

Terrazas San Cristóbal: la apuesta gastronómica que busca “transformar” el barrio Bellavista y que demoró más de una década

El proyecto comenzó en 2014, pero las judicializaciones, el estallido social y la pandemia postergaron el lanzamiento del proyecto y también lo obligaron a reconfigurarlo ante el cambio del contexto de la zona. Finalmente, contempló una inversión de US\$ 24 millones y espera su lanzamiento a mitad de este año.

EMILIANO CARRIZO

En 2014 comenzaron las obras del proyecto urbano Terrazas San Cristóbal, pero la arremetida judicial de los vecinos del sector, el estallido social, la pandemia y la tramitación de permisos, entre otras dificultades, reconfiguraron el proyecto que espera comenzar este año en pleno sector de Bellavista (Providencia).

La planificación para el proyecto era que estuviera listo en dos años, pero las circunstancias lo aplazaron casi 11 años.

Cerca de las laderas del Cerro San Cristóbal, la iniciativa del fondo de inversión de la inmobiliaria Cimenta plantea la promesa de “transformar el barrio Bellavista con una propuesta inédita de entretenimiento, gastronomía y cultura”. Esto con una inversión que está alrededor de los US\$ 24 millones, donde US\$ 3 millones corresponden a la inversión de los restaurantes para adaptar los espacios a su oferta.

Sobre el detalle de la propuesta, el fondo explica en sus canales oficiales que “contiene dos edificios de tres pisos de altura, separados por un boulevard, ubicado entre las calles Constitución, Chucre Manzur, Antonia López de Bello y Márquez de la Plata”.

“La superficie total arrendable de restaurantes y locales (incluyendo terrazas), es de 4.321 m², más una sala cultural de doble altura en el primer subterráneo, de 1.066 m², además de 146 m² de bodegas y 312 estacionamientos, emplazados entre los subterráneos -2 al -6”, agregó.

En 2014, el proyecto se definió en el sector por su atractivo, “desde el punto de vista de la concentración de restaurantes y entretenimiento que generaba en este lugar. Fundamentalmente, había un actor importante en este espacio, que era Patio Bellavista”, comenta Christian Leyton, desarrollador del proyecto. Sin embargo, Leyton también reconoce que el deterioro de esas virtudes, por ser una zona cercana a Plaza Italia, ubicación protagonista del estallido social: “Trajo mayor delincuencia”.

Ante este contexto, el proyecto se reconfi-

guró para el “renacer del barrio de Bellavista”. “Nosotros pudimos hacer un mix de 11 locales gastronómicos, todos con distintas propuestas. Fuimos bien ambiciosos, para muchos de ellos es la primera vez que venían hacia el centro de Santiago. Muchos de ellos están operando en el sector oriente”, destacó Leyton.

Ahora, la fecha tentativa está entre junio y julio de este año. El día de lanzamiento se basa en que todos los locales tengan su patente de alcoholes y puedan funcionar los recintos, autorización que esperan recibir en 40 días, precisa Leyton.

Sobre las proyecciones, en un plazo de seis meses, esperan un rango de visitas de

80.000 personas mensuales, que generen una facturación, por el conjunto de establecimientos, por 30 mil UF mensuales (un poco más de un millón de dólares) o un consumo promedio de \$22.000 por persona.

Barbazul, Meatburger, Orquídea, La Chimba, Bartolo, La Tequería del Güero, Tapas y Birras, La Pobre Vermutería, Donde Zacarías, Quechua y 7 Negronis son la oferta de locales.

Respecto al público que buscan atraer, Leyton destacó al que ya visita los estacionamientos del recinto los fines de semana. “Hace un año, a petición del municipio (de Providencia), ya teníamos los estaciona-

mientos listos en la obra, así que nos pidió que abriéramos para colaborar con la seguridad del barrio y a nosotros nos sorprendió la cantidad de familias que se vienen a estacionar acá los fines de semana. Se nos llena el estacionamiento el sábado y el domingo, antes de la una de la tarde. Así que también nos abrió una ventana que nosotros no habíamos evaluado originalmente, que es la ventana familia, la ventana mediodía”.

“Nos obligó también a hacer una propuesta gastronómica que fuera más diversa. Esto se construye los fines de semana en la hora diurna para familias y en la hora nocturna para gente que lo viene a pasar bien en la noche. Tenemos dos tipos de público”, destacó.

En edad, se proyecta el público nocturno, sea desde los 25 hasta los 50 años, con foco en la población que vive en Providencia, Santiago Centro, Recoleta e Independencia. Y, que, por su lado, los turistas representen un 35 % de las ventas anuales.

Terrazas San Cristóbal también busca atraer al público utilizando la oferta que existe en el sector, relacionada con la vida nocturna como eventos, fiestas y espectáculos, entre otros, y la conectividad de transportes de la zona, y también a las familias que visitan más temprano la zona.

“Las cocinas van a cerrar, por ejemplo, a las 12 de la noche, los fines de semana, cosa que no pasa en otros sectores”, agregó Leyton, quien apela también a la oferta de seguridad del recinto, como la presencia de 200 cámaras, para atraer clientes.

Respecto a la competencia, desde Terrazas San Cristóbal dicen que se posicionan como una oferta que viene a complementar, potenciando la zona hasta las laderas del cerro. “En ningún caso nosotros pretendemos, ni se van a dirigir nuestro esfuerzos a competir con nuestros vecinos”, declaran.

En las instalaciones, también habrá una sala de eventos, donde los asistentes podrán ser entre 600 y 1.000 personas, dependiendo del tipo de evento, entre conciertos, espectáculos y ferias, entre otros. ●

