

Guía con restaurantes abiertos en Santiago para saborear la Semana Santa

sábado, 16 de abril de 2022, Fuente: La Tercera



Guía con restaurantes abiertos en Santiago para saborear la Semana Santa. Fuente Rica Rica Foto: Valentina Miranda Vega. Fuente Rica Rica es la fuente de soda de Av. Vicuña Mackenna, casi al llegar a Rancagua, y uno de los restaurantes abiertos en Semana Santa en Santiago. De hecho, estará funcionando en horario normal este fin de semana. Ahí encuentras clásicos de fuente de soda, como completos, sándwiches y chorillanas, pero hechos 100% en base a plantas, totalmente veganos. Probablemente te tocará hacer fila para sentarte en su terraza que da hacia la calle y donde puedes ir con mascotas. Vale la pena la espera, porque elaboran los mejores completos veganos de Santiago, hechos en pan de masa madre, como el italiano (\$ 2.500), con vienesa, tomate, palta y mayonesa; o el dinámico (\$ 2.900), con vienesa, tomate, chucrut, salsa americana, palta y mayonesa. Otra alternativa tentadora son las hamburguesas, como La Incomparable (\$ 6.900), que es una hamburguesa de quinoa, garbanzos, verduras y especias, que viene con láminas de palta, perros, queso y pesto en pan de papa. Viene con papas fritas. La puedes acompañar de una cerveza (\$ 3.800) Royal de litro; jugo natural (\$ 2.400) o de la clásica piscola (\$ 4.000), de medio litro. Fuente Rica Rica Dirección Vicuña Mackenna 135 Santiago, Santiago Chile Abrir en Google Maps Teléfono Website <https://www.instagram.com/fuentericarica/?hl=es-la> Horario Lunes a sábado, 1.15 PM a 8.45 PM Domingo 1.15 PM a 6.45 PM Estacionamiento Por calles aledañas, con propina Selfish Foto: Valentina Miranda Vega Selfish ya tiene tres locales, en Ñuñoa, El Golf y el primero, el original en el Persa Bio Bío, en el galpón que está al frente al Persa Víctor Manuel. Ahí la especialidad es la versión chilena y mejorada del fish & chips inglés. Es decir, grandioso pescado frito con papas fritas. Lo que varía es el tipo de pescado, que puede ser congrio, albacora o merluza austral, por ejemplo. Prueba La pescadita (\$ 5.990), que es la "pescá", como se le dice a la merluza, con un batido crujiente y acompañado de papas fritas más dos salsas. O alguna de sus versiones de sándwiches, que ojo, son XL, como el de reineta con chilena (\$ 7.790), que viene con mayonesa y chimichurri de cilantro, más papas fritas. Selfish Dirección Placer 657 Santiago, Región Metropolitana Chile Abrir en Google Maps Teléfono 9.56387604 Horario Sá., Do., y festivos de 12 PM a 6 PM Estacionamiento Por calles aledañas, con propina Baco Foto: Baco Baco el restaurante de Nueva de Lyon conocido por su buen servicio y muy buena carta de vinos y el prácticamente no cierra ningún día del año. La gracia es que tiene horario de corrido, por lo que puedes tentarte a cualquier hora con alguna de sus opciones de vinos por copa, como el Sauvignon Gris de Cool Coast de Casa Silva 2020 (\$ 5.000) y acompañarlo con un plato de ostras (\$ 13.000 las 15 de calibre mediano). O con alguno de sus clásicos, como el tartar de salmón al jengibre (\$ 11.000), o con algunas opciones de pastas, como el Pappardelle del Mar (\$ 13.000), de mariscos y pescados. Ojo, que hay platos nuevos como las angulas (\$ 15.000), o puyes al ajillo. Una delicia. Baco Dirección Santa Magdalena 116 Santiago, Chile Abrir en Google Maps Teléfono 222314444 Website <https://www.elbaco.cl/> Horario Lunes a Domingo 12.30 PM a 11 PM. Estacionamiento Nva de Lyon 072, \$ 2.340 la hora Con Reserva Sí La Calma Foto: Carolina Vargas Este restaurante de Av Nueva Costanera acaba de renovarse completamente. Cambió y de dueño y de chef y ahora a quien encuentras en la cocina es a Ignacio Ovalle, el chef que ha pasado por restaurantes ya cerrados, como el premiado Ópera y Origen Bistró, en barrio Yungay. En cambio ahora se luce en este local con terraza y manteles blancos, donde lo que prima son los productos del mar. De hecho, un plato imperdible es La Calma (\$58.000 o \$ 36.000 para dos o tres personas), que trae todo lo que el mar entregue en el día. Es decir, machas y locos apenas blanqueados, ostras, almejas, pulpo, erizos y cortes de pescado al estilo sashimi, crudos, como atún de aleta larga, lisa y corvina. Además de tres tipos de caracoles, como el trumulco y rubio locate, cochayuyo, ute y salicornia conocida como "espárrago de mar". Otra opción es que te tientes con el pulpo a la plancha (\$ 18.400), o la corvina confitada en aceite de oliva (\$ 16.800). La Calma Dirección Nueva Costanera 3832 Santiago, Vitacura Chile Abrir en Google Maps Teléfono 996130353 Website <https://www.instagram.com/lacalmastgo/?hl=es> Horario Martes a sábado de 1 PM a 4 PM y de 7 PM a 10 PM Domingo 1 PM a 4 PM Estacionamiento Por Av. Alonso de Córdova, con parquímetro Naoki Foto: Carolina Vargas Aunque cierra los domingos, Naoki es otro de los restaurantes abiertos en Semana Santa, tanto viernes como sábado santo. Se trata del local de A v. Vitacura que es un referente en términos de cocina japonesa aplicada al producto local, a la costa chilena. Donde puedes

disfutar de las gyosas (\$ 8.000 las 7 unidades), de masa delgadísima y rellenas de cochayuyo y papaya con salsa ponzu. O los Usuzukuri , una técnica o corte muy preciso del pescado, de láminas muy finas, casi transparentes, como el Sakana (\$12.900), de pescado del día, róbalo o rollizo por ejemplo, con el aderezo de la casa cebollín y picante a tu gusto. Además de los rolls, como el Daruma (\$14.900), de salmón karami, pimiento, cebolla tempura y cebollín, envuelto en anguila, sopleteado con salsa karami y topping de ikura; y el Kai (\$14.000), de piure tempurizado, pescado del día, ají verde, palta y masago, envuelto en pescado con topping de ikura cítrico. Naoki Dirección Av Vitacura 3875, Santiago , Vitacura Chile Abrir en Google Maps Teléfono 225656251 Website <https://naoki.cl/> Horario Lunes a sábado 12.30 PM a 10.30 PM Estacionamiento En Plaza Lo Castillo, Candelaria Goyenechea 3820 \$ 1.600 la hora Con Reserva Sí Bebequ Foto: Valentina Miranda Vega Bebequ abrió en Nueva Costanera y tiene el sello de Juan Gabler , el empresario gastronómico detrás de restaurantes como Cuerovaca , el primer steakhouse, y Cívico , con locales en el Centro Cultural Palacio La Moneda y en el centro cultural CorpArtes. Aunque su concepto también es a las brasas , el estilo es bien distinto, más informal, relajado, con Dj y una gran barra con coctelería de autor . Por lo que puedes partir con el Cocktail Nº 30 con Cynar, pomelo, bitter, agua tónica. Ideal para acompañar las alitas de pollo (\$ 5.600), picantes, al tandoori con un toque de yogurt, o las pizzas a las brasas , como la de plateada de wagyu (\$ 8.300). O si prefieres alguna de las opciones veggies , como los falafel y baba ganoush (\$ 4.200), con ese toque irresistible de la berenjena ahumada; o las zanahorias y pimentón asado con hummu s (\$ 5.600). Además de cortes de carne, como la entraña (\$ 18.900), que son 300 g blandísimos y jugosos, que puedes acompañar de la ensalada de rúcula (\$ 6.300), con pera, nueces y queso azul por ejemplo; o el vacío (\$ 12.700), uno poco conocido y muy sabroso. Bebequ Dirección Nueva Costanera 3750 Santiago , Región Metropolitana 8320135 Chile Abrir en Google Maps Teléfono 963369435 Website <https://bebequ.cl/> Horario Martes a domingo, 1 PM a 10 PM Con Reserva Sí La Picandería Foto: Valentina Miranda Vega Es el restaurante en Chile del famoso chef peruano Héctor Solís , el que en el bulevar CV Galería conquista con una cocina con los pescados y mariscos como protagonistas, todos ultra frescos y capturados de manera sustentable por pequeños pescadores, respetando las temporadas y las tallas mínimas y pagando un precio justo. De hecho, los que preparan aquí los lleva el mismo día desde las caleta Los Hornos y Punta de Choros, en la IV Región. Palometas, rollizos, caballas, pejeperros, corvinas, jerguillas, bilagay, viejas y pejegallos que pruebas con una modalidad particular: pagas por el pescado que se vende por kilo y del que se obtienen varias preparaciones para compartir, generosas en cantidad . Como el maravilloso cebiche Los Moches , una especie de tiradito con láminas del pescado curado en sal, leche de tigre, aceite de oliva, una inolvidable crema de ají amarillo y chicharrones hechos con la piel del pescado. O el producto que elegiste preparado al ajo , con el pescado entero, incluida la cabeza, cocinado al horno con mantequilla y acompañado de unas ricas láminas de ajo chilote. ¿Otro imperdible de La Picandería? El sour , que ahora puedes probar en la barra que se instaló en la terraza. Mejor si es uno de los picanteros, en tamaño XL, verdaderas piscinas de sour, en variedades como el tradicional (\$ 8.900), hecho con destilado Cuatro Gallos, o los macerados que puedes ver en la barra, como el de chicha morada (\$ 9.900). La Picandería Dirección Av Alonso de Córdova 4355 Santiago , Región Metropolitana Chile Abrir en Google Maps Teléfono 233233820 Website <https://lapicanderia.cl/> Horario Lunes a sábado, 12.30 PM a 10.30 PM Estacionamiento En Av Alonso de Córdova 4355 Con Reserva Sí Da Franco En una preciosa casona de Av. Vicuña Mackenna , a cuadras de la Plaza Italia o Plaza Dignidad , se esconde uno de los secretos mejor guardados de este transitado sector de Santiago , la trattoria Da Franco. De hecho, se trata del lugar que desde 1954 alberga al primer centro italiano de Chile, L'umanitaria, que es como se conoce a la SocietÀ di Mutuo Soccorso Italia o sociedad de mutuo apoyo que fundaron a fines del siglo XIX 60 migrantes de Italia, para apoyar a los compatriotas que llegaban al país, la mayoría de Génova. ahí, en una preciosa terraza, abrieron Franco Sacchetti y Sebastián Mendoza , los mismos detrás de locales como Fries & Bites y Waldo's Pizza , y donde las especialidad son las pizzas y pastas artesanales, hechas ahí mismo. Es un de los restaurantes abiertos en Semana Santa y donde puedes pedir los camarones al pil pil (\$ 9.000), salteados con ajos confitados, ají cacho de cabra y vino blanco; o alguna de las pizzas como la Margarita (\$ 6.000), con mozzarella, salsa de tomate artesanal, albahaca y queso parmesano. Otra alternativa es que te tientes con las pastas, que puedes armar a tu gusto, como los ravioles de espinaca (\$ 6.600) con salsa pomodoro; o los fetuccini (\$ 7.200), con bolognesa, de carne molida y salsa de tomates San Marzano. Da Franco Dirección Av. Vicuña Mackena 83 Santiago , Santiago Chile Abrir en Google Maps Teléfono Website <https://www.dafranco.cl/> Horario Martes a sábado 1.15 PM a 10 PM Domingo 1 PM a 6 PM Estacionamiento En el lugar, gratis