

# AGENDA

## MESA & MANTEL



## SABORES DE LA PATAGONIA

Por Begoña Uranga

**Ya nadie duda** —aunque parece que el Presidente Trump no lo comparte— de que la contaminación nos ha generado un cambio climático cuyos efectos devastadores y desconcertantes son perceptibles en todo el mundo. Por eso, cada día hay más conciencia de la necesidad de cuidarse y cuidar el planeta para que siga existiendo. Y, aunque antes era caro consumir productos orgánicos, un lujo más bien, hoy es posible hacerlo sin arruinarse. En efecto, la Agrícola Vegus (vegus.cl) vende sus productos en supermercados y tiendas especializadas. Ensaladas preelaboradas, cebollines, espinacas, ciboulette, tomates cóctel, zapallos y un largo etcétera a precios convenientes e, incluso, más que competitivos con los habituales. Hay que ver la página web y entusiasmarse. Sabor, calidad y ¡salud!

### CARNEROS

**Dirección:** Escrivá de Balaguer 5970

**Reservas:**  
222183773

**Precio por pareja:**  
\$ 58.000 (sin alcohol)  
Cerrado domingos  
noche

Aprovechando el solcito de este otoño, una visita a Carneros, el restaurante que prometía sabores de la Patagonia en Santiago, se imponía. Informal, amplio y de buen gusto, el servicio fue rápido y eficiente. Para compartir un bisqué de camarones y langostinos, fuera de serie. Además de su intenso sabor, se podían probar esos mariscos en todo su esplendor. Curiosamente, tenían un toque peruano, un huevo pochado y un poquito de arroz. El mero estaba perfecto en su cocción, suave, a punto, gustoso, fresco, acompañado de un rico puré de habas. Las costillas francesas de cordero, ocho unidades, tostaditas, como se pidieron, obligaban a saltarse todo el protocolo y utilizar las manos para terminarlas.

Una experiencia estupenda, con una cocina que respeta y trabaja muy bien la calidad de sus productos premium. Pese a que no resulta barato, no se podría pedir otros precios con esa oferta. Tiene también ostiones, centollas y pejerreyes que son el mejor ejemplo de lo bien que le sienta el agua fría a las exquisiteces del mar.