

RESTAURANTES



SERGIO ALFONSO LÓPEZ

Mistura del Perú Pedro de Valdivia

Invasión de sabor

POR Esteban Cabezas



¿Habrá que rendirse? ¿Por qué hay más restaurantes

peruanos en Santiago que en Lima?, comentan algunos entendidos. Es como para tema de estudio, para los académicos, y de rendición para los restauranteros nacionales. Los locales peruanos nunca cierran, porque lo usual es que llegue otro administrador de la misma etnia y se ubique en el mismo sitio. Hay otras situaciones para sumar a esta teoría, pero en este caso se trata de Mistura del Perú, que partió muy dignamente en una esquina del barrio Italia, antes de extenderse a Santa Isabel con Infante y también al sitio que nos convoca, donde antes estuvo Caballero de los Mares, en Pedro de Valdivia, entre Irrarázabal y Dublé Almeyda.

La carta es muy clásica, pero también tiene unos platos que hacen la diferencia. Como el piqueo Mistura (\$14.500), con tiradito, cebiche, chicharrón, anticucho y

pulpo. O el frío (\$14.500), con cocktail de camarones, cebiche mixto, pulpo al olivo, tiradito de pescado y causa criolla.

Con esta entrada, para dos, es suficiente antes del postre. De verdad. Sin plato de fondo y con sus buenos pisco sours aceitando la cita.

Pero para el conocedor la opción es otro mix, propio de Mistura del Perú: una combinación de pulpo a la parrilla, otro al olivar y uno al cilantro (\$9.500). O también la oferta variada del cebiche Mistura (\$8.900), que es muy recomendable: uno al rocoto, otro al cilantro y el tercero al ají amarillo.

De verdad, uno puede "intentar" con un plato de fondo, pero lo mejor es compartir en pareja un gran piqueo, para así dar con el final y, arrastrando el apetito, darle curso a uno de esos relajantes postres, como un suspiro de limeña o una crema volteada.

La atención es, como en todo restaurante peruano: cero falta.

Pedro de Valdivia 3580, 2 2225 9735.