



CON TRAGOS Y SIN MEMBRESÍA: ASÍ ES EL “ANTI CLUB” DE GOLF QUE ATERRIZA EN ISIDORA GOYENECHEA



El proyecto apuesta por mezclar gastronomía y entretenimiento en un formato inspirado en bares y restaurantes de Estados Unidos.

La isla de las Bermudas es el lugar con más canchas de golf por metro cuadrado, bermuda también es el nombre del short característico que se usa para practicar ese deporte y, ahora, es parte del nombre del nuevo restaurante que abrirá a principios de junio en Isidora Goyenechea.

“La idea es democratizar el golf”, cuenta Nicolás Samson, quien está detrás de la operación de Bermuda Restogolf. Con diseño interior a cargo de Grisanti & Cussen y arquitectura de Francisco Mizón, de Diagrama Arquitectos, se trata del primer restaurante en Chile donde se podrá jugar golf sin membresía ni equipo.

“Es un anti club, donde puedes llegar a tomarte un café temprano en la mañana, venir rápido por el menú de almuerzo, pero también jugar. Haremos torneos diarios y

mensuales, y además está la idea de desarrollar programas para empresas”, explica Nicolás, quien también es socio y gerente de Castillo Forestal, Flannery’s y Tübingen, además de fundador de la app de gestión de restaurantes Bon App Tech.

El lugar cuenta con cuatro simuladores de golf -más conocidos como bahías-, que en primera instancia se podrán arrendar desde \$ 30 000 la hora. “Puede venir cualquier persona, incluso alguien que nunca ha tomado un palo. Aquí se presta el equipo. En cada bahía hay espacio para seis personas, y la idea es que mientras una juega, las otras coman, se relajen y se tomen una chelita”, agrega.

Ubicado en el piso -1 del Edificio Isidora y Benjamin (Isidora Goyenechea 2900, Las Condes), Bermuda Restogolf tiene capacidad para 200 personas, sin contar las bahías, además de una terraza de 100 metros cuadrados que da hacia la calle Isidora Goyenechea. Cuenta con barra, coctelería de autor y una carta de platos internacionales enfocada en productos de temporada y materia prima chilena. Hay clásicos como canapé de tarta-

ro, ensalada César, club sándwich, hamburguesas, ostras y papas bravas. “La idea es tener opciones para compartir y platos que rondan los \$ 13 000. Además de salmón, pollo frito, filete o entraña, con acompañamientos a elección como ratatouille, papas fritas o puré”, cuenta Samson.

Detrás de la idea y la sociedad están Félix Lulion y Luis Alvarado, ambos ingenieros civiles en minería de la Universidad Católica. “Nos conocimos en la universidad y trabajamos juntos en varios proyectos, como Groupon, Cornershop y luego Uber. A los dos nos ha tocado viajar por el mundo. Félix vivió en Estados Unidos y ahí conoció el modelo de bares y restaurantes con simuladores de golf. A fines de 2024 empezó a pensar en hacer algo así en Latinoamérica y, en 2025, comenzamos a buscar un lugar y levantar capital”, cuenta Luis Alvarado, cofundador de Bermuda Restogolf.

Este es su primer local, pero la idea es expandirse a Brasil, Argentina, Ciudad de México y Colombia, por ejemplo. “La primera prueba del concepto es en Santiago.

Mezclar gastronomía y entretenimiento es una experiencia que funciona y nos parece muy atractiva para Latinoamérica”, dice Luis Alvarado. Y agrega: “Sumamos a Andrés Vargas, también ex Cornershop, para desarrollar toda la experiencia de golf, academia y campeonatos. Andrés es quien más sabe de golf en el grupo: compitió desde niño y es un apasionado del deporte”. De hecho, las bahías cuentan con tecnología Trackman, una avanzada herramienta de análisis deportivo que utiliza radar Doppler y cámaras de alta velocidad para medir con precisión el swing y el vuelo de la pelota en el golf.

Bermuda Restogolf abre a principios de junio en Isidora Goyenechea 2920, local 4, Las Condes, y tendrá horario extendido entre las 7 y las 00 h. Instagram @bermuda.cl