



LES DIX VINS EN MUT GRANDES VINOS, QUESOS FRANCESES Y MÁS

Les Dix Vins me gusta mucho para esa mamá que disfruta de una gran copa, un buen queso y una conversación larga. Acá la cocina está bien, pero no me parece que ese sea el centro del asunto. El corazón está en otra parte: en la selección de vinos, en los quesos franceses, en esa barra de entrada que te cambia el ánimo, en la tienda que deslumbra y en un servicio a la altura. Eso, que suena simple, se agradece muchísimo.

Lo de Marion Liss y Juan Ignacio Pavón conversa muy bien con una cierta idea francesa del gusto y del relax, con esa elegancia que no necesita subrayarse. Para una madre que disfruta más de buenos vinos y quesos, esta es una elección redonda.

• Av. Apoquindo 2730, piso 3, MUT, Las Condes.
@lesdixvins

SANTIAGO, 10 RESTAURANTES PARA CELEBRAR A MAMÁ

NO SE TRATA DE ELEGIR "EL MEJOR RESTAURANTE", SINO EL QUE MEJOR DIALOGUE CON ELLA Y EL MOMENTO A COMPARTIR. ALGUNAS AGRADECERÁN UNA GRAN PASTA, OTRAS MARISCOS Y UN VINO FRÍO, UNA COCINA CHILENA O DE ESAS COMIDAS QUE SE PLANEAN CON TIEMPO. ESTAS SON DIEZ MESAS DE SANTIAGO DONDE YO ME SENTARÍA CON MI MADRE, Y CADA UNA TIENE SU RAZÓN PARA ESTAR AQUÍ. SALIR A COMER CON MAMÁ NO ES CUALQUIER PANORAMA. TIENE ALGO DE PASEO, DE TREGUA EN MEDIO DE LA CIUDAD Y DE GESTO BIEN PENSADO. NO DA LO MISMO LA MESA NI EL BARRIO, SI ES UN COMEDOR CON GRACIA O DE ESOS LUGARES QUE CUMPLEN. EL DÍA DE LA MADRE, PARA LA RESTAURACIÓN, PUEDE SER TAN O MÁS BRAVO QUE SAN VALENTÍN: LAS MEJORES HORAS VUELAN, LOS SALONES SE CARGAN Y LA DIFERENCIA ENTRE UNA SALIDA RICA Y UNA AGOTADORA MUCHAS VECES ESTÁ EN HABER ELEGIDO BIEN. LA SUGERENCIA PRIMORDIAL ES RESERVAR CON TIEMPO.

POR PABLO SCHWARZKOPF / @pschwarzkopf



PRÍSTINO COCINA CHILENA QUE ENTRA POR EL LADO CORRECTO

A Claudio Úbeda lo que mejor le sale es tocar una fibra chilena sin ponerle encima una capa de ceremoniosidad que no necesita. Hay una mirada más actual, claro, pero siempre aterrizada en sabores que uno reconoce y agradece. Me pasa especialmente con ese cebiche a la chilena, raspado, sin acento prestado, más cerca del comedor de la casa que de cualquier moda importada. Ahí hay una idea bien lograda y la mano que tiene Úbeda para tomar sabores muy nuestros y ordenarlos sin quitarles cercanía. Para una mamá que disfruta la cocina chilena, pero no necesariamente desde la versión evidente, esta mesa tiene muchísimo sentido.

• El Coihue 3807, Vitacura.
@pristinorestaurante

IN PASTA LA PASTA SIGUE SIENDO LO MÁS IMPORTANTE



A In Pasta se va a comer pasta. Así de simple. Venere y Massimo Bulliari han sostenido una de las trattorias más queribles de este barrio con una convicción muy poco frecuente. No hay italianidad de postal, no hay ganas de verse más importantes de lo necesario, no hay trucos. Lo suyo está en el plato. Y cuando la pasta llega como tiene que llegar, yo no necesito mucho más. Me gusta por eso. Porque en una ciudad donde tantas veces se confunde cocina italiana con exceso, acá hay una mesa que se afirma en lo que de verdad importa: sabor, mano, producto y una sensación de casa bien llevada. Además, el pequeño universo que la familia ha levantado con In Fiore termina de redondear una salida especialmente amable. Para una mamá gozadora, de las que se derriten con una buena salsa y una masa bien trabajada, esta es de las mejores decisiones de toda la lista.

- Santa Isabel 0395, Providencia.

@inpastaspa

OCEAN PACIFIC'S MAR, UNA GRAN CAVA Y MUSEO VIVIENTE

Ocean Pacific's sigue teniendo algo que casi nadie más conserva en Santiago: imaginación. Uno cruza la puerta y ya cambió el día. Está el museo vivo, el barco, el humor del lugar y también una cocina de mar que invita a comer con ganas. Pero acá había que decir algo más, porque no todo pasa por la escena. Hay un trabajo serio en vinos, y eso se nota. Josefa González le ha dado a esa cava un espesor que hace que la mesa no se quede solo en lo entretenido. Y eso, para mí, le suma muchísimo. Porque sí, acá hay mariscos, hay platos para chuparse los dedos, pero también hay una preocupación real por lo que se sirve en la copa y por cómo acompañar esa cocina sin rellenarla de solemnidad. Ideal para una mamá que disfruta la comida de mar, una mesa con personalidad y una botella bien pensada.

- Ricardo Cumming 277, Santiago.

@oceanpacificsrestaurant

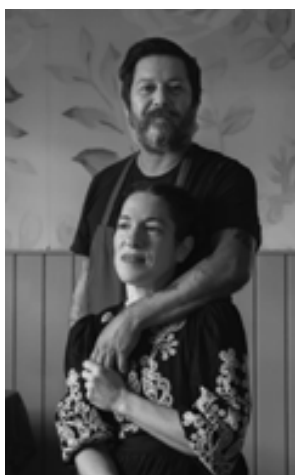


PULPERÍA SANTA ELVIRA COCINA AUTORAL CON AIRE DE COMEDOR Y UNA CASA CON GRACIA

Pulpería tiene algo muy suyo: logra que una cocina autoral se sienta cercana, como si la mesa estuviera puesta para recibir de verdad y no para actuar de restaurante. Ahí hay una mano compartida que se nota. Javier Avilés en la cocina, sí, pero también Florencia Velasco en esa manera de construir casa, calidez y una atmósfera que, en esta nueva etapa, se siente incluso más afinada. El patio interior, el platanar enorme, la mesa del invernadero: todo suma, pero lo mejor va por otro lado. Por esa sensación de comedor querido, de mesa bien armada, como cuando la mamá sacaba la vajilla para las visitas y el almuerzo ya venía con otra intención. Y Avilés, además, ha sabido conectar muy bien con esa nueva vida hipster santiaguina, esa "Ñuñork" más curiosa, atenta y afinada en sus gustos, muy fiel a los lugares con identidad. Pulpería tiene eso: cocina con firma, pero sin perder esa cercanía agradable.

- Lincoyán 420, Ñuñoa.

@pulperia.santa.elvira



CASA LAS CUJAS UNA COCINA DE PLAYA EN SANTIAGO

Casa Las Cujas tiene algo muy agradable: uno se sienta y el día baja un cambio. Y eso no pasa por casualidad, es gracias a la familia Raide.

Pasa por cómo está pensada la mesa, por la relación con el producto y por una cocina de playa que en Santiago encontró cómo hacerla funcionar sin volverla caricaturesca. A mí me importa el detalle de la piscina marina con mariscos y crustáceos vivos, porque no está ahí solo para verse bonita. Le da otra verdad a lo que uno come después. Y eso se nota. El proyecto partió en Cachagua y en la ciudad encontró una manera propia de afirmarse, con mar y muchísimo trabajo. Para una mamá de mariscos y con los pies en la arena, tiene todo el sentido.

- Alonso de Córdova 2467, Vitacura.

@casalascujas



BORAGÓ EL PADRE DEL FINE DINING CHILENO

A Boragó hay que mirarlo con más precisión. No es solo una gran mesa y comida importante. Lo que hizo Rodolfo Guzmán, junto a Alejandra Tagle -su señora-, fue bastante más hondo: tomó el producto chileno y lo empujó hasta convertirlo en una conversación mayor, con ambición, método y una insistencia que terminó por posicionarlo como el padre del fine dining en Chile.

Ahí hay familia, riesgo y casi dos décadas de trabajo serio. Y eso no se puede contar como si fuera una entrada más de una lista. La gracia está justamente en eso: entender que Boragó no es solo una sala impecable ni una cocina afinada, sino una casa que cambió la manera en que Chile se miró a sí mismo desde el producto. Para una mamá que disfruta una comida superior y experiencia, y que aprecia el trabajo fino con los ingredientes, entendiendo el valor de una casa que definió época, Boragó es una elección emocionante.

• Av. San José María Escrivá de Balaguer 5970, Vitacura.
@boragoscl



AMBROSÍA BISTRO ENTENDER POR QUÉ ESTA MESA SIGUE TAN VIVA

Ambrosía sigue siendo una gran idea, y no solo por lo que sale de la cocina. A mí me gusta mucho sentarme en la barra. Uno ve el servicio, siente la sala, entiende el ritmo del lugar y recuerda por qué este restaurante sigue marcando una diferencia. Carolina Bazán y Rosario Onetto han sabido construir una cocina y un salón contemporáneos, bien afinados, sin que eso vuelva la experiencia fría. Para mí, son madres de esa manera de entender hoy una gran mesa santiaguina. Y después están los detalles que hacen que un lugar se te quede pegado: esas papas fritas con toque cítrico, el tártaro de res, el orzo. Y también la selección de vinos, con Rosario empujando una cava que tiene mucho de ella. Para una madre que disfruta una salida más puesta al día, Ambrosía sigue estando arriba. Y comer en la barra, para mí, es parte del encanto.

• Av. Apoquindo 2730, nivel 4, MUT, Las Condes.
@bistro_ambrosia

DEMO FRANKLIN PEDRO CHAVARRÍA Y UNA FORMA PERSONAL DE CONVERTIR BARRIO

Lo más atractivo de DeMo, para mí, nunca ha sido solo un plato. Lo que me gusta de Pedro Chavarría es que ha sabido leer Santiago desde sus barrios y convertir eso en una firma propia. Y la raíz más fuerte está en Franklin. Ahí hay calle, hay ciudad, hay aspereza cuando corresponde, pero también una cocina de muy buen nivel, accesible y con identidad. Eso no es tan fácil de conseguir. Después el proyecto se expande, crece, toma otros caminos, pero el corazón sigue estando ahí: haber entendido que un barrio patrimonial también puede convertirse en una mesa de nivel sin perder alma. Para una mamá



que disfruta una salida con más ciudad, con más relato y con paseo por el persa incluido, DeMo Franklin me parece una buena sorpresa, con esa mezcla rara entre cocina seria y barrio vivo.

• Galería La Curtiembre, Barrio Franklin, Santiago.
@demo.rest

ANA MARÍA RESTAURANTE ANITA MARÍA ZÚÑIGA, LA MADRE DE LA COCINA TRADICIONAL CHILENA

Hay mujeres que no necesitan presentación porque su permanencia lo dice todo. Anita María Zúñiga, para mí, es la madre de la cocina tradicional chilena. Y lo digo con gusto, porque lo que ha sostenido durante años no es una estética ni una moda pasajera: es una forma de cocinar que ya casi no se ve y que sigue viva. Pienso en sus codornices, el conejo al jugo, guisos que ya casi no se encuentran y que, cuando aparecen bien hechos, ordenan la mesa completa. Ahí hay una cocina que no necesita adornarse para mandar. Llevar a mamá a Ana María no es llevarla a un clásico porque sí, es sentarla en una casa que todavía cocina como si importara de verdad. Y claro que importa. En una ciudad que olvida rápido, este comedor sigue recordando lo que vale la pena conservar.

• Club Hípico 476, Santiago.
@anamaria_cocina ■



No todas las madres quieren lo mismo, por suerte. Y la gracia está justamente en eso: no elegir por cumplir, sino en pensar la invitación y encontrar un lugar donde el cariño también se note en la elección.