

CÓMINO

PARA CADA OCASIÓN EXISTE UN LUGAR
FOR EVERY OCCASION THERE EXISTS A PLACE



2018

CÓMINO®

UNA GUÍA PARA COMER Y PASARLA BIEN EN SANTIAGO
A GUIDE TO EAT AND HAVE FUN IN SANTIAGO

*Para cada ocasión existe un lugar
For every occasion there exists a place*



EL EQUIPO DE PERIODISTAS GASTRONÓMICAS DE COMINO



EL LANZAMIENTO

TERRAZA RESTORÁN CASTILLO FORESTAL

15 noviembre 2017





JEROME REYNES, ALCALDE DE SANTIAGO FELIPE ALESSANDRI Y SAMSON



MONICA SEGUEL, ALEJANDRA HALES Y ANDREA WALETER, PTA. SERNATUR



MIRIAM GÓMEZ , DIRECTORA DE IMGEN PAIS, PRESENTANDO LA GUÍA COMINO



MASTER SOMMERLIER HÉCTOR VERGARA, PRESENTANDO COMINO



NUESTRO AUSPICIADOR DE QESOS SANTA ROSA



LAS EXQUISITAS PIZZAS DE "LA POPULAR PIZZA Y PAN"







PISCO ESPÍRITU DE LOS ANDES Y CERVEZA HOEGAARDEN NOS ACOMPAÑARON



EQUIPO DE CHEFS DE CULINARY A CARGO DEL CÓCTEL





EL EQUIPO PERIODISTAS ESPECIALIZADAS DE GUÍA COMINO. (DE IZQ) LORETO GATICA, PILAR HURTADO, CONSUELO GOEPFINGER, ALEJANDRA HALES, DISEÑADORA BIANCA SARTORI Y RAQUEL TELIAS



TRABAJAMOS JUNTO FUNDACIÓN MILA Y CON PERSONAS CON DISCAPACIDAD VISUAL. PINTANDO EL CASTILLO FORESTAL Y DONANDO NUESTRAS VENTAS EL DÍA DEL LANZAMIENTO

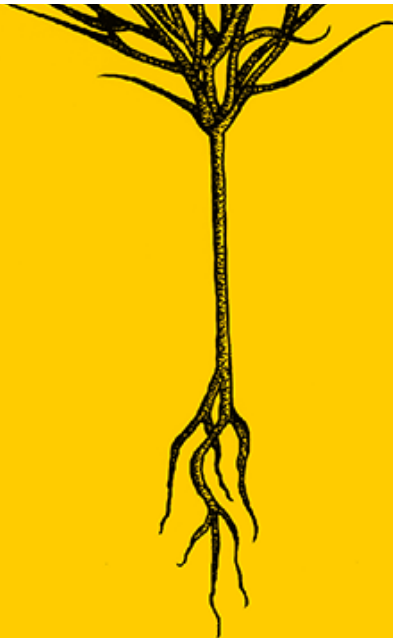


MARCAS PRESENTES





MEDIOS



Paula.



elmostrador



MUJER

laSegunda



América
economía

EL LIBERO



Guía
HORECA

ED



Chile

LT MásDeco



revista **placeres**
Ingredientes frescos para vivir mejor

SOCIALES

La cerveza Hoegaarden refrescó a todo el público en el Castillo Forestal

La premiada cerveza Hoegaarden, de trigo y origen belga, estuvo presente en el lanzamiento de la guía gastronómica "Comino" para refrescar a todo público presente. Este libro bilingüe nació para orientar a quienes quieren salir a comer en la capital. Bajo el slogan "Para cada ocasión existe un lugar" el equipo estructuró la guía de forma original en 20 capítulos, tales como: Te quiero verde, Al abordaje, Yo invito, Caja de Pandora, Terrazas, entre otras.

REVISTA PLACERES

pocas palabras / cerveza

EL EQUIPO DE COMINO HABLA DE SU GUÍA

"PELAMOS Y LE PUSIMOS POROTOS A SANTIAGO"

Juntarse a pelar porotos granados en el verano es una costumbre. Copuchar mientras se hace también. A tres meses lanzada la guía Comino en Santiago, reunimos a Alejandra Hales, gestora y dueña del proyecto, Loreto Gatica y Consuelo Goeppinger, todas periodistas gastronómicas convocadas por la cuarta del equipo, Raquel Telías, para pelar y premiar con porotos lo hecho y lo que viene en Santiago para este 2018.

Por Raquel Telías fotografía Daniel Ojeda

¿Qué porotos le anotan a Comino?

Consuelo Goeppinger (CG). Que no había una guía de este estilo, con todos estos buenos restaurantes, muchos nuestros favoritos pero para todos los gustos y bolsillos. Además con muy buenas reseñas, cortas, completas y sintetizadas.

Loreto Gatica (LG). Que soluciona un tema país. Todo el mundo pregunta dónde ir y depende de qué se quiera, entonces se responde solito porque están todas las variantes de situaciones. Alejandra Hales (AH). Se gana porotos porque logramos juntar a más de 250 restaurantes sin que ninguno pague para estar dentro. Hicimos una curaduría como periodistas especializadas de una imparcialidad tremenda, tomando 15 comunas y cada lugar llevado a situaciones particulares que siempre están presentes.

¿Qué le faltó a la guía?

LG. Más rutas. Independencia, Matía. Puntos que van a dar de qué hablar pronto.

AH. Cocinas de trasnoche porque todo cierra temprano, claro que eso le falta a la ciudad. Lugares más entretenidos, donde uno pueda hacer más cosas, comer y bailar o jugar.

CG. Más cosas para ir con niños. Si bien está el icono que marca algunos con esa característica, hay lugares que son temáticos para ellos y es una necesidad de muchos.

¿Qué local lamentan que haya cerrado y que está dentro de la guía?

LG. Casa Alma, que lo teníamos adentro pero cerró antes. También el adios del Carrusel.

CG. La Comedoría, que acaba de pasar y es una mega pérdida.

¿Qué viene que no alcanzó a entrar?

Todas juntas. ¡JOKIMA!

AH. El próximo bar de Kurt Schmidt, que va a usar productos locales, cocina de fuego, charcutería propia, el gin que está haciendo la Chabi Cádiz. También van a tener platos de chefs invitados en la carta, rotándose cada tres meses. Eso es súper choro.

CG. El vietnamita de Gaetán (Le Bistrot) que es en Lastarria. LG. Y lo nuevo de Rolando Ortega (Salvador Cocina y Café).

¿Qué pasará gastronómicamente este 2018?

CG. Santiago ya explotó y este año se viene con cultiva, harta apertura de buenas referencias, más cocinas diferentes de pulses y de la misma chilena repensada.

Ale. Yo creo que se van a abrir propuestas más sencillas pero más lujitos. Locales chicos de jóvenes, pero cosas buenas.

¿Qué debiese desaparecer de los restaurantes este año?

LG. El menú degustación. Hay algunos que lo requieren pero no tan largos por favor. Y no con un vino por plato que al final deja curada y no se sigue el rollo de la comida.

AH. El pitare, pulpo, salmón. Que se la jueguen por lo propio y no solo por lo que busca el cliente.

CG. Y el atún fuera. Ocupemos pescados locales. También menos productos por plato. Y más ojo en los vinos, hay muchos que se amarran con marcas, parten con la botella más baja y no tiene nada que ver con la propuesta de cocina.

¿Qué agradecen que se haya abierto?

AH. La Calma. No había ningún lugar así y sin pretensiones, puro mar.

¿Hay que tener esta guía?

Todas. Definitivamente sí.

“No había una guía de este estilo, con todos estos buenos restaurantes, muchos nuestros favoritos pero para todos los gustos y bolsillos”

REVISTA PLATOS Y COPAS

LIBROS

¿Dónde salimos a comer hoy?



Créditos foto: Matías Gálvez

LIBROS

LOS IMPERDIBLES SEGÚN ALE HALES

► BORAGÓ:

Hay que partir por este restaurante, ya que el chef Rodolfo Guzmán "ha hecho cosas increíbles, además de posicionar nuestra gastronomía a nivel internacional. Es impresionante ver cómo profundiza en los alimentos, en la historia y la conexión del pasado, presente y futuro".

► DE PATIO:

"Un restaurante emergente que tiene identidad, donde Benjamin Napp apuesta por un equipo joven que ha sorprendido con preparaciones increíbles".

► LA CALMA:

"Gabriel Layera y su equipo muestra un restaurante que en Santiago y en Chile, que está lleno de restaurantes de pescados y mariscos, pero cuesta encontrar preparaciones que lleguen en el punto de cocción perfecto o que haya un cuidado por el producto".

► LA POPULAR:

Este emprendimiento que nació como un simple carrito que vendía pan y desayunos, terminó convirtiéndose en un local donde, según cuenta Alejandra, se venden productos de muy buena calidad que sorprenden a cada una de las personas que lo visita.

► BQ:

Este restaurante también marca tendencia con sus preparaciones vegetarianas y veganas. Un espacio bonito, estético, que cuenta con cosas muy buenas y entretenidas en su menú, tales como croquetas de lentejas, curry y pollos de granja, entre otros. Si bien se especializa en comida vegetariana, el restaurante también ofrece procelinas, pero siempre manteniendo una gama de productos e ingredientes no industrializados.

► BARRIO FRANKLIN:

Posicionado como un nuevo polo gastronómico con lugares como La Comedoría y la Casona Isidora, cuentan con platos exquisitos, apuestas increíbles y a un precio accesible para todos los bolsillos.



Crédito fotos: Christiana Arzuaga (4, 7) - Montaña Ocham (5, 6) - Matías Gálvez (1, 2, 8)

Comino, la guía gastronómica bilingüe sobre Santiago

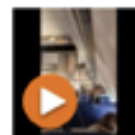
por AGENDA PAÍS 2030

19 noviembre, 2017

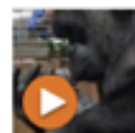


El proyecto nació de la necesidad de orientar a quienes quieren salir a comer en la capital, dependiendo de la ocasión, precio, compañía, etc., y fue concebido y liderado por la literata, periodista gastronómica y docente Alejandra Hales.

Videos



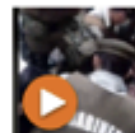
[VI
des
for
un



[VI
en
a s



[VI
Col
fun
su



[VI
det
jóv
en

Más Noticias

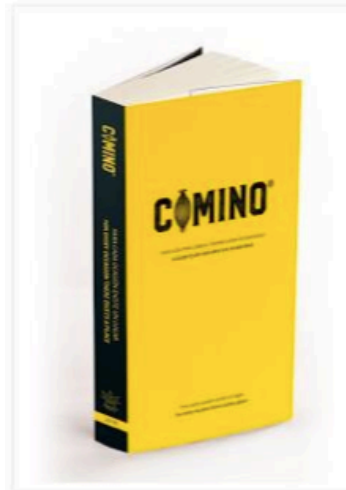
SABORES Y MÁS



16 NOVIEMBRE 2017
POR LA CRONISTA
ALEJANDRA MULET

16 noviembre 2017

COMINO, la Guía gastronómica bilingüe



En un evento realizado en el Castillo Forestal, se presentó la primera guía bilingüe de restaurantes de Santiago.

Durante un año, nuestra querida amiga cronista gastronómica Alejandra Hales, junto a su equipo conformado por las periodistas gastronómicas Loreto Gatica, Consuelo Goeppinger y Raquel Telías, y la editora Pilar Hurtado, recorrieron los establecimientos de la capital y seleccionaron bajo cuidadosos criterios 255 de ellos para incluirlos en esta guía -única en el mercado- que permitirá a chilenos y extranjeros a tomar la mejor decisión respecto de a dónde ir a comer, acorde a las distintas situaciones. Su diseño, a cargo de Bianca Sartori, lúdico y diferente, se complementa con atractivas fotos producidas exclusivamente para la guía por Maritza Cafatti, Cristina Ananías y Matías Gálvez.

Bajo el slogan "Para cada ocasión existe un lugar" el equipo estructuró la guía de forma original en 20 capítulos, tales como: Te quiero verde, Al abordaje, Yo invito, Caja de Pandora, Terrazas, Corazón de Melón, Hagamos un trato, Vino divino,

Marca registrada, Aliño completo, Fuentes de Soda, Vintage, Vida de hoteles, entre otras, y Paseos con sabor, esta última compuesta por tres ejes patrimoniales para comer y pasear por la ciudad. ¿El resultado? 352 páginas para gozar en 15 comunas de la ciudad con tentadoras notas periodísticas, más un glosario con los exponentes más relevantes de nuestra gastronomía y bebida. La guía no olvida informar a sus lectores si es que en cada local hay ciclistero, estacionamiento, si es pet friendly, si hay mudador o considera platos para veggies, etc.



INSCRIBIRSE AHORA

← Atrás

Guía completa

Gastronomía

Tragos

Cocina con Cuento

Panoramas

Playlists de Spotify

Series

Crítica de TV

#GPSLibero / Gastronomía

Esta sección es presentada por Quotidien Bistro



Comino, una nueva guía bilingüe del comer/beber capitalino

En cada sección, sin ausencia de ingenio y dosis de humor, se van ubicando los 255 establecimientos que esta publicación reseña en sus más de 300 páginas.

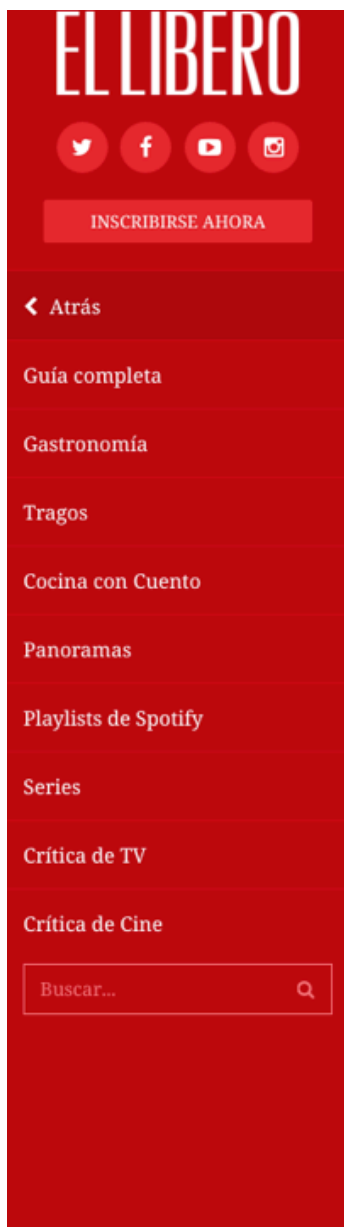
Publicado el 23.11.2017

Comparte:



EL LIBERO

23 NOVIEMBRE 2017
POR RODRIGO
MARTINEZ
PERIODISTA
GASTRONÓMICO



Rodrigo Martínez

Bajo la dirección de la docente y periodista **Alejandra Hales** (Culinary) y la edición de **Pilar Hurtado** (La Comensala en revista Mujer), se conformó una verdadero *dream team* de cronista culinarias compuesto por **Loreto Gatica** (Finde, la CAV y Jigger), **Consuelo Goepfinger** (Paula, Sky Airlines y www.vivirparacomer.cl) y **Raquel Telias** (Placeres, Ed), grupo de chicas supergolosas y gozadoras que además de buen gusto tienen una pluma precisa. Así nació **Comino**, una guía bilingüe que abarca comedores de capitán a paje. Y aunque no es necesariamente la primera guía bilingüe de restaurantes capitalinos que se ha editado, sí es la más completa, la que ha recorrido más barrios y estilos y la que tiene los datos más actualizados. Datos probados y aprobados por los paladares y la experiencia de las reporteras y el grupo editorial a cargo de esta publicación. Más manos femeninas de este *girl power* culinario: El diseño es de **Bianca Sartori** (Guía Dónde, Del blog a la Mesa y 40 grados) y las fotografías de **Cristina Ananías** y **Maritza Caffati**.

En cada sección, sin ausencia de ingenio y dosis de humor, se van ubicando los 255 establecimientos que esta publicación reseña en sus más de 300 páginas. Agrupados en capítulos como **Corazón de Melón** (para citas románticas), **En Patota** (queda claro ¿no?), **Hagamos un Trato** (cenas de negocios), **Al Abordaje** (sabores del mar), **Marca Registrada** (cocina de autor), **Verde que te quiero verde** (para vegetarianos, veganos y flexitarianos), entre una lista de 20 categorías donde también figuran con gracia y acierto restaurantes de fuste y renombre en las secciones **Aliño completo** (sabores locales), **Fuentes de Soda**, **Yo invito** (buena relación precio-calidad), **Vuelta al Mundo**, bares, cafeterías, comedores vintage y un apartado de barrios y su variopinta oferta comestible como Franklin, Santiago poniente, además de un necesario glosario de terminología gastronómica relacionada al comer nacional.

Como apuntan ya desde la portada, hay opciones para cada cual y “para cada ocasión existe un lugar”. En cada sección se disponen los comedores con un criterio de diseño, sin jerarquías, así que no busquen ni justificaciones ni rankings en el ordenamiento de las páginas.

Si hay uno mejor que otro, nos importa un **Comino**, porque los datos son (para usar otro chilenuismo) una colección de sandías caladas.

Comino. Varios autores. Editorial Nalca. 352 páginas. Disponible en librerías como Bros y Qué Leo. Precio de referencia: \$19.990. Más información en www.comino.cl.

Noticias

Aliadas de Marca Chile son reconocidas en los Óscar de la gastronomía chilena por su guía bilingüe

Lunes, abril 9, 2018

Comino fue distinguida como la mejor publicación del área.



Borderio fue la sede de la nueva edición de los premios del Círculo de Cronistas Gastronómicos 2018, asociación compuesta por más de 20 periodistas, sommeliers y especialistas del área, que todos los años escoge los mejores restaurantes, chefs y proyectos enológicos del año.

La recién estrenada Guía Comino, de las periodistas gastronómicas Loreto Gatica, Consuelo Goeppinger, Alejandra Hales y Raquel Telías, que a través del Grupo Quales Consultores suscribieron una alianza con Imagen de Chile para dar a conocer la riqueza y variedad de la cocina capitalina; obtuvo el premio a la "Mejor Publicación" del año al reunir más de 250 destacados locales de más de 10 comunas de Santiago.

El impreso considera un mapeo gastronómico y de lugares para desayunar, salir con amigos o de alta cocina, entre otros, además de heladerías, bares, comedores de mantel largo, picadas y rutas por barrios como Franklin y Yungay; incluyendo información como precio promedio por persona, dirección, teléfono y horarios, que definen un sabroso Santiago.

ARCHIVOS

[2017](#)
[2016](#)
[2015](#)
[2014](#)

CATEGORÍAS

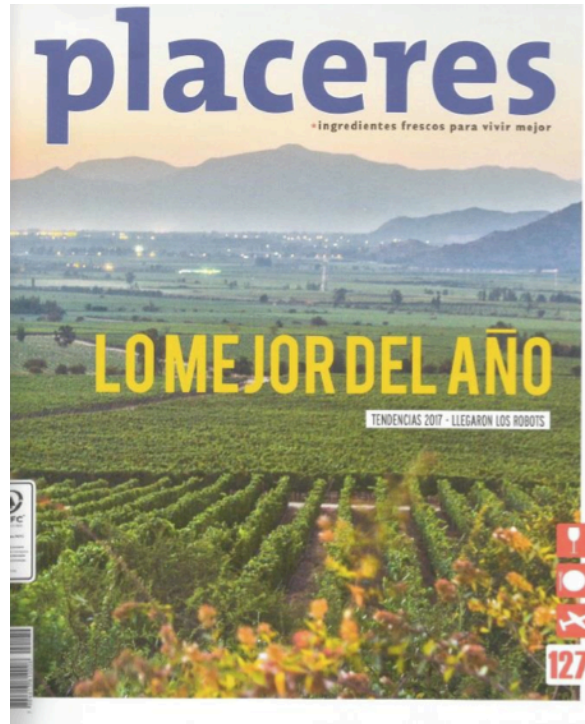
- 1 - Imagen de Chile
- 2 - ChileGlobal
- 3 - Cultura
- 4 - Exportaciones
- 5 - Gente
- 6 - Gobernabilidad
- 7 - Inversiones
- 8 - Turismo

Manual de marca

Conoce más sobre los lineamientos de la marca país Chile.

Descarga la app
#DescargaChile

REVISTA PLACERES



DICIEMBRE 2017
SECCIÓN: PLACERES
DE VER



placeres de ver

COMINO, LA GUÍA

Cuando la periodista gastronómica Alejandra Hales se prometió hacer una guía de restaurantes de Santiago, nada pudo sacárselo de la cabeza. Reunió a tres especialistas para el proyecto: Loreto Gatica, periodista de Finde de La Tercera; Consuelo Goeppinger, creadora del sitio Vivir Para Comer y a nuestra editora gastronómica Raquel Telias para hacer el poderoso plan. Una guía en español e inglés que recorriera todo tipo de buenas mesas de la capital, llegando a juntar más 250 locales, divididos en divertidas y útiles categorías: negocios, amorosos, de autor, verdes, bares, amigos, las BBB, entre otros, cada uno con llamativos títulos. Se unió luego la otra destacada periodista del rubro Pilar Hurtado y entre las cinco dieron a luz "Comino, una guía para comer y pasarla bien en Santiago". El libro es único y preciso, con recomendaciones cercanas, palabras justas y un toque de humor. Además, y como gran diferenciador, la edición es de altísima calidad, con excelentes fotos inéditas, buen material y tamaño más un bello y moderno diseño. Nos alegramos por el trabajo y porque nuestra capital tenga un libro así que, por lo demás, es un estupendo regalo para las fiestas, sobre todo para ese ser que siempre pregunta dónde ir. Aquí, señores, están todas las respuestas. **En Librerías.**



GASTRONOMÍA

Por Carlos Reyes

GUÍA COMINO: DE LA MESA AL PAPEL

Un nombre raro y una selección de 255 lugares para comer en 15 comunas de Santiago conforman un grato mapa de navegación entre un mar de opciones de la gastronomía citadina.

Comino se llama la última guía de restaurantes de Santiago, aunque no queda claro por qué. ¿Por la especia que cruza nuestra sazón nacional? ¿Porque de tanto insistirle con datos a su gestora —Alejandra Hales— le importó un comino seguir dándole y mejor los mandó al papel? Con el libro impreso, da un poco igual y, en el mejor de los casos, un nombre raro puede llegar a ser un hit. De amarillo potente, su portada invita a una pasada gastronómica por lo que está ocurriendo en la ciudad hoy.

Lo cierto es que hace rato no aparecía una publicación bilingüe de este estilo, lo que habla de su vocación en pro del turista. Tampoco una tan extensa: 352 páginas que reúnen 255 opciones para ir a comer, repartidas en 15 comunas, gracias al trabajo de un equipo de periodistas —Loreto



Disponible
en librerías.
Precio de
referencia:
\$ 19.900.

Gatica, Consuelo Goeppinger y Raquel Telías— especialistas en peinar con estilo una gran variedad de rincones comestibles. Eso se demuestra en cada página, con textos que extraen lo esencial de cada sitio, sumado a un trabajo fotográfico y de diseño tan actual como tentador. Comino da cuenta de la babel al plato en que se ha convertido la capital. Sus 20 segmentos son percepciones hijas de los tiempos que corren. Eso se nota, sobre todo, en el segmento que abre su listado: vegetarianos y afines, con la variante flexitariana como hito ondere. A eso se suman otras asociaciones a bares, terrazas, sand-

wiches; también comidas para enamorados, para cerrar negocios, comedores de hoteles, para ir en grupos, o las ubicadas fuera del circuito habitual —Santiago, Providencia, Las Condes, Vitacura—, entre otras opciones bien acotadas. Se trata de las ocasiones de consumo más recurrentes para el visitante, para el foodie busquilla, o para quien busca enterarse de una buena vez de la oferta capitalina. Un producto ante todo útil, diverso, regalable, con información llamativa, como hitos en medio de un mar de alternativas culinarias. Ahí es donde una pequeña ayuda puede salvar una comida completa. [\[QP\]](#)



ALEJANDRA HALES JUNTO A LAS PERIODISTAS GASTRONÓMICAS LORETO GATICA, CONSUELO GOEPPINGER Y RAQUEL TELÍAS, Y LA EDITORA PILAR HURTADO, SELECCIONARON 255 ESTABLECIMIENTOS DE LA CAPITAL PARA INCLUIRLOS EN ESTA GUÍA QUE PERMITIRÁ TOMAR LA MEJOR DECISIÓN RESPECTO DE A DÓNDE IRA COMER, ACORDE A LAS DISTINTAS SITUACIONES.

● DISPONIBLE EN LAS PRINCIPALES LIBRERÍAS DEL PAÍS ● @GUÍACOMINO

REVISTA MASDECO, DIARIO LA TERCERA

REVISTA PAULA

DICIEMBRE 2017
RECOMENDACIONES
DE PAULA MINTE

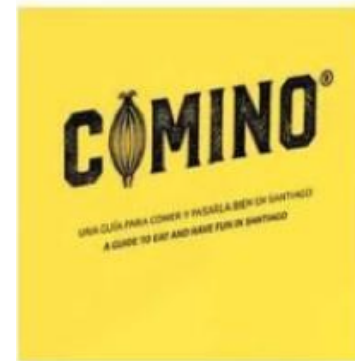
Catrina



Con comida típica mexicana, donde hacen todas sus tortillas y sus productos. Primero me tomé unas horchatas, luego chilaquiles pasilla (\$ 5.500) y unos tacos pastor, deliciosos (\$ 6.000). Alonso de Córdova 4073. Vitacura*.

DIARIO HOYxHOY

03 ENERO 2018
Sección de Libros



Comino: una guía para cada ocasión

La cronista gastronómica Alejandra Hales es la autora del libro **Comino** (Editorial Nalca), que expone una guía de 255 lugares donde chilenos y extranjeros pueden ir a comer lo mejor de la capital bajo diferentes situaciones. Bajo el eslogan "Para cada ocasión existe un lugar" el equipo estructuró el libro en 20 capítulos como Te quiero verde, Caja de Pandora, Terrazas, Vino divino, Fuentes de soda, Vintage, entre otras. La guía culinaria recomienda lugares de 15 comunas de

Santiago, además indica si los lugares cuentan con estacionamiento o mudador. Igualmente incluye un glosario de los actores de la gastronomía y bebida nacional.

DIARIO LA SEGUNDA

laSegunda

3 DE MARZO 2018

Mira La Segunda sábado 3 marzo 2018

Alejandra Hales, autora del libro:
“Comino” es una guía gastronómica basada en necesidades humanas

La periodista creó la primera guía bilingüe para orientar a los comensales santiaguinos con más de 250 lugares.

Por Carolina Méndez

A mediados de noviembre de 2016, Alejandra Hales (35) visitó la librería Feria Chilena del Libro, que está cerca de su casa en Isidora Goyenechea. “Buscaba un libro de sociología y conversando con la jefa de tienda nació la idea de escribir un libro con lugares gastronómicos de la capital. Una guía de restaurantes, cafés y bares bilingüe, porque no había”, cuenta la periodista gastronómica con magister en Periodismo de la Universidad Adolfo Ibáñez, diplomada en Gestión de Marketing en la Universidad de Chile y en Gestión de Calidad en hotelería, turismo y servicios del Instituto Internacional Culinary (en Santiago).

“Comino” (editorial Nalca) también fue alentado por los constantes mensajes que Alejandra recibía de sus amigos que nos siempre estaban invadiendo su WhatsApp preguntándole dónde comer en Santiago. “Me enviaban muchísimas preguntas como: ¿dónde ir con la familia, dónde sacar a comer a un grupo de empresarios extranjeros, o para que les recomendará algún local, pues no saben qué comer”, recuerda la periodista, quien es académica en Culinary y miembro del Círculo de Cronistas Gastronómicos y del Vaso de Chile.

Esta guía, con 352 páginas, 255 lugares (de 15 comunas) y 26 categorías, tardó poco más de un año en estar terminada. “Trabajamos con un equipo donde somos cinco periodistas gastronómicas, partimos con más de 500 lugares y ajustamos la lista hasta llegar a los seleccionados”, comenta sobre “Comino”, que especifica a los lectores si en cada local hay un bicicletero, estacionamiento, si es un *pet-friendly* o si hay mudador en sus baños.

Y agrega: “Hasta último momento no sabíamos qué lugar podía entrar o salir del libro. Si abría un lugar nuevo, se asignaba presupuesto y alguien del equipo probaba la carta para evaluarlo”, cuenta sobre esta guía de comida chilena, estadounidense, italiana, española, china, coreana, japonesa, árabe y tailandesa, entre otras.

Aclara que no es la primera guía de restaurantes en Chile, pero sí la primera bilingüe centrada en lugares para distintas ocasiones. “Es verdad que estamos saturados de información, pero ‘Comino’ es una guía gastronómica basada en necesidades humanas. Donde se pueden encontrar ideas para, por ejemplo: ¿dónde voy para mi aniversario?, ¿dónde llevo a un grupo de inversionistas a una reunión de trabajo?”, dice la cronista, quien ha sido coautora, junto a la periodista Pilar Hurtado, de los libros “Tastación Central, Ayer y Hoy” y “Nuestras Pícaras de Carretera”.

Esta guía, explica, también procuró entregar un lenguaje sencillo y fácil de usar para hacer más simple la búsqueda. Todos los establecimientos cuentan con una ficha técnica que indica dirección y comuna, teléfono de contacto, web o red social, horario y precio promedio por persona. “Además, al final del libro hay un glosario con terminología de productos, preparaciones y bebidas típicas que se citan en la guía”, aclara.

—¿Cómo se realizó la selección de lugares gastronómicos?

—Lo mejor es que ningún restaurante pagó por estar en las páginas y la selección fue completamente imparcial. Fue un trabajo minucioso recorriendo la ciudad para buscar las mejores propuestas. “Comino” quiso acortar el tiempo de acción, muchas veces demoras en tomar la decisión sobre a qué lugar ir, y comienzan las búsquedas en las redes sociales e Internet se abre un mundo de información.

—¿Después de confeccionar esta guía, cómo evalúa la oferta gastronómica en Santiago?

—Ha crecido muchísimo en los últimos cinco años. Se están abriendo pica-das de cocinas colombianas y venezolanas en Franklin. En las cafeterías salimos del clásico cortado a distintos métodos de preparación donde está el barista, especialista en preparar café. También hay lugares donde vivir una experiencia gringa, donde comer el clásico *carrot cake*. También podemos escapar de la clásica comida china encontrando lugares que preparan su propio té, que cosechan sus propias verduras y las hierbas que se comen en China.

—¿Quién crees que finalmente elige dónde comer, hombres o mujeres?

—(ríe) Es relativo, lo que sí puedo asegurar es que el hombre se tarda menos en escoger un plato. Muchas veces ellos ni miran la carta, le preguntan al garçon qué les recomienda y se quedan con alguna opción. Las mujeres revisamos de atrás para delante la carta como una revista y pedimos más tiempo para verla. Lo mejor es escuchar cuando ella dice: “Me gustó más tu plato que el mío” y se come la mitad del plato de él.

Lo mejor es que ningún restaurante pagó por estar en las páginas y la selección fue completamente imparcial.”

RADIO

ZERO 97.7

PROGRAMA
SANTIAGO ADICTO.
RODRIGO
GUENDELMAN



TELE13
RADIO
103.3FM

PROGRAMA NUEVA
MENTE
FRANCISCO
ARAVENA

INFINITA

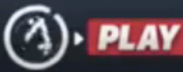
PROGRAMA
NON STOP
GABRIELA
VALENZUELA

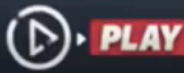
ZERO 97.7

PROGRAMA
LA BUENA VIDA
MARIA GRACIA
SUBERCASEAUX

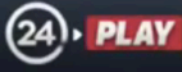
TVN ON LINE



 GANA LA GUÍA "COMINO"
¿CUÁL ES TU RESTAURANT FAVORITO EN SANTIAGO?

 GANA LA GUÍA "COMINO"
¿CUÁL ES TU RESTAURANT FAVORITO EN SANTIAGO?



 GANA LA GUÍA "COMINO"
¿CUÁL ES TU RESTAURANT FAVORITO EN SANTIAGO?



CNN - Chile

07 de diciembre de 2017

Sección: CNN Gourmet



<http://www.quepasa.cl/articulo/guia-del-ocio/2017/12/guia-comino-de-la-mesa-al-papel.shtml/>

<http://www.revistamujer.cl/2017/11/22/01/contenido/la-cerveza-hoegaarden-refresco-a-todo-el-publico-en-el-castillo-forestal.shtml/>

<https://www.elmostrador.cl/agenda-pais/vida-en-linea/2017/11/19/comino-la-guia-gastronomica-bilingue-sobre-santiago/>

<https://lifestyle.americaeconomia.com/articulos/comino-la-guia-gourmet-que-lo-tiene-todo>

<http://fudis.cl/libros-tv/comino-una-guia-para-darle-un-gusto-al-paladar/>

<http://www.vivirparacomer.cl/2017/11/20/guia-comino/>

<https://www.wip.cl/noticias/industria-del-vino/entrevistas-industria-del-vino/comino-nueva-guia-gastronomica-bilingue/>

<http://www.paula.cl/gastronomia/guia-comino/>

<https://ellibero.cl/tiempo-libre/comino-una-nueva-guia-bilingue-del-comerbeber-capitalino/>

<http://blog.hellowine.cl/comino-guia-gastronomica-bilingue/>



NUESTROS FANS





guerraaguiar 3min

Para los amantes de la comida, no se pueden perder @guiacomino



La You Yuan

pequeña puerta china "Bueno, chao!" saluda pero invita a descubrir esta ciudad de gran encanto, como la magia de sus climas. El gran ambiente en las esquinas, una juliana, crujiente de pan, freidora; según explican, los platos que llegan hervidos en salsa roja y picante, que se comen con arroz y chupitos, hasta la última. En su punto, ingredientes de China, se preparan y cocinan en salsa roja, se comen con arroz, fideos y pan. Hay platos de cerdo, pollo, resaca y pollo. Hay platos de cerdo, pollo, resaca y pollo. Hay platos de cerdo, pollo, resaca y pollo.

La Esplanada 370, Santiago | www.paseos.com | +56 2 2669 1095
Mar: Do/Sa 12:00 - 16:00 - 16:00 - 22:00 | Ticket promedio CLP 10.000/12.000

Arrolladas El Llano

primero que verás al entrar es esta refacción popular en una cocina con toques chinos que se cocinan de la mejor manera. Aquí puedes elegir pollo, cerdo, resaca y pollo. Hay platos de cerdo, pollo, resaca y pollo. Hay platos de cerdo, pollo, resaca y pollo. Hay platos de cerdo, pollo, resaca y pollo.

La Esplanada 370, Santiago | +56 2 2669 1095 | Mar/Sa 12:00 - 16:00 | Do/Sa 12:00 - 22:00 | Ticket promedio CLP 10.000/12.000

061



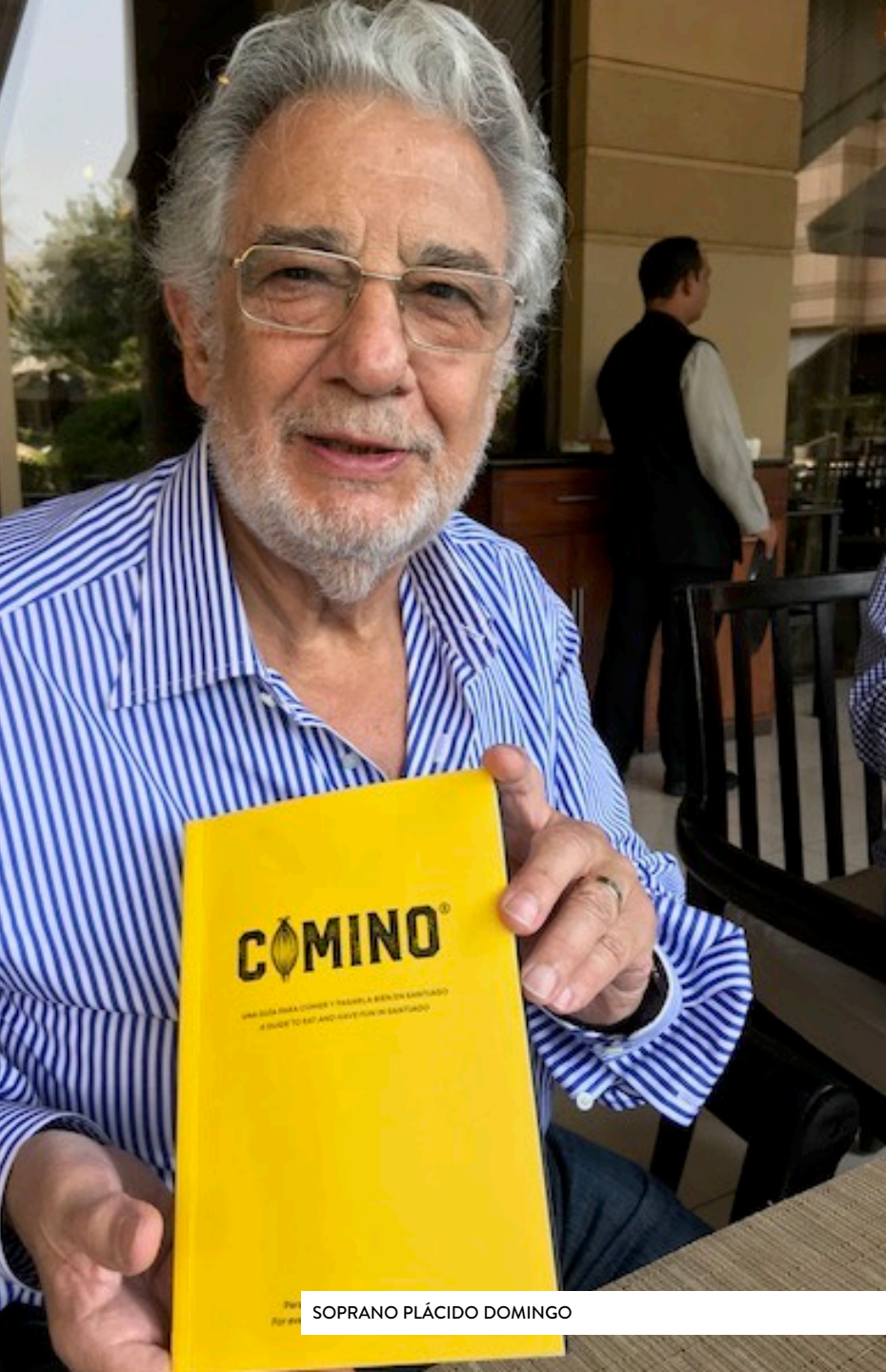
montsepazcastro 17min



COMINO®
UNA GUÍA PARA COMER Y PASARLA BIEN EN SANTIAGO
A GUIDE TO EAT AND HAVE FUN IN SANTIAGO

Mejor regalo navideño
@guiacomino

Para cada ocasión existe un lugar
For every occasion there exists a place



SOPRANO PLÁCIDO DOMINGO

Con la @estermusa ❤️ empezamos por...

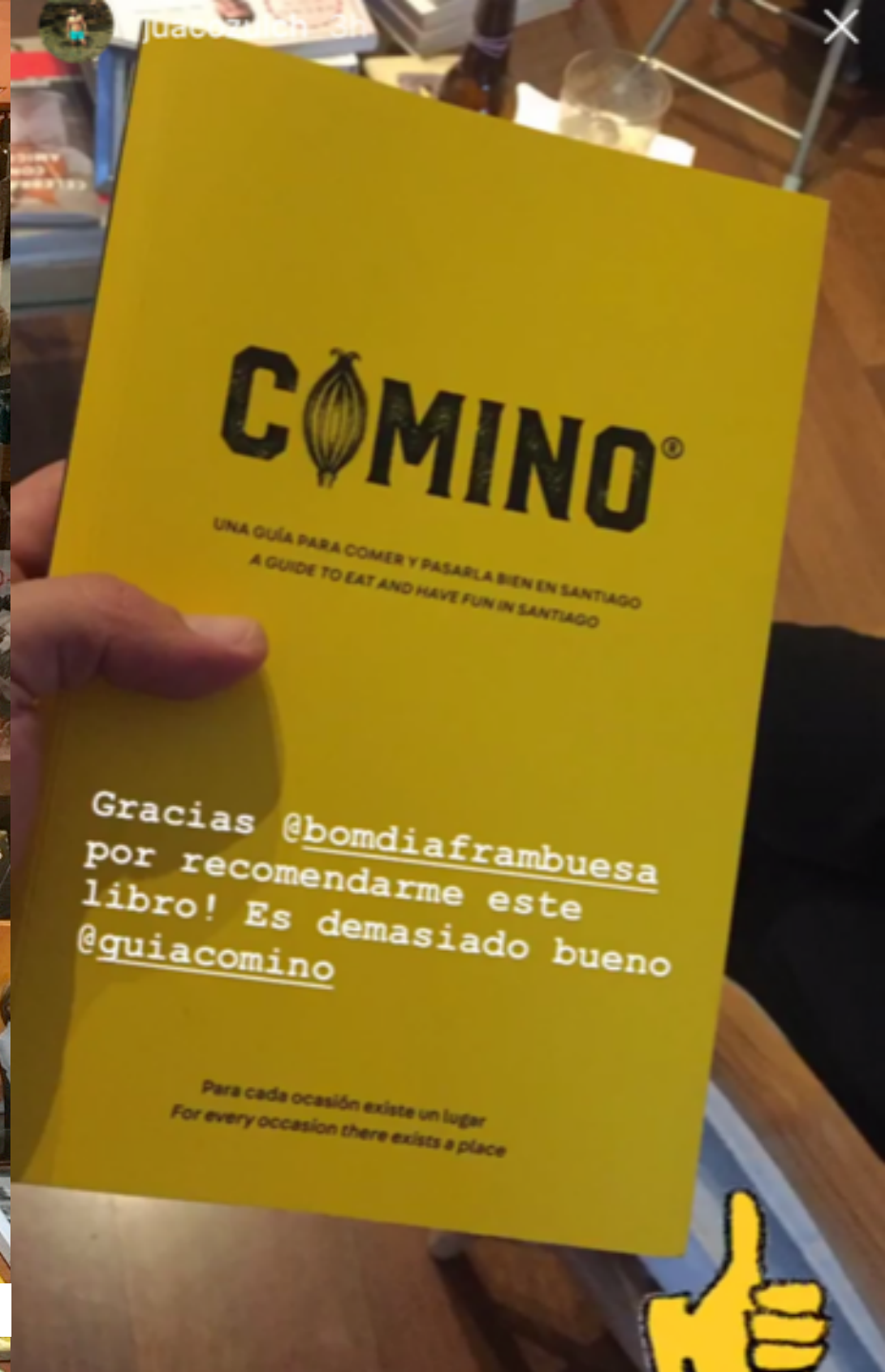


@latascadealtamar !

Gracias x sus mensajes, @guiacomino !



VITRINA DE LIBRERÍAS ANTARTICA POR ESTAR ENTRE LOS MÁS VENDIDOS





mamichave.cl 5h

Situación actual: solo
quiero estar en mi lugar
favorito y ver algún
panorama rico para el
finde con la @guiacomino



📍 EL MEJOR LUGAR DEL MUNDO 📍



elicumsille 18h



COMINO®

UNA GUÍA PARA COMER Y PASARLA BIEN EN SANTIAGO
A GUIDE TO EAT AND HAVE FUN IN SANTIAGO

**Amor eterno a esta guía de
Santiago** ❤️

@guiacomino

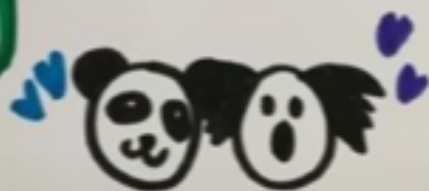
Para cada ocasión existe un lugar
For every occasion there exists a place

ALGUNAS SE LUCIERON AYER CON

#GUIACOMINO 🥰

Febrero 2018

Amor
Es
visitar
TODOS
ESTOS
ME IMPORTA UN
CÓMINO®
LUGARES
Juntas



@CREMA DE ESTRELLAS 🌟



cotinahum 1min

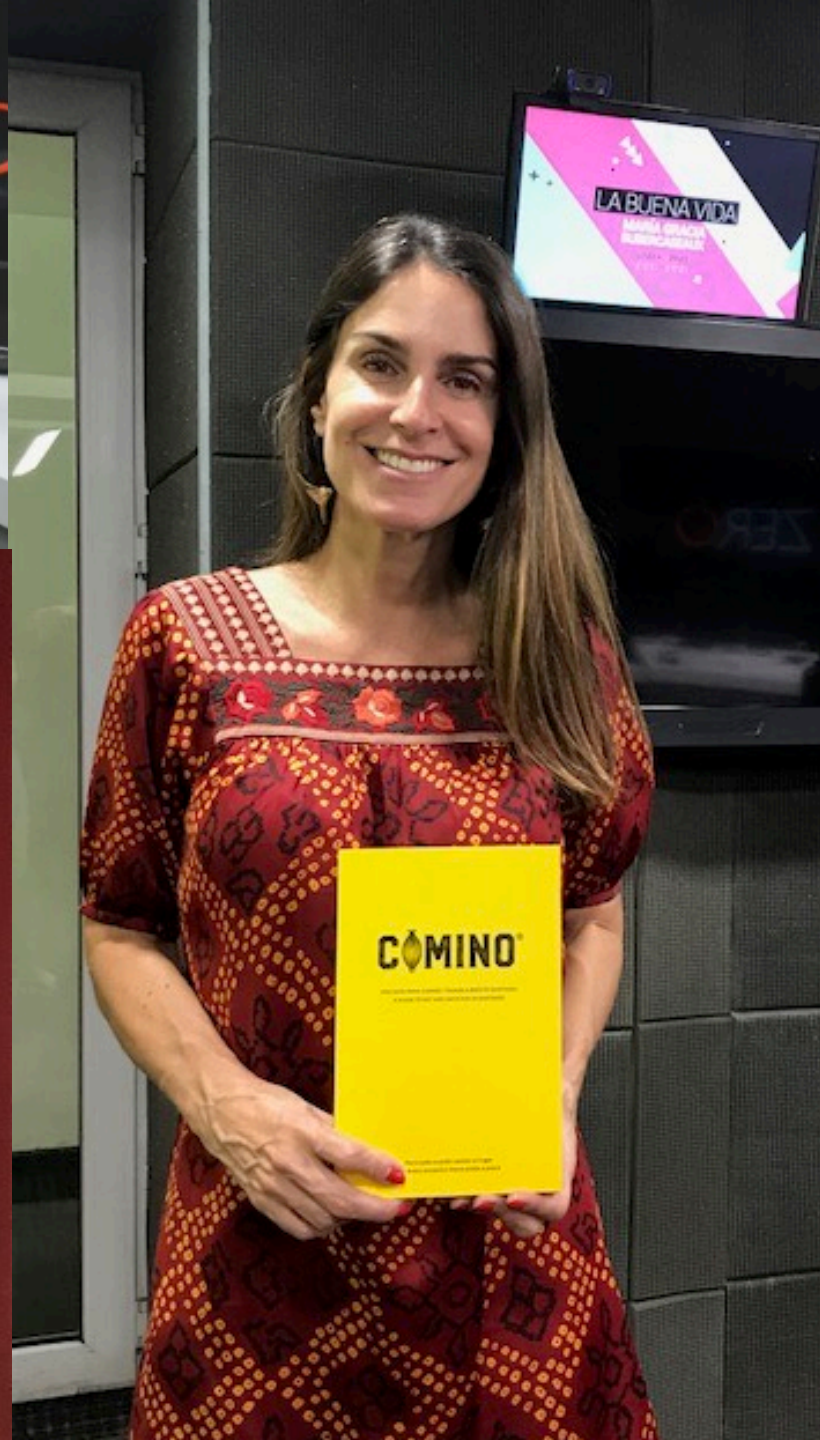
@verdesazonhmm

VERDE SAZÓN



CÓMINO®

@guiacomino





¿Dónde encontrar a COMINO?



MEJORES LIBRERIAS DEL PAIS

Nos encuentras en más de 70 puntos de venta a lo largo de Chile

ANTARTICA
FERIA CHILENA DEL LIBRO
BROS
QUÉ LEO
CONTRAPUNTO
EL GRAN ESCAPE
TRUMAN
ULISES
LOLITA

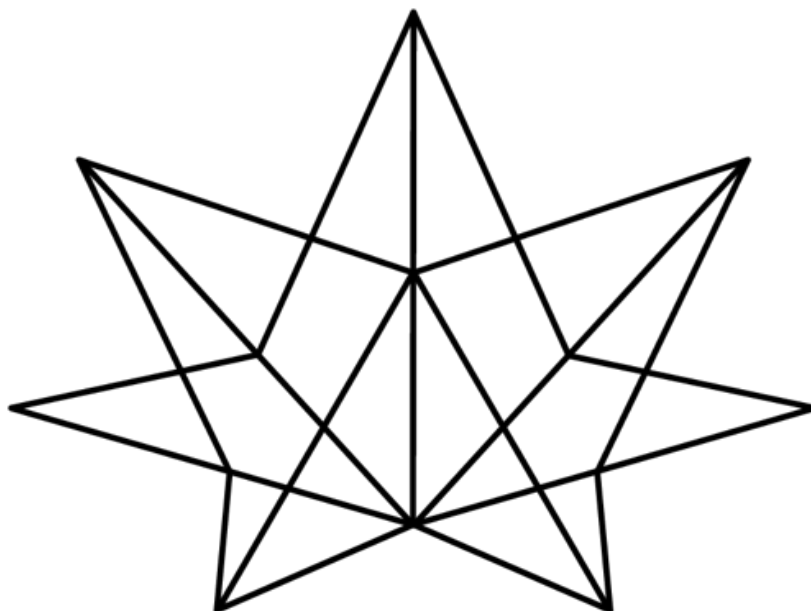
MEJORES TIENDAS

Estamos las más destacadas tiendas especializadas, hoteles, restaurantes y más.

TIENDA NACIONAL	TRAYECTO.CL
ALMAZÁN	VINOLIA
MUNDO DEL VINO	MAILLARD DELI
GIFT SHOP HOTEL RITZ	BRANNCOOKWARE
CARLTON	HOTEL ALAIA
HOTEL MAISON ITALIA	BOCANARIZ
VIÑA VERAMONTE	CREADO EN CHILE
RESTAURANTE EL CAMINO	AEROPUERTO SCL - BRITT SHOP

COMINO

ES UNA PUBLICACIÓN CHILENA INDEPENDIENTE DE:



NALCA
EDITORIAL



CONTACTO

Alejandra Hales

+56.9.6678.3828

alejandra.hales@gmail.com

www.comino.cl

@GUIACOMINO

*Material confidencial. No
reproducir*