



De paseo por: "picoteos" de entrada

La Percanta. La teca de lomo (en la foto) es un raro corte de carne de rica grasa, que recuerda a queso maduro. Es parte de las entradas de este exitoso nuevo restaurante de Bellavista. *Constitución 181. Tel. 22472358.*



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. Apoquín do 3090. Tel. 22332301*

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. 26734700.*

Arola. De su selección de tapas, las papas bravas son un imperdible. Gusto suave y un toque estético: aquilas hacen cilíndricas y rellenas en su centro. *El Alcalde 15. Tel. 24708500.*

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: Sándwiches (sanguches.wordpress.com), de Fernando Contreras, que realiza una especie de biopolítica del sandwich nacional; y Barrock Magazine (barrock.cl) de Pablo Cavieres, que une música barroca y reviews de vinos nuevos y diferentes.

Para llevar a extranjeros, ¿qué te gusta?

Cocinarles 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 chancho 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 congro, 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
Tel. 2950 3145 • Lunes a viernes de 6 a 10.30 hrs., de 12 a 20 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

Módena

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

Internacional

Colores Santos
12 Norte 750, Viña del Mar
Tel. 32269 5485
Su
Coronel Santiago Bueras 121, Santiago
Tel. 25847230

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

[www.clublatercera.com](http://clublatercera.com) 600 8 372 372

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 3/4 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
Tel. 28710254 • Sábado, domingo y festivos de 13 a 18 hrs. koevents.cl

BELLAVISTA JAZZ CLUB

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

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 champión, camarón queso y ostión al ajillo) y Carpaccio de salmón y ostión (con alcachofas 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 champagnes franceses en botella, como Drappier Brut Carte d'Or. Ahora, siquieres probar un plato de fondo premiado, ahí está la Carrillera de res al vino

\$ 12.000 precio promedio

Patio Bellavista, L. 108, Providencia
Tel. 2248 9699
Domingo a jueves de 9 a 11 hrs., viernes y sábado de 9 a 2 hrs. patiobellavista.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.