

Fecha: 07-07-2021
Medio: La Tercera.com (Stgo - Chile)
Supl.: La Tercera.com (Stgo - Chile)
Tipo: Noticia general
Título: 16 restaurantes para probar en tus paseos por barrio Italia

Pág.: 16
Cm2: 2.589,4

Tiraje:
Lectoría:
Favorabilidad:

Sin Datos
Sin Datos
☐ No Definida

16 restaurantes para probar en tus paseos por barrio Italia

miércoles, 07 de julio de 2021, Fuente: La Tercera



16 restaurantes que tienes que probar en tus paseos por barrio Italia

Marina Mar de Tapas Foto: Valentina Miranda Vega

No tienes que viajar hasta la playa esta temporada para probar mariscos fresquíssimos. En Santiago basta con ir a la esquina de calle Tegualda con Santa Isabel, en barrio Italia, donde se instaló Marina Mar de Tapas. Así se llama esta nueva marisquería que te espera con una cómoda terraza que da hacia la calle y donde te puedes sentar a disfrutar de mariscos frescos, recién abiertos y sacados de una piscina que se encuentra en el interior del local y que recrea el agua de mar, con la salinidad y la temperatura controlada. Desde esa piscinas salen ostras de Ancud (\$ 5.990), ostiones de Tongoy (\$ 6.990) y ostras japonesas del mismo balneario (\$ 6.990), unas de mayor tamaño y sabor más sutil que las de Chiloé, por ejemplo, que acá te sirven crudas, con salsas de la casa, como la de cebolla perla con ají en escabeche y albahaca, o la de pimentón verde, menta y limón. Marina Mar de Tapas Dirección Tegualda 1375 Santiago, Providencia Chile Abrir en Google Maps Teléfono 948169406 Website <https://www.marinamardetapas.cl/> Horario Martes a viernes de 12.30 PM a 8 PM Estacionamiento Por calles aledañas, gratis Con Reserva No Masa Bistró Foto: Valentina Miranda Vega

Recuerda su nombre, que este es el más reciente de los restaurantes barrio Italia imperdibles. Es el nuevo local de Sayil Guerra, el chef que trabajó con nombres reconocidos de la cocina mundial como Alex Atala, en Brasil, Rodolfo Guzmán, de Boragó y quien, además fue por años fue la mano derecha de Francisco Mandiola en el Restaurant Europeo. Ahí, ofrece una propuesta ligada a la bistronomía, es decir, cocina de mercado, con ingredientes frequíssimos, alta cocina y a precios accesibles. Es un local sencillo dentro de una galería de calle Girardi, donde encuentras ocho opciones de platos, que no superan los \$ 8.500, hechos con verduras orgánicas. Son platos escogidos, con opciones veggies como los hongos shitake (\$ 6.700), que vienen con una suave pastelería, acelga y tomates cherry. O como el tiradito (\$ 6.700), de finos cortes de pescado del día, con una salsa de ají amarillo y quínoa crocante encima. Masa Bistró Dirección Girardi 1365 Santiago, Providencia Chile Abrir en Google Maps Teléfono 967273238 Website <https://www.instagram.com/masa.bistro/> Horario Lunes a viernes 1 PM a 8.30 PM Estacionamiento Por calles aledañas, gratis

Lima Gourmet Foto: Lima Gourmet ¿Fan del ceviche? Atento entonces con Lima Gourmet, el nuevo local que se instaló en una de las tantas galerías del barrio Italia. Ahí cocina el chef peruano Enrique Herrera, el mismo que ha trabajado en restaurantes como Bocanariz y Sheraton Miramar, y que aquí apuesta por la cocina huarique limeña. ¿Y cómo es esta cocina? Esencialmente callejera, con opciones de ceviche, tiraditos y sándwiches, con el foco puesto en la pesca responsable y con productos de pescadores artesanales. Entre los ceviches hay opciones como el de conchas (\$ 8.900), con almejas, machas y una leche de tigre hecha del juguito del pescado blanco, con limón sutil, ajo y apio. Imbatibles también son los sándwiches, como el de pejerrey rebozado (\$ 6.000), con el pescado frito en panko, más la salsa de cebolla roja, que viene marinada con limón de pica, cilantro, un poquito de rocoto, palta, tomate, lechuga y mayonesa casera. Lima Gourmet Dirección Av Italia 1325 Santiago, Providencia Chile Abrir en Google Maps Teléfono 999059315 Website <https://www.limagourmet1.cl/> Horario Lunes a viernes 1 PM a 9 PM. Sábado sólo delivery Estacionamiento Por calles aledañas, con propina Galpón Italia Foto: Galpón Italia

Galpón Italia es el ondero bar que abrió en un antiguo taller mecánico y uno de los restaurantes barrio Italia que vale la pena conocer. Conserva esa estética de garage, con un amplio patio interior y una carta que acaba de estrenarse, con un dejo parrillero, más una estética y juego de sabores propio, a cargo de Luis Aurelio Garay, el chef que estuvo en lugares como el bar 17°56'. La misma que se luce en platos como la entraña (\$ 12.900), que viene con un paté de berenjenas asadas con tomillo, zanahorias baby asadas y cebollita perla escabechada. O el salmón (\$ 7.500), marinado en betarraga y jengibre, con tomatada, papas chilotas, cebolla quemada, tomate cherry confitado, limón sutil y hierbas. ¿Un ságuichito? Prueba el premium roast beef (\$ 8.900), que es un pan de papa negro, relleno de lomo cocinado con especias, cebolla al vino tinto, salsa de queso y merkén, más un guiso de champiñón con pimentones rojos y menta. Acompáñalo con alguno de los cocteles de autor, como el cristo redentor (\$ 6.100), con cachaza, oporto, puré de fysisalis y jugo de limón. Galpón Italia Pet Friendly Dirección Av Italia 1175 Santiago, Región Metropolitana Chile Abrir en Google Maps Teléfono Website <http://galponitalia.cl/> Horario Lunes a viernes 1 PM a 10 PM Estacionamiento En calles aledañas, gratis. Edad Todo público. Con Reserva Sí La Argentina Pizzería Foto: María Ignacia Concha

La Argentina Pizzería es un hit en el barrio. Te hablamos del local de Juan Manuel Pena Passaro, quien prepara pizzas al más puro estilo bonaerense: con masa gruesa,

Fecha: 07-07-2021

Medio: La Tercera.com (Stgo - Chile)

Supl.: La Tercera.com (Stgo - Chile)

Tipo: Noticia general

Título: 16 restaurantes para probar en tus paseos por barrio Italia

Pág.: 17

Cm2: 2.589,4

Tiraje:

Lectoria:

Favorabilidad:

Sin Datos

Sin Datos

☐ No Definida

habíamos del local de Juan Manuel Peña Passaro, quien prepara pizzas al más puro estilo bonaerense: con masa gruesa, crujiente y mucho, mucho queso encima. Son al estilo de las que preparaban sus abuelos italianos, Giovanni y Laureta, cuando llegaron a Buenos Aires por primera vez en 1949. ¿Qué probar? Alguna de sus casi 20 tipos de muzza, bien cargadas de queso, como la muzza jamón (\$ 8.900), o la muzza provolone (\$ 10.600), una bomba que alcanza para fácil cuatro personas. También hay pedazos de muzza al corte, que cuestan desde \$ 1.200. Y ojo, que ahora puedes acompañar tu muzza con una cerveza, la Patagonia Km 24.7 (\$ 3.900), hecha en Bariloche. Si se trata del lado dulce, prueba el flan (\$ 3.000), bien casero, con un agregado de dulce de leche, y si quieres incluso crema. Quien prefiera quedarse en la casa, puede pedir la pizza por delivery a través de su web. Llega fría y con todas las instrucciones para calentar en casa. La Argentina Pizzería Dirección Av Italia 989 Providencia, Santiago Chile Abrir en Google Maps Teléfono 953280020 Website <https://laargentinapizzeria.cl/> Horario Lu. a vi. 12.30 PM a 9 PM. Sábado y domingo sólo delivery Estacionamiento Por calles aledañas, gratis Edad Todo público Con Reserva No Hams Foto: Hams Hace seis años, Hams partió como un emporio en la calle Sucre, en barrio Italia, y hoy luce renovado, con nuevo look y nueva propuesta. Ahora está convertido en un lugar donde puedes ir a disfrutar hamburguesas y cervezas hechas ahí mismo y que, además es eco friendly, es decir, respetuoso con el medio ambiente. Eso, porque todas sus materias primas las compran a pequeños productores, como los huevos de gallina feliz, por ejemplo, con el que hacen su pan brioche, o la carne para sus hamburguesas, que es de libre pastoreo. Ojo, que entre sus hamburguesas de autor hay algunas con ingredientes especiales, como la de jabalí (\$ 12.800), hecha de carne de jabalí silvestre, con manzanas, vinagre balsámico, queso azul y hojas frescas. O la Hey cordero (\$ 9.200), de cordero con queso brie, chutney de ciruelas, mostaza antigua y rúcula. Además, tiene deliciosas opciones veggie, como los dedos de mozzarella vegana (\$ 6.500), que son unos bastones que llegan apanados con papas fritas nativas, cortadas a cuchillo, con ajo y perejil. Hams Dirección Av Sucre 322 Santiago, Ñuñoa Chile Abrir en Google Maps Teléfono 224011571 Website <https://www.instagram.com/sandwichhams/> Horario Lu. a do., 1 PM a 10 PM Estacionamiento Por calles aledañas, con propina Wings & Rings Foto: Wings & Rings Wings & Rings es otra de los restaurantes barrio Italia recomendados. Te hablamos del local con dos terrazas, una que da hacia la calle y otra en un agradable patio interior, donde puedes probar su carta con opciones de alitas de pollo, costillitas y hamburguesas de carne ahumada. es famoso por sus salsas caseras, más de 10 tipos, que puedes probar con las alitas, costillas o incluso las hamburguesas y que van desde ligeramente picantes a muy picantes, con opciones como la de curry, similar a la mezcla de Garam masala, con especias como semillas de cilantro, comino y canela. O si te gustan los sabores agri-dulces, la de mango habanero, que tiene el toque dulce de la fruta y es ligeramente picante. Si vas con hambre, pide las alitas boneless (\$8.900 las 18), que son trozos de pechuga de pollo -por eso lo de "sin hueso"-, bañadas en la salsa que elijas, que vienen con palitos de apio y zanahoria, más una salsa de queso azul. O algunas de las hamburguesas, la Spicy & Jalapeño Burger (\$ 5.990), que es una ahumada, que viene con doble queso cheddar, pepinillos, jalapeños en escabeche, ketchup artesanal y una salsa ligeramente picante. Eso, más papas fritas. Además ojo, que acaba de inaugurar una carta de cervezas y cócteles que de a poco irá aumentando. ¿La mejor parte? Para celebrar los miércoles instauró el "All you can wings", es decir, puedes comer todas las alitas a elección y tomar toda la cerveza que quieras por \$18.990 y sin límite de tiempo. Wings & Rings Dirección Marín 420 Santiago, Región Metropolitana Chile Abrir en Google Maps Teléfono Website <https://www.wingsandrings.cl/> Horario Lunes a viernes, 12.30 PM a 9.30 PM Estacionamiento Por calles aledañas, gratis Con Reserva Sí In Pasta Foto: María Ignacia Concha Si hablamos de las mejores pastas caseras de Santiago, In Pasta lidera la lista. Es una pequeña trattoria que abrió en 2015 a cargo de los hermanos Venere y Massimo Bulliari, donde de martes a viernes, entre las 12.30 PM a 3.30 PM hay menú (desde \$ 5.900) que cambia a diario. Tiene opciones como "tagliatelle", con salsa bolognesa y pesto por ejemplo, o "caneloni" con espinaca y ricota. Y no puedes irte si probar los helados (desde \$ 2.500), totalmente artesanales, y con sabores de temporada, como tuna, por ejemplo, o manzana verde con betarraga y jengibre. In Pasta Restaurante Dirección Av Santa Isabel 0395 Santiago, Región Metropolitana Chile Abrir en Google Maps Teléfono 226347575 Website <https://www.in-pasta.cl/> Horario Lunes a viernes, 11 AM a 8 PM. Sábado y domingo 11 AM a 8 PM Estacionamiento Por calles aledañas, con propina. Con Reserva Sí Violeta Restaurante Foto: Valentina Miranda Vega Barrio Italia se está transformando en una parada obligada para los veganos, ruta a la que se acaba de sumar Violeta Restaurante. Se trata de un local amplio, luminoso, que no se ve desde la calle y una carta que sale de la norma, a cargo de César Narvaez, chef colombiano que pasó por cocinas como El Chato, en Bogotá, séptimo en la lista de los 50 Best Restaurants de Latinoamérica. A uí se luce con opciones de ensaladas y hamburguesas, además de una apuesta propia de platos que sobresalen por textura y sabor. Como la "Berenjena Abedul" (\$ 7.800), una berenjena asada, tierna y suave con un toque de curry, más un pebre de mango, arroz negro y almendras. ¡Soñada! También con la "Quinoa radial" (\$ 8.000), quinoa con un toque de limón, cebolla, cilantro y menta, más quinoa crocante, palta, endivias selladas con mix de especias y tomates asados. Violeta Restaurant Dirección Av Italia 1468 Providencia, Región Metropolitana Chile Abrir en Google Maps Teléfono 229298084 Website <https://www.violetarestaurant.cl/> Horario Lunes a viernes de 1 PM a 9 PM Estacionamiento Por calles aledañas, con propina. Con Reserva Sí Da Noi Foto: María Ignacia Concha El Da Noi es uno de los primeros restaurantes barrio Italia. De hecho, esta trattoria tiene más de 25 años en la esquina de Av. Italia con Sucre. Ahí encuentras pastas frescas, para llevar o comer en el lugar, en platos generosos, a la usanza de las nonnas. ¿Qué probar? Los "ñoquis de ricota" (\$ 7.600), con salsa boloñesa, de tomate y carne, o la rosa, de tomate y crema. Otro imbatible es la "lasaña Da Noi" (\$ 8.250), una maravilla, rellena con carne, verdura, pollo, jamón y mozzarella. Da Noi Dirección Av Italia 1791 Santiago, Región Metropolitana Chile Abrir en Google Maps Teléfono 993260046 Website <https://www.danoi.cl/> Horario Lunes a viernes, 10 AM a 8 PM Estacionamiento Por calles aledañas, con propina Silvestre Bistró Foto: Valentina Miranda Vega Silvestre Bistró abrió en 2014 casi en la esquina de Caupolicán con Tegalda y es una de las terrazas escondidas imperdibles del barrio. Tiene un patio interior bien colorido, con huerta y una pizarra donde se anuncian los platos del día. Ahí puedes tentarte con opciones como la milanesa de pollo (\$ 5.900), que viene con una ensalada bien fresca, o la lasaña boloñesa (\$ 6.900). También con la albacora a la plancha (\$ 8.900), que viene con arroz y pebre de cohayuyo. Buenos también son sus sándwiches en focaccia, hecha ahí mismo, como el de jamón serrano (\$ 5.900), con pepinillos, tomate y hojas verdes. Ojo, que no hay reserva, es solo por orden de llegada y con una capacidad para 25 personas. Silvestre Bistró Dirección Caupolicán 511 Ñuñoa, Región Metropolitana Chile Abrir en Google Maps Teléfono 232890481 Website <https://www.facebook.com/silvestrebistro/> Horario Lunes a viernes, 12.30 PM a 9.30 PM Estacionamiento Por calles aledañas, gratis Mariachi Loco Foto: Valentina Miranda Vega Mariachi Loco es una de las novedades del barrio y se instaló en la tranquila calle Girardi. Es un local con terraza y una carta de cocina mexicana, a cargo de Sonia Toscano y Claudia Orozco, quienes hacen ahí mismo los totopos, e incluso, las tortillas. Claudia Orozco trabajó en Los Cuates, el restaurante mexicano de la calle Manuel Montt famoso por sus desayunos, una tradición que también puedes probar aquí a partir de las

Fecha: 07-07-2021

Medio: La Tercera.com (Stgo - Chile)

Supl.: La Tercera.com (Stgo - Chile)

Tipo: Noticia general

Título: 16 restaurantes para probar en tus paseos por barrio Italia

Pág.: 18

Cm2: 2.583,8

Tiraje:

Lectoría:

Favorabilidad:

Sin Datos

Sin Datos

☐ No Definida

10.30 AM. Además, de viernes a domingo ahí puedes disfrutar de una maravillosa margarita (\$4.700), hecha en galón el día anterior con tequila, triple sec, mucho hielo, limón y amor, como dicen en el lugar. La puedes acompañar de totopos con guacamole (\$3.300), que son los triángulos de maíz fritos acompañados de guacamole. O de tacos chingones, como los pastor (\$ 5.100), con lomo de cerdo marinado en una salsa a base de achiote, especias y chiles secos, acompañados de piña, cebolla y cilantro. También hay enchiladas suizas (\$ 5.600), tortillas de maíz rellenas de pollo bañadas en una salsa verde cremosa en base a tomate verde, típico de México, con chile jalapeño, cebolla, cilantro y frijoles refritos. Mariachi Loco Dirección Girardi 1365 Santiago, Región Metropolitana Chile Abrir en Google Maps Teléfono 233020962 Horario Lunes a viernes 12 PM a 9 PM Estacionamiento Por calles aledañas, con propina Con Reserva Sí Tío Tomate Foto por María Ignacia Concha Tío Tomate es una pizzería de masa a la piedra, con una de las mejores terrazas del barrio, amplia y fresca, ubicada dentro de una casona de adobe restaurada. ¿La especialidad? Las pizzas de masa a la piedra, como la del monte (\$ 8.800), con queso de cabra, tomate y pesto, o la boloñesa (\$ 8.900), con carne mechada, cebolla acaramelada y aceite de cilantro. Otra opción es la peral (\$ 7.200), con peras asadas, queso azul y rúcula. Lo mejor para acompañar las pizzas es su coctelería, una carta amplia con opciones en jarra, como la de sangría (\$ 8.800) o de borgoña (\$ 8.800). Si quieres ir, te conviene reservar antes a través de su página web. Tío Tomate barrio Italia Pizzería Dirección Av Italia 975 Santiago, Región Metropolitana Chile Abrir en Google Maps Teléfono 223162176 Website <https://tiotomate.cl/> Horario Lunes a domingo, 1 PM a 10 PM Estacionamiento En calles aledañas, gratis Edad Todo público Con Reserva Sí Chueca Bar Foto: Chueca Bar Chueca Bar es el único bar feminista y LGBT+ de Santiago y uno de las barras que por estos días está abierto en barrio Italia. Ya funciona su terraza, donde disfrutar de preparaciones como las “chuecas veganas” (\$ 5.500), que son papas fritas caseras cubiertas de guacamole. También la “especialidad” (\$ 5.500), un tentador choclo glaseado en aceite de coco y cubierta crocante de panko, lactonesa, ciboulette y pimienta de cayena. Otra alternativa de Chueca son los sanguchitos, como “La Champi” (\$ 7.500), con un mix de champiñones salteados con cebollín, lactonesa de ajo y repollo encurtido en marraqueta, con papas fritas caseras. Para refrescarte puedes hacerlo con el mojito (\$ 3.500), con ron, menta, limón y goma, el daiquiri (\$ 5.100), que llevaron fruta, limón y goma. También tienen delivery, que se encarga a través de su Instagram @chueca_bar Chueca Bar Dirección Rancagua 406 Providencia, Región Metropolitana Chile Abrir en Google Maps Teléfono 978535429 Website https://www.instagram.com/chueca_bar/ Horario Lunes a viernes, 4 PM a 9.45 PM. Estacionamiento Por calles aledañas, con propina Con Reserva No All Rice Foto: Valentina Miranda Vega All Rice es un pequeño local de calle Girardi, donde toda su propuesta es en base a arroz. No te imagines risottos o sushis tradicionales. Se trata de uno tempurizado o frito, que queda preparada como si fuera la hamburguesa de un pan, por ejemplo. Este tipo de arroz es, actualmente, la base del “sushileto” (\$ desde 3.990), una mezcla de sushi y el completo nacional, que es similar a un roll, pero sin cortar. Ideal para comer con las manos. Estos los puedes pedir en formato delivery o en el mismo local, mejor si haces esto último, porque recién hechos son otra cosa. All Rice Dirección Girardi 1362 Providencia, Región Metropolitana 8320135 Chile Abrir en Google Maps Teléfono 931132967 Website <https://www.allrice.cl/> Horario Lu. a vi., 1 PM a 8.30 PM Estacionamiento En calles aledañas, con propina. Firenze Foto: Valentina Miranda Vega. Es una de las heladerías que no te puedes perder en barrio Italia, porque es francamente exquisita. ¿Su nombre? Firenze. Esta gelatería es completamente libre de gluten y tiene unos sabores que son de ensueño, como un helado de ají verde, que tiene el toque picante justo, o uno de “pistacho de Bronte”, ese considerado como uno de los mejores pistachos del mundo y que se produce en la localidad italiana de Bronte. También tienen uno de chocolate belga y uno de lúcuma y merengue que querrás repetirte. ¿Los precios? \$ 2.000 el simple, \$ 3.000 el doble, \$ 5.000 el medio litro y \$ 8.500 el litro. Gelatería Firenze Dirección Condell 1145 Santiago, Región Metropolitana Chile Abrir en Google Maps Teléfono Website <http://www.gelateriafirenze.cl/> Horario Martes a sábado, 12.30 PM a 8 PM. Do., 1.15 PM a 8 PM Estacionamiento En calles aledañas, gratis. Edad Todo público. Con Reserva No