

CÓMINO

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



Fue hace un par de años, en 2017, cuando decidimos hacer la primera guía gastronómica bilingüe de Santiago. La razón era simple: no había ninguna, y teníamos claro que, ya entonces, la ciudad merecía que –tenedor y lápiz en mano– saliéramos a recorrerla para dar cuenta de la nueva y vibrante escena de la cocina local.

Solo dos años más tarde, a comienzos de 2019, nos dimos cuenta de que había decenas de nuevos locales que no estaban en la guía y que, desde luego, debían estar. Esto, sumado a la buena recepción de nuestros lectores, fue el motor principal para embarcarnos en la segunda versión de COMINO®.

Más allá del número de restaurantes nuevos en Santiago, la segunda gran sorpresa fue cómo, al mismo tiempo, se amplió la oferta, con decenas de nuevas propuestas –taquerías, barras de ramen, comedores veganos, etcétera– que abrieron para satisfacer los gustos, cada vez más diversos y sofisticados, de más y más comensales.

Este es el resultado del trabajo de nuestro gozador equipo de expertas: casi 300 lugares seleccionados, divididos –como es nuestro sello– en 21 capítulos temáticos, pensados en las necesidades cotidianas y, además, resolver dónde ir en ocasiones especiales. Hablamos de capítulos como “Fuentes de Soda”, donde la nostalgia vive con buenos sándwiches y parroquianos de siempre; o “Marca Registrada”, para estar al día con la escena gastronómica y probar la mano de los chefs que dan que hablar. Pero, por supuesto, aparecieron nuevas categorías, como “Tiendas Especializadas” o “Gran Reserva”, que nos impulsó a ir fuera de Santiago para encontrar las experiencias y los sabores relacionados al vino que marcan tendencia fuera de la capital.

Creemos en el valor de la buena mesa, en que esta siempre es ser mejor cuando es compartida, y COMINO® es nuestra forma de aportar al desarrollo de la cultura gastronómica local.

It was a couple years ago, in 2017, that we decided to create the first bilingual gastronomic guide to Santiago. The reason was simple—there wasn’t one, and we knew that it was worth going out—fork and pen in hand—and scouring the city to take account of the new and vibrant local food scene.

Just two years later, in early 2019, we realized that there were dozens of new locations that did not appear in the guide and that deserved to be there. That, plus the positive feedback from our readers, encouraged us to embark upon the second edition of COMINO®.

In addition to the number of new restaurants in Santiago, the second big surprise was how much the offer had expanded at the same time, with dozens of new proposals—taco shops, ramen bars, vegan restaurants, etc.—that had opened to satisfy the increasingly diverse and sophisticated tastes of more and more diners.

This is the result of the work our food-loving team of experts did to find nearly 300 spots that have been selected and divided into 21 thematic chapters ranging from everyday needs to where to go for special occasions. There are chapters such as “Diners,” where the nostalgia for good sandwiches and loyal regulars is always present, or “Trademarked,” to keep you up to date on the food scene and to try the hand of the chefs everyone is talking about. But, of course, new categories have appeared, such as “Specialized Shops” and “Grand Reserve,” that prompted us to go beyond Santiago to find trend-setting experiences and flavors related to wine outside the capital.

We believe in the value of eating well, and, at the same time, eating well is always better when it’s shared—and COMINO® is our way of contributing to the development of the local gastronomic culture.

TEXTO

La tipografía regular es utilizada para texto en español y la tipografía *itálica o cursiva* para el inglés.

GLOSARIO

Las palabras en **negrita** son terminologías de productos, preparaciones y bebidas típicas que podrás encontrar en la parte final de la guía.

INFO BÁSICA

Todos los establecimientos poseen una ficha técnica que indica dirección y comuna, teléfono de contacto, web o red social, horario y ticket promedio por persona. En horario, el signo (-) equivale a “hasta”, y el marcador de espacio (•) indica “discontinuidad horaria o cierre temporal de la cocina”.
*Los horarios pueden cambiar.

ICONOGRAFÍA

Diseñada para entregarte información útil y relevante de los lugares:

- Amigable para niños responde a: silla para niños, menú de niños y/o juegos.
- Discapacitados responde a: acceso y baño.

ÍNDICE

En el apartado final de la guía se encuentra el índice de todos los establecimientos.

TEXT

Regular font is used for Spanish texts and italic font for English.

GLOSSARY

*Words in **bold** are product terminology, preparations, and typical drinks that you can find at the end of the guide.*

BASIC INFO

All of the locations include a fact sheet indicating the address and municipality, contact number, website or social media, opening hours and average price per person. In hours, the sign (-) means “until,” and the space marker (•) indicates “limited hours or temporary seasonal closing.”

**The hours may vary.*

ICONOGRAPHY

Designed to give you useful and relevant information about each place:

- *Kid Friendly means: High chairs, kids’ menu and/or playground.*
- *Disabled means: Wheelchair accessible and bathroom.*

INDEX

In the final section of the guide there is the index of every establishment.



ESTACIONAMIENTO GRATIS O PAGADO
FREE OR PAID PARKING



BICICLETERO
BIKE PARKING



ABIERTO DOMINGOS
OPEN ON SUNDAYS



OFERTA VEGETARIANA Y/O VEGANA
VEGETARIAN AND/OR VEGAN OFFER



CARTA DE VINOS
WINE LIST



TERRAZA
TERRACE



MUDADOR
BABY CHANGING STATION



AMIGABLE PARA NIÑOS
KID FRIENDLY



ADMITEN MASCOTAS EN TERRAZA
PET FRIENDLY ON THE TERRACE



SALÓN PRIVADO
PRIVATE DINING ROOM



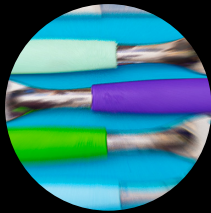
DISCAPACITADOS
DISABLED



DESAYUNO-ALMUERZO
BRUNCH



010-025
AL ABORDAJE
ALL ABOARD



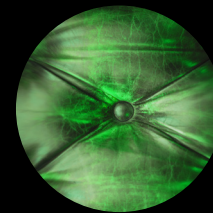
026-039
COMEDOR DIARIO
THE DAILY SPECIAL



040-053
YO INVITO
IT'S ON ME



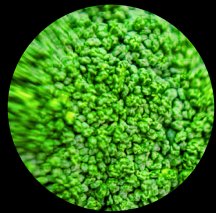
218-231
ALIÑO COMPLETO
LOCAL FLAVORS



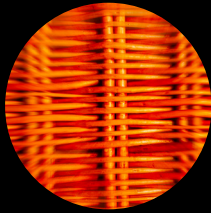
232-243
INTOCABLES
SACRED COWS



244-257
FUENTES DE SODA
DINERS



054-067
VERDE, TE QUIERO
GREEN, I LOVE YOU



068-083
TERRAZAS
TERRACES



084-101
ENTRE PANES Y CERVEZAS
BURGERS & BEER



258-269
HELADERIAS
ICE CREAM SHOPS



270-281
VAMOS AL GRANO
DÉJÂ BREW



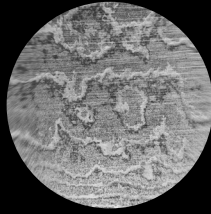
282-291
LOS DE MALL
AT THE MALL



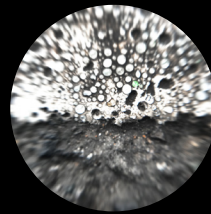
102-123
CORAZÓN DE MELON
MADE FOR ROMANCE



124-153
HAGAMOS UN TRATO
LET'S MAKE A DEAL



154-167
MARCA REGISTRADA
TRADEMARKED



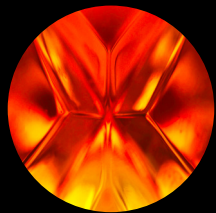
292-311
PASEOS CON SABOR
TASTY TOURS



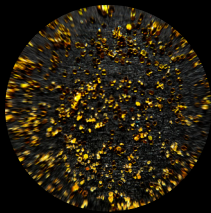
312-335
GRAN RESERVA
GRAND RESERVE



336-351
TIENDAS ESPECIALIZADAS
SPECIALIZED SHOPS



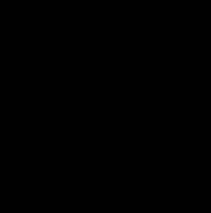
168-181
BARRAS
BARS



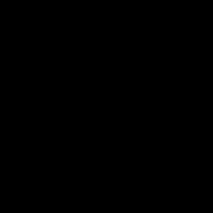
182-197
EN PATOTA
THE CREW



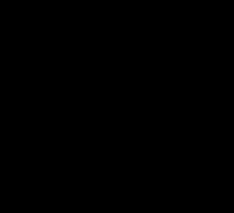
198-217
VUELTA AL MUNDO
AROUND THE WORLD



292-311
PASEOS CON SABOR
TASTY TOURS



312-335
GRAN RESERVA
GRAND RESERVE



336-351
TIENDAS ESPECIALIZADAS
SPECIALIZED SHOPS

AL
ABORDAJE

ALL
ABOARD

De piquero a una cocina submarina que honra nuestras aguas en modo fresco y tradicional, de aquí y allá. Santiago mira al mar y se baña con la potencia de pescados, mariscos y algas chilenas. La red está tirada, agárrese a ella.

Dive into a submarine cuisine that honors our waters in fresh and traditional mode, from near and far. Santiago looks toward the sea and is bathed in the power of Chilean fish, shellfish, and kelps. The net is cast-latch on!



Pescados Capitales

Esta cebichería peruana, que con casi 20 años de trayectoria ya es un clásico en Lima, abrió hace pocos meses en un enorme espacio de dos pisos en Nueva Costanera, y conquistando rápidamente los paladares locales. Sus preparaciones en base a pescados y mariscos frescos se elaboran con técnicas impecables y replican la sazón marina del país vecino, aunque con pícor moderado. La extensa carta cuenta con cebiches clásicos y un aplaudido Tiradito de Pejerreyes. ¿Creaciones propias? Pruebe el Salteado de locos y el Pescado al wok.

Nueva Costanera 3723, Vitacura | +56 22894 1495 | IG: @pescadoscapitaleschile | Lu/Mon - Mi/Wed 12:30-23:30 Ju/Thu - Sá/Sat 12:30-00:00 Do/Sun 12:30-17:00 | Ticket CLP 30.000/USD 42



PESCADOS CAPITALES

EST. 2001
LIMA - PERÚ

This Peruvian ceviche spot has been a classic in Lima for nearly 20 years. A few months ago, it opened here in an enormous two-story space on Nueva Costanera and quickly won over local palates. Its fish and shellfish-based dishes are made with impeccable techniques and replicate the marine flavors of the country next door, although they've gone easier on the spice. The extensive menu has classic ceviches and a much-celebrated Tiradito de Pejerreyes (silversides). House creations? Try the Sautéed Abalone and the stir-fried fish.





Comedor Central

Lo nuevo del chef Cristián Correa, el mismo de Mulato en el barrio Lastarria, confirma su sello: identidad e ingredientes locales, más una vuelta de tuerca. Eso sí, aquí, frente a Plaza de Armas, hay una marcada vocación marina. Con una cocina contundente, sabrosa y variada, sacan aplausos los erizos con salsa verde, los locos con papas nativas y el enorme mariscal para compartir. También hay ingeniosas ensaladas, carnes braseadas por largas horas, como la paletilla de cordero con arándanos; pastas artesanales y hasta desayunos.

The latest from chef Cristián Correa (also of Mulato in the Lastarria barrio) confirms his hallmark-local identity and ingredients with a twist. Here, across from the Plaza de Armas, there's a pronounced maritime vocation. With hearty, flavorful, and varied cuisine, they earn applause with the sea urchins in green salsa, the Chilean abalone with native potatoes, and the enormous shellfish soup to share. They also have creative salads, slow-cooked braised meats such as lamb shoulder with blueberries, artisanal pastas, and even breakfasts.

Portal Bulnes 489, Santiago | +56 23291 9417 | comedorcentral.cl

Lu/Mon - Vi/Fri 08:00-22:30 Sá/Sat 09:00-22:30 Do/Sun 10:00-18:00 | Ticket CLP 20.000/USD 28



**COMEDOR
CENTRAL**

Barra Chalaca

Si su tazón de leche de tigre —fría o caliente— no lo deja con un tiritón corporal, pida que le devuelvan la plata o pregunte qué pasa con la cocina, porque su sazón original es inconfundible, envolvente y el tamaño hace el resto. Porciones para compartir que van con el mar (pejerreyes, reinetas, corvina, róbalo) en distintas versiones, que honran las preparaciones peruanas del puerto de Callao: cebiches, sánquiches, escabeches. Bien goloso incluso en sus pócimas bebestibles. Al fin, su torta de chocolate es para sumergirse en pasión.

Plaza de Armas 429, local 433, Santiago | +56 96725 2625 | IG: @barrachalacasantiago
Lu/Mon - Do/Sat 12:00-21:00 | Ticket CLP 15.000/USD 21



La Calma

Posiblemente en todo Chile no hay otra mesa con más variedad, frescura y calidad marina. Tampoco con más respeto al producto, sirviéndolo limpio, puro, poderoso. Pescados enteros a la plancha: pejesapo, lenguado, vieja, rollizo. Mariscales, cebiches y jardines, que mezclan lapas, locos, caracoles, erizos, **piures** o lo que las mareas, vedas y temporadas entreguen. Pregunte si hay hígado de congrio (sellado y sobre tostada con mantequilla), uno de los manjares más apetitosos. La Calma es un ¡viva Chile! desde el agua.

Nueva Costanera 3832, local 2, Vitacura | +56 22667 4416 | lalcalma.cl
Ma/Tue - Sá/Sat 13:00-16:00 · 19:30-23:00 | Ticket CLP 25.000/USD 35



El barco de Don Gaviota

“¡Ahí va Don Gaviota!”, le gritaban a Carlos Oyarce cuando vendía pescados y mariscos frescos de puerta en puerta en su barrio. Ahí, un sector residencial de Recoleta, fuera del circuito gastronómico, hace veinte años abrió su propio restorán, el que recientemente inauguró su primera sucursal: un homenaje al mar, con una proa de barco en plena avenida Einstein como entrada. Siempre hay congrio, merluza y reineta fresca, pero antes pruebe las empanadas fritas y, aunque parezca extraño, considere el tierno y crujiente cordero al palo.

Av. Einstein 930, Recoleta | +56 22457 8563 | dongaviota.cl
Lu/Mon - Sá/Sat 12:30-23:00 Do/Sun 12:30-17:00 | Ticket CLP 20.000/USD 28



BARRA CHALACA

If the tiger's milk —whether cold or hot— doesn't send chills down your spine, send it back or ask what's going on in the kitchen, because its original seasoning is unmistakable and enveloping—and the size does the rest. Portions meant to be shared include a different types of fish prepared in a variety of ways to honor Peruvian dishes from the port of Callao, such as cebiches, sandwiches, and pickled dishes—all writ large, even in the drinkable potions. And finally, a chocolate cake to immerse yourself in passion.

Perhaps nowhere else in Chile is there another table with more variety, freshness, and marine quality. Nor with more respect for the product, which is served clean, pure, and powerful. Whole grilled fish (pejesapo, sole, vieja, rollizo), shellfish soup, ceviches, and jardines that combine barnacles, Chilean abalone, snails, sea urchins, piures, and whatever the tides, seasons, and fishing restrictions make available. Ask about the conger eel liver (seared and served on buttered toast), one of the most appetizing delights. La Calma is a great Viva Chile! from the sea.



“There's Don Gaviota!” they used to yell when Carlos Oyarce went door to door selling his fresh fish and shellfish in the barrio. There, in a residential sector of Recoleta, beyond the typical gastronomic circuit, he opened his own restaurant 20 years ago. They've recently opened its first branch, a tribute to the sea on Einstein Avenue, with the prow of a boat at the entrance. They always have conger eel, hake, and fresh whitefish, but try some empanadas first, and although it might seem odd, consider the veal and the crisp spit-grilled lamb.



Squella Restaurant

¿Dónde comer centolla? Aquí, proveniente de Juan Fernández y recién sacada de una piscina, en su punto y con una suave salsa a la mantequilla. Con casi medio siglo de tradición, no por nada es el puerto principal de los amantes de la cocina de mar en el centro Santiago, atrayendo a seguidores de toda la ciudad. Productos de lujo y preparados de manera clásica, como las ostras frescas, locos con papas mayo, caldos enjundiosos o el pescado frito, a la plancha o al vapor. Rico, simple y bueno, ¿qué más se puede pedir?

Ricardo Cumming 94, Santiago | +56 22699 3059 | IG: @restaurant_squella
Lu/Mon - Sá/Sat 12:30-23:30 Do/Sun 12:30-17:00 | Ticket CLP 20.000/USD 28



Where to eat snow crab? Here, from Juan Fernández (Robinson Crusoe) Island and fresh from the tanks, cooked to perfection and served with a mild butter sauce. After nearly half a century of tradition, it's no wonder this is the starting point for seafood lovers in downtown Santiago and attracts fans from the entire city. Quality products classically prepared, such as fresh oysters, Chilean abalone with mayo, hearty soups, or fried, grilled, or steamed fish. All delicious and simply prepared—what more could you ask?





La Olla Cocinería

Famoso por sus pescaderías y restaurantes marinos, paradójicamente cuesta encontrar un local para comer pescados y mariscos frescos bien preparados —y a precios justos— en el Mercado Central de Santiago. Afortunadamente, esta sencilla cocinería desafía la norma con crujientes empanadas de mariscos fritas al momento, y platos como el Arroz caldoso con piures y camarones. Al almuerzo sirven un menú que incluye un enjundioso caldo de mariscos, cortesía de la casa. A la hora del bajativo, pregunte por el licor de manzanillas casero.

San Pablo 943, Mercado Central, Santiago | +56 99873 6551 | IG: @laollacocineria
Lu/Mon - Do/Sun 10:00-17:00 | Ticket CLP 10.000/USD 14



Although Santiago's Central Market is famous for its fish vendors and restaurants, paradoxically, it's hard to find a place to eat fresh fish and shellfish that are well prepared —and at fair prices—there. Fortunately, this humble eatery challenges the norm with crisp shellfish empanadas fried when ordered and dishes such as Arroz Caldoso (brothy rice) with piures and shrimp. They offer a lunch menu that includes a delicious shellfish soup courtesy of the house. And after dinner, ask for a bit of their house-made chamomile liqueur.



Patagonia Sushi

Rolls con y sin arroz, algunos cebiches y gohan en correctas propuestas occidentalizadas que la mayoría buscaría. Su gracia, eso sí, está en la presencia de pescados de roca y de lo que encuentran fresco, entonces es cuando brilla la mano en tiraditos y algunos makis con salsas peruanas y picores que divierten la preparación. Un pequeño local entre casas que va encontrando su camino, respetando el producto y conquistando una fiel clientela de grandes y chicos, que poco a poco se atreven con sus sorpresas todavía no puestas en carta.

Av. Echeñique 4715, Ñuñoa | +56 96843 1740 | IG: @patagonia.sushi
Ma/Tue - Sá/Sat 13:00-16:30 · 18:00-23:00 Do/Sun 13:00-17:00 | Ticket CLP 13.000/USD 18



Rolls with and without rice, some ceviches, and gohan in the properly westernized versions that most people look for. Their specialty is the rockfish and whatever they find fresh, so this is when they shine with their tiraditos and maki with Peruvian sauces and a bit of spiciness for additional interest. A little spot between houses that's finding its way, respecting the products and winning over a loyal group of fans large and small, who, little by little are daring to take a chance on their surprises that are not yet on the menu.



La Picantería

Olvidese del local de Lima, con precios populares, rodeado de cocinerías y talleres mecánicos. Esta es la primera sucursal del chef Héctor Solís fuera de Perú, bien distinta, más elegante y sofisticada. La sazón, eso sí, se mantiene intacta, al igual que la calidad de los pescados—directo de las caletas— que se ofrecen completos y por kilo en deliciosas preparaciones como cebiches, tártaros, sudados y jaleas. ¿Otros imperdibles? El Arroz verde con pato (puede pedirlo completo) y los gigantes pisco sour hechos a la vieja usanza.

Alonso de Córdova 4355, CV Galería, Vitacura | +56 23323 3820 | lapicanteria.cl
Lu/Mon - Sá/Sat 12:30-00:00 Do/Sun 12:30-16:00 | Ticket CLP 35.000/USD 49



Forget about the spot in Lima, surrounded by informal eateries and auto mechanic shops. This is chef Héctor Solís's first restaurant outside Peru, and it's very different—more elegant and sophisticated. The flavor remains the same, though, as does the quality of the fish—direct from the cove—that they offer whole and by the kilo in delicious dishes such as ceviches, tartares, sudados, and jellied. Other musts? The Green Rice with Duck (you can ask for it whole) and the gigantic traditional-style pisco sours.

