

El Bohío del Hotel Sheraton Santiago abre su temporada estival con una variada carta de primer nivel

El Ciudadano · 25 de enero de 2024

El Bohío es un lugar privilegiado para vivir una grata experiencia culinaria. Cuenta con un chef ejecutivo vanguardista, capaz de incorporar a su cocina ingredientes exclusivos y extraídos de la naturaleza, además de un equipo altamente capacitado.



Por: Álvaro Bustos Barrera

Desde su inauguración, en el año 1970, el Hotel Sheraton Santiago se ha convertido en uno de los más emblemáticos de la ciudad. Historia pura, con altos y bajos, pero siempre vigente y con un servicio que lo encumbra a la categoría de 5 estrellas. Fue el primero que contó con una arquitectura moderna y que gozó de una importancia internacional en aquellos años y que perdura hasta hoy.

Hace unos días mientras capeaba las altas temperaturas en mi departamento y revisaba el correo electrónico, recibí una invitación de la agencia Grupo Mass para asistir al evento de lanzamiento del restaurante El Bohío, que abrió su temporada estival.

Este clásico lugar cuenta con una exquisita historia de al menos unos 40 años. Reconocido en ese entonces por su parrilla y entregar jugosos cortes de carne premium, guarda innumerables anécdotas con grandes figuras del espectáculo en los 70', 80' y 90', tanto nacionales como extranjeros. Hoy sigue más vivo que

nunca, en un espacio amplio, al aire libre, con áreas verdes y una piscina que te hace pensar que estás de vacaciones en el caribe.

Me presenté en el hotel a las 19:30 horas del jueves 18 de enero y, tal como decía la invitación, mi vestimenta se suscribió al blanco y negro. Saludé a algunos conocidos, intercambié frases de cortesía y luego me encaminé hacia el espacio donde se encuentra El Bohío. El lugar donde se emplaza el restaurante lucía impecable, mesas perfectamente montadas, con sus respectivas copas, saleros, pimentero, cuchillería, plato de pan y un arreglo floral al centro que adornaba y daba frescura a un día que alcanzó una temperatura cercana a los 33 grados.



Antes de buscar la mesa que me correspondía, eché un vistazo a mi alrededor. Los invitados, mezcla de gente cercana al mundo gastronómico (me incluyo), reconocidos chefs chilenos, influencers y gente del jet set criollo, perfectamente vestidos y, como diría mi abuela materna, había “de un cuanto hay” para comer: provoleta, charcutería artesanal, quesos y variedades de pan de masa madre. Mientras que, en productos del mar, destacaban las ostras, mariscos frescos y pescados como Palometa, Lenguado, Pejeperro, Salmón, Cancato y Corvina.

Comencé con un pisco sour de la casa bien helado (ya daré mi veredicto) y unas empanaditas fritas de queso y otras de carne. Siguiendo posteriormente con unos trocitos de una esponjosa focaccia, brisket (tapa pecho) y rodajas de zapallo italiano, y luego un pequeño shot de ceviche de salmón y reineta, muy bien condimentado. ¿Para maridar? Opté por una copa de vino blanco del Valle del Maule que acopló perfecto con el pescado.

Mientras degustaba estas exquisiteces, me acerqué al chef ejecutivo de El Bohío, Gustavo Villoldo, un uruguayo con una larga trayectoria y varios años en Chile, algo que noté con facilidad tras escucharle repetidamente la muletilla *cachai*, tan típico de nosotros. Me saludó con una gran sonrisa y un apretón de mano. “Bienvenido, espero que disfrutes lo que tenemos preparado. Te recomiendo las carnes y una gran variedad de guarniciones”, soltó a la vez que entregaba instrucciones a unos de sus ayudantes.

Eso me dio tiempo para tomar asiento en mi mesa y compartir con las personas que tenía al frente, todos del mundo gastronómico, sin antes mencionar al unísono, lo lindo que estaba el restaurante y el buen servicio de su equipo, cada uno perfectamente vestido y dispuestos a hacerte pasar un grato momento.

“Mi nombre es José Pablo y soy quien los atenderá esta jornada”, dijo un joven de unos 25 años de edad y de muy buenos modales. “Si gustan pueden ir pasando a los distintos sectores y ver todas las opciones que tenemos para comer y así puedan elegir”, comentó mientras llenaba mi copa de vino tinto y haciendo una especie de reverencia que agradecí cada vez que vertió la bebida.

Seguí la instrucción del joven garzón, e inevitablemente me hizo recordar cuando mi padre me daba una tarea para hacer. No pasaban ni 30 segundos y yo ya estaba realizando la labor encomendada, por lo que me paré en un santiamén de mi asiento y me dirigí hacia la parrilla, recordando rato atrás la sugerencia del propio Villoldo.

Ya frente al enorme asador en forma redonda y capturando los olores propios de una buena carne asada, me permití pedir unos cortes delgados de filete y un trozo de asado de tira, más un chimichurri asiático, una versión distinta para adobar y que sin duda entregó mayor sabor a mi plato.

Para acompañar la jugosa proteína y recordando con algo de culpabilidad que pronto saldré de vacaciones, me dirigí al sector de las guarniciones y saqué hojas de rúcula, cubos de queso de cabra y un puñado de tomates Cherry. La carne se deshizo en mi boca, señal de buena calidad y la gran expertise de los chefs a cargo de la parrilla.

En resumen, diría que El Bohío es un lugar privilegiado para vivir una grata experiencia culinaria. Cuenta con un chef ejecutivo vanguardista, capaz de incorporar a su cocina ingredientes exclusivos y extraídos de la naturaleza, además de un equipo altamente capacitado. El espacio es cautivante y las variadas preparaciones en formato buffet, hacen que el público tenga mucho donde elegir.

El servicio de los garzones y encargados es protocolar, se nota preparación y entrenamiento para hacer sentir al invitado cómodo, algo que distingue a la atención que entregan los hoteles de renombre. Quizá lo único que debe mejorar el restaurante es la coctelería. Extrañé un bartender que esté a la altura del lugar y que sin duda le daría un valor agregado.

La noche ya cayó sobre un Santiago caluroso de enero. Son las 23:40 horas y las parrillas y fogones de El Bohío aún exhalan algo de humo y siguen expulsando aromas de mar y tierra. Sin duda, un lugar imperdible para quienes busquen una refrescante opción gastronómica de primer nivel este verano, convirtiéndose en un verdadero oasis capitalino.

Evaluación: Excelente

Sigue leyendo:

Le Bistrot Viet: Un auténtico paraíso culinario de la cocina vietnamita en Santiago Centro

Fogón de Momo: Un imperdible de carnes a las brasas que brilla en Barrio Italia

Fuente: [El Ciudadano](#)