

Noticias Perú

▶
Revista Domingo

▶
Vegetariano de corazón

Vegetariano de corazón

Domingo, 08 de diciembre de 2013 | 4:30 am



Twittear

0

0

El nuevo hotel boutique alberga una de las opciones gastronómicas más interesantes del norte, con un concepto enteramente vegano.

Flanqueados por arreglados jardines, con el mar al frente, y los pies descalzos sobre el deck de madera que rodea la piscina, la espera bien vale la pena. Con tal panorama, propuesto por el flamante Hotel K!Chic de Máncora, la importancia de estimular todos los sentidos en la comida adquiere niveles insospechados. Su restaurante nos ofrece una exclusiva carta de comida vegetariana, cargada de sabores y texturas, que despiertan nuestra curiosidad. Un Sauvignon Blanc nos muestra el camino mientras la mesa se va llenando de detalles.

Aceite de oliva, vinagre balsámico, una cesta de pan. En la playa, imposible resistirse a un ceviche, así que optamos por la variante con champiñones, que reemplaza al pescado. La preparación es muy similar, los champiñones se maceran en limón, con un mix de culantro, cebolla morada, y ají limo, siendo la palta otro de los ingredientes que entra a romper. Se acompaña con choclo, camote y cancha serrana. Un plato fresco, ligero y armónico. Para quienes gustan de las comparaciones, decir solo que no tienen cabida en este plato,

ya que funciona con vida propia, y por lo mismo sería interesante ver cómo resultaría si se le baja un poco el nivel de ácido.

Es justamente ese ácido el que nos deja ahora un mejor Sauvignon Blanc en boca, menos frutado, de allí la importancia de que no sea muy seco inicialmente. Llegan luego los Nori rolls de arroz de coliflor, con papaya macerada, palta, pimiento rojo, acompañados de una ensaladita de pepino japonés, ajonjolí y aceites orientales. Una combinación tan persuasiva e instigadora, como las pequeñas olas que vemos reventar en la orilla. Dentro de las entradas destaca también la causa de papa amarilla, el falafel de acelga, y el carpaccio de zucchini.

Para los fondos, K!Chic nos ofrece el wok de verduras (que sugerimos pedir al dente) con leche de coco al curry, quinua o arroz integral. Tienen ravioles de alcachofa, trigotto al pesto, tacu tacu de pallares, entre otras creaciones vegetarianas. No podían faltar las ensaladas, donde el uso y desfile de ingredientes alcanza un nuevo concepto. Sándwiches y postres cierran la propuesta de este increíble y apacible lugar. Para soñar con lo que le espera visite: www.kichic.com.pe

Comentar esta noticia

Su comentario ha sido enviado, gracias por participar. Se procederá a su publicación de acuerdo con las normas establecidas.

Su nombre: *