

Fecha: 02-03-2026
Medio: Diario Financiero
Supl.: Diario Financiero
Tipo: Noticia general

Pág.: 6
Cm2: 526,5
VPE: \$ 4.665.151

Tiraje:
Lectoría:
Favorabilidad:

16.150
48.450
No Definida

Título: Dueños del Pub Valhalla de Iquique compran histórico restaurante de mariscos Neptuno por \$ 600 millones

DF Regiones

Los compradores mantendrán el nombre del establecimiento, pero planean ampliarlo y relanzarlo, con una versión 2.0 más enfocada en la vida nocturna.

POR CAMILA BEJARANO
CORRESPONSAL NORTE

“Neptuno no es sólo un restaurante, es parte de la memoria de Iquique”. La frase resume 25 años de trabajo de Mario González, buzo, patrón de barco y fundador de uno de los locales más reconocibles del borde costero de Iquique. A sus 70 años, con siete vértebras fracturadas y dos accidentes vasculares en su registro médico, tomó la decisión que había postergado por años y dio un paso al costado. “Ya estamos cansados. Después de 25 años con el local cuesta y ahora mi enfermedad me obliga a descansar”, contó a **DF Regiones**.

La venta se cerró en torno a \$ 600 millones, una cifra que, según el ahora exdueño, está por debajo de la tasación. “Está avaluado en \$ 1.100 millones por un arquitecto”, asegura. El inmueble tiene 564 m² en un sector de la ciudad donde, según detalla, el valor ronda \$ 1 millón por m². Pero la venta incluyó una cocina completamente equipada, conservadoras, congeladoras, sistemas electrónicos para garzones, una larga colección de premios y una decoración que convirtió al local en una especie de museo marino.

Solo algunas piezas quedaron fuera del traspaso, como objetos rescatados del fondo marino, el escudo de un bergantín italiano y anclas petrificadas, entre otras. “Eso me lo traje a mi casa. Tiene mucho valor para mí”, dice González.

Nueva etapa

Los nuevos dueños son los socios Marlon Soto, empresario de Calama con más de 30 años de trayectoria en Iquique, y Richard Pizarro, an-



Dueños del Pub Valhalla de Iquique compran histórico restaurante de mariscos Neptuno por \$ 600 millones



tofiagastino. Ambos adquieren el restaurante con 50% de participación cada uno, la misma estructura que ya comparten en el reconocido Pub Valhalla, de Playa Brava.

“La historia del restaurante es emblemática acá en la ciudad de Iquique y nuestra intención es continuar con esa trayectoria”, afirma Soto. Aunque admite que el plan no es mantenerlo todo intacto. “Queremos hacerle un *refresh*, transformarlo en una versión 2.0”.

El proyecto considera ampliar el primer piso, expandir el segundo nivel y mejorar la fachada para

\$
1.100
MILLONES
ERA LA TASACIÓN DEL LOCAL,
SEGÚN SU EXDUEÑO.

actualizar la imagen. Además, evalúan construir un tercer piso que permitiría sumar vista al mar y un nuevo espacio de tablas y coctelería.

La barra, hasta ahora poco explotada, será uno de los focos. Soto adelantó que incorporará un *bartender* para elaborar tragos de autor vinculados al mundo marino y fortalecer una línea nocturna, manteniendo el primer y segundo piso como restaurante. “Queremos continuar con la tradición del Neptuno como restaurante”, recalca.

La idea, explica Soto, es mantener los platos que identifican al local (mariscos, ceviches, pulpo, productos del mar) y reforzar la propuesta con nuevas preparaciones. El nombre también se mantendrá. Para González, ese punto era clave. “Como que me da un resto de orgullo que el nombre se vaya a preservar en el tiempo”, dice.

Buzo y patrón de barco

La historia del Neptuno nació bajo el agua. González buceó durante 15 años y luego trabajó en barcos hasta convertirse en patrón. Fue allí donde la cocina comenzó a tomar protagonismo. “Mi papá era un excelente cocinero. Y yo vi una lucecita que decía que con la gastronomía se podía ganar plata”, recuerda.

Partieron con dos mesas en lo que era su propia casa. Con el tiempo, la vivienda completa se transformó en restaurante. Las paredes fueron raspadas hasta dejar a la vista maderas originales de pino oregón y laurel.

La clave, insiste, fue la frescura. “Ofrecíamos un buen producto marino, fresco, de primera calidad”.

En sus mejores años, el local llegó a recibir hasta 300 personas en un día. Y aunque la temporada de verano siempre sostuvo el flujo, el desafío, admite González, era mantener el ritmo en marzo, abril y mayo.