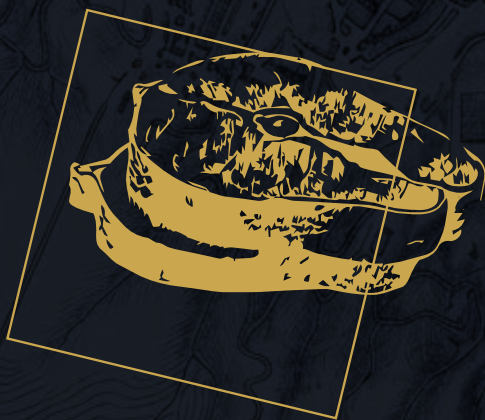


BITÁCORA DE SABORES DE VALPARAÍSO

Relatos gastronómicos que invitan a descubrir los sabores, aromas
y experiencias culinarias de Valparaíso.

redactado por **Marcelo Beltrand Opazo**



PORTO DI VINO,

gastronomía de altura en el Barrio Puerto

RELATO

Situado en el corazón del Barrio Puerto, este restaurante destaca por su compromiso con la identidad local y la historia familiar (liderado por Franco Rubio). Su terraza es uno de sus mayores atractivos turísticos, ofreciendo una perspectiva única de la bahía, los cerros y la vida portuaria desde las alturas.

LA CARTA

★ TÁRTARO DE LA CASA

Una propuesta creativa que mezcla carne de vacuno con una innovadora crema cítrica de zapallo y camote, ralladura de huevo encurtido y palta para aportar cremosidad.

★ CANGREJO EN SU CONCHA

Un plato pintoresco y muy visual. Es un chupe de jaiba servido en el caparazón original del cangrejo, acompañado de patatas bravas destacadas por su excelente técnica de cocción.

★ MERLUZA MALTONA

Preparada a las brasas con un intenso sabor a humo y fuego, servida con vegetales tatemados y crema de camote. Un plato sencillo pero sorprendente.

★ TIRADITO DE ROCA Y OSTRAS BORRACHAS

El primero destaca por la frescura del pescado blanco; las segundas son ostras frescas con un macerado de pisco que potencia su acidez natural.

COCTELERÍA

★ CEVICHELADA

Definida por el crítico como la mejor representante del barrio. Mezcla mariscos frescos encurtidos, salsa de ostra, limón, cilantro y un toque picante en una cerveza lager. Es un "must" para el turista que busca algo refrescante y local.

★ NEGRONI

Clásico, equilibrado y muy bien preparado.



LA COLOMBINA

evolución gastronómica con la mejor vista

RELATO

El crítico sugiere que la visita comienza antes de sentarse a la mesa: subir por el histórico Ascensor El Peral, caminar por el Paseo Yugoslavo y disfrutar del anfiteatro natural de Valparaíso. El restaurante habita una casona antigua con terraza, patio y un salón amplio que destaca por su carácter patrimonial.

LA CARTA

★ CALUGAS DE PESCADO (VIDRIOLA)

Un clásico porteño elevado a otro nivel. Destacan por ser tiernas por dentro y crujientes por fuera, servidas en un pocillo de greda con dressing cítrico y encurtidos. (Plato altamente recomendado).

★ OLLITA MARINA

Un rescate de la receta original del local. Es un caldo marino concentrado de larga cocción con un filete de Vidriola sellado, choritos, ostiones y camarones. Un plato con notas cítricas y aceite de merkén que el crítico describe como un "volcán de sabores".

★ PANZOTTIS DE SALMÓN

Pasta rellena con puré de salmón en una salsa infundada con naranjas deshidratadas y alcaparras. Una propuesta técnica que destaca por el equilibrio de sabores cítricos y salinos.

★ CARPACCIO DE SALMÓN

Curado en hierbas y cítricos (gravlax), acompañado de semillas de mostaza y encurtidos que aportan texturas interesantes.

COCTELERÍA

★ NEGRONI COLOMBINA

Una versión de autor imperdible que utiliza hielo de espresso infundado con naranja, logrando un final delicioso y aromático.



BAR VICTORIA

todo un clásico en Valparaíso

RELATO

Próximo a cumplir dos décadas, el Bar Victoria es definido como un espacio de patrimonio gastronómico vivo. Es un bar honesto, sin pretensiones, donde la cultura porteña se respira en sus mesas y conversaciones. Comparte el olimpo de los clásicos junto a lugares como el Cinzano o el Liberty.

LA CARTA

CALUGAS DE PESCADO (VIDRIOLA)

Un clásico porteño elevado a otro nivel. Destacan por ser tiernas por dentro y crujientes por fuera, servidas en un pocillo de greda con dressing cítrico y encurtidos. (Plato altamente recomendado).

OLLITA MARINA

Un rescate de la receta original del local. Es un caldo marino concentrado de larga cocción con un filete de Vidriola sellado, choritos, ostiones y camarones. Un plato con notas cítricas y aceite de merkén que el crítico describe como un "volcán de sabores".

PANZOTTIS DE SALMÓN

Pasta rellena con puré de salmón en una salsa infusionada con naranjas deshidratadas y alcaparras. Una propuesta técnica que destaca por el equilibrio de sabores cítricos y salinos.

CARPACCIO DE SALMÓN

Curado en hierbas y cítricos (gravlax), acompañado de semillas de mostaza y encurtidos que aportan texturas interesantes.

COCTELERÍA

Para disfrutar de estas preparaciones costeras y de bar, el crítico recomienda un Schop (cerveza de barril) bien helado o un vino para acompañar la conversación.



URBAN MONSTER,

toda una propuesta temática en Valparaíso

RELATO

Ubicado en la emblemática esquina de Molina con Salvador Donoso, este local transformó una antigua fuente de soda tradicional en un restaurante temático de alto nivel. Es un espacio diseñado para que convivan monstruos, zombis y vampiros, destacando por su increíble capacidad de adaptación a los nuevos tiempos y su detallada propuesta estética.

LA CARTA

★ HAMBURGUESA KING KONG

Una burger de 200 grs. que destaca por su equilibrio de texturas. Incluye tocino crujiente, aros de cebolla frita, queso cheddar y la acidez precisa de los pepinillos. El crítico la define como una experiencia sabrosa y totalmente recomendada

★ TABLA MORDISCO DE DRÁCULA

Una preparación que incorpora técnica internacional, como el pollo al sillao (influencia peruano-china), junto a tiras de lomo, alitas BBQ, mozzarella sticks y papas fritas perfectamente crujientes.

COCTELERÍA

Propuestas frescas y equilibradas con nombres temáticos como el Zombi y la Sangría de Monstruo, ideales para iniciar la experiencia.



CIUDAD DE PIE

una pizzería con pasión y calidad

RELATO

Inspirada en los versos de Gabriela Mistral, esta pizzería en la Subida Ecuador nace con la misión de "hacer patria" a través de la calidad y el servicio. Es un espacio que celebra el carácter cosmopolita de Valparaíso y su estatus como Patrimonio de la Humanidad, vinculándolo con el arte del Pizzaiolo.

LA CARTA

★ LA QUATTRO QUESOS/CAMARÓN

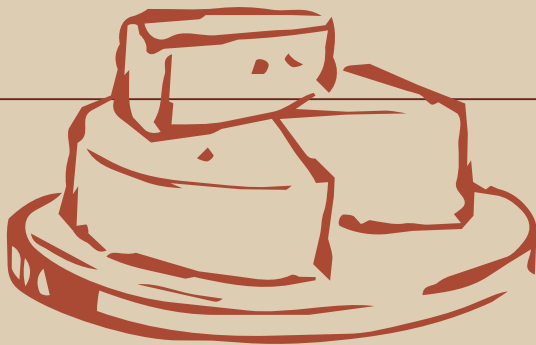
Una de las favoritas del crítico. Logra el equilibrio perfecto entre la salinidad del queso azul, pecorino y mozzarella con la textura del camarón.

★ LA DON GIOVANNI

Destaca por su pesto artesanal siguiendo la receta genovesa, aportando un frescor de albahaca único.

★ LA SILVESTRE

Una opción vegetal con champiñones frescos y pimentones asados que resaltan gracias a la alta temperatura del horno a leña.



Valparaíso desde el **HOTEL ATKINSON**

RELATO

Ubicado en el emblemático Cerro Concepción, junto al paseo Atkinson, este hotel boutique funciona en una casona histórica del siglo XIX. El término Manoir (mansión señorial) le hace justicia a su arquitectura y decoración luminosa y detallista. Es el refugio ideal para quienes buscan vivir Valparaíso con calma, disfrutando de vistas privilegiadas hacia los cerros y el mar.

LA CARTA

CEVICHE DE ATÚN Y COCHAYUYO

Una versión fresca y equilibrada que utiliza sal de luche (preparación artesanal) y cebolla blanca, lo que permite que el sabor del atún joven destaque sin distracciones.

PAPAS CON MOTE Y ATÚN AL AJILLO

Un plato que rescata sabores de la infancia. La textura del mote y la suavidad del ajo acompañan perfectamente al atún sellado a la plancha con mantequilla y vino blanco.

GRATÍN DE PAPAS CON CARNE MECHADA

Una preparación técnica que requiere 24 horas de marinado en vino tinto y una cocción lenta. Las láminas de papa con queso gruyere crean una textura cremosa que se funde con la carne.





SAMSARA, gastronomía tailandesa en cerro Bellavista

RELATO

Con 20 años de trayectoria (hoy en la calle Héctor Calvo), Samsara se rige por una filosofía que entiende la comida como un acto ritualizado. Su nombre hace referencia al ciclo eterno de la existencia y su carta invita a los comensales a una pausa en medio del movimiento, transformando cada bocado en un puente hacia la armonía y el "aquí y ahora".

LA CARTA

PHAD THAI

Fideos de arroz salteados al wok donde el maní juega un rol fundamental, aportando matices terrosos y oleaginosos que potencian el picor del plato.

PHAD KRAPOW NEUA

Filete de vacuno con mermelada de ají y albahaca fresca. Se recomienda probar primero el arroz jazmín solo para apreciar su pureza y aroma antes de mezclarlo con la intensidad de la salsa.

GAENG KARI KUNG

Un curry amarillo suave cocinado en leche de coco con pescado de roca y camarones. Es un plato profundo que utiliza la base cremosa del coco para equilibrar las especias.

TOFU SATAY

Ideal para comenzar, resaltando la intensidad del curry y la textura firme del tofu con la crujencia de la cebolla.

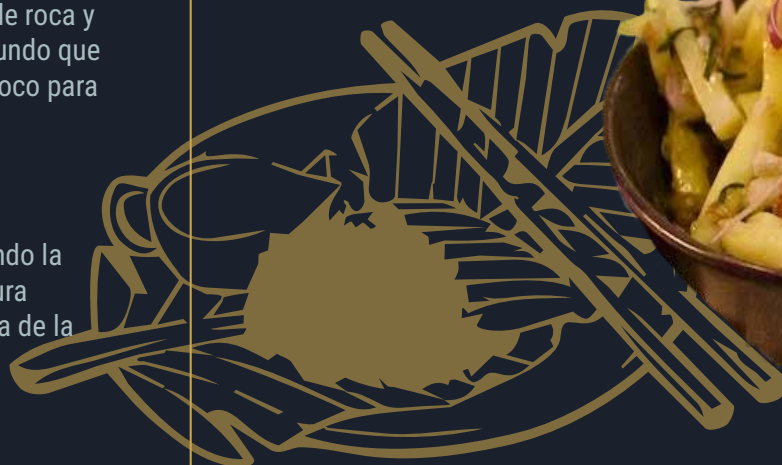
COCTELERÍA

SOUR DE CILANTRO

Una de las sorpresas de la barra; el cilantro invade el paladar de forma sutil, refrescando y dejando un amargor particular.

MARIDAJE SUGERIDO

El crítico destaca el uso de un Pinot Noir (clima frío, Valle del Aconcagua), cuya acidez media logra contrapuntos novedosos con el picor tailandés.



LA CAPERUCITA Y EL LOBO,

lo gourmet en todo su esplendor

RELATO

Este restaurante ha sido incluido en la prestigiosa guía 50 Best Discovery, posicionando a Valparaíso en el mapa de los mejores destinos culinarios del mundo. Bajo la dirección de Leonardo de la Iglesia, el local ofrece una propuesta de excelencia que sobrevive y se fortalece frente a los desafíos del tiempo.

LA CARTA

SOPAIPILLA GOURMET

Acompañada de gazpacho de lechuga y el toque picante del aceite de cacho de cabra. Una reinterpretación original de la masa tradicional, frita y rellena de pino con mozzarella vegana, acompañada de gazpacho de lechuga y el toque picante del aceite de cacho de cabra.

REPOLLO TURBANTE ASADO

Un plato que eleva un ingrediente sencillo a la categoría de lujo. Destaca por su manejo del producto, logrando una combinación deliciosa de texturas crujientes y notas ácidas.

CONGRIO CONFITADO

El sabor intenso del chorizo salteado y el dulzor de la cebolla asada. Cocinado en su punto exacto para resaltar la suavidad del pescado, en un contraste redondo con el sabor intenso del chorizo salteado y el dulzor de la cebolla asada.

MECHADA Y TRUFA

Definido como un plato extraordinario. Combina la intensidad de la trufa con una yema de huevo atemperada que baña la carne, todo amalgamado por una espuma de papa trufada.





BARÓN

Eusebio Lillo 200, Valparaíso



EL MERCURIO

LA JOYA,

sánguches gourmet en El Almendral

RELATO

Ubicada frente al histórico (y hoy testimonial) Ascensor Lecheros, La Joya es un proyecto familiar que busca revitalizar el sector de Eusebio Lillo. Con una arquitectura interior renovada y bien diseñada, el local destaca por su compromiso con la diversidad social, ofreciendo una carta donde las opciones vegetarianas y veganas son protagonistas naturales, no solo alternativas.

LA CARTA

SÁNGUCHE "LA PITUCA"

Una explosión de texturas que combina la hamburguesa ahumada con queso camembert, mermelada de ají-maracuyá y gajos de palta apanados en panko para una cremosidad extra.

SÁNGUCHE "CARVALLO"

Una propuesta original y muy sabrosa que reemplaza la carne por una croqueta de zapallo y camote rellena de mozzarella y apanada en hojuelas de maíz.

PAPAS VEGGIE

Papas rústicas con cebolla caramelizada, vegetales salteados, tofu crocante (fuente de proteína poco común en la zona) y paltonesa vegana.

CAMARONES DEL CHIVATO

Camarones ecuatorianos al dente con un toque de ajo y aceite de cacho de cabra.

COCTELERÍA

"PANCHITO"

fresco, cremoso y a base de Gin

MORIR CON HONOR

Con whiskey, espresso y notas cítricas





EL ALMENDRAL

Almte. Barroso 506, Valparaíso



EL MERCURIO
DE VALPARAÍSO

EL O'HIGGINS

toda una institución gastronómica en Valparaíso

RELATO

Fundado en 1996 por Samuel Bernal Espinoza, el O'Higgins es mucho más que un restaurante; es una institución porteña. El crítico destaca que es un lugar donde se cruzan todas las realidades de Valparaíso: desde parlamentarios del Congreso hasta familias que mantienen la tradición de asistir por generaciones. Su valor reside en ser un "transformador de la materia", donde la cocina se vive como una alquimia que conecta el pasado con el presente.

LA CARTA

ARROLLADO HUASO

Elaborado bajo receta y técnica artesanal en el mismo local. Se describe como una pieza de pura carne, blanda y con el sabor natural justo. Es, según el crítico, un plato emblemático.

MERLUZA AUSTRAL FRITA CON PURÉ PICANTE

Un básico de la costa elevado por la técnica. Presenta un batido delgado y crujiente que mantiene el pescado tierno y húmedo, acompañado de un puré cremoso con el picor exacto.

CAMARONES AL PILPIL

Preparados con maestría técnica (aceite de cacho de cabra, pasta de ajo, mantequilla y vino blanco), destacando por el equilibrio de sus aromas.

MACHAS A LA PARMESANA

Servidas con una "napa" especial de queso parmesano, crema y vino blanco, transformando un clásico en una experiencia superior.





CERRO ALEGRE
P.º Dimalow 249, Valparaíso



EL MERCURIO
DE VALPARAÍSO

CASA ALEGRE, un encuentro de buena gastronomía

RELATO

Para el crítico, este restaurante construye su historia día a día a través de la relación entre sus platos y los comensales. Define la cocina de Casa Alegre como un espacio de ensayo y experimentación donde se atreven a unir tradiciones (como la italiana y la marina) para crear experiencias originales. Destaca la capacidad del chef, Sebastián Pérez, para lograr que los ingredientes se expresen tanto individualmente como en conjunto.

LA CARTA

ATÚN ALEGRE

Una propuesta original que combina un corte de atún rojo sellado con ñoquis artesanales en salsa de pesto de albahaca y coulis de zanahoria. Representa la tendencia de unir pastas con productos del mar de forma atrevida.

CARPACCIO DE SALMÓN

Considerado uno de los mejores por el crítico. Su toque distintivo son las alcaparras fritas (que suavizan su acidez y asientan el sabor) y un aderezo de cilantro y sal de apio.

CEBICHE CASA ALEGRE

Destaca por un aderezo "poderoso" de jengibre, ajo y apio que aporta picor y frescura. Incluye pescado del día y pulpo cocinado en su punto exacto de blandura.

CHUPE DE JAIBA

Una ejecución técnica impecable de este clásico nacional. La jaiba predomina sobre el pan, logrando una textura cremosa gracias al uso equilibrado de mantequilla, crema y parmesano gratinado.





CORAZÓN CON TINTO,

una propuesta gastronómica redonda

RELATO

Ubicado en la calle Templeman, este local se define como una propuesta "redonda" e innovadora. Su esencia radica en la confluencia de conceptos: bar de vinos con etiquetas exclusivas, restaurante de tapas y platos de fondo, espacio para catas, bar de especialidad y un rincón de música en vinilo. El crítico destaca que es un lugar donde se produce cultura constantemente.

LA CARTA

CROQUETAS DE CHUPE DE JAIBA

Una combinación sorprendente y "bomba de sabor" que se sirve sobre un puré de arvejas con toques cítricos y mayonesa chipotle.

TAQUITOS EN SU BIRRIA

El crítico resalta este plato como un ejemplo de cómo una tradición mexicana se transforma en un plato chileno lleno de frescura y técnica.

TATAKI DE RES

Finas láminas de carne curadas en aceite de oliva, acompañadas de una salsa ponzu y mostaza encurtida. Destaca por el equilibrio entre la acidez del dressing y la nobleza de la carne.

TARTAR DE ALMEJAS

Una propuesta fresca que juega con la textura crujiente de la manzana encurtida, la cremosidad de la palta y la potencia de la leche de tigre.

PICHANGA CORAZÓN

Una versión refinada de este clásico chileno que utiliza charcutería artesanal y encurtidos caseros, donde la acidez es el eje estructurante del plato.



MITO RESTAURANTE

madurez gastronómica

RELATO

Ubicado en un punto con una vista privilegiada a la bahía y los cerros, Mito es descrito como un restaurante que ha alcanzado su madurez a través del tiempo y el aprendizaje constante. El crítico destaca la honestidad de su propuesta, donde la dedicación se nota en detalles como la elaboración de su propio pan casero y la preocupación por ofrecer una experiencia que haga al comensal sentirse parte del puerto.

LA CARTA

RAVIOLÓN FRUTOS DEL MAR AL PESTO

Es una de las especialidades de la casa. Destaca por ser una presentación "suculenta", donde la pasta rellena de almejas, camarones y ostiones se sirve con moluscos en su concha sobre el plato. El crítico resalta el sabor y la honestidad de su preparación manual.

PALOMETA CON PURÉ DE CEBOLLAS CARMELIZADAS

Un plato que juega con los contrastes. Mientras el pescado se expresa en su textura natural, el puré aporta un contrapunto dulce y original gracias a la fusión con las cebollas caramelizadas.

CRUDO DE RES

Una entrada de influencia europea (muy presente en la zona central de Chile) que destaca por su equilibrio de acidez y texturas, incorporando pepinillos, cebolla morada y una mini ensalada que aporta frescura.

MACHAS A LA PARMESANA

Aunque es un plato tradicional, en Mito la diferencia la marca la calidad de los ingredientes, permitiendo que cada elemento (queso, macha y cocción) se luzca por separado.

BEBESTIBLE

Vinos de la Zona: Se destaca el maridaje con un Chardonnay del Valle de Casablanca (Viña Catrala), ideal para acompañar la untuosidad de las pastas y pescados.





CERRO ALEGRE

Almte. Montt 427, Valparaíso



EL MERCURIO
DE VALPARAISO

MOMO

comida asiática en cerro Alegre

RELATO

El restaurante toma su nombre del Momo, un dumpling tradicional del Tíbet y Nepal. El crítico plantea un relato fascinante: así como la empanada es el símbolo de identidad y celebración para Chile, el Momo es el emblema nacional no oficial de Nepal, representando hospitalidad y conexión comunitaria. La llegada de este local al cerro enriquece la oferta multicultural de Valparaíso, aportando una propuesta liviana, de excelente precio e ideal para compartir.

LA CARTA

VARIEDAD DE MOMOS: * CORDERO

Servido sobre un chutney de tomate especiado y ensalada de pepino; un equilibrio entre la intensidad de la carne y la frescura de las hierbas.

JAIBA/CAMARÓN

Una "explosión de sabor" sobre una reducción de salsa de ostras y ajo frito, acompañado de encurtidos elaborados en el mismo local.

TOFU Y ESPINACA

Destaca por su chutney de castañas de cajú, maní y sésamo, logrando sabores sutiles pero vibrantes.

SETAS

Una mezcla de cinco tipos de hongos (Shitake, Portobello, entre otros) sobre chutney agrídulce.

NOODLES DAN DAN

Fideos de arroz con una base de tahini y maní, salteados al wok con vacuno, cerdo y espinaca. Es un plato con gran presencia de texturas y un retrogusto persistente a maní.



MALIZIOSO,

una trayectoria con detalles exquisitos

RELATO

Para el crítico, Malizioso se define a través de dos valores: honestidad y transparencia. El relato destaca la importancia de la relación entre el restaurante y el comensal, valorando la capacidad del dueño, Santiago Zolezzi, para aceptar críticas y mejorar constantemente. Un detalle de sostenibilidad que destaca es que filtran su propia agua en el local para reducir la huella de carbono.

LA CARTA

PIZZA "MALIZIOSA"

Una masa crujiente y húmeda que sirve de base para una combinación novedosa de queso fior di latte, mascarpone, corazones de alcachofa, pesto y un toque distintivo de polvo de aceituna.

GNOCCHIS DE QUESO AZUL Y PERAS

El plato más alabado por su complejidad de sabores. Presenta un fuerte contraste visual y mezcla gnocchis caseros con salsa alfredo, ajo confitado y nueces.

SUPPLI DE SIERRA AHUMADA

Croquetas que rescatan el sabor típico de la sierra ahumada, acompañadas de un chimichurri que aporta la acidez y el picor necesarios para equilibrar el ahumado.

ALBÓNDIGAS CON POLENTA FRITA

Un plato que demuestra maestría técnica en el tratamiento de la carne (blanda y sabrosa) y la textura de la polenta, servido con una salsa arrabiata equilibrada.

TÁRTARO DE ATÚN ALETA AMARILLA

Una preparación minimalista que utiliza dashi de tomate limachino y palta, enfocada en resaltar la calidad natural del producto.





CERRO ALEGRE

Almte. Montt 448, Valparaíso



EL MERCURIO
DE VALPARAÍSO

VINILO,

temporalidad y experiencia gastronómica

RELATO

Con 23 años de historia, el Vinilo es descrito como un flujo continuo entre el pasado y el futuro. Es un espacio multidimensional donde conviven una tienda de diseño, el primer bar de pisco de la zona y un patio histórico. Sus fundadores, Allan y María Paz, han logrado que el local se perciba como si "siempre hubiera estado ahí", manteniendo su fachada intacta mientras evoluciona constantemente por dentro. El corazón de su relato es la memoria del barrio y la resistencia cultural.

LA CARTA

EL PORTEÑO

Un homenaje al puerto con pescado frito, cebolla crujiente y mayonesa casera.

SÁNGUCHE VINILO

Una mezcla de champiñones salteados, aceitunas, pimentón y albahaca que logra una fusión de sabores intensa.

BARROS LUCO

Carne cocinada lentamente en el horno de barro por 3.5 horas, logrando una suavidad extrema.

COSTILLAR DE CERDO AL HORNO

Es el plato "estrella" de la técnica lenta. Marinado y ahumado por 3 horas, el crítico destaca que la carne está tan blanda que se puede comer con cuchara.

ENTRADAS DE MAR

Machas y ostiones a la parmesana gratinados al horno de barro, servidos en sartenes de hierro, lo que mantiene el calor y realza la presentación rústica.

CEVICHE DE ATÚN

Una versión fresca con sal de mar y aceite de perejil, presentada en cuencos de piedra para potenciar la experiencia sensorial.

COCTELERÍA

ESPUMANTE DE PERA

Una recomendación especial (Domaine Raab Ramsay) elaborado en la vecina ciudad de Quilpué.

EL "KULTRÚN"
pisco con naranja y merkén

EL "APIADO"
pisco y apio



OLICHEN, vanguardia gastronómica en Valparaíso

RELATO

Olichen (que significa "sabor" en lengua Selk'Nam) no solo cocina, sino que piensa la gastronomía. Su propuesta se basa en una investigación profunda del territorio para encontrar el origen de cada producto y luego reformularlo mediante técnicas de vanguardia.

LA CARTA

CHARQUI DE EQUINO

Posta rosada deshidratada por 72 horas con sal de Lo Valdivia. Es una explosión de contrastes: la salinidad marina se mezcla con la acidez del limón, la cremosidad del queso de Paillaco y el amargor de las aceitunas del Huasco.

MILCAO CON PRIETA

El tradicional pan chilote se convierte en plato central, acompañado de prieta, cebolla caramelizada y un huevo frito de campo que aporta una ductilidad y cremosidad esencial al conjunto.

LENGUA DE VACUNO AL CURRY

Una cocción de tres horas que permite cortar la carne con cuchara. Se acompaña de un innovador guiso de lentejas con coco rallado tostado y curry verde con camarones, fusionando lo criollo con lo oriental.

COJINOVA AHUMADA EN TÉ LAPSANG SOUCHONG

Un pescado de roca con costra de té, servido con una original chuchoca de maíz de Cauquenes preparada como guiso con ostiones. Incluye detalles vanguardistas como palomitas de maíz con sabor a piure y granos de granada.



PASTA ALEGRE, una nueva propuesta gastronómica

RELATO

Para el crítico, "no somos un presente total", sino parte de un recorrido histórico. En Pasta Alegre, el relato se construye a través del respeto por el origen de los platos (como la influencia árabe en los arancini sicilianos o el origen romano de la focaccia). Aunque el local es nuevo y aún está definiendo su calidez espacial e identidad visual, la propuesta ya cuenta con una sólida madurez técnica gracias a la experiencia de su chef y dueño, Cristián Gómez.

LA CARTA

RISOTTO CON LANGOSTINOS PATAGÓNICOS

El plato estrella de la visita. Cumple con los tres pilares técnicos: cremosidad natural del grano (sin crema), arroz firme y una consistencia húmeda. El toque distintivo lo dan las semillas de hinojo y los langostinos grillados.

ÑOQUIS CAZADORES

Una versión que va más allá del sabor típico, logrando complejidad mediante el uso de aceitunas, setas y hierbas. El crítico resalta que el ñoqui mantiene la firmeza necesaria para sostener la salsa.

BERENJENAS A LA PARMESANA

Una propuesta original que utiliza láminas grilladas y enrolladas con pomodoro y mozzarella. Es un plato que destaca por su versatilidad y texturas cremosas.

ARANCINOS CON SALSA DE MOZZARELLA

Bolitas de arroz apanadas que logran el equilibrio perfecto entre la crocancia exterior y un interior sabroso y fundente.



ROSMARINO,

detalles y buena comida

RELATO

El nombre del restaurante, Rosmarino (Romero en italiano), fue elegido por su simbología: es una planta que evoca "buena vibra", goce y hospitalidad. El chef René Olivares utiliza incluso romero de su propio jardín para las preparaciones. El relato del crítico se centra en la hospitalidad como un conjunto de detalles: el agua inmediata al llegar, el pan de cortesía y la calidez del servicio, todo enmarcado en un ambiente con música jazz que invita a quedarse.

LA CARTA

AJIACO TRADICIONAL

Es el plato "estrella" por su carga histórica. Preparado con sobrecostilla ahumada con leña y romero, el crítico lo describe como un caldo con cuerpo, contundente y con el toque picante justo. Un viaje a la cocina familiar chilena.

CHUPE DE CAMARONES

Un indicador de la calidad de su cocina. Es sabroso y cremoso, con la proporción justa de pan y queso para no opacar el sabor del marisco.

TAPAS DE PEJERREYES FRITOS

Servidos sobre pan de la casa con mayonesa. El batido es delgado, crujiente y permite que el sabor del pejerrey sea el protagonista.

TIRADITO DE BONITO

Una entrada fresca que destaca por la calidad de la textura del pescado y una presentación visualmente atractiva.

COCTELERÍA

LONDON MULE & GIN SOUR

Utilizan Gin Ballena (destilado local) y ginger beer artesanal elaborada en el mismo restaurante, reforzando su identidad de producción propia.

VINO

Se recomienda el Verdejo de la Viña López Pangué (Valle del Maipo) por su frescura y acidez equilibrada para acompañar los platos





TRES PECES,

más que un restaurante

RELATO

Para el crítico, visitar Tres Peces es como llegar a la casa de un familiar. El restaurante, liderado por Meyling Tang y la chef Paula Báez, opera bajo un modelo de conciencia del entorno. Su labor va más allá de la cocina: impulsan la pesca responsable y la acuicultura de pequeña escala, trabajando directamente con emprendedores como Daniel González de Juan Fernández. Es un espacio que "hace comunidad", transformando la relación entre el puerto, el pescador y el comensal.

LA CARTA

PEJERREY FRITO EN PANKO

Un plato que apela a la memoria colectiva. Destaca por su costra suave y crujiente, acompañado de una lactonesa con cilantro que aporta la cremosidad ideal para equilibrar el sabor del pescado.

TIRADITO DE JUAN FERNÁNDEZ

Preparado con la pesca del día (generalmente salmonete o vidriola), servido en corte sashimi con leche de tigre, palta y algas. Es una propuesta que destaca por su frescura absoluta y equilibrio de acidez.

PULPO SOBRE HUMMUS DE GARBANZOS

Un plato que juega con texturas mixtas. El pulpo se presenta crujiente y suave a la vez, sobre un hummus pastoso y verduras asadas en su punto que aportan notas ácidas y dulces.

COCTELERÍA

LA ZARANDA

una etiqueta descrita como "altamente gastronómica" por su capacidad de crear nuevos sabores al interactuar con los mariscos.





IL PAPAZZO,

la dulce vita en Valparaíso

RELATO

El restaurante se define bajo el concepto italiano de la dolce vita (la buena vida), enfocándose en el placer de la sobremesa y el bienestar del comensal. El nombre, Il Paparazzo, juega con la idea de la "sorpresa": así como un fotógrafo captura la espontaneidad, su cocina busca sorprender con sabores inesperados. El crítico destaca la consolidación del equipo (Gina, Mauricio y Francisco) y su capacidad para integrar a todos los públicos, incluyendo opciones para celíacos y veganos como un acto de "humanidad y preocupación por el otro".

LA CARTA

PANZOTTI DE CANGREJO DORADO

Masa con tinta de calamar y relleno de cangrejo desmenuzado con ricotta italiana. Se sirve en una salsa de jaiba y camarones (base de bisque y crema), logrando un equilibrio donde el sabor del relleno y la salsa no compiten.

PANZOTTI DE PATO CONFIT

Una propuesta de alta complejidad técnica. El pato se confita en su propia grasa y se mezcla con mermelada de cebolla y frutos rojos. La salsa utiliza la grasa del pato clarificada y vino tinto dulce, decorado con aceite de trufas y nueces tostadas para un cierre aromático perfecto.

PANZOTTI DE CORDERO MAGALLÁNICO

Masa de espinaca con un relleno de garrón de cordero cocinado por 6 horas, mezclado con pastelera de choclo (un guiño a la tradición chilena). Se acompaña de una reducción del caldo de cocción con setas hidratadas en vino tinto y champiñones confitados.



DEL BARRIO, haciendo comunidad y cultura gastronómica

RELATO

Ubicado en un polo estratégico del plan, Del Barrio se define como un heredero de la tradición familiar y comercial del puerto. El crítico resalta que el local opera bajo una lógica de sociología urbana, donde el restaurante no es solo una unidad económica, sino un espacio para reconstruir el sentido de pertenencia y comunidad. Es un lugar de "resistencia cultural" que abre sus puertas a las artes, honrando el pasado de Valparaíso como cuna de las primeras grandes instituciones de Chile.

LA CARTA

CARNE MECHADA SOBRE RISOTTO

Una preparación que destaca por el tiempo invertido. La carne es extremadamente blanda y sabrosa, mientras que el risotto cumple con la técnica perfecta: cremoso, firme y ligeramente jugoso.

TABLA MIXTA (MAR Y TIERRA)

Representa la unión de la propuesta del local. Incluye camarones al ajillo en su punto, verduras asadas que aportan suavidad, ceviches frescos para la acidez y carne de res jugosa. Es una síntesis de texturas y colores en un solo plato.

SÁNDWICHES "ASCENSORES"

Aunque el crítico menciona que dan para otra crónica, destaca su excelente preparación, siendo una de las opciones más populares para quienes buscan identidad porteña en formato de sanguchería.



PORTOFINO RESTAURANTE,

todo un clásico local

RELATO

El Portofino es un pilar de la gastronomía local con una vista privilegiada a la bahía y la caleta. Sin embargo, la crónica destaca que incluso los clásicos deben cuidar los pilares de la hospitalidad. El crítico señala fallas en la ejecución de la coctelería (negróns excesivamente dulces) y critica la decisión de cobrar el pan aparte, rompiendo con la costumbre de bienvenida propia de la cultura local. Subraya la necesidad de personal más capacitado para guiar al comensal en el maridaje.

LA CARTA

CIPINI TUTTO MARE

Una muestra técnica de antipastos marinos. Destacan los crujientes de pulpo y pescado por su suavidad interna y sabor definido, junto a un pulpo al limón muy bien logrado.

TONNO E FIORE DI MODENA

Atún en su punto exacto sobre una base de cremoso de coliflor con vegetales al balsámico y costra de pistacho. Es un plato celebrado por su equilibrio y el uso de técnicas que potencian el sabor del pescado.

SALMONE E GNOCCHI

Un plato equilibrado tanto estética como gustativamente, donde la suavidad de los gnocchis de papa y el yogurt de albahaca contrastan con la textura del salmón a la plancha.

PANE ALLA CIPOLLA

Pan horneado en casa, esponjoso y de costra crujiente, servido con aceite de oliva y aceto balsámico.





PORTALES

Juan de Saavedra 2171, local 1, Valparaíso



EL MERCURIO
DE VALPARAISO

RESTORÁN CALETA PORTALES.

Un encuentro con el mar

RELATO

Ubicado en el corazón de la caleta, este restaurante es un símbolo porteño que pasó de ser un casino de pescadores en los años 60 a un imponente local temático. El crítico destaca, por sobre todo, la atención profesionalizada: un equipo de garzones que trabajan en sincronía y con una mística de servicio "a la antigua", difícil de encontrar hoy. Es un ambiente familiar donde la decoración y la vista a los cerros completan una experiencia de hospitalidad sólida.

LA CARTA

DEGUSTACIÓN DE MARISCOS

Un plato generoso que reúne lo mejor de nuestra costa: ostiones gratinados, camarones al pilpil, locos naturales, jaiba y machas a la parmesana. El crítico valora que los aderezos no "invisibilizan" al producto, permitiendo apreciar la salinidad y textura natural de cada marisco.

PULPO A LA PARRILLA CON PAPAS COCIDAS

Un ejemplo de cómo realzar un ingrediente simple. El pulpo destaca por estar perfectamente cocinado (blando y con su característica textura "chiclosa"), mientras que las papas actúan como el vehículo perfecto para absorber y potenciar los jugos de la salsa.

CHUPE DE MARISCOS

Una preparación fundamental donde se respeta la regla de oro: el marisco es el protagonista, no el pan ni el queso. Es una receta equilibrada que demuestra el oficio y la consolidación de la cocina del local.

COCTELERÍA

PISCO SOUR Y MOJITO

Preparaciones secas, equilibradas y refrescantes que dan un inicio firme a la comida.

VINO

Se utilizó un Sauvignon Blanc Santa Digna, cuyas notas herbáceas y acidez equilibrada resultaron ideales para maridar con la alta salinidad de los mariscos.

