

Fecha: 30-06-2025  
Medio: Revista Chef & Hotel  
Supl. : Revista Chef & Hotel  
Tipo: Noticia general  
Título: La creación y la evolución

Pág. : 58  
Cm2: 984,9  
VPE: \$ 1.969.701

Tiraje:  
Lectoría:  
Favorabilidad:

Sin Datos  
Sin Datos  
 No Definida

■ Chef&Hotel | bar destacado



**OASIS DE ATACAMA** | pisco  
Alto Atacama, Pajarete Piedras  
Juntas, chocolate blanco y manzana  
verde. Dulce y elegante

Bar La Providencia

## La creación y la evolución

“Queríamos que se sintiera como si siempre hubiese estado aquí”, dicen Paula Nazal y Daniel Hernández sobre su exitoso proyecto. Una cuidada ambientación, una carta sobresaliente en coctelería y cocina y un servicio tan eficiente como amable pueden sostener esa ilusión. Pero lo cierto es que “La Provi” –como la llaman sus fans– está celebrando siete años como les resulta más natural, con una carta que apela al inconsciente colectivo nacional y pone en valor nuestro destilado insigne, el pisco. **POR PABLO ANDULCE T./**

**FOTOGRAFÍAS: CARLOS MOLINA, @CASAEFOTOS.CL Y SERGIO LÓPEZ**

56

junio 2025

Chef&Hotel | bar destacado ■



**E**n Bar La Providencia los dinosaurios no se han extinguido. En la prehistoria del proyecto, hace siete años, Paula Nazal y Daniel Hernández tenían dos hijos y el mayor pasaba por la fase en que dejaba tyrannosaurus y triceratops de plástico por todas partes. Antes de la apertura, cuando diseñaban la carta, las pruebas de cócteles coincidieron en la mesa de su casa con los dinosaurios y uno terminó posado sobre un hielo. “A primera vista no parecen tener conexión con el concepto de La Providencia, pero eran muy adecuados por el tamaño y porque reflejaban la nostalgia y emociones a las que queríamos apelar. Un juguetito pequeño como los que salían en las

sorpresas de los cumpleaños cuando éramos niños, que atesorábamos. Por eso es nuestra mascota y está en el uniforme de quienes trabajan con nosotros. Cuando hacemos guests (invitaciones a otros bartenders) se ponen máscaras de dinosaurios y juegan detrás de la barra. Muchos clientes nos han contado que los coleccionan”, rememora Paula sobre una definición que demuestra la habilidad de esta pareja al momento de conceptualizar.



**PISCO NEGRONI**



**PAULA NAZAL** | socia de Bar La Providencia

**“ME PROPUSE DECORARLO Y COMENCÉ LA BÚSQUEDA DE LÁMPARAS DE LÁGRIMAS, DE SILLAS (TODAS DIFERENTES EN ESE MOMENTO), DE PLATOS Y CUBIERTOS, EN LOS PERSAS, ANTICUARIOS Y WEBS DE REMATES. QUERÍA DARLE UNA IDENTIDAD NOSTÁLGICA, EVOCAR UN SANTIAGO ANTIGUO, CON AIRES DE SAN TELMO”. COMO SEÑALA PAULA ■**

En aquellos tiempos de la creación no se presentaron serpientes ni frutos prohibidos, pero sí un socio –Eduardo Cid–, unos ahorros y la tentación de abrir un bar. Por experiencias familiares, ella opuso resistencia hasta que apareció la oportunidad de ocupar un local que no era caro y tenía potencial. “Se hacía realidad y me dije ‘si no me meto, no podré opinar’. Me propuse decorarlo y comencé la búsqueda de lámparas de lágrimas, de sillas (todas diferentes en ese momento), de platos y cubiertos, en los

persas, anticuarios y webs de remates. Quería darle una identidad nostálgica, evocar un Santiago antiguo, con aires de San Telmo”. Como señala Paula, hoy hablamos de hospitalidad, pero en ese tiempo ella y Daniel simplemente aspiraban a entregar lo que les gustaba recibir como clientes y rara vez conseguían. “No teníamos idea de lo que hacíamos, pero queríamos crear cosas lindas que la gente valorara, que se sintiera cómoda, que disfrutaran lo que estaban tomando y comiendo, que todo encajara”.



Fecha: 30-06-2025  
 Medio: Revista Chef & Hotel  
 Supl. : Revista Chef & Hotel  
 Tipo: Noticia general  
 Título: **La creación y la evolución**

Pág. : 61  
 Cm2: 407,6  
 VPE: \$ 815.247

Tiraje:  
 Lectoría:  
 Favorabilidad:

Sin Datos  
 Sin Datos  
 No Definida



**MAQUI SPRITZ** | gin Hendricks, maqui, ramazotti, frutilla, tónica, dulce y frutal



**PAJARETE SPRITZ** | Max Errazuriz Chardonnay, vermut Casa Negra, kombucha, pajarete y licor de flor de sauco. Terroso y seco

### Y TODO ENCAJÓ

La carta más reciente se expresa físicamente en un cuadernillo hermosamente ilustrado y se llama “**Inconsciente colectivo**”. En su elaboración Paula y Daniel se dieron cuenta de que al fin daban nombre a la noción que sostenía su propuesta desde el comienzo: una nostalgia juguetona, acogedora, con una estética con la que todos conectamos. “Para nosotros eso es ‘La Provi’ (así la llamamos quienes tenemos afecto a este bar), los dinosaurios, estas mesas, que hizo mi hermano en el sur con maderas nativas, las lámparas de tela que una señora hace para nosotros, las lámparas de lágrimas que mandamos a restaurar, las baldosas Córdova de los pisos. Nos relacionamos con cada persona que aportó a este espacio”.



**TUETANO** | huesos de vacunos super calientes, super power!!! llenos de sabor, con un chimichurri que no podrás olvidar. ¡sin miedo y sin frenos!



**LOS CHAMPIÑONES DEL CIELO** | en una camita de salsa de frambuesas, tienes estos champiñones al horno, con un relleno de crema de queso azul y nueces rotas, ¡como el corazón de tu ex! para terminarle pusimos sutiles trocitos de menta que cierran el círculo a la perfección!

¿No es lindo que desde los tiempos de Gutenberg hasta la actualidad sigamos hablando de fundición tipográfica? La diferencia es que hoy la obra es digital y no requiere verter metales fundidos en moldes de latón. A eso se dedica **Daniel Hernandez**, socio de la reconocida plataforma **Latinotype**. Antes de consagrar la mayor parte de su tiempo a **La Providencia**, era algo que hacía también **Paula Nazal** y los royalties por las tipografías que diseñaron juntos permitieron amasar ese capital con el que abrieron el bar. Ellos repiten que no pertenecían al rubro de la gastronomía, que partieron confiando en recomendaciones para formar equipo con bartenders y cocineros, que se involucraron cada vez más, especialmente desde lo que sí manejaban, escogiendo la cristalería, creando la decoración de cocteles, entre otros toques. Pero, como declaró alguna vez **Charles Eames**, parte de una de las

**LA CARTA MÁS RECIENTE SE EXPRESA FÍSICAMENTE EN UN CUADERNILLO HERMOSAMENTE ILUSTRADO Y SE LLAMA “INCONSCIENTE COLECTIVO”. EN SU ELABORACIÓN PAULA Y DANIEL SE DIERON CUENTA DE QUE AL FIN DABAN NOMBRE A LA NOCIÓN QUE SOSTENÍA SU PROPUESTA DESDE EL COMIENZO: UNA NOSTALGIA JUGUETONA, ACOGEDORA, CON UNA ESTÉTICA CON LA QUE TODOS CONECTAMOS ■**

duplas más plagiadas de la historia, “*el diseño es un plan para disponer los elementos de la mejor manera posible para lograr un propósito concreto*”. Podría decirse que asumieron el desafío de **La Providencia** con las metodologías del diseño para crear una experiencia.

**LA PROVILY II**

Cada noche se vendían decenas de **Winnies de Pooh –gin, Drambui, juego de pepino y menta– y Raffaellas Carra –Trakal, arándanos y maqui–**, dos clásicos de la primera carta, surgida bajo el lema ‘**Coctelería de autor, cocina callejera y puro corazón**’. Un viernes en la noche ni siquiera los dueños lograban conseguir asiento en la barra, entre alrededor de 40 personas apretadas que llenaban el reducido local de **Bilbao 944**, esquina **Diagonal Rancagua**. **Bar La Providencia** fue éxito desde su primera noche, el 18 de julio de 2018. “**La apertura del año**”, tituló un suplemento y pronto empezaron a llegar ofertas para instalar sucursales en diversos espacios gastronómicos de Santiago. “*Sabíamos que debíamos tener una buena cerveza, tener un buen bartender, pero el concepto de coctelería de autor estaba en pañales. Si bien ya existía Siete Negronis*



**ENTRADITA MAGALLANICA** | ostiones de magallanes sopleteados, limón y huacatay



**CRUDO ÁRABE** | mezcla de carne de vacuno y burgol, pimienta negra, aceite de oliva orgánico, acompañado de gajos de limón sutil y pan pita frito

en ese momento, era una búsqueda revolucionaria dentro de lo que había. Nosotros nos subimos a esa tendencia y le dimos un vuelco desde el diseño. Ahí empezamos a hacer cosas entretenidas en la barra”, recuerda Paula.

“Es muy chico”, “estamos apretados”, “¿no hay terraza?”, eran algunas de las quejas que recibían. Desde las propuestas que habían recibido para expandirse en los hubs gastronómicos en ciernes, estaban haciendo el ejercicio de definir las condiciones en que imaginaban su crecimiento. “No queríamos estar inmersos en un circuito gastronómico. Nacimos en un barrio y

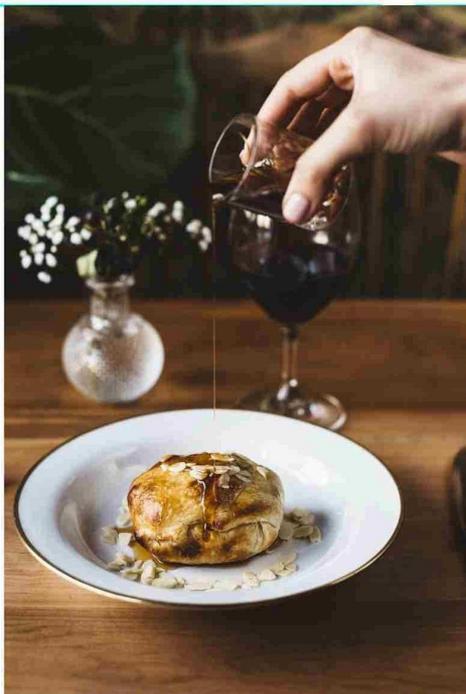
eso daba una autenticidad y nos convertía en destino. Buscando sillas u otras cosas en una web apareció este local (el actual, en Isabel La Católica 4208, Las Condes). Conocíamos perfectamente la casa, siempre nos había llamado la atención. Tenía una patente de los años 70 y estaba a buen precio. Era de todo nuestro gusto y llegó el estallido”. Paula recuerda que La Provi de Bilbao siguió funcionando con la cortina cerrada, que recibían a algunas personas que venían de las marchas, que se dejaban ver figuras políticas y culturales, que se escuchaban conversaciones estimulantes.

**SEASONAL ROOTS | CHIRIMOYA ALEGRE** | vodka Stolichnaya, chirimoya, vainilla, naranja. Cítrico y frutal





**SOPAIPILLAS PASADAS** | *las clásicas de todos los tiempos, sopaipillas de zapallo navegando en chancaca, naranja y pisco Fuegos*



**TENTACIÓN DE HOJALDRE** | *vuelve este súper clásico de la Provi Chica. Queso camembert Quillayes, masa de hojaldre bien crujiente y un baño dorado de nuestra miel de palma, arriba le pusimos unos piñones de temporada*



**DOBLE AMERICANA BABY!** | *doble hamburguesa, doble cheddar, doble tocino, salsa BBQ de la casa y pepinillos encurtidos por nosotros.*

**“LOS SABORES DE LA INFANCIA SON LA INSPIRACIÓN DE NUESTRA NUEVA CARTA, Y EL RESULTADO ES UN VIAJE NOSTÁLGICO POR LA MEMORIA COLECTIVA CHILENA. PREPARACIONES TAN CLÁSICAS COMO LA ‘CHIRIMOYA ALEGRE’ O LAS ‘SOPAIPILLAS PASADAS’ SON REMIXADAS EN FORMATO CÓCTEL, A BASE DE DESTILADOS LOCALES, FRUTAS NATIVAS Y, POR SUPUESTO, LOS MEJORES ESPIRITUOSOS DEL MUNDO. ¡SALÚ!”, PLANTEA PAULA NAZAL ■**

El segundo local, tres veces más grande que el primero y con terraza, estaba listo para abrir cuando llegó la pandemia. Entonces buena parte de la industria recurrió al delivery como estrategia de supervivencia. “¿Pero, cómo podríamos replicar lo que pasaba en el bar con un delivery nosotros? Creamos un sistema de coctelería a domicilio, una especie de kit que, a través de un simple paso, planteaba una cierta interactividad y disipaba un poco el tedio del encierro. Incluía una hojita con las instrucciones y una vela”. El éxito fue tal que la web para hacer los pedidos colapsó el primer día y llegaron a tener 12 motos transportando su coctelería por la ciudad. Cuando se produjo la reapertura de bares, restau-

rantes y cafés, la distancia exigida entre clientes inhabilitó el local de Bilbao para funcionar como antes. Sin esas masas apretadas ya no era sostenible. Paula y Daniel lloraron cuando hubo que cerrar.

**INCONSCIENTE COLECTIVO**

Ahora, incluso en un jueves lluvioso, que amenazaba con un temporal y cortes de luz, La Provi de Isabel La Católica tiene prácticamente todas sus mesas ocupadas y hay gente también en El Speakeasy, el bar con vida propia que esconde en su interior. En las primeras páginas de la carta el público encuentra una invitación que vale la pena citar: “Los sabores de la infancia son la inspiración de nuestra nueva carta, y el resultado es un viaje nostálgico por la

memoria colectiva chilena. Preparaciones tan clásicas como la ‘Chirimoya alegre’ o las ‘Sopaipillas pasadas’ son remixadas en formato cóctel, a base de destilados locales, frutas nativas y, por supuesto, los mejores espirituosos del mundo. ¡Salú!”. “Salir a otros lugares, nos llevó a descubrir la importancia de valorar lo propio, quisimos hacer una carta de cócteles de nuestro país. Así nace ‘Inconsciente colectivo’ y la carta de piscos. Tratando de confeccionar una propuesta que hable de Chile y, a la vez, encaje dentro del concepto de La Provi. La nostalgia tenía que ser parte del relato de la coctelería y lo dividimos en denominación de origen, productos endémicos, situaciones y postres”, cuentan Paula y Daniel.

Fecha: 30-06-2025  
 Medio: Revista Chef & Hotel  
 Supl. : Revista Chef & Hotel  
 Tipo: Noticia general  
 Título: **La creación y la evolución**

Pág. : 67  
 Cm2: 869,9  
 VPE: \$ 1.739.835

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



**COSTILLAS BRUCE LEE** | 600 grs de baby ribs de chanchito, súper blandas y jugosas, con una salsa asiática, coronada con arena de maní, aceite de sésamo y cebollín fresco. ¡No sabrás si comerlas o besarlas!



**TACO CRUNCHY** | 3 tacos de tortilla frita, chilli de vacuno, lechuga escarola con yogurth, ají oro encurtido y cebolla agri dulce



**SUDAMERICANO** | campari, vermut, avellana chilena y merken, resultando una bebida semi-amarga con un toque picante suave

Las primeras categorías se explican por sí solas. La de situaciones requiere un buen ejemplo: “**Visita del sur**” se inspira en un negroni ahumado –a base de gin, vermut rosso, un shot de maqui y muchos procesos– y en el olor que impregna a la gente que viene desde zonas australes en el invierno. Dicen que algunos se han emocionado cuando el humo y los recuerdos se liberaron. “**Pajarete spritz**” clasifica en el criterio denominación de origen y viene directamente de la infancia de Paula, que veía a su abuelo consumir este vino dulce y licoroso, producto de uvas tardías del norte chileno. Este cóctel consiste en Chardonnay, vermut, kombucha, St. German y, por supuesto, pajarete; tiene como garnish una paleta de lavanda.

En la búsqueda del pajarete Paula conoció a **Lady Ramirez**, apasionada por todo lo que se puede destilar. “Me contó que ya no hacía pajarete, del pisco que estaba desarrollando y de la escena que se estaba formando en el Norte chico tras la pandemia, de pequeños productores que habían dejado de vender a las grandes pisqueras y estaban abriendo micro destilerías. Enfrentaban el problema de la distribución y comercialización; todo se quedaba allá. Daniel dijo ‘¡armemos la carta de pisco más grande de Chile!’.” Lady nos contactó con **Claudia Olmedo**, otra experta. Entre las tres creamos la

**carta de pisco. En este momento tenemos alrededor de 80 etiquetas”.**

La coctelería de autor y la puesta en valor del pisco debían tener un correlato gastronómico, una cocina que hiciera el mismo guiño a lo local. Surgen así su **Luco Provi**, filete con queso azul y gauda; su versión del **Krab roll anglosajón**, una reivindicación del menospreciado centollón en pan de papa; su **Entrada Magallánica**, ostiones de esa zona sopleteados con limón y huacatay; y la clásica Tentación de hojaldre, un queso camembert envuelto en masa crujiente, bañado con miel de palma y cubierto con piñones; entre otros platos que hablan de la chilenidad en un tono sofisticado.

Recientemente un joven bartender le dijo a Paula que había llegado a Santiago con el sueño de trabajar en **La Provi**. A ella le halaga y le sorprende. A nosotros no.

#### **Bar La Providencia**

Isabel La Católica 4208, Las Condes, Santiago de Chile

Teléfono: +56 9 3106 3736

Correo: reservas@barlaprovidencia.cl

Horarios: lunes 18:00 - 00:30

martes a jueves 13:00 - 00:30

viernes y sábado 13:00 - 01:30

Instagram (@barlaprovidencia):

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

Web: <https://barlaprovidencia.cl/>