

# Mauricio Rojas cuenta los secretos para potenciar a Bar Porfirio y Bar Expendio

*A punta de mezcal tequila y colores: cómo dos bares con tendencia mexicana transformaron una esquina apagada de Providencia en un polo nocturno*

Se enamoró de México hace más de una década. Tanto, que decidió traer a Chile un pedazo de ese país. Hoy sus locales son de los más cotizados en la capital.

La esquina de Manuel Montt con Valenzuela Castillo, en Providencia, pasaba inadvertida para vecinos y visitantes. Mauricio Rojas, creador y socio de los bares Porfirio y Expendio, la describe simple: era fome. Pero eso cambió radicalmente con su visión de transformarla en un punto de encuentro que diera vida al barrio.

Mauro, quien lleva más de 20 años en el rubro gastronómico y nocturno de Santiago, vio en esa esquina algo más que un lugar para poner un bar. Su idea era embellecer y activar esa parte de Providencia, generando no solo un negocio exitoso, sino también un espacio que fuera un aporte. Comenzó pintando la fachada del Porfirio de color negro y ladrillos a la vista, luego de la pandemia, apareció Expendio, de muro negro también, pero eso no bastó. La solución definitiva apareció en forma de un mural.

“Un día imaginé decorarla con un enorme mural colorido”, cuenta Mauro. El encargado de llevar a cabo

esta transformación fue Cristián Leiva, artista especializado en murales para restaurantes y bares, que en cinco años ha pintado más de 20 locales en Santiago. El resultado fue notable: tras cuatro meses de trabajo minucioso, Leiva dejó plasmado un mural que transformó completamente el aspecto del Expendio Montt, convirtiendo esa esquina olvidada en un punto atractivo de la ciudad.

La colaboración entre Mauro y Cristian fue tan exitosa que pronto decidieron replicar la idea en Porfirio, el otro bar mexicano de Rojas, que está justo al lado. Estos murales no solo aportaron color y arte al barrio, sino que también ayudaron a consolidar la identidad mexicana de ambos locales, creando un ambiente atractivo y vivo para el barrio. Porfirio y Expendio han sido piezas fundamentales en revitalizar el sector. Ambos bares han apostado por una oferta gastronómica mexicana diferenciada: Expendio con una propuesta más informal y callejera, especializada en tacos, tortas (sandwiches), quesadillas y topos, mientras que Porfirio mezcla sabores peruanos, mexicanos y chilenos en un formato más cercano a un restaurante y cóctel bar.

Para Mauro, la clave del éxito ha sido ofrecer una experiencia auténtica y accesible, fortalecida por una agresiva estrategia de descuentos en conjunto con distintas formas de pago. “Damos muy buen servicio, la



gente se repite el plato. Somos un bar de barrio”. Gracias a convenios con entidades como Banco de Chile, Itaú, Santander, Falabella, LT Beneficios y Tenpo; Porfirio y Expendio se encuentran con una alta demanda casi todos los días de la semana, con descuentos que llegan al 40%, se hace necesario reservar para no encontrarte con lista de espera.

Esta estrategia, según Mauro, no implica sacrificar la calidad ni elevar los precios artificialmente. Al contrario, se enfoca en mantener costos bien administrados y generar volumen. “Prefiero tener mis locales llenos que no tener descuento”. Esta fórmula le ha permitido establecer relaciones sólidas no solo con sus clientes, sino también con los vecinos, que disfrutan de descuentos especiales y se sienten parte activa de la vida de ambos bares.

El esfuerzo por revitalizar la esquina también implicó un trabajo directo con la comunidad y la Municipalidad de Providencia. Antes de abrir Porfirio, Mauro se reunió con vecinos para explicarles su proyecto y disipar temores sobre posibles molestias. El compromiso fue mantener la arquitectura original de la propiedad, que data de 1933, y cuidar el entorno. Hoy, esa esquina es vista como una mejora sustancial al barrio.

A esta fórmula se suma también una oferta de coctelería única en Santiago: mientras Porfirio destaca por ser el primer bar especializado en mezcal en Chile, Expendio se centra en cervezas y tequila. “Somos los primeros en Chile con una carta completamente dedicada al mezcal”, dice orgulloso Mauro, quien además destaca la flexibilidad entre ambos locales, donde se pueden pedir platos y cocteles indistintamente, fortaleciendo la propuesta y atrayendo más público.

Actualmente en Bar Porfirio están desarrollando el concepto de “Noche de Despecho”; una actividad inspirada en un fenómeno cultural originario de México, donde las personas se reúnen a cantar, brindar y curar las heridas del corazón. Adaptamos este formato a nuestro contexto transformándolo en un espectáculo musical con tintes teatrales. Es un imperdible del primer miércoles de cada mes.

Mauro explica que el interés por la cultura mexicana nace de sus visitas al país. “Empecé a viajar a México regularmente desde el 2015. Tenía bastante tiempo de vacaciones cuando era empleado, y me dediqué a conocer el país. Fue un amor a primera vista: su gastronomía callejera, los sabores intensos y especialmente el mezcal (licor ancestral originario del Estado de Oaxaca). Sentí que este producto tenía mucho potencial para ser introducido con fuerza en Chile y eso es lo que se hace acá”.

**HORARIOS**  
 (mismo para ambos)  
**Martes a Viernes**  
 desde las 18:00 a 02:00

**Sábados**  
 desde las 13:30 a 02:00

**Domingos**  
 desde 13:30 a 22:00

**Instagram**  
 @expendio\_montt  
 @barporfirio

