

Innovar parece ser la clave de los tiempos que corren. Y no importa cuál sea el rubro, siempre hay que pensar en darle una “vuelta de tuerca” al negocio, para atraer a nuevos clientes y también para mantener cautivos a los ya fieles.



Eso es lo que pasa en el bar peruano “Entre piscos, sin fronteras”. Ahora con un nuevo administrador y, como resulta obvio, con una nueva propuesta que incluye la versión 3.0 del conocido local ubicado en el corazón de Ñuñoa.

Desde el principio la oferta incluye una fusión de los mejores tragos peruanos, elaborados con ingredientes de primera calidad tanto en lo etílico como en las frutas y especias que se utilizan.

Coctelería de vanguardia



Eddinson Silva es el nuevo administrador del bar “Entre piscos” y su apuesta resulta tan innovadora como arriesgada. Él basa su propuesta en que los chilenos saben muy bien lo que quieren y dónde ir a buscarlo.

“Nuestros clientes han ampliado sus conocimientos en gastronomía y coctelería. Siempre se están actualizando, les gusta la innovación y probar cosas nuevas, además, disfrutan de un buen maridaje. Esto resulta motivador y desafiante”, asegura este bar-tender con estudios en mixología molecular y coctelería moderna.

Bajo su administración, Silva busca reforzar y llevar la coctelería del “Entre piscos” a otro nivel. Con una carta más variada, moderna e innovadora.

Recomendados

Desde que uno llega a este bar, al mirar las mesas en donde disfrutan los comensales, es posible apreciar una gran variedad de cocteles y macerados, todos con un toque vanguardista. Tragos con caviar, humos, espuma y nubes son sólo un ejemplo.

La carta incluye 60 cocteles y 60 macerados. Pero siempre es posible pedir que cambien alguno de los

ingredientes o que inventen un trago fuera de las alternativas que s



A modo de recomendación, hay que probar el “Elixir hawuayano” que tiene anís estrella, canela, ron de coco, ron dorado, amaretto, zumo de piña y naranja.

El “Dos amores” que tiene espuma de aire de naranja es otro imperdible. Incluye piña colada, daiquiri de frutilla y el cóctel de espuma.

Cada trago que ofrece el “Entre piscos” resulta refrescante, sabroso y nuevo a medida que recorre el paladar. Ni muy dulce, ni muy fuerte. Todo en su justa medida.

En cuanto a los platos que acompañan este placer etílico, se busca un maridaje que realce los sabores. Los piqueos o tablas para picar resultan perfectos en cantidad y sazón.

Brochetas de pescado o de pollo a las brasas, anticuchos de corazón, tequeños de ají de gallina o de lomo saltado, acompañados de salsa huancaína, papas en medallones y maíz blanco peruano. A gusto de cada comensal.



El ambiente en “Entre piscos” resulta un ingrediente más en esta nota de sabores. Lo primero es destacar la atención, siempre agradable y dispuesta. Lo mismo si se disfruta sentado en el bar, donde Mario y Jairo hacen de las suyas y logran crear una atmósfera amena y distendida, ideal para olvidar una jornada laboral agotadora.

En el aire se respira cordialidad y el conversar se hace cómodo. La música acompaña y no interrumpe. El bar “Entre piscos” se disfruta de comienzo a fin.

Dónde

Avenida Pedro de Valdivia 3323, segundo nivel

A pasos de Irarrázaval