



Crítica gastronómica de Don Tinto: Normandie ¿Y si cambiamos la vajilla?

LT SÁBADO

Don Tinto

Columna de Don Tinto

2 JUN 2023 08:50 PM



Bar Restaurante Normandie

Por **Álvaro Peralta Sáinz**, cronista gastronómico

Por motivos que no viene el caso explicar acá, la verdad es que le tengo mucho cariño a este local, aunque debo confesar que siempre he aprovechado más su servicio de bar que su oferta de comidas. Sin embargo, la semana pasada, tras pasar varios días con una gripe que me tuvo al borde del cajón, me levanté con bastante apetito. Así las cosas, para aprovechar esta evidente señal de mejoría, a la hora de almuerzo caminé hasta el Normandie para alimentarme.

Luego de ser ubicado en una pequeña mesa y revisar su carta, ordené una Sopa de Cebolla (\$6.900) y una copa de Pinot Noir Aliwen Reserva (\$3.900). Junto con el vino llegó una panera más el tradicional -y sabroso- paté de la casa que siempre ponen en el [Normandie](#). El único problema: las tres -sí, tres- **pequeñas rebanadas de baguette que traía la panera eran insuficientes para el paté** y para el almuerzo en general. Luego llegó la sopa, humeante y reponedora, de muy buen gusto y con una buena cantidad de cebolla que se notaba estaba bien trabajada. Sin embargo, a ratos se hacía complicado comerla por su recipiente, tan estrecho que costaba meter la cuchara. Y otro detalle: el pan llegó ya sumergido y prácticamente desecho en la sopa. No es que no me guste así, pero queda mejor con un pan que resista más tiempo antes de hundirse. Aún así, la sopa estaba muy buena, era puro sabor.

Para seguir aposté por el Ratatouille (\$8.400), el que para mi sorpresa podía venir acompañado con arroz blanco o papas fritas. Opté por estas últimas y la verdad es que no me equivoqué, porque estaban muy buenas. Cortadas a cuchillo, algo gruesas, crocantes por fuera y cremosas en su interior. ¿El ratatouille? Bien clásico, con una base de puré de tomate bien cocinado y encima delgadas rebanadas de zapallo italiano, berenjenas y tomate intercaladas más algunos aliños herbales. **Rico plato, pero habría quedado aún mejor con un poco más de tiempo de cocción de las verduras.** Además, otra vez, la vajilla (dos lebrillos de greda) jugaba en contra del sabor; porque haber tenido el ratatouille y las papas fritas en un mismo plato habría sido mucho mejor para propiciar la combinación de sabores. Aún así, el plato funcionaba muy bien.

Buena comida, buena atención y buenos precios en esta vuelta al Normandie. **Solo hay que pensar en renovar la vajilla**, porque muchas veces se hace algo incómodo el comer. Además, no puede estar saltado el plato que te recibe en la mesa con la servilleta y los cubiertos. Si dicen que el diablo está en los detalles, no me imagino quién pudo estar detrás de tamaño detallazo.

CONSUMO TOTAL: \$19.200

DIRECCIÓN: Av. Providencia 1234, ☐teléfono 222363011, Providencia.

HORARIO: Lunes a miércoles 12:30 a 23 hrs. Miércoles a Sábado 12:30 a 23:30 hrs.

ESTACIONAMIENTO: Hay estacionamientos subterráneos (pagados) en las inmediaciones.

PÚBLICO: Todo público.

EVALUACIÓN: ★★★

Calificaciones:

★★★★★ Sobresaliente / ★★★★☆ Excelente / ★★★ Satisfactorio / ★★ Mucho que mejorar / ★ Para no volver