

# THE AUBREY

SANTIAGO

---

## NUESTROS RESTAURANTES FAVORITOS





# Cocina chilena



## Mesón Nerudiano

En este restaurante además de un excelente marisco, sirven unos excelentes platos de la cocina tradicional chilena con un toque innovador y moderno. Situado a escasos pasos de nuestro hotel, el Mesón nerudiano es la opción favorita de aquellos huéspedes que quieren rodearse de gente de la zona y tener una experiencia culinaria plenamente local. además cuenta con un jardín externo ideal para los días y noches de verano.

Dominica, 35, Bellavista.



## Mestizo

Situado en el Parque Bicentenario, este restaurante ofrece un verdadero oasis con estupendas vistas al lago situado en el parque. El hermoso comedor al aire libre ofrece una tranquilidad maravillosa, mientras se pueden observar los cisnes y flamencos del parque. El menú ofrece una mezcla de platos típicos chilenos con influencias de las cocinas española e hispanoamericana además cuenta con una amplia diversidad de lugares donde tomar asiento (bar, sala principal, salón y terraza). Es una estupenda parada si está realizando el tour con el autobús turístico y se encuentra en esta zona de la ciudad. (altamente recomendado para el almuerzo)

Avenida Bicentenario, 4050, Vitacura.



## Galindo

Siéntese a tomar algo junto a artistas y gente joven del barrio en este restaurante tradicional ubicado en una antigua casa de adobe. El restaurante se remonta unos 60 años, cuando solamente era una cantina para los trabajadores locales. A pesar de que siempre está repleto de gente, es el lugar ideal para probar el pastel de choclo, y una sustanciosa cazuela, una sopa típica de carne y verduras. Especialmente recomendado para la hora del almuerzo, no se deje impresionar por las mesas y las sillas de plástico en la calle, la comida lo merece.

Constitución, esquina con dardignac, Bellavista.



## Casa Lastarria

El restaurante Casa Lastarria es la puerta de entrada al corazón cultural de la ciudad de Santiago: El Barrio Lastarria. Entre angostas calles y rincones entrañables se abre paso un acogedor castillo de piedra, el mejor lugar para compartir y degustar una innovadora apuesta gastronómica. En sus tres niveles, tiene espacios perfectos para capturar lo mejor de cada conversación. El bar del segundopiso es punto de encuentro para disfrutar de una auténtica cocktelería y sorprendentes bocados, el espacio ideal para eventos sociales o musicales. La terraza superior es un pequeño lujo y el alma bohemia de un barrio indispensable para quienes visitan Santiago.

José Victorino Lastarria 70, Barrio Lastarria.



## Liguria

Liguria es una institución en Santiago. Es un punto de encuentro obligatorio con amigos o colegas donde probará cervezas refrescantes o tragos peligrosamente cargados. La escena de este bar es animada y comienza más bien por la tarde alrededor del happy hour y termina por la madrugada. La cocina ofrece sabores estilo chileno bistro con conejo en salsa de mostaza, carne mechada o sandwiches de todo tipo. Llega temprano para escoger la mejor mesa o simplemente para conversar con el barman.

Metro Tobalaba en Luis Thayer Ojeda & Metro Manuel Montt

## La Fuente Alemana

Pregúntale a cualquier santiaguino dónde se come el mejor lomito. Cerdo asado marinado cortado en láminas apilado en un copioso sandwich con palta molida, mayonesa casera y tomates acompañado de una cerveza es parada obligatoria. Siéntate en el mesón y déjate atender por las camareras veteranas de blanco. No trates de tomar el sandwich con las manos, no podrás! el uso de cubiertos es fundamental.

Av. Libertador Bernardo O'Higgins 58, Metro Baquedano



## Comida internacional

### The Blue Jar



Este restaurante, propiedad de una amável inglesa, Cecilia, e seu marido chileno está a uma quadra do Palácio la Moneda e é um oásis tranquilo em uma pequena passagem. a comida, simples porém de criativa decoração, usa frescos ingredientes da cultura chilena, agradando residentes e visitantes, seja com um sanduíche, um combo de sopa e salada ou ovos mexidos com presunto de tirar o folego. o cardápio muda a cada estação oferecendo pratos como curry de caju, carne de veado à la caponata além de robalo grelhado e mousse de maracujá. O restaurante têm uma boa carta de vinhos e fazem almoços executivos de excelente qualidade. aconselhamos reservar para o almoço, especialmente uma mesa exterior. eles realizam um grande jantar na primeira quinta-feira de cada mês. De qualquer forma, há um cardápio abreviado para as tardes, aberto até às 21h (cozinha fecha às 20h30) então, chegue cedo para coquetéis ao por do sol, sanduíches e petiscos.

Almirante Lorenzo Gotuzzo street, 102 , Santiago centro



## Cocina asiática y sushi



### **Etniko**

Popular entre los jóvenes chilenos que quieren estar a la última y por expatriados estadounidenses, este restaurante de influencia asiática da el pistoletazo de salida a la fiesta en cuanto el DJ residente se sienta tras la mesa de mezclas. aquí no se acude antes de las 21:00, así que prepárese para cenar tarde.

Constitución, 172, Bellavista.



### **Vietnam Discovery**

En el vecino barrio de Recoleta se encuentra este tesoro escondido vietnamita. Vietnam discovery impresiona por su decoración y sus platos repletos de sabor y espectaculares cócteles tropicales. Este lugar es ideal ya sea para una cita romántica, una familia, o una cena con compañeros del trabajo. su ambientación es una de las principales partes de la experiencia en el Vietnam Discovery. El lugar suele estar lleno durante los fines de semana, por lo que es muy recomendable reservar con antelación.

Loreto 324, Recoleta.



## Cocina Francesa



### **Castillo Forestal**

Comida francesa con ingredientes chilenos es lo que se ofrece para almorzar o cenar en este renovado castillo con torreta, una hermosa terraza y su propio museo de juguetes en el sótano. Castillo forestal tiene 60 mesas pero de todas maneras es recomendable hacer reservas. Tiene desde sopa de cebolla, filete Black Angus así como también algo más ligero. Prueba el sandwich club de pavo o sandwich mediterráneo en focaccia con mozzarella fresca.

Av. Cardenal José María Caro 390, Parque Forestal.



### **Le Bistrot**

Simple y de decoración clásica, este restaurante cuenta con diferentes platos, bastante económicos, pero que representan a la perfección la cocina francesa. Le proponemos un menú: como entrante un foie gras, buorguignon (carne) como plato principal y un flan como toque final. Le prometemos que su paladar se llenará de los colores rojo azul y blanco. Por supuesto éste solo es un ejemplo, el menú es su cientemente extenso como pasar un par de minutos decidiendo qué escoger. Se puede disfrutar de una gran variedad de pescados, mariscos, carnes, pastas, tortillas y mucho más.

Santa Magdalena 80, Providencia.



## Mexicana fusion



### Como agua para chocolate

Inspirado en la novela romántica de Laura Esquivel de 1989 “Como agua para chocolate”, este restaurante destacado de Bellavista y a pocos metros de nuestro hotel, se centra en las cualidades afrodisíacas de alimentos mexicanos y platos chilenos estándar. Es uno de los restaurantes más populares de Bellavista, aunque es más tradicional que experimental. reserve la “mesa-cama” si quieres llamar la atención (tiene una cabecera, pero no es en realidad una cama).

Constitución 88, Bellavista.



## Cocina ancestral

### Boragó

Restaurante exclusivo, refinado y moderno. Cuenta con un gran salón comedor adornado con una decoración íntima, incluyendo un jardín de hierbas. La moderna cocina está a la vista de los comensales de modo que el cliente puede ver la preparación de los platos. Para preparar estos platos únicos se utiliza una refinada selección de ingredientes como frutas de la Patagonia, pescado de la isla de Pascua y las hierbas plantadas en su jardín vienen de lugares remotos. La unión de estos ingredientes es salvaje y da como resultado platos y sabores creativos, olores y texturas de Chile.

Avenida Nueva Costanera, 3467, Vitacura.



### Peumayén

Peumayén es sin duda uno de los restaurantes que hay que visitar en Santiago para experimentar el sabor de las raíces culturales de Chile. Buey, caballo, conejo y calamares forman parte del menú junto con una variedad de panes en miniatura y bolas de masa hervida de lugares tan lejanos como Chiloé e isla de Pascua. Peumayén reúne ingredientes ancestrales de todo Chile y combina los métodos tradicionales de cocina con una innovadora presentación. Es muy recomendable reservar con antelación.

Constitución 136, Bellavista.



## Del mar



### Mercado Central

En el Mercado Central encontrará una selección sin igual de especies marinas. dependiendo de la temporada, es posible que vea los delicados picos de picorocos, los únicos percebes comestibles del mundo, los espinosos erizos de mar o un montón de mejillones gigantes. Los comensales son agasajados por los músicos en el medio del mercado, mientras los restaurantes compiten por ver quien se lleva a los clientes. también se puede encontrar comida barata en los restaurantes más pequeños alrededor de la periferia del mercado.

Metro Cal y Canto

### Aquí está Coco

Aquí está Coco es propiedad de destacado y famoso chef Jorge Coco Pacheco. Este restaurante ecléctico no sólo sirve algunos de los mariscos más frescos de la ciudad, sino que es además un lugar divertido donde cenar. El menú se centra en platos en los que se respira el mar, preparados con pescado y marisco fresco sin dejar de lado los platos clásicos con carne. Un menú extenso ofrece todo tipo de pescados y mariscos disponibles en Chile, incluida la merluza, el pez espada, bacalao, lubina, atún y mariscos y una selección de tentadores aperitivos a base de marisco como pastel de cangrejo o croquetas de vieiras sobre una salsa de percebe.

La Concepción, 236, Providencia.



### Azul Profundo

Estar en el azul Profundo es como estar navegando arriba de un barco. En el sector del bar, uno de los espacios centrales, hay un gran mascarón de proa, cruzado por redes de pesca y otra serie de objetos de colección como timones y catalejos. Su especialidad, acorde a su aire nerudiano, son los pescados y los mariscos. Pida un pescado desde el amplio menú: pez espada, la lubina, el tiburón, el salmón y el atún son algunas de las opciones y disfrute a la plancha (parrilla) o a la lata (que se presentan en un sofocante plato con tomate y cebolla).

Constitución 111, Bellavista.



### La Mar

El chef detrás del exitoso restaurante peruano Astrid y Gastón se lanzó a la conquista de los mares con su tercer restaurante. En la Mar el marisco alcanza un nivel sublime, con modernos ceviches y nuevas recetas que hacen que cada plato sea especial.

Avenida Nueva Costanera, 4076, Vitacura.



# Cocina peruana

## Barandiaran

Barandiaran es el lugar donde ir para quienes que quieran una auténtica experiencia pde la cocina peruana. Viaje a las calles de Lima a tan sólo pasos del hotel aquí en Santiago con clásicos como el ají de gallinao un delicioso pisco sour ( no les contaremos que probó el pisco sour chileno)

Constitución 74, Bellavista



## Olan

Restaurante situado a 15 minutos a pie de The Aubrey, ofrece comida peruana preparada con increíbles salsas picantes, pescado crudo- ceviche- y una serie de platos a base de pollo y camarones. Cada plato tiene un sabor diferente creando un estallido de sabor en la boca. Increíble su pisco sour, delicioso y muy fuerte. Esta es una buena opción para el almuerzo o una cena con amigos.

Condell 200, Providencia.

## Asador



## Ox

Esta lujosa parrilla sirve algunos de las más succulentas carnes de la ciudad, preparadas con amor y pasión y acompañada por una gran selección de vinos. ox es el lugar perfecto para los amantes de la carne con altas expectativas en el plato. Corre el rumor de que el jefe parillero de este restaurante proviene en realidad de argentina..

Avenida Nueva Costanera 3960, Vitacura.



## Cuerovaca

Este elegante asador situado en la nueva zona de moda de la ciudad, Vitacura, cuenta con opciones que van desde carne a la parrilla letes de solomillo, Kobe y carne argentina. Cuenta además con una excelente lista de vinos para acompañar la carne. nuestra sugerencia: lomo liso a la parrilla lenta con puré de patatas y maíz dulce cremoso. Disfrute del asador más so sticado de todo Santiago.

El Mañío 1659, Vitacura.





## Cocina vegetariana



### Quinoa

Si está buscando un lugar donde disfrutar de deliciosas sopas, ensaladas y platos saludables, tiene que probar el restaurante quinoa. los platos son muy innovadores ya que en su realización se utilizan ingredientes poco comunes como la quinoa. Es un encantador lugar para cenar, con una terraza para disfrutar de las agradables tardes de primavera.

Avenida Luis Pasteur 5393, Vitacura.



### El Huerto

Este restaurante es la prueba de que se pueden encontrar platos vegetarianos a la vez que originales en la ciudad de Santiago. El menú ofrece una buena mezcla de cocina internacional adaptada al lema de la casa: sano y sabroso. una fusión de sabores del Medio oriente (puré de garbanzos, taboulé) oriental (queso de soja, soja, sésamo) y chilena (guacamole, ceviche vegetariano) lo convierte en un menú variado y delicioso respaldado siempre por opciones frescas y saludables. El ambiente tranquilo y relajado es perfecto para disfrutar de unos momentos de tranquilidad y regenerar energía positiva para hacer frente a más tesoros de santiago.

Orrego Luco 54, Providencia.

## Cocina italiana



### Tiramisú

Tiramisú sirve excelentes pizzas de masa fina cocinadas al horno de leña. Tienen un extenso menú de pizzas pero cuentan además con estupendos entrantes, ensaladas y pastas, además de unos postres excepcionales. Cuenta con un salón y una terraza, para disfrutar durante los meses más cálidos. los platos del Tiramisú nunca decepcionan a los comensales, además no puede dejar de tomar uno de sus magníficos y famosos pisco sour.

Isidora Goyenechea 3141, Las Condes.



### Nolita

Nolita es una combinación de una galería de arte contemporánea un bar y restaurant. Tiene una sofisticada y a la vez simple atmósfera. El servicio es excepcional y sus platos deliciosos especialmente para los que quieran probar una especialidad italiana. Perfecto para poner fin a una noche maravillosa.

José Victorino Lastarria 70, Barrio Lastarria.





# Amantes del Vino



## Bocanariz

Bocanariz es uno de los lugares más famosos de la capital para disfrutar del mejor vino que Chile tiene para ofrecer. La gente de la zona y los turistas curiosos se reúnen en este restaurante para degustar vinos locales en un entorno urbano confortable, donde paredes de ladrillo y mesas de madera pesada se combinan con la lámpara de araña de cristal aparentemente mal ajustada. un verdadero viaje gastronómico y enológico a través del país, la carta del Bocanariz ha sido diseñada para adaptarse perfectamente a los diferentes tipos de vino que las viñas chilenas producen cada año.

José Victorino Lastarria 276, Barrio Lastarria.



## Barrica 94

Barrica 94 es un punto de encuentro entre el vino y la gastronomía. Está ubicado en el Patio Bellavista, a pasos del hotel y su objetivo es ser un lugar acogedor donde encontrar una de las selecciones más amplias de vinos por copa o botella, y una los mejores vinos acompañados de tablas de quesos y charcuterías, variedad de picoteos clásicos como ostras, machas a la parmesana o empanaditas de pino, y platos que maridan preparaciones clásicas con nuevas propuestas, como el asado de tira de larga cocción con salsa de chancaca y merkén o lasagna de cordero. Para los que no son amantes del vino, Barrica 94 también cuenta con una barra completa de destilados y cervezas y con una oferta completa de cocktails.

Bellavista N°052, Local 94 - Patio Bellavista.

# Hamburguesas



## Uncle Fletch

Se trata del último proyecto puesto en marcha por los propietarios del aclamado Bocanariz y Cuero Vaca. Uncle Fletch se inspira en la gura de Fletcher Davis, inventor de la primera hamburguesa. Ofrecen 16 tipos diferentes de hamburguesas incluyendo tres opciones vegetarianas. El restaurante con paredes de ladrillo que aun estando decorado con algunos accesorios modernos, le dan un estilo rústico final.

Dardignac, 0192, Bellavista.





## De moda



### Chipe Libre

Aunque normalmente lo mejor es no mencionar el pisco peruano estando en Chile, en este restaurant de moda en el barrio Lastarria usted descubrirá que siempre hay una excepción a la regla. Disfrute del mejor debate de pisco: Chile vs Perú en este moderno lugar con suelo blanco y negro, mesas de madera y una extensa terraza. Aquí en la "República del Pisco" el único bar en Chile especializado en pisco con una larga carta de cocktails y un equipo con alto conocimiento en este tema, le ofrecerán todo tipo de tragos y comida chilena/peruana. De esta manera probará las maravillas de ambos países.

José Victorino Lastarria 282, Santiago.



### Sarita Colonia

Recientemente reinaugurado, el restaurante sarita Colonia vuelvetras ser el epicentro de la movida santiaguina en la década del 2000. Su insólita decoración mezcla la exuberancia del lujo con un kitsch sofisticado, con el sello del restauracionista peruano Gino Falcone. no faltan imágenes a tamaño real de la santa pop peruana (sosteniendo un iPad) o una impresionante pared de nichos que se ve desde los tres niveles: el primero con mesas, el segundo es una gran barra y el tercero con una terraza poblada de olivos con vista al cercano cerro san Cristóbal. la carta, autodenominada Cocina Peruana travesti viste con otras cocinas los platos tradicionales del país altiplánico. así, se luce el Wendy en tailandia, un curry de camarones con cremoso de quinua que es un tributo a Wendy sulca. los tragos son incluso más experimentales como el Corazón de Sarita que mezcla zanahoria, betarraga y vodka. Ojo que en la terraza el menú se acota, dedicándose especialmente a los platos fríos.

Loreto 40, Recoleta.



### KY

Una vez que traspases la entrada encontrarás un lugar con excelente decoración, el bar es una gema escondida con un menú espectacular lo que hace de este lugar una experiencia inolvidable. Ky Es sin duda un lugar especial más allá de la típica oferta de restaurantes en Santiago. Es genial para turistas y locales. El ambiente es caprichoso, a la moda, sofisticado y entretenido. La presentación de los platos son dignos de una revista gourmet.

Av. Perú 631, Recoleta



## *El Barrio de Chris Carpenter*

Este es uno de los lugares más trendy para comer en Santiago. Tras año y medio el famoso chef Christian Carpentier abrió su segundo restaurante en la capital. Casual y elegante es un lugar perfecto para un almuerzo con amigos o una cena íntima en pareja. Buena comida, buen servicio y una gran selección de vinos y cócteles.

Avenida Alonso de Córdova 4263, Vitacura.



## Romántico



## *Piano Lounge*

Visite nuestro hermoso Piano Lounge a sólo pasos del comedor del desayuno y disfrute de una romántica y tranquila velada con finos vinos chilenos y cocktails hechos a su gusto. Nuestros bartenders lo atenderán de manera personalizada entregándole una experiencia íntima en un ambiente sofisticado. Asegúrese de probar nuestros Pisco Sour y nuestros aperitivos hecho en casa, además de relajarse escuchando la música en vivo de nuestro pianista todos los viernes por la noche a partir de las 9pm!

Todos los días de 5pm-11pm, música en vivo Viernes 9pm-11pm