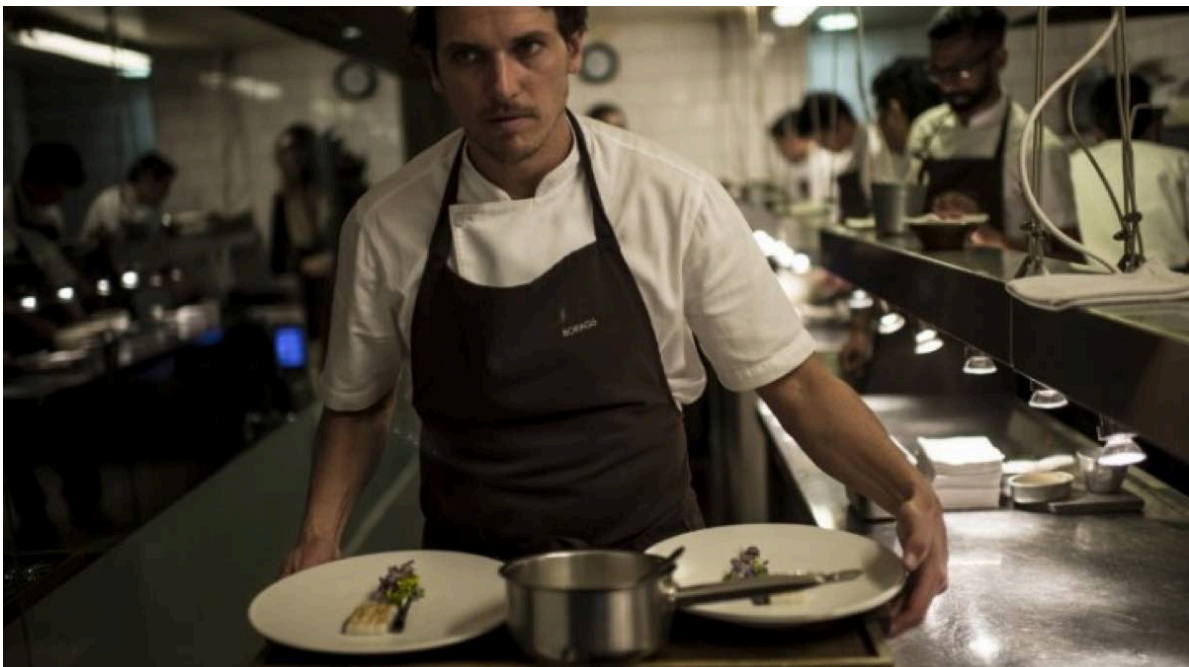


TENDENCIAS

Este es el lujoso restaurante chileno que fue blanco de burlas en Twitter por sus particulares platillos

El Ciudadano · 29 de noviembre de 2016





El **Boragó** es un prestigioso restaurante chileno, que hace algunos días **consiguió estar entre los cuatro mejores restaurantes de Latinoamérica**, de acuerdo al listado *Latin America's 50 Best Restaurants*, sin embargo, el elegante lugar se ha convertido en materia de **burla entre los chilenos en Twitter**, y todo tiene que ver con sus “particulares” platos...



El restaurante está a cargo del conocido chef, Rodolfo Guzmán, y su inspiración viene de la biodiversidad de los ingredientes y la materia prima que hay en Chile. Los platillos son preparados durante meses y con el tiempo,el lugar se ha convertido en uno de los sitios más importantes del país.

Sin embargo, las redes sociales no le perdonan algunas cosas al connotado lugar... ya que los tuiteros convirtieron al *Boragó* en Trending Topic, y no de manera positiva.

La ironía se apoderó de los chilenos, quienes abiertamente se rieron de los platos del restaurante, a través de fotografías, memes y comentarios ingeniosos.

Exquisito el plato que me acabo de comer en el Boragó: Moneda europea en una cama de finas hierbas a la sal pic.twitter.com/XXCnU2UKVv

— Carlos Huerta (@carlitos_huerta) 27 de noviembre de 2016

La (reducida) cantidad de las porciones y los ingredientes de los platillos fueron los principales motivos de burla.

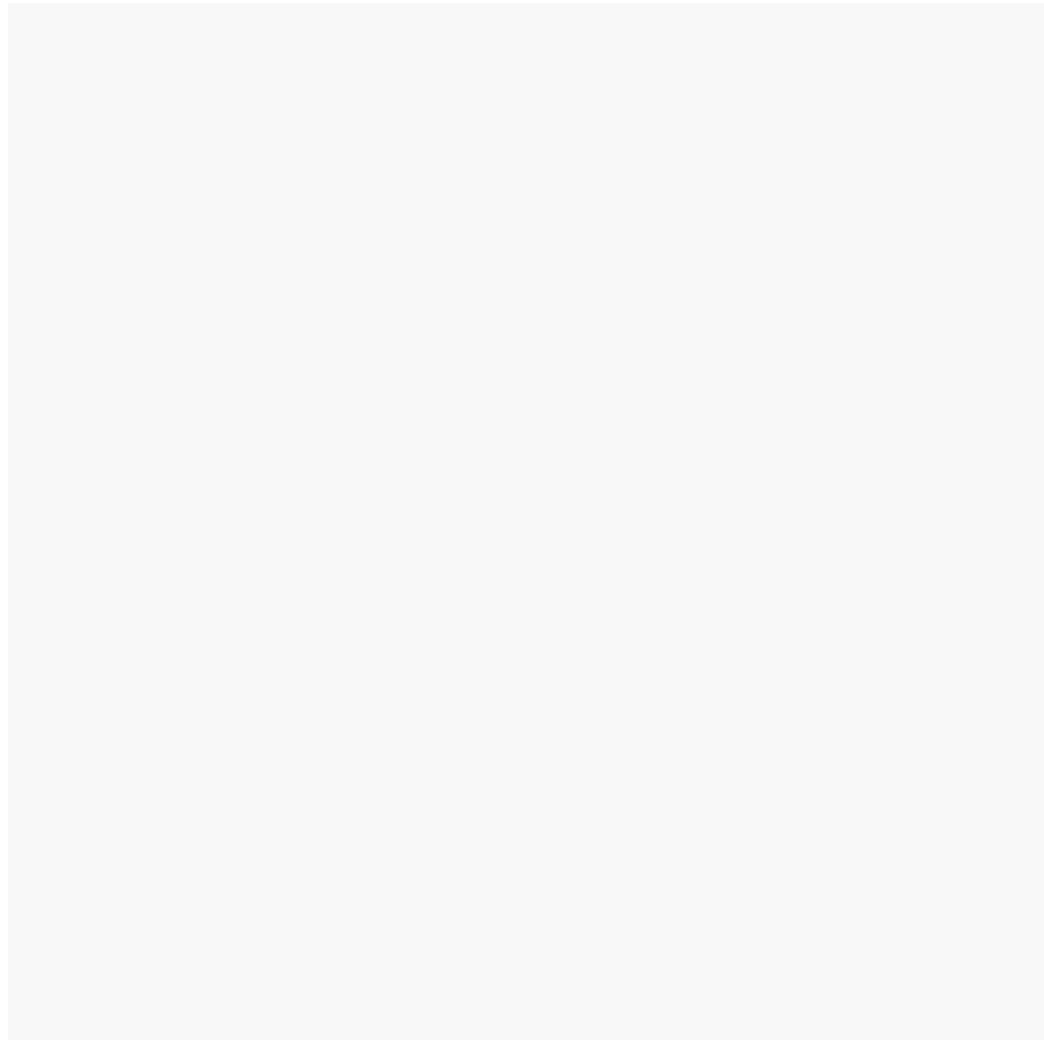
Tanto hablar del boragó, me bajo la inspiración culinaria pic.twitter.com/hoAc994njF

— Odiocrata (@chileblood) 28 de noviembre de 2016

Si quieres juzgarlos tú mismo, puede revisar algunas imágenes en la cuenta de Instagram del chef del restaurante, [Rodolfo Guzmán](#)

Los Simpsons predijeron el Boragó pic.twitter.com/72zPqgjtW6

— A girl has no name (@Floarrig) 27 de noviembre de 2016



Pre Spring plants withered on alfalfa burned butter, roasted nettle paste and steamed rollizo brushed on miso of pre spring flowers. Unfortunately we say bye bye to this three weeks flash of ingredients window, that we named pre spring ,so short but so worth!. After this they will become fibrous, also are one of the most delicious things ever, tender, delicate ... At the begging it was a pain in the ass to realize that some dishes were unbelievable and some other we fibrous at least now we know 100% how to do ////Plantas de Pre Primavera marchitas sobre una man tequila quemada de alfalfa, pasta de ortiga asada y rollizo al vapor barnizado en un miso de flores de Pre Primavera. Desafortunadamente nos despedimos de este pequeña ventana de solo tres semanas que decidimos llamarle Pre Primavera donde estás plantas se pueden comer antes de volverse fibrosas. Son delicadas y descaradamente deliciosas. Años atrás no podíamos entender por qué algunos años si tenían una textura excepcional y otros años no, afortunadamente ahora podemos identificar este fenómeno al 100%. Es difícil escogerlas para cortarlas, difícil la mise en place, también difícil cocinarlas por qué son muy delicadas y es difícil emplazarlas por qué se puede dejar la cagada fácilmente y muy fácil comerlas !!

Una foto publicada por Rodolfo Guzmán (@rgborago) el 16 de Sep de 2016 a la(s) 3:05 PDT

Upsocl

Fuente: [El Ciudadano](#)