



Con nuevos chefs, el Centre Catalá ha renovado la carta desde las tapas hasta la paella.

# Fiesta catalana

Los sabrosos platos típicos de Cataluña viven su temporada en el Park Lane y el Centre Catalá, que han dedicado este mes a las carnes a las brasas y las tortillas de papas.

RODOLFO GAMBETTI

**N**oviembre tiene sabor catalán. El Centre Catalá y la agrupación de empresarios de esa ascendencia organizaron durante este mes "Mirada a Cataluña", con diversas actividades: una exposición de libros impresos en Barcelona (Suecia 414), una muestra del arquitecto Antonio Bonet Castellana (Universidad de Chile) y actuaciones del grupo Xarop de Canya.

Por cierto se incluye la gastronomía, concentrada para esta iniciativa en dos restaurantes.

Ángel Pascual, joven chef del restaurante Lucanes, de Cataluña, se presenta en el restaurante Park Lane del Hotel Park Plaza.



Trajo provisiones de callampas o *bolets* tales como *rossinyols*, *ovellons*, *fredolles* y *ous de rieg*; productos como bacalao, *mató* y avellanas; y bebidas como moscatel, cava, *ratafia* y brandy. En estos días desplegará una veintena de platos, entre la *esqueixada* de bacalao, la caldereta de congrio como se guisa en el Ampurdam, verduras a la brasa con tostadas, tronco de merluza asada, hígado de pato sobre lecho de manzanas, costillas de cordero a la brasa con *rossinyols*, el arroz negro al uso de Palafurgel, para terminar con la cesta crujiente de anís con crema catalana e higos secos.

En almuerzo y cena, hay una carta diaria que permite seleccionar entrada, fondo, postre, copa de cava (champañá) y de vino, café y pastas dulces, a \$ 13.500 por persona. También está el

menu degustación, con seis platos y dos postres, por \$ 16.000.

## Nueva carta

En el Centre Catalá, ahora ofician como chefs el hotelero Francisco Javier Terol y Ana María Bauzá, maitre con estudios en Barcelona. La carta que han introducido trae un básico surtido de tapas (entre \$ 3.500 y \$ 6.000 la porción) como acompañamiento para un trago, en opciones como queso manchego con aceite, jamón serrano, champiñones salteados o tortilla de patatas.

En cuanto a entradas (\$ 3.200 a \$ 5.000), las frías incluyen cebiches, carpaccios de ternera o salmón, calabacines con cangrejo o entremeses catalanes. Las calientes, calamares rellenos, panqueque de mariscos, fondos de alcachofas y ostiones a la parmesana.

Las carnes (\$ 4.200 a \$ 8.000) abarcan pollo con ciruelas, cabrito al romero, solomillo relleno, filete grillado y escalopines. En pescados (\$ 5.000 a \$ 7.500) hay congrio relleno, corvina con anchoas y tomates, salmón grillado, surtido de pescados y reineta a la mostaza.

Con reminiscencias folclóricas, la carta ofrece una paella valenciana, bacalao, caldereta mallorquina o un más sencillo conejo a la cazadora.

Su lista de postres (\$ 1.700 a \$ 2.500) incluye crema catalana, crepe suzette, bomba de chocolates, tiramisú, flan o torta.

**Centre Catalá**  
Suecia 428  
Teléfono 233 2220

**Park Lane**  
Hotel Santiago Park Plaza  
Ricardo Lyon 207  
Teléfono 233 6363