

Fecha: 31-05-2025  
Medio: Revista Chef & Hotel  
Supl.: Revista Chef & Hotel  
Tipo: Noticia general  
Título: **Cocina abierta, honesta, con alma chilena y de estación**

Pág.: 66  
Cm2: 965,2

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

■ Chef&Hotel | proyecto destacado

**GABRIELLA LAVÍN**

**SIMÓN DELGADO**

# Caos, Comedor & Café **Cocina abierta, honesta, con alma chilena y de estación**

*Un espacio que rinde homenaje al producto chileno y a sus productores, guiado por dos cocineros con oficio, sensibilidad y una visión muy clara de lo que quieren poner sobre la mesa: cocina de temporada, de mercado, de memoria.*

*Gabriella Lavin y Simón Delgado lideran esta vitrina del siglo XXI en el corazón de Providencia, donde agricultores, pescadores y recolectores se sientan simbólicamente a la mesa junto al comensal.* **POR LUCAS ÁVILES R./ FOTOGRAFÍAS:**

**NICHOLAS CHARLESWORTH R.**

Fecha: 31-05-2025  
 Medio: Revista Chef & Hotel  
 Supl. : Revista Chef & Hotel  
 Tipo: Noticia general  
 Título: **Cocina abierta, honesta, con alma chilena y de estación**

Pág. : 67  
 Cm2: 941,1

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

Chef&Hotel | proyecto destacado ■



#### CAOS, COMEDOR & CAFÉ

El pequeño local en la calle Santa Beatriz de Providencia, se abre con luz natural con una terraza de colores azules y blancos, que evocan frescura y calma



#### FLAT WHITE (ESPRESSO DOBLE C/ LECHE TEXTURIZADA) | brioche relleno de mermelada de damasco, pastelera, crumble e higos; babka de chocolate 6.2% origen Perú, de República del Cacao

**E**n Caos - Comedor & Café, al igual que el paisaje otoñal, los platos también cambian. Aquí se cocina con compromiso, con una carta que gira según la estación. El local, pequeño pero vibrante, se abre con luz natural. Azules y blancos, evocan frescura y calma. Hay terraza, interior y, sobre todo, una cocina abierta que no es

decorado, sino declaración... "El plato se termina frente a nuestro público. No tenemos nada que ocultar", afirman los protagonistas de este relato, Gabriella Lavín y Simón Delgado.

Una mesa a las afueras del recinto, con sol de mediodía, el caminar de vecinos, gente paseando sus perros, entre otras imágenes cotidianas de Providencia, son el escenario

que da pie al recorrido de esta historia.

Pareja y socios, sus caminos difieren en sus inicios, pero convergieron en el mismo anhelo: cocinar, y cocinar bien. Ella nació en Santiago. Creció entre imprentas y almuerzos familiares. Su abuela y madre, cocineras autodidactas, fueron las primeras referencias de sabor.

"Todo lo hacían rico. Familia grande, así que nos ponían a todos a cocinar. Empanadas, papas duquesas", detalla. Estudió y ejerció como diseñadora gráfica, pero la cocina fue más fuerte. Se formó en la Escuela Culinaria "Ecole" y completó su formación en Francia, enfrentando desafíos que forjaron su carácter profesional.

Fecha: 31-05-2025  
Medio: Revista Chef & Hotel  
Supl. : Revista Chef & Hotel  
Tipo: Noticia general  
Título: **Cocina abierta, honesta, con alma chilena y de estación**

Pág. : 68  
Cm2: 986,4

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

■ Chef&Hotel | proyecto destacado

**EN CAOS - COMEDOR & CAFÉ, AL IGUAL QUE EL PAISAJE OTOÑAL, LOS PLATOS TAMBIÉN CAMBIAN. AQUÍ SE COCINA CON COMPROMISO, CON UNA CARTA QUE GIRA SEGÚN LA ESTACIÓN. EL LOCAL, PEQUEÑO PERO VIBRANTE, SE ABRE CON LUZ NATURAL. AZULES Y BLANCOS, EVOCAN FRESCURA Y CALMA. HAY TERRAZA, INTERIOR Y, SOBRE TODO, UNA COCINA ABIERTA QUE NO ES DECORADO, SINO DECLARACIÓN... ■**



**REPOLLO ASADO** | repollo

lactofermentado, cebolla, repollo verde y  
holandesa



Fecha: 31-05-2025  
 Medio: Revista Chef & Hotel  
 Supl. : Revista Chef & Hotel  
 Tipo: Noticia general  
 Título: **Cocina abierta, honesta, con alma chilena y de estación**

Pág. : 69  
 Cm2: 472,1

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

Chef&Hotel | proyecto destacado ■



Simón tuvo un recorrido más errante. Intercaló vivencias entre Los Andes, Melipilla y Santiago. En su casa, la cocina era necesidad, no ritual. Pero algo pasó entre los libros de recetas, frutales del patio y el paso por los campos, que cosechó un interés por la gastronomía.

Trabajó desde joven en lo que fuera. Como temporero, vendió alfajores. Estudió ingeniería industrial, pero en la cocina encontró una forma de contar historias y construir memoria.

**TÉ NEGRO (DE ORIGEN “RWANDA RUKERI” DE ANÂMAYA)** | brioche jamón-huevo (pasta de huevo cocido con mayonesa y jamón de pierna artesanal), mocktail pomelo-menta (jugos de pomelo, syrup de jengibre, soda, menta negra de El Borda)

67

mayo 2025

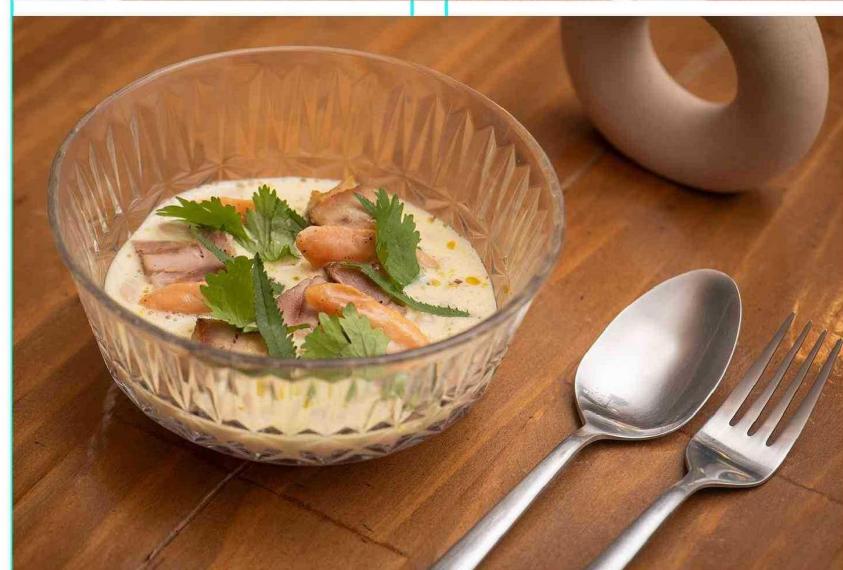
Fecha: 31-05-2025  
 Medio: Revista Chef & Hotel  
 Supl. : Revista Chef & Hotel  
 Tipo: Noticia general  
 Título: **Cocina abierta, honesta, con alma chilena y de estación**

Pág. : 70  
 Cm2: 918,1

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

■ Chef&Hotel | proyecto destacado

**UNA MESA A LAS AFUERAS DEL RECINTO, CON SOL DE MEDIODÍA, EL CAMINAR DE VECINOS, GENTE PASEANDO SUS PERROS, ENTRE OTRAS IMÁGENES COTIDIANAS DE PROVIDENCIA, SON EL ESCENARIO QUE DA PIE AL RECORRIDO DE ESTA HISTORIA ■**



**ESCABECHE DE ALMEJAS** | almejas frescas, cerdo asado, escabeche y ensalada de porotos de estación



### **DEL CAOS CREATIVO A LA CONSTRUCCIÓN DE UN LOCAL PROPIO**

Ambos se conocieron compartiendo labores en Castillo Forestal. Unidos por esta pasión, pasaron por los fuegos de Casa Luz y La Popular. El ya mencionado paso de Gabriella por el viejo continente y por La Popular, están actualmente materializados y perfeccionados en una rotativa vitrina de bollería y panadería.

Todo casero, elaborado

con paciencia y buena mantequilla. "Trabajamos de 3 a 5 tipos de panes. Hokkaido, brioche, focaccia, hogaza, hogaza integral", añade Simón.

Otro gran antecedente para su trayectoria fue el trabajo que desempeñaron en Demencia. "Trabajar con el chef Benjamín Nast fue muy revelador. Ver su mirada, su velocidad, su intensidad, su libertad", dicen. Aprendieron de liderazgo, de procesos, de proveedores y de caos.

Fecha: 31-05-2025  
 Medio: Revista Chef & Hotel  
 Supl. : Revista Chef & Hotel  
 Tipo: Noticia general  
 Título: **Cocina abierta, honesta, con alma chilena y de estación**

Pág. : 72  
 Cm2: 959,3

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

■ Chef&Hotel | proyecto destacado



**PESCADO CONFITADO** | pescado del día, vegetales de temporada y salsa de liliáceas, acompañado de un guiso de porotos granados y hongos



**CEVICHE CON ALMEJAS** | pescado del día, almejas frescas, ají y aceite de oliva

Durante la pandemia crearon **Langucia**, pastas artesanales que nacieron desde el calor del hogar. "Entregábamos las pastas listas, al vacío, con manual, toppings y todo", apuntan. Brillaban por sus formas y colores. Era el lado artístico de Gabriella llevado a la masa.

De ese aprendizaje surgieron las ganas de abrir su propio local. **Caos** no es la continuación de Langucia, pero nace de la misma energía: la de hacer todo desde cero, con precisión, con ganas, con un hambre creativa.

"Queríamos que fuera comedor y café de especialidad. Bollería igual, pero también con comida rica. Platos que hablan

por nosotros", revelan. Así, **Caos, Comedor & Café** abrió con un concepto amplio: brunch, almuerzo, café, postre. Todo hecho en casa, con un cuidado minucioso en los procesos y en cada ingrediente elegido.

¿Por qué **Caos**? – Preguntamos. "Esto es demasiado caótico, esto se va a llamar **Caos**", cuentan entre risas. Así nació el nombre, a partir de lo que conllevó su apertura; lleno de papeleos, compras, remodelaciones.

Luego vino la otra lectura: caos como forma de creación. "Después empezamos a encontrarle más sentidos. El caos es orden no evidente. También es libertad creativa. Es lo que está sobre la mesa", concluyen.



**MATCHA LATTE (MATCHA PULVERIZADO E HIDRATADO Y ADICIÓN DE LECHE)** | berlín relleno de chocolate 62% o chocolate rubí; brioche mortadela italiana, ricota casera y pesto de albahaca. Por temporada puede ser rúcula, kale u otras hojas

Fecha: 31-05-2025  
 Medio: Revista Chef & Hotel  
 Supl. : Revista Chef & Hotel  
 Tipo: Noticia general  
 Título: **Cocina abierta, honesta, con alma chilena y de estación**

Pág. : 74  
 Cm2: 958,0

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

■ Chef&Hotel | proyecto destacado



**TORTELLONI** | pasta al huevo a base de masa de cacao, rellena de hongos, ricota y pecorino, con salsa y chips de topinambur y mojo de hierbas

**CAOS ES SINÓNIMO DE ESTACIONALIDAD. "ES COCINA SIMPLE, HONESTA, PERO CUIDADA EN LOS MONTAJES, EN LAS TEXTURAS, EN LOS CONTRASTES. HAY QUE TENER ACIDEZ, CROCANCIA, VOLUMEN", MENCIONAN COMO ENTREGANDO UNA RECETA. AQUÍ NO HAY UN MENÚ FIJO NI PLATOS ETERNOS. TODO DEPENDE DE LO QUE ESTÉ EN SU MEJOR MOMENTO ■**

#### **COCINA DE TEMPORADA, DE ROSTROS Y TERRITORIO**

Caos es sinónimo de estacionalidad. "Es cocina simple, honesta, pero cuidada en los montajes, en las texturas, en los contrastes. Hay que tener acidez, crocancia, volumen", mencionan como entregando una receta. Aquí no hay un menú fijo ni platos eternos. Todo depende de lo que esté en su mejor momento.

La carta se construye a partir de lo que ofrecen diversos productores, con quienes mantienen relaciones directas y afectivas. Detrás de cada insumo, hay un rostro. Trabajan, por ejemplo, con Tamara Bogolasky de **El Borte**; un proyecto de permacultura y huerta de

hortalizas orgánicas, a escala humana.

Con **Truferos Grau**, que los proveen de changles, murta y otros productos del sur. Con pescadores responsables, que cuidan el origen y la biodiversidad de cada ingrediente.

Su propuesta se completa con una cafetería en toda regla, y a toda hora. Trabajan con **Draga Coffee**, tostaduría que constantemente diversifica sus orígenes.

En té, trabajan con **Anâmaya** y su línea de té del mundo; como el té negro de origen "Rwanda Rukeri", que se sirve con el mismo cuidado y respeto que un plato. "Nos importa que todo lo que sirvamos tenga sentido", agregan.



**TARTA VASCA** | tarta de queso, plátano asado, manjar y crumble especiado

Fecha: 31-05-2025  
 Medio: Revista Chef & Hotel  
 Supl. : Revista Chef & Hotel  
 Tipo: Noticia general  
 Título: **Cocina abierta, honesta, con alma chilena y de estación**

Pág. : 75  
 Cm2: 955,6

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

Chef&Hotel | proyecto destacado ■



**FLAN** | clásico, con manjar y crema de vainilla



### **SACAR BELLEZA DE ESTE CAOS ES VIRTUD**

Durante nuestra visita probamos un ceviche con almejas; qué literalmente te hace escuchar el mar chileno. También unos tortelloni rellenos de hongos. Un pescado confitado –corvina, que se lució por su punto–, entre otros protagonistas de su carta; que ahora puedes disfrutar al almuerzo y en horario tarde-noche, como opción para cenar.

Cada plato tenía una voz propia y hablaba el mismo lenguaje: comida reconfortante. Cocina de autor, chilena.

Sabores en la memoria colectiva, con personalidad, técnica y cariño. Todo lo que efectivamente le gusta a Gabriella y Simón, y se nota.

En cocina trabajan Javier Godoy, Emilio Torres y Joaquín Reyes. En barra, Matías Orquera. Las partidas rotan para formar cocineros integrales, y el barista también atiende. Eso también define a Caos: cercanía, horizontalidad. ¡Hay equipo! Y eso se siente en la energía del lugar, en cómo se recibe al comensal, en la dedicación puesta en cada plato que cruza ese mesón expuesto.

Con la llegada del invierno, Caos se prepara para una carta más cálida: caldos, guisos, frituras. Siempre con el sello de la casa.

A menos de un año de su apertura, Caos ya es un nombre presente en la conversación gastronómica. Mira el territorio con hambre, con respeto y con ambición. Es un homenaje a lo que fuimos, lo que somos y lo que podemos llegar a ser. Un caos muy bien pensado. Porque en su aparente desorden, hay una intención. Porque en cada plato, hay un país.

"Sentimos responsabilidad con el patrimonio gastronómico, y queremos sumar a esa escena chilena que está creciendo. La comida puede ser una manera de contar quiénes somos", confiesan estos chefs, mirando con orgullo hacia el interior de su local.

### **Caos, Comedor & Café**

Santa Beatriz 223, Providencia  
 Horario: martes-viernes 10 a 20:30 hrs / sábado 10 a 16 hrs  
 Instagram  
 (@caos\_comedor\_cafe):[https://www.instagram.com/caos\\_comedor\\_cafe/](https://www.instagram.com/caos_comedor_cafe/)