



PUERTO VIEJO

El alma del Caribe

La selva tropical del Caribe costarricense alberga un destino colmado de opciones para exigentes paladares.

Por Klaus Steinmetz, Bailli de San José, *Confrerie de la Chaine des Rottisseurs*. | Fotografías: Lucas Iturriza

U no se pregunta cómo es posible que Puerto Viejo sea el secreto mejor guardado de Costa Rica durante treinta años. Algunos piensan que el clima lo hace poco rentable para la inversión hotelera masiva, lo que constituye uno de sus atributos. En realidad, la cadena de playas que va desde Playa Negra hasta Manzanillo, pasando por Chiquita, Cócles y Punta Uva, muestra un modelo emparentado con el desarrollo de un turismo sostenible y diferente: reservas naturales al lado de playas exuberantes, centros de yoga y masajes junto a hoteles *boutique* y restaurantes *gourmet* de pocas mesas, cultura popular al lado de diseño inteligente, sostenibilidad y respeto por la naturaleza en todas partes y un ritmo que acentúa lo que realmente vale la pena: vivir en armonía.

Acá, los empresarios se pelean por comprar los chocolates de los bribri, la yuca del pequeño productor y el pan del alemán que llegó a pasar dos semanas y se ha quedado diez años. Acá, los mejores chefs confiesan que aún no logran el sazón de Tamara o Lidia, reinas del *Rice and Beans*, y confiesan que la mejor langosta será la de Maxis, por siempre jamás.

En esta gran olla cultural, se mezclan los mejores ingredientes. Koki Beach lo ejemplifica. Ganador del *Premio al mejoramiento de la calidad de vida* —otorgado por Conare y la Defensoría— y mencionado en los medios de prensa —desde el *New York Times* hasta *Lonely Planet*— como la visita obligada en Puerto Viejo, este restaurante aglutina y resume lo mejor del Caribe. Uno de sus propietarios, Jorge Molina, nos explica ese afán por ser un lugar social y ecológicamente sostenible, lo que se nota en el respeto por lo autóctono: desde los ingredientes, que se fusionan en las recetas del menú, hasta la inteligencia con que se han utilizado elementos de la decoración vernácula que, con leves mejoras, parecen muebles salidos de una tienda de alto diseño.

Koki Beach es confortable y sus anfitriones son tan cariñosos que uno no se quiere ir. Basta dejarse arrullar por el mojito, que baja por la garganta, frente a alguno de los ceviches o brochetas y pasar a los atunes, las corvinas o incluso algo más mundano como el célebre *Koki Burger*, sin olvidar —jamás— su muy cotizada *Banana in a box* como postre.

Curiosamente, uno siempre se va de Puerto Viejo diciendo: ésta es la vida que me merezco. Consciente de que, en realidad, la felicidad se oculta en la sencillez.



Recomendaciones

DE COMPRAS

Lulu Berlu
2750-0394

Tribal Market Art Café
2750-0923

Organic Market
Mercado de frutas exóticas
En el centro

RESTAURANTES

Para desayunar

Bread and Chocolate
2750-0723

Para cenar

Amimodo
2750-0257

La Pecora Nera
2750-0490

HOTELES

La banana azul
2750-0212

Blue Conga
2750-0681

La costa de Papito
2750-0080

CASAS DE ALQUILER

La Caracola
2750-0574

Casitas de Punta Uva
2750-0219

Aguas Claras
2750-0131

OCIO

Jaguar Rescue Center
2750-0710

Cacao Trails – Chocolate
Tours
2756-8186



LUJO tropical



El lujo, estilo y exclusividad del Boutique Hotel Le Caméléon se fusionan con la selva tropical de Puerto Viejo en el Caribe Sur. Se integra sin invadir ni apoderarse del espacio; a la mejor manera de este reptil escamoso, se camufla y se convierte en parte del entorno.

Le Numu, camaleón en bibrri, es el nombre del restaurante del hotel, envuelto en el follaje del bosque. Las líneas rectas y el color blanco se combinan con la calidez caribeña y ofrecen un espacio muy "relax" pero, al mismo tiempo, estilizado.

El sendero gastronómico de Numu puede iniciarlo con una *sopa caribeña* y continuar con una *langosta bañada en salsa de curry y coco*, o una de sus especialidades internacionales *lomito con cebolla caramelizada y queso azul*; todos, bien preparados, llenos de creatividad y presentados artísticamente.

No tenga miedo de darle rienda suelta a sus sentidos, peque sin conciencia, juegue y consiéntase con una *terrina de chocolate caliente con salsa de maracuyá y pecanas*

caramelizadas.

El lugar lo invitará a quedarse eternamente y mejor aún si lo hace en compañía de un mojito. Al final, no se extrañe si sale cantando al estilo Bob Marley.

*Is this love, is this love, is this love,
Is this love that I'm feelin'?*