

Sage Steak Loft

Innovador

EL RECONOCIDO CHEF PUERTORRIQUEÑO MARIO PAGÁN NOS BRINDA UNA NUEVA ALTERNATIVA PARA DELEITARNOS CON SUS EXQUISITOS MANJARES Y SU SINGULAR ESTILO. UBICADO DENTRO DEL EXCLUSIVO Y GALARDONADO OLIVE BOUTIQUE HOTEL, ESTE NUEVO STEAKHOUSE OFRECE UN CONCEPTO INNOVADOR Y MENOS COMERCIAL, LOGRANDO ASÍ UN RESTAURANTE COMPLETO EN UNA ESCALA MÁS INDIVIDUALIZADA



PAGÁN DEFINE SU CONCEPTO DE STEAK LOFT COMO SI FRANK SINATRA, MARC ANTHONY Y LENNY KRAVITZ SE HUBIERAN SENTADO A TOMARSE UNOS MARTINIS Y JUNTOS HUBIERAN CREADO EL MENÚ

Todo comenzó con un acercamiento de los dueños del *boutique hotel* al Chef Mario Pagán pidiéndole una consulta o recomendación de algún chef que estuviera interesado en hacer algunos cambios en la oferta gastronómica que ofrecía ya el hotel. En ese momento, el incansable y emprendedor chef vio una oportunidad para crear una idea que llevaba en su mente por un tiempo. Considerando el *boom* actual de los *steakhouses* internacionalmente -y recordando todos los halagos recibidos anteriormente por su excelente estilo en la confección de carnes-, decidió tomar él la concesión del local y así surgió su nuevo reto.

Sage -o *salvia* en español- es una planta aromática conocida por sus dotes medicinales, especialmente como tónico estomacal. Mario, quien es actualmente dueño del restaurante Lemongrass en el Hotel Caribe Hilton y el restaurante Laurel Kitchen Art Bar en el Museo de Arte de Santurce, escoge nuevamente una planta como nombre de su nuevo restaurante inspirado en el uso que le daban los griegos a la misma para preservar y marinar las carnes.

Junto al arquitecto Pedro Javier Santiago -quien se encargó del diseño del local- y en consultoría del distinguido diseñador Nono Maldonado, procedieron a cambiar sillas y pisos, añadir texturas variadas, cerrar terrazas y colocar cuadros de la colección de arte de artistas puertorriqueños del propio chef para lograr un ambiente cálido y en continuidad con el estilo mediterráneo del hotel pero con un toque más contemporáneo. El espacio es creativo y la lámpara, como punto focal, juega un papel protagonista en el espacio de manera sencilla pero con gusto y presencia. El uso de accesorios interesantes, como espejos con marcos labrados y cortinas de sogá, además de una pared elevada en cristales, realzan la inventiva de un espacio acogedor.

El local acomoda a 50 comensales y tiene un área aparte en donde se pueden realizar cocteles y actividades privadas. El chef la considera su área favorita y la denominó el Sage Room. Allí caben aproximadamente 20 personas y es ideal para actividades familiares o donde se quiera experimentar un ambiente hogareño pero a la vez chic y moderno.

Pagán define su concepto de *steak loft* como si Frank Sinatra, Marc Anthony y Lenny

Kravitz se hubieran sentado a tomarse unos martinis y juntos hubieran creado el menú. Según el chef, el toque clásico de Frank Sinatra se siente en el succulento *grass fed rib eye*; mientras que Mark aparece en los toques latinos como la mermelada de chironja y el martini con guayaba; y Lenny da su toque *funky* en las deliciosas *tuna pops* rellenas de cangrejo.

Además, quiso conservar los aspectos tradicionales que distinguen a los *steakhouses* pero añadiéndole su estilo y algún giro innovador, latino o divertido.

Comenzamos con la estrella del menú, el exclusivo pan o pop over de chicharrón de cerdo servido con mantequilla de higo y sal de mar. El aroma, textura y el toque crujiente del chicharrón en el bollo hueco sirven de embocadura inigualable.

Entre los aperitivos más destacados están las croquetas de queso parmesano y ternera, así como el original coctel de camarones (que es más bien una ensalada de camarones picados con crema de rábanos y servido con sorbet de salsa de coctel por encima). Como opciones de ensalada, están la caprese con queso burrata y pedazos de melón comprimidos y la César con anchoas blancas y crutones de pan de maíz. No podían faltar las mini hamburguesas *sliders* con ketchup de guayaba y pan brioche o el exótico plato de tuétano. No obstante, el chef Pagán describe el *marrow on the bone* como el plato más *risqué* de su menú. El mismo se sirve con crujientes tostadas con queso de cabra y mermelada de chironja pre-aplicada. Probar dicho plato nos brinda una experiencia de sabor intenso, ya que, sin duda, los tuétanos tienen algo especial, un sabor seductor y misterioso.

Otro de los aspectos que hace único a Sage es que, a diferencia de la mayoría de los *steakhouses* que ofrecen diferentes cortes de carne suplidos por el mismo proveedor, provee diferentes tipos de carne de acuerdo a como el ganado se ha criado, haya sido curada la carne y de acuerdo a las técnicas que se utilizan para procesar y criar el ganado. Las exclusivas carnes provienen de Australia, Nueva Zelanda, Arkansas, Colorado y Miami. Entre los tipos que se ofrecen están: el *wagyu*, el *dry aged*, el *kobe* y el *grass fed*, siendo el *grass fed rib eye* el corte más vendido en el restaurante. Cabe distinguir el



EL CHEF ASEGURA QUE EL MARROW ON THE BONE ES EL PLATO MÁS ARRIESGADO DE SU MENÚ

wagyu *tomahawk* como el corte personalizado de la casa y el preferido del chef. Este corte se conoce por ese nombre debido a su semejanza a la tradicional hacha de guerra utilizada por ciertos pueblos indígenas norteamericanos. Este singular y exquisito corte nos impresiona con su imponente hueso el cual no es removido para destacar el sabor de la carne y para lograr una dramática y elegante presentación.

Todas las carnes vienen acompañadas de vegetales frescos y se ofrecen en el menú opciones adicionales para acompañar los platos, como los sabrosos gnocchi de yuca, los macarrones con queso brie y aceite de trufas y las inigualables papas fritas de la casa. Además, se ofrecen en el menú varias salsas y hasta huevos fritos o cebollas caramelizadas para saborear encima de las carnes.

PARA LOS NO CARNÍVOROS

Sage tiene otras opciones además de sus deliciosas carnes, como por ejemplo, el pollo rostizado (el cual es servido con dátiles y salsa de salvia), las vieiras con tocino de pato y pickled *chayote*, y la trucha servida con mantequilla negra, alcaparras y almendras granuladas. Como opción vegetariana, el menú incluye el veggie pot pie, el cual se prepara con salsa bechamel con mantequilla vegan, un poco de harina y leche de coco. Además, se ofrecen platos especiales a diario, como el chuletón de cerdo o la pesca del día.

Entre las opciones dulces, destacan el *key lime brulée* (el cual aparenta ser un crème brulée regular y te sorprende con su suave sabor a lima y su corteza crujiente) y el Coconut baked Alaska (el cual te enamora con su capa de merengue levemente quemada, su sabroso bizcocho de chocolate y rico helado de coco).

Finalmente, el menú ofrece una vasta carta de vinos y cocteles de la casa, pero sin duda, es una aventura especial probar el guava sage martini, preparado con vodka, guayaba, limón y hojas de salvia.

Mario Pagán describe a los comensales puertorriqueños como unos degustadores muy críticos, sinceros y con paladar sofisticado; pero no cabe duda de que Sage ha llenado las expectativas tanto de su chef como de cada uno de los afortunados invitados que lo visitan.

