado. Para el buen maridaje, el local cuenta con una carta de vinos de Peumo, Concha y Toro, La Vinoteca, Anakena, Montes y Porta. Otros platos y precios son: “Centolla thermidor”, carne de centolla bañada con salsa blanca al whisky y queso parmesano; “Ostras de exportación”, 12 unidades (pp: \$7.500); “Carpaccio de pulpo” (pp: \$5.100); “Ceviche de corvina” (pp: \$5.550); y “Panzotti del rey”, rellenos de centolla con salsa de camarones y locos (pp: \$6.900).

Restaurante SQ es el espacio perfecto, donde se conjuga tradición y renovación. Un lugar donde degustar, en pleno centro de la capital, los más exquisitos y seleccionados productos del mar. ■



Restaurante SQ

Dirección: Ricardo Cumming 94
Santiago, Chile
Teléfono: (2) 6993059 - (2) 6993059



ESPECIALISTAS EN:

Cuchillería
Loza - Repostería
Cristalería - Floreros
Artículos de Cocina
Artículos de Bar
Uniformes de Cocina
Equipamiento Gastronómico

corona
Vajilla Gastronómica



Porcelana Reforzada, Resistente al Desportillado y Rayado, Apilable, Apta para Lavavajilla

Copas Wine **Luminarc**



Copa 35 cl.
20 cms. de alto

\$689

Copa 47 cl.
22 cms. de alto

\$748

Copa 58 cl.
23 cms. de alto

\$899

* Precios mas IVA, validos hasta Julio del 2010

PRECIOS ESPECIALES
SECTOR HOTELERO GASTRONOMICO

Av. Valparaíso 949
Viña del Mar
Fono: (32) 268 82 34
ventas@multimat.cl

