

Fecha: 30-06-2025
 Medio: Revista Chef & Hotel
 Supl. : Revista Chef & Hotel
 Tipo: Noticia general
 Título: **Invitación a amar los sabores vileños**

Pág. : 118
 Cm2: 908,5
 VPE: \$ 1.816.944

Tiraje:
 Lectoría:
 Favorabilidad:

Sin Datos
 Sin Datos
☐ No Definida



El trabajo mancomunado da frutos, y lo demuestra el proyecto “Amar Los Vilos”, que está dando que hablar a través de la promoción de la oferta gastronómica de mar en el sector de **Las Pérgolas de Los Vilos**, los encantos naturales de la costa vileña y las iniciativas que están impulsando la activación del comercio local mediante actividades culturales, deportivas y de ordenamiento urbano.

El proyecto de las pérgolas nació en 2002 en esta comuna costera de la provincia de Choapa, en la región de Coquimbo, con el propósito de habilitar un espacio gastronómico comunal que potenciara el desarrollo local mediante la explotación de cocinerías, cafés y fuentes de soda, conocidos en ese

Las Pérgolas de Los Vilos y la nueva escena gastronómica local

Invitación a amar los sabores vileños

El proyecto "Amar Los Vilos" es un programa colaborativo entre la Municipalidad de Los Vilos, Minera Los Pelambres y la Corporación Regional de Desarrollo Productivo de Coquimbo (CRDP), que busca recuperar la vocación turística de esta comuna costera, posicionándola nuevamente como un destino imperdible del litoral central chileno. 'POR MAUREEN BERGER H./

FOTOGRAFÍAS: GONZALO CARRASCO A.

Fecha: 30-06-2025
Medio: Revista Chef & Hotel
Supl. : Revista Chef & Hotel
Tipo: Noticia general
Título: Invitación a amar los sabores vileños

Pág. : 119
Cm2: 790.8
VPE: \$ 1.581.624

Tiraje:
Lectoría: Sin Datos
Favorabilidad: Sin Datos
☐ No Definida



FRENTE AL MAR | Pérgola 1



FRENTE AL MAR | Pérgola 1



LOS VILOS RESTAURANT | Pérgola 2



LOS VILOS RESTAURANT | Pérgola 2

entonces como “Pérgolas Gastronómicas”. La finalidad era favorecer el emprendimiento local, promover la actividad turística y preservar el uso del borde costero con identidad vileña. Inició con cuatro pérgolas administradas por mujeres emprendedoras, también llamadas “pergolas”. En años recientes, las llamadas pérgolas comenzaron a ser conocidas bajo una nueva identidad más atractiva y turística: “Pueblito Gastronómico de Los Vilos”, reflejando la

transformación del sector en un polo culinario local, con propuestas diversas y un creciente valor patrimonial.

Hoy son diez los restaurantes que se han sumado a esta iniciativa, los cuales iremos conociendo a través de este reportaje.

Frente al Mar (Pérgola 1):

Destaca por su cocina orientada a quienes buscan disfrutar lo mejor del mar en un entorno privilegiado. Por ende, está especializado en cocina marina local, con

un menú basado en pescados y mariscos frescos. Ubicado directamente frente al mar, es ideal para disfrutar de la brisa y el paisaje costero.

Los Vilos Restaurant (Pérgola 2):

Combina sabores costeros con un estilo fresco y acogedor. Es un recinto con identidad local, pensado para quienes disfrutan de la buena mesa frente al mar, con atención cercana y productos frescos. Goza de una decoración simple pero cálida, con atención directa de sus dueños.

Fecha: 30-06-2025
 Medio: Revista Chef & Hotel
 Supl.: Revista Chef & Hotel
 Tipo: Noticia general
 Título: Invitación a amar los sabores vileños

Pág.: 120
 Cm2: 803,3
 VPE: \$ 1.606.663

Tiraje:
 Lectoría:
 Favorabilidad:

Sin Datos
 Sin Datos
☐ No Definida



TÍO HILARIO | Pérgola 4

Tío Hilario (Pérgola 4):
 Una de las pérgolas fundadoras del pueblito gastronómico. Entre sus platos destacados figuran el ceviche frito, reineta pizza, chorrillana marina y mariscos variados, dentro de un menú que se adapta al gusto local y al turista, con productos siempre frescos. La atención del equipo es cercana, cálida y familiar, donde cada cliente se siente en casa frente al mar.



TÍO HILARIO | Pérgola 4

Las Delicias (Pérgola 5):
 Es un restaurante con historia familiar. Ofrece una cocina tradicional marina y criolla, con platos estrella como el congrio frito, pastel de jaiba, empanadas de mariscos y pescado a la plancha. El local, familiar y acogedor, también ofrece proyección de fútbol, noticias y programación nacional, fomentando un ambiente comunitario y actualizado.

**EL TRABAJO
 MANCOMUNADO DA
 FRUTOS, Y LO
 DEMUESTRA EL
 PROYECTO “AMAR LOS
 VILOS”, QUE ESTÁ DANDO
 QUE HABLAR A TRAVÉS
 DE LA PROMOCIÓN DE LA
 OFERTA GASTRONÓMICA
 DE MAR EN EL SECTOR DE
 LAS PÉRGOLAS DE LOS
 VILOS ■**



LAS DELICIAS | Pérgola 5



LAS DELICIAS | Pérgola 5

Fecha: 30-06-2025
 Medio: Revista Chef & Hotel
 Supl. : Revista Chef & Hotel
 Tipo: Noticia general
 Título: Invitación a amar los sabores vileños

Pág. : 122
 Cm2: 850,9
 VPE: \$ 1.701.887

Tiraje:
 Lectoría:
 Favorabilidad: Sin Datos
 Sin Datos
☐ No Definida



RESTAURANT MARIOLY | Pέργola 8



RESTAURANT MARIOLY | Pέργola 8

Restaurant Marioly (Pέργola 8):
 Es un punto obligado tanto para quienes aman la cocina marina como para los que buscan desayunar con vista al mar. Su cocina es internacional y tradicional chilena, con platos como filete miñón, ceviche larco, chupe de jaiba, pastel de jaiba, empanadas, maris-

cos frescos, tablas y variedad en tragos. Todo se puede disfrutar en las mesas al aire libre con brisa marina o en su opción de espacio techado.
Upangen Chena (Pέργola 9):
 Significa "Amanecer del Mar" en lengua mapuche. Es una propuesta con identidad propia dentro del Pueblito

Gastronómico. Nacido del deseo de ofrecer cocina tradicional con un giro contemporáneo, este espacio honra las raíces locales mientras sorprende con sabores renovados. Predomina la cocina tradicional chilena y marina, con pescado frito, cazuela, empanadas, mariscos y ceviches.



UPANGEN CHENA | Pέργola 9



UPANGEN CHENA | Pέργola 9

Fecha: 30-06-2025
 Medio: Revista Chef & Hotel
 Supl.: Revista Chef & Hotel
 Tipo: Noticia general
 Título: **Invitación a amar los sabores vileños**

Pág.: 124
 Cm2: 797,9
 VPE: \$ 1.595.830

Tiraje:
 Lectoría:
 Favorabilidad: ☐ Sin Datos
☐ Sin Datos
☐ No Definida



DONDE KIKI | Pérgola 10

Donde Kiki (Pérgola 10):

Es una de las pérgolas más reconocibles por su particular escultura de Condorito, ubicada justo en la entrada del local y convertida en punto fotográfico icónico. En su carta prima la cocina chilena costera con toques populares y bien servidos, como empanadas, chorrillanas, frituras mixtas, mariscos y sándwiches al plato, todo en porciones generosas y con sabor casero. Este ícono de la cultura chilena invita a los visitantes a vivir una experiencia

relajada y sabrosa junto al mar.

Además de las tradicionales pérgolas, Los Vilos ha visto florecer una nueva camada de restaurantes que aportan diversidad y creatividad a su propuesta culinaria. Entre los más destacados del destino, encontramos las siguientes joyas gastronómicas:

Rosetta Pizza & Sushi:

Destaca por su carta con recetas del mundo. Ofrece Pizza Romana de dos milímetros, ingredientes italianos auténticos como parmesano italiano,



DONDE KIKI | Pérgola 10

tomate concentrado y quesos argentinos. Entre sus platos estrella está la Pizza Acevichada, con ceviche cusqueño que incluye salmón, camarón, cebolla morada, palta y tiritas de mango. También ofrecen sushi con hojas de komakatsu y virutas de bonito. A esto se suman hamburguesas caseras con pan brioche, la ensalada César a la Rosetta (con cinco lechugas, mostaza Dijon, lactonesa de anchoa y proteína), y postres hechos en casa.



ROSETTA



ROSETTA

Fecha: 30-06-2025
 Medio: Revista Chef & Hotel
 Supl. : Revista Chef & Hotel
 Tipo: Noticia general
 Título: **Invitación a amar los sabores vileños**

Pág. : 125
 Cm2: 808,7
 VPE: \$ 1.617.436

Tiraje:
 Lectoría:
 Favorabilidad:

Sin Datos
 Sin Datos
☐ No Definida



RESTAURANT VOLNA

Restaurante Volna:

Ofrece cocina fusión nikkei, donde ceviches, sushis, lomo saltado y arroz japonés se encuentran en un mismo plato. El nombre viene del ruso, donde volna significa "ola de mar", representando el espíritu marino que forma parte de su identidad. Destacan en su carta el sushi acevichado, el sushi de lomo saltado, los ceviches frescos, tiraditos y rolls calientes y creativos. Sus dueños invitaron a trabajar a una chef vileña, formada en gastronomía internacional y especializada en sushi, y a un segundo chef peruano a



RESTAURANT VOLNA

cargo de la cocina caliente. Allí está la verdadera fusión.

Restaurante Lemar Snack & Drinks:

Destaca por una cocina centrada en productos locales del mar de Los Vilos, especialmente pescados de roca. Ofrece una combinación de almuerzos gourmet y cocina nocturna para compartir, con énfasis en tablas, mariscos y cócteles de autor. Su nombre, "Lemar", nace como un homenaje al mar, con un toque francés (la mer), en reconocimiento a las raíces pesqueras y a la identidad local y familiar.

Amar Los Vilos

Web: <https://www.voyalosvilos.cl/>

Instagram (@voyalosvilos):

<https://www.instagram.com/voyalosvilos/>

La Pérgola de los Vilos

GoogleMap:

https://www.google.com/maps/search/mejores+restaurantes+en+los+vilos/@-31.9094442,71.5169359,18.83z?entry=ttu&g_ep=EgoyMDI1MDYwNC4wIklXMDSoASAFQAw%3D%3D



LEMAR



LEMAR