



LA RECONFIGURACIÓN DE LOS POLOS GASTRONÓMICOS EN SANTIAGO

De Franklin a Providencia y Ñuñoa, reconocidos restaurantes y chefs están modificando el mapa de la gastronomía en la capital con nuevas apuestas y públicos. *Soledad López F.*

Pulpería Santa Elvira MISMA ESENCIA, AHORA EN ÑUÑOA

Desde 2018, en el barrio Matta Sur, la Pulpería Santa Elvira se transformó en un emblema de la zona, a cargo del chef Javier Avilés, dueño del lugar junto a su esposa, la diseñadora Florencia Velasco. Fuera de los circuitos tradicionales de restaurantes, se hicieron un nombre por su propuesta de cocina chilena contemporánea, obteniendo, por ejemplo, el lugar 63 del mejor restaurante de Latinoamérica en el ranking 50 Best de 2025.



JOSÉ LUIS RISSETTI

Pero este año hicieron un cambio: desde abril, el restaurante funciona en calle Lincoyán, cercana al barrio Italia. Avilés prefiere no atribuir su mudanza a factores como la inseguridad del sector en el que estaban, y afirma que lo que ocurre o no en Santiago "queda para las autoridades de la ciudad". Sí menciona la falta de espacio y comodidad que ellos y sus comensales experimentaron en el lugar, además del término de una etapa donde dicen haber cumplido su rol. En el poco tiempo que llevan en su nueva sede, han notado un cambio en el público: "La gente del sector oriente le tiene menos terror a Ñuñoa, creo, que a bajar hasta Santiago", señala, por lo que estima que estar en este nuevo barrio los ayudará a concentrar aún más a ese público. Sobre la carta, mantienen cuatro entradas, cuatro platos principales y cuatro postres, más la opción de dos menús degustación, todo con productos frescos y de la estación. **Lincoyán 920, Ñuñoa.**

DeCalle CON IGUAL SELLO

El nombre Benjamín Nast ya es marca registrada en la gastronomía nacional. Con sus inicios en el restaurante DePatío, la creación de DeCalle en 2019, en Plaza Egaña; la apertura en 2021 de Demencia, en Vitacura, y su paso por "Top Chef Vip" como jurado, ha tenido años movidos. Pero su deseo de expandirse ha seguido: hace poco más de un mes inauguró una segunda sucursal de DeCalle, local de comida callejera de inspiración asiática, en Providencia. "Consideramos que era un punto perfecto porque no se topaban ni se canibalizaban, sino que se potenciaban y también llegamos un poco más a otro público, que muchas veces tenía que trasladarse; la gente de Las Condes o Vitacura tenía que ir hasta Ñuñoa y muchas veces perdíamos a ese cliente", explica Nast, acerca de su nueva ubicación en Pedro de Valdivia. Después de más de siete años desde que abrió la primera sucursal, cuenta que eligió ese barrio de Providencia porque lo considera central y más accesible. "Es un restaurante más al paso, está directamente en la calle, pero el sello es el mismo", asegura. A pesar del poco tiempo que llevan estas dos sucursales, le ha sorprendido positivamente que ninguna tiene más fuerza que la otra, que era uno de sus mayores temores. La carta es la misma, dice, solo le han agregado platos nuevos: sandos, yakitori, lasaña de dumplings y nuevos toppings para el ramen. **Pedro de Valdivia 55, Providencia.**



CRISTIAN CARVALLO

Soko DeMo PARA SEGUIR EN EL CENTRO

El chef Pedro Chavarría no se ha cansado de apostar por Santiago Centro. Ahora, a un costado de DeMo, su primer restaurante, ubicado desde 2021 en el Persa Víctor Manuel del barrio Franklin, con el que busca democratizar la oferta gastronómica de la ciudad, está Soko, una barra de comida con inspiración asiática que inauguró en abril, cuya especialidad son las preparaciones pensadas para compartir, como el sándwich sando de res y el karaage, trozos de carne marinada y frita. "Creo profundamente en el barrio Franklin y en Santiago Centro. Siento que aún hay identidad, historia y una cultura gastronómica súper viva. Obviamente hay problemas de seguridad, comercio informal y abandono, pero también una energía muy real que no encuentras en otros sectores", afirma su dueño. Chavarría también abrió a finales de 2024 DeMo Magnolia, en el hotel del mismo nombre de calle Huérfanos. "Me interesa romper esa idea de que la buena gastronomía solo puede existir en lugares exclusivos", dice el cocinero reconocido por The Best Chef Awards 2025. Según explica, Soko se pensó como un lugar con identidad propia, donde la música, el ambiente y el servicio conversaran entre sí. Y quiso tomar la tradición asiática para reinterpretarla. **Víctor Manuel 2220, Santiago.**



CAROLINA VARGAS

El Hoyo UN CLÁSICO EN EL BARRIO ITALIA

Luego de 112 años desde su inauguración, en julio pasado, el tradicional restaurante El Hoyo de Estación Central reabrió, pero esta vez en el barrio Italia. Tras cerrar en 2024, Felipe Salas, tercera generación de la familia fundadora, se asoció con José Vallejos y Aarón Valdebenito, dueños del nuevo y amplio espacio en calle Condell, donde, en un buen día, reciben a casi mil personas. "Felipe nos invitó al proyecto, dado que El Hoyo, tal como lo conocimos siempre, en Estación Central, estaba cerrando por la delincuencia y varias otras cosas", explica Vallejos. El lugar se escogió, además de que lo consideraban más seguro, porque la falta de otros restaurantes de comida típica en el sector los ayudaba a no tener mucha competencia. En este local que hoy cierran a la medianoche, mantienen sus platos: lengua, prietas, costillar, cazuela y pastel de choclo. "Mucha gente cuando nos vinimos para acá dijeron: 'Ahora será muy caro, porque se van a otro barrio', pero como desafío a muchos productos les bajamos el precio; queremos que siga siendo un lugar transversal. Aquí se junta gente de todos los partidos políticos y de todos los estratos sociales", asegura Vallejos, y agrega: "El 98% de la gente que era frecuente y viene dice: 'El anterior me encantaba, pero este es increíble'. Y era difícil superar la experiencia que había allá". **Condell 818, Providencia.**



HÉCTOR ARAVENA