

15 NUEVOS CAFÉS PARA TODOS LOS GUSTOS

Cafés de especialidad que son biblioteca y librería a la vez o que están en medio de un vivero de plantas; instalados al interior de la Biblioteca Nacional o al frente del Parque Bicentenario; atendidos por mujeres sobre 50 años o que siguen la estética japonesa. Aquí, aperturas recientes que vale la pena conocer. POR Bárbara Muñoz Sotomayor

JUSTICIA CAFÉ: EN LA BIBLIOTECA NACIONAL

El 30 de enero cerraron su exitoso local de Manuel Montt y el 25 de marzo abrieron en su flamante nueva locación: al interior de la Biblioteca Nacional. Justicia Café es una muy buena cafetería de especialidad liderada por la diseñadora Marcela Seguel y la periodista Constanza Briones. Ellas, amigas desde los 14 años, habían trabajado por separado en el rubro gastronómico durante una década cuando en 2018 decidieron asociarse y abrir un café en Providencia con el llamativo nombre de Justicia. Por cinco años y medio se convirtieron en una parada obligada para los conocedores del buen café. Y estaban justamente buscando un lugar más grande cuando se enteraron de que la Biblioteca Nacional abriría una licitación. “Nos miramos y dijimos: ‘esta es la nuestra’”, cuenta Constanza. “Mi mamá es bibliotecaria y la mamá de la Marce trabajó mucho tiempo también en bibliotecas, entonces se nos hace muy familiar. Es un lugar muy agradable: nos gusta que sea tranquilo, que esté en silencio, que no tengamos música. Además es un edificio patrimonial hermoso y muy bien cuidado, que está abierto al público”, comenta.

Aquí, dice, reciben a un público mucho más amplio: desde estudiantes de colegio hasta pasando por fun-

cionarios y turistas. La idea, dice Constanza, es democratizar el café de especialidad. “En Manuel Montt el público sabía la diferencia entre un *flat white* y un *macchiato*. Aquí decidimos darle un carácter más público, tener una propuesta que esté al alcance de todos y sin aspavientos. No hacemos adornos ni miles de dibujos en el café, pero sí nos interesa que esté rico, a buena temperatura, que esté bien texturizada la leche y que esté bien presentado”, comenta.

Para comer, tienen medialunas, queques (el de plátano es muy rico) y sándwiches de miga, además de propuestas veganas y sin gluten. Tienen seis mesas pequeñas y una llamativa mesa comunitaria. En ella caben 15 personas, y se usa tanto para reuniones y eventos como para que la gente se instale con su computador a trabajar. **Av. Libertador Bernardo O'Higgins 651, Santiago centro. @justiciacafe**

BLUE BIRD: JAZZ, DEPORTE Y CAFÉ

Macarena Covarrubias, ingeniera agrónoma, y Gerardo Joffanon, ingeniero comercial —ambos corredores de maratones— se conocieron gracias al *running* y descubrieron que a ambos les gustaba tanto el deporte como la música y la gastronomía. Entonces se asociaron para crear un café que reuniera todas sus pasiones. Así, el



Blue Bird se instaló frente al Parque Bicentenario de Vitacura.

Il de marzo abrieron Blue Bird, un lindo café de especialidad frente al Parque Bicentenario de Vitacura que en el interior tiene una pared adornada con más de 50 vinilos —especialmente de jazz y blues—, un sector habilitado para *take away*, una barra ideal para trabajar adentro y mesas en el exterior. Gerardo cuenta que pronto van a habilitar *lockers* para que los clientes que quieran ir hacer deporte puedan guardar sus cosas y que cuentan con mantas *outdoor* para picnics improvisados. “Amamos el deporte y la conexión con la naturaleza”, dice Gerardo. Respecto de su carta, tienen buen café de especialidad. “Tenemos diferentes orígenes y proveedores, con un tueste en promedio de 4-5 días, lo cual nos permite entregar un café de especialidad en su mejor punto y calidad”, dice. Des-



Sofía Jottar abrió Copper en el Centro de Extensión UC.



MaiMai abrió recientemente en el barrio Lastarria.



JUSTICIA CAFÉ

Justicia Café es un gran café de especialidad, al interior de la Biblioteca Nacional.



Huevos benedictinos, de campo, en Figo Café.

idea de fusionar la experiencia de ambos emprendimientos. Así nació Figo Cafetería y Panadería”, cuenta. Su idea, dice, es rescatar la vida de barrio y volver al origen, con recetas antiguas, “de abuela”. Además de una elegante decoración en la

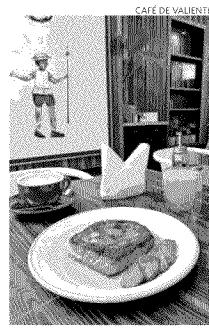
que destaca su fina vajilla, llama la atención que las personas que atienden son todas mujeres sobre 50 años. “Son un encanto y te atienden tan amablemente que quedas fascinado. Ellas ya vienen de vuelta con toda la experiencia y la fuerza que nos da



En Flora hay café de especialidad, venta de plantas y cocina taiwanesa.



El onero café UnClub está ubicado en Espacio Bustamante.



Café de Valiente es un pequeño local en Nueva Costanera.

la vida a esta edad. Así, se funden la excelencia en la atención, las delicias en la cocina y el local que está increíblemente decorado, con un estilo en el que hemos unido a Francia con Italia", explica. Tienen desayunos como huevos benedictinos de campo; sándwiches como el de *roast beef* con salsa roquefort y mostaza casera, venden *baguette* y hogaza blanca, y el 15 de mayo empezarán con almuerzos. El local cuenta con terraza y es *pet friendly*. **Espoz 4171, Vitacura.** *@figocafeypanaderia*

FLORA CAFÉ: UNA CURIOSA COMBINACIÓN

A pasos del metro Salvador, y dentro de un centro de yoga, Flora Café tiene una curiosa

combinación que, sin embargo, funciona bien. Se trata de un pequeño y tranquilo espacio, muy bien montado, que funciona como un rico café de especialidad, que a la vez tiene a la venta las lindas plantas que están por todas partes y que son parte de la decoración. Además, la cocina es 100% *veggie* con enfoque en la cocina asiática. De hecho, ellos mismos definen su propuesta como "50% de Chile y 50% de Taiwán".

Flora Café es un proyecto familiar liderado por Vicente Aguilera, su esposa (quien es taiwanesa) y su madre, quien se preocupa por la decoración y las plantas. "Es una mezcla rara, pero es lo que nos gusta", dice Vicente.

Tienen platos preparados como hamburguesas coreanas *veggies* (con pan de betarraga y kimchi), bao taiwaneses, *iced drinks*, *snacks* y bebidas taiwanesas, pasteles, jugos y helados. **Eliodoro Yáñez 820, Providencia.** *@floracafeyplantas*

LA FORESTA: UNA JOYITA EN PROVIDENCIA

Macarena Escandón y Paula Roca, ambas sureñas, pero ya viviendo en Santiago hace varios años, son las socias detrás de La Foresta, un precioso café de especialidad que abrió en diciembre pasado, medio escondido en el barrio llamado "Paseo Providencia". "Ambas amamos el bosque y nos propusimos traerlo de vuelta, desde nuestros recuerdos de infancia en el sur", cuentan sobre este local cálido y acogedor que cuenta con un patio interior con una fuente de agua y un salón con troncos.

La idea, cuentan, es recuperar sabores tradicionales, rescatando algunos ingredientes del sur como el *cupcake* de maíz. Una de las bebidas favoritas es el Dirty Chai Latte (té especialmente con un *shot* de espresso, en versión tanto fría como caliente). Tienen desayunos, con tostadas de palta con huevo pochado, "brunch para dos", tortas de *carrot cake* y chocolate, y

ensaladas (recomendamos la de berenjena). Ojo, que es *pet friendly*. **Dr. Carlos Charlín 1480, Providencia.** *@laforestacoffee*

MAIMAI CAFETERÍA PASTELCORE

Abierta el 9 de abril, esta llamativa cafetería de dos pisos está totalmente decorada con todos pasteles y llena de detalles "cute" e "instagrameables". Ubicada en el barrio Lastarria, tiene como principal protagonista a una gata rosada, MaiMai, quien tiene una figura en el local. Además de su particular estética *pastelcore*, su carta está enfocada en preparaciones vegetarianas/veganas, con sándwiches —como el parrillero, que lleva láminas de seitán marinadas en chimichurri, cebolla caramelizada, cebollines asados y queso mozzarella fundido, alioli y brotes—, platos por temporadas y pastelería francesa, como macarrones caseros. Detrás del proyecto hay un grupo de amigos que se conocieron en primer año de carrera en Culinary. Astrid Macías explica que Christian Vargas, el dueño; Benjamín Parraguez, jefe de cocina, y Lucas Urrutia, jefe de pastelería, se encargaron de hacer la carta de cocina y pastelería; que Tomás Weishaupt es el barista y jefe de barra, y que Dan, el diseñador gráfico de MaiMai, fue el creador de los personajes y del concepto *pastelcore*. **Monjitas 296, local A, Santiago centro.** *@maimai_cafeteria*

COPPER EN EL CENTRO DE EXTENSIÓN UC

Ubicado en el Centro Cultural Espacio Bustamante —espacio que agrupa además al *cowork* Selva, la librería Inquieta, la sala multimedial Azul y la florería Monarca—, el café UnClub es el primer proyecto personal de Mauricio Bustos, quien tiene amplia experiencia en restaurantes. Se trata de un café de especialidad, pero él prefiere no definirlo así. "Es para no segmentar tanto, porque es un concepto que puede limitar al público. A veces nos ponemos tan sofisticados que el cliente se complica y la idea es acercarnos a la gente. Hacer un muy buen café, pero al alcance de todos", explica. Su carta es sencilla, pero entretenida. Por temas de patentes, no puede haber preparaciones que requieran cocción, por lo que tienen sándwiches, ensaladas y una sección dulce. "Las tostadas son el producto insignia, como la de mantequilla de maní, plátano y miel, o la de camarón nacional, mayo sriracha y una base de palta y hummus", dice

versidad, sino también de los turistas que visitan el barrio Lastarria y Santa Lucía".

Detrás de Copper —que primero abrió en el Campus San Joaquín de la UC en 2022— está la conocida banquetera Sofía Jottar, quien, luego de la pandemia, "quiso explorar otras ramas de *hospitality*". Además de Copper Café —un lindo lugar inspirado en los cafés europeos y en función de la arquitectura patrimonial—, está el restaurante del mismo nombre, en el nivel 1. "Siguiendo la tendencia en otros países, nos atrevimos a generar un concepto híbrido con dos espacios habilitados y cartas diferenciadas para el restaurante y la cafetería bajo la misma propuesta de Copper", dice. Además de café, hay bollos, sándwiches y *wraps* de pollo, camarón y vegano.

Av. Libertador Bernardo O'Higgins 390, Santiago. *@coppercafecentral*

UNCLUB: ONDERO CAFÉ EN BUSTAMANTE

Ubicado en el Centro Cultural Espacio Bustamante —espacio que agrupa además al *cowork* Selva, la librería Inquieta, la sala multimedial Azul y la florería Monarca—, el café UnClub es el primer proyecto personal de Mauricio Bustos, quien tiene amplia experiencia en restaurantes. Se trata de un café de especialidad, pero él prefiere no definirlo así. "Es para no segmentar tanto, porque es un concepto que puede limitar al público. A veces nos ponemos tan sofisticados que el cliente se complica y la idea es acercarnos a la gente. Hacer un muy buen café, pero al alcance de todos", explica. Su carta es sencilla, pero entretenida. Por temas de patentes, no puede haber preparaciones que requieran cocción, por lo que tienen sándwiches, ensaladas y una sección dulce. "Las tostadas son el producto insignia, como la de mantequilla de maní, plátano y miel, o la de camarón nacional, mayo sriracha y una base de palta y hummus", dice

Y el nombre con el que bautizaron tiene una historia interesante: "Viene de la calle Juan de Valiente, que fue un personaje bien especial: un senegalés que vendieron como esclavo a México, en 1512, y que quiso comprar su libertad, viéndolo a Chile como soldado. Llegó con Pedro de Valdivia y murió en la batalla de Tucapel. Es un personaje de la Conquista del que no se sabe mucho y nos pareció una buena oportunidad para hacerle un guiño", cuenta Juan Diego. **Nueva Costanera 3688, Vitacura.** *@cafedevaliente*

SIGUE EN PAG 6

VIENE DE PAG 5

LA ODISEA: CAFÉ & LIBROS

Muy cerca del Parque Inés de Suárez, en noviembre pasado abrió La Odisea: una cafetería de especialidad que además funciona como biblioteca y librería. La idea nació de cuatro amigos *millennials*, amantes de los libros, del café y los animales, con el objetivo de "crear comunidad", por lo que siempre están realizando actividades.

"Además de nuestra librería, contamos con un espacio de biblioteca en el que las personas pueden tomar un libro para leer en el lugar o inscribirse, y les prestamos el libro por dos semanas. Este espacio ha sido de los más gratificantes, porque los mismos vecinos y clientes nos han regalado libros para compartir con la comunidad", cuenta Cristina Ripoll. "No somos solo una cafetería sino un lugar disponible para la cultura, por lo que tenemos actividades gratuitas como cuentacuentos, lecturas poéticas o firmas de libros y además ofrecemos nuestro espacio para que artistas locales puedan realizar sus talleres en un espacio tranquilo y acogedor", agrega.

Además de café de especialidad, tienen brunch, sándwiches —como el de mantequilla de maní, palta y mango—, queque de zanahoria con glaseado de maracuyá y mocktails a base de café, además de opciones veganas y sin gluten. **Avenida Francisco Bilbao 1840, Providencia. Instagram: @laodiseacafé**

AKYN COFFEE: EN MEDIO DE UN VIVERO

Guillermo Martínez, junto a su pareja, Aracely Morales, y su perro Abyn —quien motivó el nombre y el logo de su emprendimiento— crearon Abyn Coffee, con la idea de llevar la cafetería de especialidad a distintos lugares/

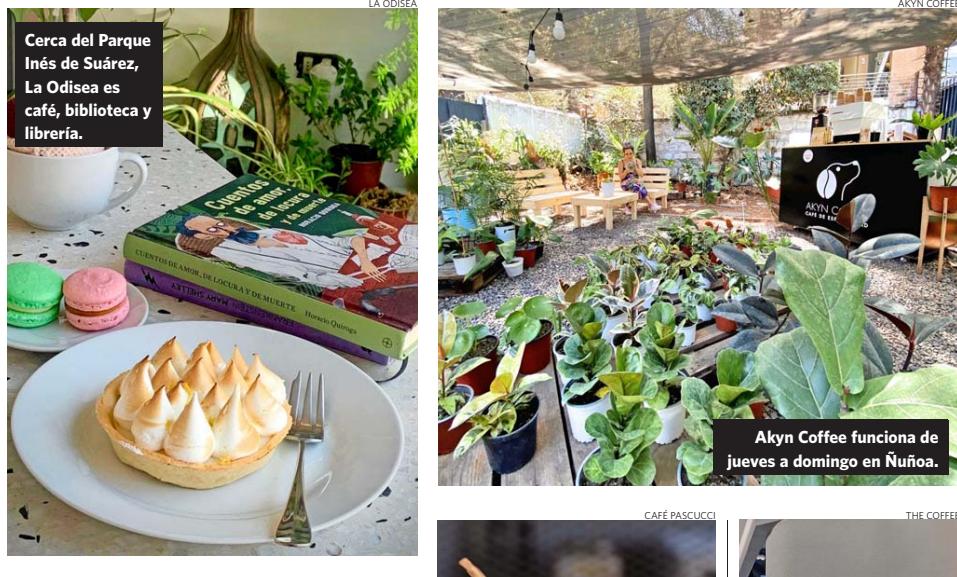
eventos, a través de un carrito. Un día, como parte de las ferias en las que participaban, fueron al vivero Newen Botanicum, y la experiencia fue tan buena, que a fines de marzo recibieron la propuesta de los dueños, Naty y Pato, para instalarse ahí, de forma fija, algunos días de la semana. "Actualmente somos un café de especialidad dentro de un ambiente único, de esos que existen cada vez menos en nuestra ciudad, rodeado de plantas y una energía muy grata. Una experiencia donde puedes relajarte, aprender y asesorarte sobre el cuidado de tus plantas y jardín, disfrutando de un café de especialidad, todo en el mismo lugar", explica Guillermo.

Él cuenta que uno de los favoritos del público, hasta ahora, es el mocaccino, que elaboran con un chocolate de alta concentración de cacao, y por el lado de las preparaciones frias, tanto el cold brew con ginger beer como el espresso tonic tienen su fanaticada. Guillermo recomienda también probar el café filtrado. "Es un método de preparación que no mucha gente conoce aún, y entrega sabores y aromas muy agradables

para quienes deseen continuar aprendiendo sobre el mundo del café de especialidad", dice, mientras invita también a probar el café con bebidas vegetales. Por ahora, solo funciona de jueves a domingo. **Brown Sur 120, Ñuñoa. @akyncoffee**

ESPRESSHOOD: SORPRESA EN EL CENTRO

Medio escondido en un pa-



EspressHood es un café al paso imperdible del Centro.

saje en el centro de Santiago, está este pequeño, moderno y excelente café al paso que comparte espacio con pastelería La Ermita. "Somos unos enamorados del centro de Santiago. Lo encontramos atmósfero y estamos seguros de su potencial. Nuestra primera tienda tenía que nacer en el barrio Bellas Artes", dice Pie-

Café Pascucci abrió su segundo local, en el MUT.

ro Misseroni quien explica que EspressHood significa "comunidad del espresso". "Lo hemos definido más que como un negocio, como un movimiento. Aún está en etapa piloto pero te puedo adelantar que es un proyecto con el que buscamos devolverle la justicia al mercado del café y apoyar la construcción de una comunidad que sea consciente del impacto que tiene su consumo sobre otras personas y el medioambiente. El mercado del café es tremadamente injusto ya que más del 50% de los caficultores del mundo viven bajo la línea de la pobreza", asegura.

Abierto en noviembre pasado, para la construcción del

local se usaron materiales como el cemento y planchas OSB. Cuenta solo con una gran barra y una innovadora pantalla touch en la que uno elige y pide el café. "Digitalizamos la experiencia de compra para permitirles a nuestros clientes elegir de mejor manera lo que van a probar ya que el café de especialidad y nuestras preparaciones de autor no son aún conocidos por todos", explica.

En EspressHood preparan filtrados, expressos, lattes, cold brews, cafés fríos y preparaciones como el Lavanda Latte, hecho con infusiones naturales y terminado con coldfoam; o el Ice Avellana que incluye una paleta de he-

lado artesanal hecho por La Ermita. **Pasaje Ayacucho 473, Santiago Centro. @espresshood**

COMPOSTELA: CAFÉ Y TOSTADURÍA EN PROVIDENCIA

Hace unos cuatro meses, Martín Rodríguez abrió un pequeño local —de 12 m²— en Providencia, llamado Compostela Coffee & Roasters, porque no es solo un café de especialidad sino también una tostaduría. Allí tuesta café a vista del público y prepara expressos, filtrados y preparaciones con distintos métodos, además de mocktails con café. "La idea es que sea un lugar donde se pueda con-



versar de café. Que a la gente que se sienta en la barra les pueda explicar sobre el grano, el origen y otras cosas como los métodos de filtrados, que se vuelven toda una ceremonia. Se da una dinámica super entretenida”, dice y cuenta que es barista y tostador aficionado, pero que en el camino no se ha ido capacitando. Comenzó instalando máquinas de café automáticas, en comodato, y luego, tostando y envasando café. “A medida que fui aprendiendo más sobre el mundo del café, mi cerebro explotó. El aprendizaje es infinito”, dice.

El local lo bautizó en honor al camino de Santiago de Compostela, en España, que hizo luego de salir de la universidad y que fue donde aprendió a tomar café. Y para comer cuenta con 3 tipos de sandwiches, y pastelería como canelés, lemon cake, carrot cake macarrones y brownie. **Holanda 79, local 225, providencia.**
@compostela_cafe

CAFÉ PASCUCCI: CADENA ITALIANA EN CHILE

Se trata de una conocida cadena de cafeterías, de origen italiano, y según cuenta Carlos Concha, gerente general de la marca en Chile, es la que cuenta con mayor presencia en el mundo, con franquiciados en Europa y Asia, y, en América, solo está en Chile. Fundada por la familia Pascucci, en 1883, en febrero de 2019 abrió su primer local en Plaza de Armas y en diciembre pasado, su nueva sucursal, en una llamativa esquina en el Mercado Urbano Tosalaba (MUT), en Las Condes.

“El concepto combina la tradición del café italiano con la tendencia internacional. El formato central se basa en el espresso, y varias recetas de café”, cuenta Carlos. Además de las preparaciones italianas tradicionales, para esta temporada lanzaron un especial de invierno: el expressino Baïci que lleva espresso, crema

de avellanas, un bombón de chocolate y avellanas tostadas. También destaca el Cinnamon Mocha, mezcla de café, chocolate italiano syrup de canela y crema. **Av. Apoquindo 2730, local 116, Las Condes. Mercado Urbano Tosalaba (MUT). @pascucci.cl**

THE COFFEE: MINIMALISMO JAPONÉS

“En uno de nuestros viajes, conocimos The Coffee y fue exactamente lo que queríamos. Encontramos que era justo el vacío que había en Chile, algo entre medio de las cafeterías de especialidad y las cadenas”, cuenta Juan Andrés Arizabaleta, quien junto a María Hinrichsen fundaron Blue Oak Brands con el objetivo de representar marcas como The Coffee para Chile. “En Japón, al otro lado del mundo, estaba todo lo que estábamos buscando: simplicidad, minimalismo y la constante búsqueda de la perfección. Lo mejor del café brasileño combinado con la pureza y el perfeccionismo de Japón. *Grab and go. Simple*”, dice.

Con un diseño minimalista y un servicio eficiente —“el cliente realiza su pedido y finaliza el pago en una tableta super intuitiva o directa por móvil”, explica Juan Andrés— el 1 de noviembre abrieron su primer local en La Dehesa y el 21 de diciembre estrenaron el segundo, en el mall Costanera Center. Pero hay más: Juan Andrés adelanta que este invierno abrirán sucursales en el MUT, Concón, Providencia y Vitacura. “Esperamos cerrar el 2024 con 10 tiendas”, afirma.

Tienen bebidas especiales como el ichigo matcha o chocolate, el salted caramel o black ginger hasta filtrados, affogatos o el clásico espresso, que aquí se llama pure black. **Av. La Dehesa 222, Lo Barnechea y Mall Costanera Center, Nivel PB. Providencia. @thecoffee.chile**