LITORALPRESS

Fecha: 16-04-2022
Medio: La Tercera.com (Stgo - Chile)
Supl. : La Tercera.com (Stgo - Chile)
Tipo: Noticia general
Título: **Los mejores restaurantes para probar pescados y mariscos en Semana Santa**

Pág. : 4
Cm2: 2.589,4

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

Los mejores restaurantes para probar pescados y mariscos en Semana Santa

sábado, 16 de abril de 2022, Fuente: La Tercera

Dónde ir a comer pescados y mariscos fresquísimos en Santiago durante Semana Santa Chiloé en tu mesa Foto: Valentina Miranda Vega En barrio Italia, uno de nuestros recomendados para probar pescados y mariscos es el restaurante con el sello de Juan Cataldo y su señora, Sandra Chávez, chilotes de tomo y lomo que desde 2012 preparan pulmay , como se le dice al curanto cuando no se hace en hoyo sino en olla. El que partieron ofreciendo a domicilio y que ahora encuentras en su local de calle Crédito, un "pulmay" ($ 10.900) que es un caldo denso que trae costillar, longaniza ahumada traída del sur, papas chilotas, pollo, cholga, choritos, almeja, milcao (la mezcla de papa que se ralla, se estruja se le saca y se mezcla con una papa cocida) y chapalele, de harina y papas cocidas. También churrascas fritas , que llegan recién hechas a la mesa, con su pebre. Mucho mejor si te tientes también con las empanadas fritas ($ 3.000), que pueden ser de pino de mariscos, de queso con cohayuyo, queso camarón o de queso con navajuelas, un imperdible con todo el sabor chilote. Además del pastel de jaiba ($ 7.000), una delicia, generosa en carne de jaiba y que llega en librillo de greda. Chiloé en tu Mesa Dirección Crédito 471 Santiago , Providencia Chile Abrir en Google Maps Teléfono 964882151 Website https://es-la.facebook.com/pg/ChiloeEnTuMesa/ Horario Lunes a viernes 1 PM a 9 PM Estacionamiento Por calles aledañas, gratis. Con Reserva Sí Squella Foto: Valentina Miranda Vega Squella es el restaurante que funciona desde 1974 en una casona de Av. Cumming, que en el tercer piso luce casi escondida una terraza en la azotea, con vista al barrio Yungay y agradable brisa. Es famoso por sus ostras, langostas y centollas fresquísimas , las mismas que se conservan en piscinas con agua de mar, a vista del público. De hecho, aquí un imperdible son los mariscos al hielo ($ 28.000), una selección ideal para compartir entre dos o tres personas, que viene con ostras, almejas, ostiones, choritos y ostras apanadas con salsa verde; o las almejitas ($ 9.900), con salsa verde. Vale la pena también pedir las machas ($ 10.800), que vienen gratinadas; o el congrio frito ($ 12.800), que puedes pedir con puré, papas mayo o ensalada chilena. Y si vas en grupo, no te pierdas la centolla ($ 79.900), hecha al vapor, que viene con tres salsas: mantequilla clarificada, salsa verde y mayonesa de la casa. Squella Restaurant Dirección Cumming 94 Santiago , Santiago Chile Abrir en Google Maps Teléfono 974868862 Website http://www.squellarestaurant.cl/ Horario Lunes a sábado, 12.30 PM a 10 PM. Domingo, 12.30 a 6 PM Estacionamiento Por calles aledañas, con propina Con Reserva Sí El Ancla Foto: El Ancla Más de 15 años de trayectoria y sucursales en Providencia y La Cisterna tiene este clásico para ir a disfrutar pescados y mariscos. El local de La Cisterna es nuestro favorito, porque tiene estacionamiento privado y amplios espacios , incluida una terraza. Ademásm por que es ahí donde partió en 2007 como un restaurante familiar, con un estilo de marisquería bien casera , sello que aún conserva. De hecho te encontrarás con piscinas desde donde salen los mariscos fresquísimos. En El Ancla puedes darte un patache marino partiendo con algunas de sus empanaditas fritas, como la de pino piure ($ 3.900); o la de pino de mariscos ($ 3.900). Luego seguir con las ostras chilenas ($ 8.900 la docena), recién sacadas de la piscina; o las machas ($ 12.900), o las machas , 10 lenguas que llegan en su concha, con crema y queso parmesano gratinado. Otra alternativa son las calugas de pescado ($ 10.900), dados de pescado fresco del día, fritos con batido de la casa y acompañados con salsa tártara; o la deliciosa merluza frita ($ 8.900), que llega acompañada de ensalada chilena. El Ancla La Cisterna Dirección Américo Vespucio Sur 01173 Santiago , La Cisterna Chile Abrir en Google Maps Teléfono 9"¯44673583 Website https://elancla.cl/ Horario Lunes a sábado de 10 AM a 8 PM Domingo 10 AM a 5 PM Estacionamiento En el lugar, gratis Con Reserva Sí Casa Las Cujas Foto: Casa Las Cujas Partió en Cachagua hace ocho años y hace poco, en 2020, lo hizo también en Santiago , en el sector de Av. Alonso de Córdova conocido como Barrio Europeo , de la mano de los hermanos Max, Juan Pablo y Domingo Raide, los mismos detrás del Bar Jardín Secreto y Bar Teatro C . Su concepto es el "de la playa a tu mesa" y por eso dentro del restaurantes verás piscinas desde donde sacan en el momento mariscos fresquísimos . ¿Un imperdible? Las almejas a la chalaca ($ 9.900), dulces de tan frescas, que viene con cebolla morada, rocoto, cilantro y jugo de limón; o las machas en salsa verde ($11.900) que vienen al vapor con salsa verde y tostadas. Tentadores son también el mariscal de camarón ($13.900), de camarones, con la pesca del día, palta asada, leche de tigre y un toque de cacho de cabra; y el arroz con mariscos ($14.900), hecho en un caldo de mariscos, salteado con camarones y mariscos

LITORALPRESS

Fecha: 16-04-2022
Medio: La Tercera.com (Stgo - Chile)
Supl. : La Tercera.com (Stgo - Chile)
Tipo: Noticia general
Título: **Los mejores restaurantes para probar pescados y mariscos en Semana Santa**

Pág. : 5
Cm2: 2.585,5

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

del día. Casa Las Cujas Dirección Av Alonso de Córdova 2437 Santiago , Vitacura Chile Abrir en Google Maps Teléfono 937342439 Website http://www.lascujas.com/ Horario Lunes a domingo de 1 PM a 12 AM Con Reserva Sí La Tasca de Altamar La Tasca de Altamar es un restaurante con más de 40 años de trayectoria en la calle Noruega, Las Condes. Un imperdible marino donde encuentras platos como los picorocos ($ 10.100), una delicia de carne suave que puedes pedir con mayonesa, aunque como mejor quedan es con una salsa suave de mantequilla, cosa de que puedas apreciar todo el sabor del producto. Además de unos panqueques de centolla ($ 12.300) o si prefieres sólo la centolla ($ 12.300), acompañada de mayonesa o a la mantequilla. Otro imbatible de este lugar son los erizos ($ 10.200) y las pinzas de jaiba ($ 10.400). Además de las opciones fritas como el congrio ($ 11.800), uno de los mejores de Santiago, que puedes pedir con papas fritas ($ 2.700) o arroz ($ 1.800). Ojo, que aquí además encuentras pejerreyes fritos ($ 9.000), imposible más sabrosos. La Tasca de Altamar Dirección Noruega 6347 Las Condes , Región Metropolitana Chile Abrir en Google Maps Teléfono 222111041 Website https://www.latascadealtamar.cl/ Horario Martes a domingo, 12.30 PM a 10 PM Estacionamiento En calles aledañas, gratis Edad Todo público. Con Reserva Sí Santos Foto: Valentina Miranda Vega En el galpón de Persa Bio Bío al que entras por calle Placer 657 se instaló hace poco Santos Power , la ondera barra de los mismos dueños de Selfish , el local que es la tentación de pescado frito con papas fritas que hacen con un estilo propio. La especialidad de su nuevo local son ceviches, caldos y sánguches XL , con un toque de falsa cocina peruana, la que aquí inundan de toques propios, toda la sazón del producto local y de temporada. La puedes probar en versiones como la leche de tigresa ($ 5.490), que es la leche de tigre más el pescado del día, cilantro, choclo peruano, cebolla morada y chicharrones de pescao. O el ceviche power ($ 7.990), con el pescado del día, lechuga, berros, champiñones confitados, camote, cilantro, rabanitos encurtidos, chicharrones de pescado y un toque de leche de tigre con ají, sabrosa más que picante. Santos Cevichería Power Dirección Placer 657 Santiago , Región Metropolitana Chile Abrir en Google Maps Teléfono 956387604 Website https://www.santospower.cl/ Horario sábado, domingo y festivos 12 PM a 5 PM Estacionamiento Por calles aledañas, con propina. La Picantería Foto: Valentina Miranda Vega Es el restaurante en Chile del famoso chef peruano Héctor Solís , el que en el bulevar CV Galería conquista con una cocina con los pescados y mariscos como protagonistas, todos ultra frescos y capturados de manera sustentable por pequeños pescadores, respetando las temporadas y las tallas mínimas y pagando un precio justo. De hecho, los que preparan aquí los lleva el mismo día desde las caleta Los Hornos y Punta de Choros, en la IV Región. Palometas, rollizos, caballas, pejeperros, corvinas, jerguillas, bilagay, viejas y pejegallos que pruebas con una modalidad particular: pagas por el pescado que se vende por kilo y del que se obtienen varias preparaciones para compartir, generosas en cantidad . Como el maravilloso cebiche Los Moches , una especie de tiradito con láminas del pescado curado en sal, leche de tigre, aceite de oliva, una inolvidable crema de ají amarillo y chicharrones hechos con la piel del pescado. O el producto que elegiste preparado al ajo , con el pescado entero, incluida la cabeza, cocinado al horno con mantequilla y acompañado de unas ricas láminas de ajo chilote. ¿Otro imperdible de La Picanteria? El sour , que ahora puedes probar en la barra que se instaló en la terraza. Mejor si es uno de los picanteros, en tamaño XL, verdaderas piscinas de sour, en variedades como el tradicional ($ 8.900), hecho con destilado Cuatro Gallos, o los macerados que puedes ver en la barra, como el de chicha morada ($ 9.900). La Picantería Dirección Av Alonso de Córdova 4355 Santiago , Región Metropolitana Chile Abrir en Google Maps Teléfono 233233820 Website https://lapicanteria.cl/ Horario Lunes a sábado, 12.30 PM a 10.30 PM Estacionamiento En Av Alonso de Córdova 4355 Con Reserva Sí Mister Fish Foto: Mister Fish Si eres un fanático del pescado frito ., Mister Fish es un insuperable. De hecho, es el plato emblema de este local que ya tiene sedes en Providencia, Ñuñoa y La Reina , y que también encuentras por delivery a través de su web. La estrella ahí es el fish and chips , que puedes pedir en formatos como la Tabla Fish Chips XL ($ 21.600 para cuatro personas), que viene con trozos de merluza austral, trucha y reineta fritos , más papas fritas y aros de cebolla. Tu elijes la salsa, ácida, tártara o coleslaw, por ejemplo. O las Crab cakes ($ 6.990), unas imperdibles bolitas de jaiba crocante. Otra alternativa son platos como la merluza austral ($ 8.990), que puedes pedir con papas fritas o coleslaw por ejemplo; o los pejerreyes fritos ($ 12.900). Además de los sándwiches, como el de merluza frita ($ 8.600), que viene con ensalada chilena, salsa tártara y salsa alioli en marraqueta , acompañado de papas fritas y más salsa alioli. Mister Fish Dirección Irarrázaval 3247 Santiago , Ñuñoa Chile Abrir en Google Maps Teléfono 228257852 Website https://misterfish.restu.cl/ Horario Lunes a miércoles de 12.30 a 11 PM Jueves a sábado 12.30 PM a 12 AM Domingo 12.30 PM a 10 PM Estacionamiento Por calles aledañas, con propina Edad Todo público Con Reserva No