



## De paseo por: "picoteos" de entrada

**La Percanta.** La teca de lomo (en la foto) es un raro corte de carne de rica grasitud, que recuerda a queso maduro. Es parte de las entradas de este exitoso nuevo restaurante de Bellavista. **Constitución 181. Tel. 2247 2358.**

**Club Santiago.** Lengua a la vinagreta, suave y de grato toque ácido, es un clásico de este lugar que guarda parte de la tradición culinaria urbana de Santiago. **Erasmo Escala 2120. Tel. 2673 4700.**



**Happening.** Crocante es la palabra para definir a la provoleta de este restaurante de Las Condes. Uno de los respetables en lo que a carnes grilladas respecta, como también en sus entrantes. **Av. Apoquinco 3090. Tel. 2233 2301**

**Arola.** De su selección de tapas, las papas bravas son un imperdible. Gusto suave y un toque estético: aquí las hacen cilíndricas y rellenas en su centro. **El Alcalde 15. Tel. 2470 8500.**

## El "dateo" de Isidora Díaz



Cronista, profesora gastronómica y asidua a las redes sociales, tiene una mirada viva e interesante de la realidad culinaria local.

### ¿En qué han influido los bloggers en orientar las alternativas gastronómicas de Santiago?

Los blogs y las redes sociales entregan una información más directa y actualizada que los medios tradicionales. Hoy cualquiera, con la cámara de su celular, puede hacer una crítica gastronómica, sea acertada o un desastre. Finalmente es el lector quien filtra.

### ¿En la red, qué sitios te han llamado la atención últimamente?

Dos blogs: Sanguiches ([sanguiches.wordpress.com](http://sanguiches.wordpress.com)), de Fernando Contreras, que realiza una especie de biopolítica del sandwich nacional; y Barrock Magazine ([barrock.cl](http://barrock.cl)) de Pablo Cavieres, que una música barroca y reviews de vinos nuevos y diferentes.

### Para llevar a extranjeros, ¿qué te gusta?

Cocinarlos en casa. Lo mejor es una ruta por La Vega, el Mercado Central o Franklin y luego hacia tu propia cocina. Es mejor conocer la variedad de los mercados locales y comprar lo de la temporada.

### Las picadas siempre se agradecen. ¿Alguna que puedas recomendar?

El Club Social Unión Fraternal de Quinta Normal, cerca del metro Gruta de Lourdes. Tienen un costillar de chanco maravilloso y otras preparaciones del Santiago antiguo.

### ¿A qué tipo de lugares nunca llevarías a alguien?

A los que venden sólo tilapia, pangasius y atún, todos importados. Me da vergüenza que se usen esos pescados cuando tenemos miles de kilómetros de una costa abundante, llena de especies subutilizadas.

25%

## SENSO

Hace justo un año, el chef de este destacado restaurante del Hotel Grand Hyatt Santiago, Felipe Moraga, creó una carta de productos nacionales con toques mediterráneos que se luce por sus recetas elegantes, exquisitas y únicas, que son elaboradas con ingredientes de la costa, valle y campo y donde predominan los sabores definidos y texturas firmes. Ad portas de que Senso estrene una nueva propuesta culinaria, este mes es la oportunidad para no perderse el maravilloso Bisque de camarón y congrio, Risotto de champiñones mixtos trufados y la Copa de frutillas con gel de grappa y espuma de chocolate blanco.



19.000 precio promedio

● Av. Kennedy 4601, Las Condes ● 2950 3145 ● Lunes a viernes de 6 a 10.30 hrs., de 12.30 a 16 hrs. y de 19 a 24 hrs., sábado, domingo y festivos de 6 a 11 hrs., de 13 a 16 hrs. y de 19 a 24 hrs. ●●● senso.cl

## Otros Destacados con 25%

### Fusión

**Móderna**  
● General Flores 51, Providencia ● 2725 4711  
**La Gra**  
● Portugal 415, Stgo. ● 2598 6866  
**Santería**  
● Chucre Manzur 001, Providencia ● 2895 4516

### Internacional

**Colores Santos**  
● 12 Norte 750, Viña del Mar ● (32) 269 5485  
**Su**  
● Coronel Santiago Buerras 121, Santiago ● 2584 7230

Más restaurantes en [www.clublatercera.com](http://www.clublatercera.com)

### Artabán

● Cerro El Plomo 5630, L. 201, piso 2, Las Condes ● 2242 0783  
**Fulano, Zutano y Mengano**  
● Patio Bellavista, L. 88, Providencia ● 2290 5700  
**Giratorio**  
● Av. 11 de Septiembre 2250, piso 16, Providencia ● 2232 1827

### De autor

**Sabor Color**  
● Templeman 561, Cerro Concepción, Valpo. ● (32) 2598 472  
**De Ostras y Tapas**  
● Av. Nueva Costanera 3832, Vitacura ● 2228 4668  
**Umno**  
● Pérez Valenzuela 1470, Providencia ● 2785 5672  
**Paladares**  
● Av. Italia 1034, Prov. ● 2225 1985  
**Ko**  
● Cam. al Volcán 11815, El Manzano, Cajón del Maipo ● 2871 0254

## KO

25%



Ubicado entre espectaculares montañas y el río Maipo, este restaurante invita a probar una cocina de autor creada por el mismo dueño. Todos platos simples, pero sabrosos, como la Parrilla en greda para dos que incluye: una botella de vino Montgras ¾ o dos bebidas, una ensalada con vegetales de la temporada, filete de res, costillas de cerdo, chuletas vetadas de cerdo, longanizas y verduras asadas. Otra alternativa es el Sorrentino de ricota acompañado de una salsa cremosa de camarones y queso parmesano. De postre, Puré de castañas, Panqueques con manjar y Brownie con helado y salsa de chocolate.

12.000 precio promedio

● Camino al Volcán 11815, El Manzano, Cajón del Maipo ● 2871 0254 ● Sábado, domingo y festivos de 13 a 18 hrs. ●●● koeventos.cl

## BELLAVISTA JAZZ CLUB

Sumemos elementos: carta francesa + selecta oferta de vinos y tragos + un espacio para escuchar a connotados jazzistas. En definitiva, un lugar único entre los restaurantes de Santiago. Y lo mejor es que se puede disfrutar de todo lo anterior en un espacio con acústica de buen nivel

y ambiente íntimo, ya que solo tiene una capacidad para 50 personas aprox., por lo que la recomendación es hacer reserva.

Entonces, antes de que empiece cada show nocturno,



20%

no puedes dejar de probar sus ricos picoteos, como: Selección de quesos franceses, Festival de empanaditas (pollo al curry y champiñón, camarón queso y ostión al ajillo) y Carpaccio de salmón y ostión (con alcapparras y queso

parmesano). Asimismo, cuenta con una carta de vinos chilenos que incluye más de 100 etiquetas con la opción de beber por copa y exclusivas champañas francesas en botella, como Drappier Brut Carte d'Or. Ahora, si quieres probar un plato de fondo premiado, ahí está la Carrillera de res al vino

12.000 precio promedio

● Patio Bellavista, L. 108, Providencia ● 2248 9699 ● Domingo a jueves de 9 a 1 hrs., viernes y sábado de 9 a 2 hrs. ●●● patiolbellavista.cl

tinto (con papas al vapor y zanahorias glaseadas). Este sábado se presentará en 2 sesiones (22 y 23 hrs.), el guitarrista de jazz Raimundo Santander.