

LA REPARADORA COCINA DE CIRQA



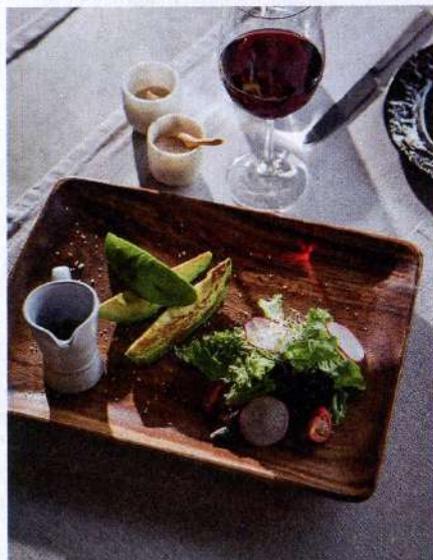
JAIME BEDOYA

Un juego de palabras arequipeño le da nombre a un hotel que está sentando un nuevo parámetro en la gastronomía de alta gama de la región.

FOTOS: CIRQA



SU MAJESTAD EL CAMARÓN, ESENCIAL DELICIA AREQUIPEÑA, ESTÁ PRESENTE EN LA CARTA BAJO LA INTERPRETACIÓN DE LA CHEF MARÍA FE GARCÍA.



LA CARTA ES REELABORADA ESTACIONALMENTE, PRIORIZANDO LOS TIEMPOS DE DISPONIBILIDAD DE CADA PRODUCTO. DER., EL ROCOTO RELLENO DE CIRQA.

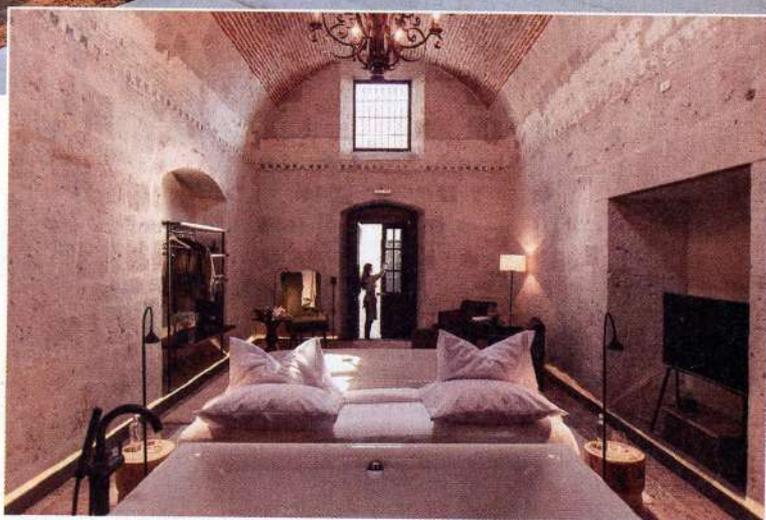
El alimento restaura. Hace recordar el estado idóneo del cuerpo y del alma, a veces llevándolo a un nivel superior. Por eso la palabra latina restaurabo ('restableceré') lucía pintada en el letrero del primer restaurante de París, en el siglo XVIII.

Esta virtud recomponedora se potencia cuando en un lugar históricamente concebido a la reparación, el recogimiento y la hospitalidad, tal como fueran los antiguos claustros de la iglesia San Agustín de Arequipa, se reúnen la generosidad y el sabor de la gastronomía arequipeña. Es el caso de lo que es hoy Cirqa, un lugar que recompone el ánimo desde que se atraviesa el umbral de entrada.

'Circa 1540', es decir, alrededor de esa fecha, que es cuando se fundaba Arequipa, le tocó al escribano español Alonso de Luque una generosa parcela de la ciudad próxima a la plaza de armas. La cedió a la orden de los monjes agustinos, con la condición de construir en ella una iglesia con sepulcros para él y su esposa. Una donación con fe.

La independencia llevó a la nacionalización de todos los predios españoles. Tras sucesivos terremotos y subastas, a finales del siglo XX, la propiedad se dividió en tres. Sobre dos tercios de esa propiedad, sustentada en piedra volcánica y propósito reparador, es que el equipo de Titilaka, Hotel B y Atemporal ha creado el concepto del parador Cirqa. Once selectas habitaciones con un restaurante a la altura de la exclusividad.

El nombre del parador alude tanto a la preposición 'circa', que quiere decir "alrededor de"; como al vocablo quechua 'sirca', con el que se refiere a las venas del rocoto. La letra 'q' es un homenaje al nombre de



EL HOTEL CUENTA CON SOLO ONCE EXCLUSIVAS HABITACIONES, HECHAS EN SILLAR Y DE TECHOS ABOVEDADOS.

la ciudad blanca. Un proceso análogo es el que sucede en su cocina. Inspirada en la enjundiosa gastronomía local, la chef María Fe García se ha aproximado a este acervo con la simpleza y la lealtad como virtudes. La carta se divide en “los platos del concilio”, como para compartir, y los más serios “platos del priorato”, una decisión más individual.

La solvencia culinaria se deja sentir en platos de impecable factura, como la refrescante ensalada de mercado, con palta y vinagreta de granadilla; en aromáticos champiñones rellenos de queso y trufa negra; en un crocante chicharrón de pescado en quinua negra; y, por supuesto, en el ma-

jestuoso ceviche de camarones a la piedra, de tibio jugo servido sobre la mesa, en punto exacto de picor. Hay un apartado más apegado a lo tradicional, “las recetas escondidas del monje”, así como “los postres de la abadía”, donde destacan el pecado de chocolate con queso helado y un cremoso cheesecake de mascarpone.

Tal como cuando se llega a un templo cargando culpas y tribulaciones, el parroquiano se retira de este parador arequipeño libre de pesares, absuelto por el divino credo del paladar.

Dirección: Sucre 104, Arequipa
<https://www.cirqa.pe/> @cirqa_arequipa

EL HERMOSO COMEDOR PRINCIPAL, DE ESTILO CONTEMPORÁNEO, SE HACE AÚN MÁS CÁLIDO CON OPORTUNA CHIMENEA: TIENE VISTA A LA TERRAZA DEL HOTEL, TAMBIÉN DISPONIBLE PARA RESERVAS DE VISITANTES.

Aquí se come así

LA CARTA DEL RESTAURANTE SE DIVIDE EN TRES PARTES, SEGÚN SEAN PLATOS PARA COMPARTIR O INDIVIDUALES.

LOS PLATOS COMUNES SE REÚNEN BAJO EL APARTADO “LOS PLATOS DEL CONCILIO”. LAS POSIBILIDADES INDIVIDUALES SON LLAMADAS “LOS PLATOS DEL PRIORATO”.

LA ZONA DULCE DE LA CARTA SE DIVIDE ENTRE “LAS RECETAS ESCONDIDAS DEL MONJE” Y “LOS POSTRES DE LA ABADÍA”.