

**Fecha:** 07-02-2026  
**Medio:** El Mercurio  
**Supl.:** El Mercurio - VD  
**Tipo:** Noticia general  
**Título:** Tour culinario

**Pág.:** 14  
**Cm2:** 314,2  
**VPE:** \$ 4.127.618

**Tiraje:** 126.654  
**Lectoría:** 320.543  
**Favorabilidad:** ☐ No Definida

## RECORRIDO

# Tour culinario

Quedarse en Santiago durante febrero puede ser una buena oportunidad para conocer lugares con mayor relax, sin apuro, aprovechando las tardes y noches de verano... y siguiendo el impulso de las vacaciones, probar experiencias, ambientes y sabores nuevos. Como estos tres espacios estrenados recientemente que han apostado por un diseño creativo y por propuestas gastronómicas que marcan una diferencia.

Texto, María Cecilia de Frutos D. Fotografías, Carla Pinilla G.



**AQUÍ HAY QUE VENIR** con ganas de cocinar, bailar y jugar, porque el concepto de Amor y Pasta es mucho más que juntarse a comer con amigos; es toda una experiencia sensorial en la que el arquitecto Hugo Grisanti y la diseñadora Kana Cussen tuvieron mucho que ver. La dupla echó a andar su creatividad para transformar este enorme recinto vacío en un lugar que evoca un viaje en el tiempo a la región de la Toscana. En el piso -3 de Factoría Italia, armaron dos grandes zonas, una destinada a un amplio comedor, con más de 20 mesas y un atractivo bar, ambientado con columnas y molduras decoradas con pátinas y *trompe l'oeil* —realizados por Rodrigo Estoy—, y el sector del taller, a modo de una cocina italiana antigua, con islas de trabajo rodeadas de ollas, sacos de harina, enlozados y máquinas para hacer pasta, con una lámpara de Delight Lab que asemeja tallarines que caen del cielo. Y todo parte en un pasillo de acceso donde la iluminación a cargo de Luxia Lighting acentúa el factor sorpresa. @amorypasta.



Fecha: 07-02-2026  
 Medio: El Mercurio  
 Supl.: El Mercurio - VD  
 Tipo: Noticia general  
 Título: Tour culinario

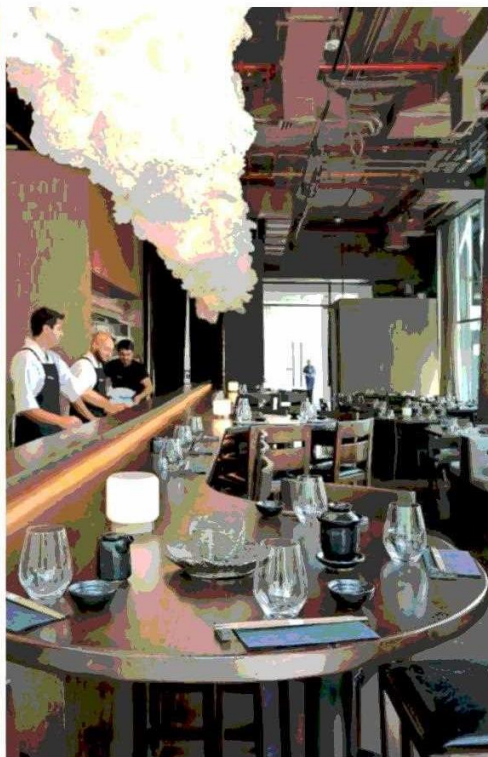
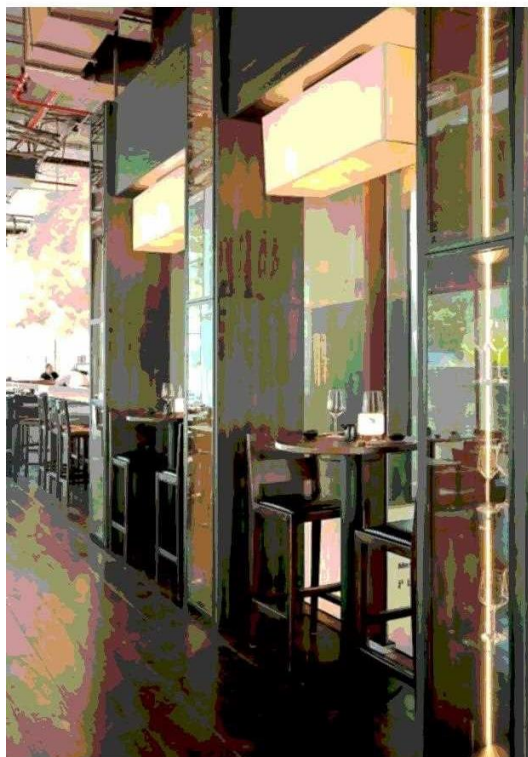
Pág.: 15  
 Cm2: 659,4  
 VPE: \$ 8.662.303

Tiraje: 126.654  
 Lectoría: 320.543  
 Favorabilidad: ☐ No Definida



**SU NOMBRE, LOLA**, tiene que ver con España, país de origen de los primeros dueños de este local levantado en los años 40 como una panadería en avenida Bilbao, casi esquina Manuel Montt. Las marcas de los hornos que funcionaban en ella todavía se ven en los muros de ladrillo, por eso los dejaron a la vista, como un recuerdo de lo que fue este espacio que se transformó en "un bar de barrio sofisticado", dicen sus socios. Esteban Ruiz, Eduardo Cid y Pablo Melys abrieron hace unas semanas con la idea de rescatar lo que significa estar en este sector de Providencia, con una atmósfera

inspirada en los invernaderos y una carta que se relaciona con flora de los parques urbanos de Santiago. Con ayuda de una empresa constructora, ellos mismos llevaron a cabo el diseño que incluye un área de bar y otra donde está el salón con una gran lucarna en el centro; eligieron un papel mural con motivos botánicos (@galeriaimpresionarte), sillas tono verde inglés y distintos elementos en dorado; también abrieron ventanales hacia la calle e instalaron en el frontis un llamativo letrero con luces de neón soplado a mano. @lola.bar.cl.



**TENGU ES UNA** criatura mitológica del folclore japonés y el nombre del nuevo restorán a cargo del chef Enzo Catalán, quien con sus socios, Mario Maldonado y Benjamín Toro, acaba de abrir en Isidora 3000. El arquitecto Nicolás Arancibia desarrolló este espacio donde destaca la cocina abierta y un mesón hecho en raulí hualle, que incorpora mesas en su recorrido, "inspirado en los campos de arroz". La interiorista Paula Gutiérrez, responsable de su estética, propuso además una lámpara que flota como una enorme nube sobre la barra, hecha en papel plegado a mano por Clara Molina, con imponentes 11 metros de largo y 1,5 de alto. "Representa a Raijin y Fujin, hermanos y los dioses del viento y del trueno, que al discutir forman destellos de luz", dice Catalán, quien creó una carta según la cocina Kappo, que sirve en vajillas de cerámica gres diseñadas en conjunto con el japonés Taizo Hayashi. @tengu\_restaurant.