

THE AUBREY

SANTIAGO

NOSSOS RESTAURANTES FAVORITOS





Cozinha chilena



Mesón Nerudiano

Servindo uma excelente e moderna comida chilena baseada em frutos do mar, linda decoração, ambiente com um bom serviço a passos do hotel. É a mais popular alternativa para jantar entre os nossos hóspedes com direito a um belo jardim para admirar..

Rua dominica, 35, Bellavista.



Galindo

Unindo artistas e o público jovem do bairro para desfrutar da tradicional comida chilena, este restaurante foi fundado há 60 anos, quando era uma cantina para trabalhadores e apesar de sempre estar lotado, é um ótimo lugar para provar o “pastel de choclo” ou uma abundante “cazuela”, uma típica sopa com carne e legumes que é uma refeição completa. Galindo é uma boa opção para almoço e não tenha dúvidas do lugar ao ver mesas de plásticos na calçada.

Rua Constitución, esquina com dardignac, Bellavista.



Mestizo

localizado no Parque Bicentenário, o restaurante Mestizo é um verdadeiro oásis na cidade com vista aos lagos do parque. Um lugar lindo com mesas ao ar livre com total visão aos cisnes e amingos, oferecendo uma tranquilidade total. os pratos são únicos e os coquetéis não decepciona. Já o cardápio oferece uma mistura da típica cozinha chilena influenciada pela espanhola e latino-americana. Com espaço de sobra, o restaurante possui uma longa barra, um pátio principal e terraço. a melhor forma para chegar é se você estiver no tour pela cidade Hop On-Hop Off da Turistik. (Altamente recomendado para almoço).

Avenida Bicentenario, 4050, distrito de Vitacura.



Casa Lastarria

Casa Lastarria restaurante é a porta de entrada para o coração cultural da cidade de Santiago: BarrioLastarria. Entre ruas estreitas e recantos encantadores, abre-se um acolhedor castelo de pedra, o melhor local para partilhar e saborear uma aposta gastronômica inovadora. Em seus três níveis, possui espaços perfeitos para capturar o melhor de cada conversa. O bar do segundo andar é um ponto de encontro para desfrutar de coquetéis autênticos e lanches surpreendentes, o espaço ideal para eventos sociais ou musicais. O terraço superior é um pequeno luxo e a alma boêmia de um bairro indispensável para quem visita Santiago.

Rua José Victorino Lastarria 70, Lastarria.



Liguria

Liguria é uma instituição em Santiago. É tradição para reunião de amigos e colegas para tomar cervejas de formato “schop” ou cocktails perigosamente carregados. A barra é animada e começa no final da tarde como happy hour e termina na seguinte madrugada. A cozinha tem uma comida Chilena saborosa ao estilo bistrô com diferentes valores, variando de um coelho rústico ao molho de mostarda para a famosa “carne mechada”; uma carne assada no tomate e vinho tinto com macarrão ou servida como sanduíche. Chegue cedo para ter uma mesa ou faça amizade com o barman.

Metro Tobalaba Rua Luis Thayer Ojeda & Metro Manuel Montt

La Fuente Alemana

Pergunte a qualquer local o melhor sanduíche que já tiveram e eles vão dizer sem rodeios sobre o “lomito”. Carne de porco assada lentamente, raspada e empilhada em um sanduíche com abacate triturado, maionese caseira e fatias de tomate – cerveja ao lado. A instituição e referência para “lomito” no Chile nasceram nesse lugar. Pegue um assento no balcão e deixe as garçonetes veteranas levar-lhe um “italiano” outro sanduíche saboroso. Nem pense em tentar pegá-lo com a mão-garfo e faca são obrigatórios.

Av. Libertador Bernardo O'Higgins 58, Metro Baquedano.



Comida internacional

The Blue Jar



Este restaurante, propriedade de uma 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 criatividade e 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 tem 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 pôr do sol, sanduíches e petiscos.

Rua Almirante Lorenzo Gotuzzo, 102 - Santiago centro.



Cozinha asiática e sushi



Etniko

Popular entre os jovens chilenos e americanos residentes, este restaurante de influencia asiática oferece aos seus convidados uma festa com dj próprio. o lugar não funciona antes das 21h então, melhor pensar num jantar tardio.

Rua Constitución, 172, Bellavista.



Vietnam Discovery

Há um tesouro do Vietnã escondido no promissor distrito de Recoleta, em Santiago. Com decoração esplendida e uma comida de sabor requintado, Vietnam discovery oferece pratos excelentes e coquetéis tropicais. Perfeito para um encontro romântico, almoço com colegas ou um jantar familiar. O restaurante é bem movimentado durante o dia de semana e noites. Recomendamos fazer uma reserva com antecedência.

Rua Loreto 324, distrito de Recoleta.



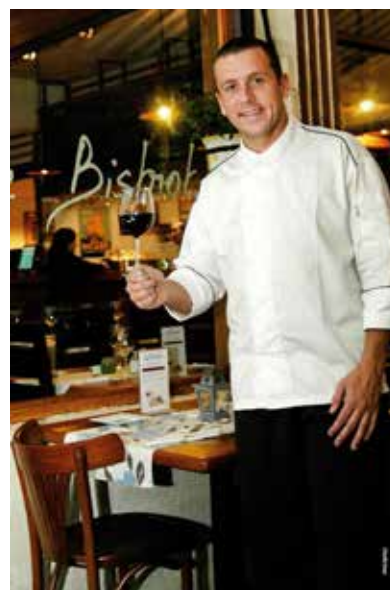
Cozinha Francesa



Castillo Forestal

Comida francesa feita com ingredientes chilenos é o “forte” para jantar (ou almoço) neste castelo convertido com uma sala na torre principal, uma varanda exterior maravilhosa e um museu de brinquedos antigos no porão. Castillo Forestal atrai uma clientela bem distintiva, muitos dos quais estão aqui para ocasiões especiais. Possui 60 mesas, mas não deixe isso fazer você pensar que não precisa de uma reserva. Há um almoço “brasserie” com sopa de cebola e angú de filé preto, ou se quiser algo mais leve, experimente um “turkey club” ou sanduíche mediterrâneo em focaccia com mozzarella Chilena fresca.

Av. Cardenal José María Caro 390, Parque Forestal.



Le Bistrot

Com decoração simples e clássica, este restaurante possui pratos diferentes, baratos e representam perfeitamente os pratos franceses mais famosos. Prove o “Foie Gras” para início, bife à la Borgonha como prato principal e o crème Brûlée para um doce toque ao final e o seu paladar será invadido por cores como o azul, branco e vermelho. É claro que isso foi apenas um exemplo e o cardápio é extenso o suficiente para ficar por vários minutos se deliciando. Você pode aproveitar uma grande opção de frutos do mar, carnes, pastas, omeletes, guarnições e muito mais.

Rua Santa Magdalena, 080, distrito de Providencia.



Mexican fusion



Como agua para chocolate

Inspirado na obra de Laura Esquivel de 1989 “Como Água para Chocolate”, o restaurante é um destaque de Bellavista e está a poucos metros do nosso hotel, focado nas qualidades afrodisíacas da comida mexicana e pratos chilenos padrões. É um dos restaurantes mais conhecidos em Bellavista, embora seja mais tradicional do que experimental. Reserve a “mesa-cama” se você quiser chamar a atenção (tem uma cabeceira, mas não é realmente uma cama).

Rua Constitución 88, Bellavista.



Cozinha ancestral

Boragó

Restaurante sofisticado, refinado e moderno. Uma grande sala de jantar com decoração intimista com um jardim de ervas frescas. A cozinha moderna está totalmente à vista, quer dizer, o convidado pode ver a preparação dos pratos. Para a preparação dos pratos únicos que Boragó oferece, são utilizadas frutas da Patagônia, peixes da ilha de Pascoa e as ervas do jardim são trazidas de lugares remotos. A união desses ingredientes é selvagem e dá resultado a pratos criativos, saborosos, cheirosos e ao melhor estilo chileno.

Avenida Nueva Costanera, 3467, distrito de Vitacura.



Peumayén

Peumayén é, sem dúvidas, um dos restaurantes que você deve conhecer em Santiago para conhecer as raízes chilenas. Bife, cavalo, coelho e calamar estão reunidos no cardápio junto com uma variedade de pequenos pães e tortas de terras distantes como Chiloé e ilha de Pascoa. Peumayén mistura ingredientes ancestrais de todo o Chile e combina métodos tradicionais de cocção com uma apresentação vanguardista do prato. É sumamente importante reservar com antecedência.

Rua Constitución 136, Bellavista.



Frutos do mar



Mercado Central

No Mercado Central você encontrará uma incomparável seleção de criaturas do mar. Dependendo da estação, você poderá ver os delicados bicos de Picorocos, os únicos percevejos comestíveis do mundo, ouriços do mar com casca ou mexilhões gigantes. o jantar é acompanhado de músicos posicionados no meio do parque, onde dois restaurantes disputam por convidados. Você pode encontrar restaurantes menores e mais baratos ao redor do mercado.

Metrô Puente Cal y Canto (Linha Amarela)

Aquí está Coco

Aquí está Coco é propriedade do famoso e ilustre Jorge Coco Pacheco, chef chileno de fama internacional. este restaurante eclético além de servir os frutos do mar mais frescos da cidade é também um local divertido para jantar. o cardápio se enfoca em pratos que respiram o mundo marinho como peixe fresco e tradicionais frutos do mar sem ignorar as clássicas carnes. Merluzas, peixe-espada, bacalhau, badejo, atum, marisco e uma série de tentadores petiscos como caranguejos ou vieiras grelhadas ao molho.

Rua la Concepción, 236, distrito de Providencia.



Azul Profundo

Estar no azul Profundo é como navegar em um barco ao mar aberto. no bar, uma das áreas centrais, há uma grande gura, atravessada por redes de pesca e uma série de colecionáveis como lemes e lunetas. Sua especialidade, de acordo com o seu ar nerudiano, são os peixes e frutos do mar. Possui um menu extenso de peixes como o robalo, tubarão, salmão e atum e desfrute deles grelhados (grill) ou na lata (apresentado em um prato quente, com tomate e cebola).

Rua Constitución 111, Bellavista.



La Mar

O chef por trás do bem sucedido local peruano Astrid & Gastón abre seu terceiro restaurante, o la Mar Cebichería. Aquí, o ponto forte são os frutos do mar como ceviches modernos e novas receitas que fazem com que todo prato seja especial.

Avenida Nueva Costanera, 4076, distrito de Vitacura.



Cozinha peruana

Barandiaran

Barandiaran é o lugar para aqueles que querem uma autêntica experiênciaculinária Peruana. Viaje você mesmo às ruas de Lima a poucos passos de distância do hotel aqui em Santiago com clássicos como o rico “ají de gallina” ou um delicioso pisco sour - não vamos contar que você provou o pisco peruano aqui no Chile.

Rua Constitución 74, Bellavista



Olan

Restaurante a 15 minutos caminhando do the Aubrey onde a preparação da típica comida peruana é à base de deliciosas salsas picantes, um mix de peixe cru chamado “ceviche” e um número considerável de pratos compostos de frango e camarão. Cada receita tem um sabor diferente e apaixonante que derrete em sua boca. Pisco sour excelente, forte e encorpado. Olan é uma ótima opção para almoço ou jantar com amigos ou sozinho.

Rua Condell 200, distrito Providencia.

Churrascaria



Ox

Esta luxuosa churrascaria serve uma das melhores e suculentas carnes da cidade. Preparada com amor e paixão e acompanhada de uma expressiva seleção de vinhos, Ox é o lugar perfeito por amantes da carne com grandes expectativas. Há boatos de que o churrasqueiro deste restaurante é na verdade um argentino.

Avenida Nueva Costanera 3960, distrito de Vitacura.



Cuerovaca

Imponente, tendencioso, com opções de carne assada variando desde nos bifes a medalhões, incluindo cortes argentinos e corte Kobe. Possuem uma carta de vinhos recheada e como sugestão, peça um le mignon assado com purê de batatas ao molho. Cuerovaca é um dos lugares de excelência no que se refere a churrasco. É quase obrigatório visitá-lo quando estiver em Santiago.

Rua el Mañío 1659, distrito de Vitacura.



Cozinha vegetariana



Quinoa

Se você está procurando um lugar para tomar sopas deliciosas, saladas e pratos saudáveis, você tem que dar uma chance ao quinoa. Um restaurante onde os pratos são bastante inovadores como a própria quinoa, uma semente muito nutritiva. É um lindo lugar para almoçar com terraço para tardes de primavera.

Avenida Luis Pasteur 5393, distrito Vitacura.



El Huerto

Este restaurante prova que ainda é possível encontrar comida vegetariana original em Santiago. O cardápio oferece uma boa mistura da cozinha internacional remontada para se ajustar à moda da casa: saudável e saboroso. Uma fusão de pratos do Meio Oriente (hummus, tabouleh), Leste Asiático (tofu, soja, sésamo) e Latino-americana (guacamole, ceviche vegetariano). A atmosfera calma e relaxada do lugar é perfeita para desfrutar de momentos de tranquilidade e recarregar de energia positiva o dia para seguir descobrindo os tesouros de Santiago.

Rua Orrego Luco 54, distrito de Providencia.

Cozinha italiana



Tiramisú

Tiramisú serve pizzas de crosta na assadas em um forno de pedra. Possuem um cardápio gigante e variado de pizzas, saladas, pastas e sobremesas deliciosas. e não se esqueça de pedir o popular pisco sour. Há também opções de mesas dentro e fora do local onde as pessoas aproveitam durante os meses mais quentes. a comida aqui nunca decepciona e este lugar está num centro de ótimas opções para aproveitar durante todo o dia.

Rua Isidora Goyenechea 3141, distrito el Golf.



Nolita

O restaurante é a combinação de uma galeria de arte contemporânea, restaurantee bar. A atmosfera tem o equilíbrio certo de sofisticação com simplicidade. O serviço é excelente e a comida: Deliciosa, especialmente para aqueles que querem experimentar uma especialidade italiana. Não perca tempo pois o lugar merece sua visita e é uma excelente maneira de terminar com uma noite deliciosa.

Rua José Victorino Lastarria 70



Wine lovers



Bocanáriz

Bocanariz é um dos lugares mais famosos da cidade para desfrutar o melhor vinho que o Chile oferece. Residentes e turistas curiosos se reúnem em um restaurante de identidade local numa das ruas mais icônicas de Santiago. Paredes de tijolos expostos e mesas de madeira rustica estão combinadas propositalmente com uma linda luminária de cristal. Com uma gastronomia autêntica e uma viagem enológica através do país, o cardápio foi desenhado para adaptar-se aos diferentes tipos de vinho que o Chile produz a cada ano.

Rua José Victorino Lastarria Street 276, Santiago.



Barrica 94

Barrica 94 é o ponto de encontro entre o mundo dos vinhos e gastronomia chilena contemporânea. está localizado dentro do Patio Bellavista, a poucos passos do the aubrey e oferece uma vasta seleção de vinhos por taça ou garrafa e uma variada seleção de entradas, pratos principais e sobremesas inspiradas na cozinha chilena clássica e ingredientes locais. em Barrica você poderá desfrutar dos melhores vinhos emparelhados com clássicos como seleções de queijos, charcutaria, ostras, mexilhão á la parmigiana, empanadas e também pratos modernos que incorporam ideias clássicas como o "asado de tira" com chancaca e molho merken ou lasanha de cordeiro. Para aqueles que não são amantes do vinho, Barrica 94 oferece um menu de bar completo, incluindo uma grande variedade de cocktails, bebidas e cerveja.

Bellavista N°052, Local 94 - Patio Bellavista.

Sandwiches gourmet



Uncle Fletch

Este é o projeto gastronômico mais recente dos proprietários dos aclamados Bocanariz e Cuevoaca. Uncle Fletch é inspirado em Fletcher davis, inventor do primeiro hambúrguer. no cardápio, oferecem 16 tipos diferentes de hambúrgueres, com opções para vegetarianos. o lugar é audacioso, com paredes de tijolos expostos, decoração moderna e minimalista unindo assim, o clássico ao contemporâneo.

Rua Dardignac, 0192, Bellavista.



Trendiest



Chipe Libre

Normalmente é melhor não mencionar o pisco peruano enquanto visita o Chile, neste restaurante moderno no bairro elegante de Lastarria, você descobrirá de forma direta que sempre há uma exceção à regra! Local com chão quadriculado, mesas de madeira e um amplo pátio. Esta auto descrita “república do pisco” não só possui o maior menu de pisco do Chile mas também um staff experiente, ansioso para compartilhar as variações - e há muitas - entre a aguardente peruana e chilena. Peça um “fly” de pisco ou uma rodada do mesmo com alguma comida chileno-peruana e decida por si mesmo que a oferta do país faz cócegas à sua fantasia.

Rua José Victorino Lastarria 282, Santiago.



Sarita Colonia

Recentemente reinaugurado, o restaurante Sarita Colonia retorna depois de ser o epicentro santiaguino na década de 2000. Sua decoração incomum combina a exuberância de luxo com um kitsch soficado, com o selo do restaurador peruano Gino Falcone. Não faltam imagens em tamanho real da santa pop peruana (segurando um iPad) ou um impressionante nicho de parede vistos de todos os três andares: o primeiro com mesas, o segundo é um grande bar e o terceiro com um terraço cheio de oliveiras com vista para o morro San Cristobal. O menu, que se autodenomina Cozinha Peruana travesti e pratos tradicionais de países asiáticos. Um dos pratos estrelas é o Wendy na Tailândia, um curry de camarão com quinoa cremosa, uma homenagem ao Wendy Sulca. As bebidas são ainda mais experimentais como o Corazón de Sarita, uma mistura de cenoura, beterraba e vodka. Fique atento que no terraço restringem o menu, especialmente dedicado a pratos frios.

Rua Loreto 40, Recoleta.



KY

Depois de passar por uma entrada muito comum, você encontrará um lugar com ótima decoração, um bar (que é uma joia escondida) e um novo menu reunidos da melhor forma possível. É um lugar especial, muito além do restaurante habitual em Santiago. Ótimo para turistas e locais também. O ambiente é lunático, hippie, “classy” e divertido, tudo de uma só vez. A apresentação do prato parece coisa de revista.

Av. Perú 631, Recoleta.



El Barrio de Chris Carpenter

Este restaurante é uma das tendências para comer em Santiago, com um ano e meio de existência. É o segundo local do famoso chef Christian Carpentier e tem uma vibe casual e chique, sendo um lugar perfeito para almoçar com amigos ou um jantar romântico. Boa comida, bom atendimento, ótimo vinho e variadas opções de coquetéis.

Alonso de Córdova ave 4263, Vitacura district.



Romântico



Piano Lounge

Visite o nosso belo Piano Lounge Bar a poucos passos da acolhedora sala do café da manhã para desfrutar de uma calma noite romântica com alguns dos melhores vinhos e coquetéis chilenos que você pode encontrar em Santiago. Nossos bartenders podem preparar todos os “stops” de forma única e personalizada em um ambiente elegante e íntimo.

Certifique-se de experimentar um pisco sour e os vários aperitivos caseiros enquanto relaxa ao som de música ao vivo pelo nosso pianista, todas as sextas-feiras a partir das 21h!

Aberto diariamente das 17 às 23hs, música ao vivo: Sextas das 21 às 23hs.