

Omm, la experiencia oriental-latina del grupo Seratta

Este restaurante propone llenar la mesa de muchos platillos pequeños de los cuales cada uno pueda tomar un bocado. No hay platos fuertes. Se inspira en los menús kaiseki japoneses.

LILIANA MARTÍNEZ POLO • ASOCIACIÓN DE CULTURA @lilianaipolo

La pagoda de Omm y el colorido de ambiente oriental del restaurante llevan ya casi dos meses circulando en redes sociales. Personas que disfrutan felices de comida tipo oriental, con los infaltables pailitas y algo de ceremonia, con llamativas presentaciones de comidas y bebidas que llenan las mesas para indicar abundancia, todo esto se ve en las imágenes que captura la gente. Se reconoce sobre todo una alta pagoda.

Omm está de moda. Se encuentra en una terraza que quedó libre en el mismo edificio donde el grupo Seratta ha empezado a echar raíces, abriendo restaurantes con conceptos bien diversos cada cierto tiempo.

El grupo comenzó con una fisión colombiana: la brava en el restaurante inicial que le dio nombre a todo el complejo. Después abrió Viva la Vida, fusión japonesa y latina. Más adelante, Descartes, y hace unos cuantos meses, Frenesi, el salón a puerta cerrada que combina gastronomía y tecnología audiovisual. El más reciente es Omm, que le apuesta a una tendencia oriental, con influencias de varios países asiáticos, con notas latinas, muy diferente de Viva la Vida.

Por anotar apenas una de las diferencias: en Viva la Vida brillan los nigiris, ese arroz de molé moldeado en forma de abanico sobre el que se moxan otros ingredientes. En cambio, en Omm brillan los terraris: bolitas de arroz de molé, que en su interior guardan los demás elementos de la mezcla. Son el bocado recomendado para empezar la experiencia.

Omm tiene su carta y rituales propios. La pagoda —en cuyo segundo piso se instala un DJ— domina un ambiente que combina rojo y blanco que el creador del concepto, Jairo Palacio —fundador del grupo Seratta—, quiso que recreara el verde de un lago.

Tendencia kaiseki
"Soñando con seguir creando restaurantes con experiencia se habló de la pagoda —recuerda el chef Juan Camilo Rico—. Creíamos que lo que habíamos hecho en Viva la Vida

era lo máximo, pero la mente no para de soñar y de crecer. Entonces nos decidimos por un restaurante de tendencia kaiseki, muy asiático, relacionado con una ceremonia de comida en torno al té japonés".

El kaiseki es un concepto japonés de moda en el mundo. "Significa compartir alrededor del té y está de moda en Tokio y en Nueva York", dice Palacio. Y bajo ese nombre distingan dos tendencias: la del menú de pasos (estilo degustación) y otra que es de muchos platos pequeños que se sirven al tiempo en la mesa y todo el mundo va comiendo el que más le antoje. Omm adoptó el segundo con la idea de romper con esa idea tan arraigada en el consensal de que una comida debe llevar entrada, plato fuerte y postre.

"Aquí no hay fuertes", señala Palacio. Confiesa que cuando abrieron Omm dudaron por esto. Temían que algún cliente insistiera en que le dieran plato fuerte. Solo hay pequeñas porciones de diferentes preparaciones que se sirven por tandas en la mesa. Guardadas proporcionales, el gerente y fundador la compara con ese momento tan colombiano de compartir una picaña. Así. Solo que, en vez de una gran bandeja de donde picar, hay varios platillos: una tanda de terraris diversos (hay de cangrejo, de litchi y de salmón), después una tanda de platillos como los camarones Rinsai (que se sirven crujientes y melosos en ajo y chiles crudi), o los moxidos de camarón al cueri o uno butanés, de cerdo frío y tostado.

Sobre el menú, el chef indica que lo primero que se creó en la carta fue la línea de sabores basada en los sashis y los crudos. "Después surgieron los platos hechos a partir de la robata, parrilla asiática que se maneja con carbón y madera para darle a la comida notas ahumadas, dulces y perfumadas".

La robata marcó una gran diferencia con las demás propuestas del grupo. "La cocina de Omm no usa hornos inteligentes que así están en los otros restaurantes.



1. Aspecto del salón principal del restaurante. Omm, foto: SERATTA/MOLIB.
2. Buzara Shisai: dashi de hongos cocido y fideos lentos con algas, terrari de sobroto, molé de fideos y cebollita, foto: ALBADELLA SANCHEZ

DÓNDE Y CUÁNDO
Ubicación: Augusto Nieto n.º 214-44 (cerca de la estación de la Gran Vía)
Horario: del 12:00 al 22:00
Reservación: 312 742486
Cocinero: Jairo Palacio
En internet: www.ommrestaurant.com

Aquí solo usamos parrillas orientales basadas en el control del fuego".

"Para mí es como invitarte a la casa —dice el chef—, hago una serie de preparaciones con lo que me gusta y las pongo para compartir entre todos y a la vez vamos dando ciertas bebidas".

Entre sake y té

Entre estas, el sake es protagonista. De hecho, Omm tiene un bar dedicado a esta bebida y

una experiencia adicional de maridaje para disfrutar de ella y aprender de su cultura.

La otra gran bebida es el té, que es un paso de alguna manera obligado dentro de la experiencia, ya que fue en torno al té que se diseñaron varios platos. De hecho, el té está presente como ingrediente en diferentes recetas de Omm y hasta en los cocteles. Por supuesto, también hay una coctelería con presentaciones deslumbrantes, como las que el grupo Seratta acostumbra ofrecerles a sus comensales.

La respuesta del público lo ha sorprendido. Pasados los primeros 90 días de servicio, es el restaurante del grupo que más tiempo permanece abierto —de 12 m. a 12 p. m., sin pausas—. Tarde en la noche todavía hay mesas esperando algún platillo más, un arroz giza beef, por ejemplo, de arroz saibado al wok con estréfa de zanahora, tomate, dátiles y huevo pochéado en maizita, que realmente vale la pena. "Este arroz tiene dátiles que aportan dulzor, la carne es arroz bañada en salsa de tamarindo, y el maizito sobre el huevo le da un toque herbal. La magia de ese arroz es que siempre tienes ganas de seguir comiéndolo".

El chef Juan Camilo Rico dice que no hay tampoco un orden establecido, la única regla es que cada uno pueda probar varios bocados. "La sugerencia es pedir varias cosas, que vamos sirviendo en el orden en que salen de la cocina, para que no se pierda la temperatura y al final todos hayan probado muchas cosas a la vez. La idea es que se sienta la abundancia".



MARGARITA BEÑAL
Para EL TIEMPO
@margaritabeñal

EL CONDIMENTARIO

Soborear el barrio

Bogotá tiene más de 1.500 barrios. Pero no en todos se vive la auténtica vida de barrio.

Esa es la que se conoce al tendero por el nombre, que además fía. Desde sabían las vecinas, los vigilantes, los vendedores de aguas calientes y de periódicos. De restaurantes de comida casera, carnicerías, panaderías, cafés, librerías, droguerías y cafeterías. De parques con niños, deportistas, viejos, parejas y perros felices. La vida en comunidad.

Nació en el barrio Pablo VI, pero creció y habitó durante 30 años en el tradicional y bohemio barrio La Soledad. Polticamente mi papá aún lo hace. Tenemos la costumbre de caminar de garchón, comiendo helado de arequipe de Selva Nevada por el Park Way, luego de almorzar o desayunar. La última vez le pedí que me acompañara a recorrerlo y caminarlo, a ver cómo está el así. Posiblemente era una

de esos días nostálgicos y sentí necesidad de revivir y recordar los lugares de infancia.

Este barrio, aún con muchas de sus casas estilo inglés, de edificios ligeros y coger nombre no le hace honor, ya que cada día está más aculturado y socialmente, se construyó en la hacienda que era de propiedad de doña Soledad O'Leary, esposa de José Mario Blanco, presidente del estado soberano de Cundinamarca en 1857. Y el Park Way, un parque lineal, fue diseñado por el urbanista austriaco Karl Brunner en 1950. Aproveché para hacer algunas compras: \$6.000 de cusajada fresca, \$300 de cilantro, 8 panes de rollito helado, 1 aguacate maduro para el día siguiente, un ratón de astronomía roja y el me regaló unos anillos bonitos para comer de la frontera de la familia.

Me fascina y sorprendió encontrar

la gran cantidad de restaurantes de diferentes cocinas del mundo que han abierto, además de los de comida casera o almuerzos ejecutivos, los típicos y/o las franquicias locales. Se puede viajar a través de sabores desde los más exóticos y lejanos hasta los conocidos y cercanos a tan solo unos pasos de distancia. No he probado todos, haré el recorrido completo, estos son algunos:
• Himalay, Tibetana, Calle 39A n.º 24-43
• Marrakech, Marroquí, Cra. 24 n.º 35A-09
• Chairot Buitón, Sultana, Cra. 24 n.º 35A-46
• Curry Masala, India, Cra. 24 n.º 35A-44
• Huancaina, Peruana, Calle 39B n.º 21-12
• Gosto, polidivisa, café, Argentina, Cra. 39 n.º 35A-08
• The Par Gueys & Lupo, Mexicana,

Av. carrera 24 n.º 30-08
• Licenciado, taca y tierras, Mexicana, Cra. 24 n.º 30B-20
• Mangiare, pizzería etnoética, Italiana, Cra. 24 n.º 30B-52
• Salonika, Griega, Cra. 24 n.º 41-22
• Buñala, búlgara, pizzería y trattoria, Italiana, Cl. 30 n.º 20-30
• Muchos de hacer pasapas, altias y cerveza, Americana.
Sin duda, el barrio La Soledad es una importante y gustosa zona gastronómica de la ciudad. Caminar por sus calles y parques con frondosas araucarias es una bellísima manera de desconectarse del agite y agobiante tráfico de la ciudad mientras se disfruta de un buen bocado. Buen provecho.

Para conocer más cosas de Instagram @margaritabeñal y cualquier duda, pregunta o comentario, por favor, envíame un correo electrónico a margarita@eltiempo.com