

Dónde comer en Santiago de Chile: desde un restaurante y un mercado con sorprendente relación precio calidad hasta alta cocina

• Un recorrido imperdible por la capital y la región vecina de O'Higgins.
• Una guía con precios para almorzar y cenar rico con diferentes presupuestos.



MARÍA FLORENCIA PEREZ



Arrancó la temporada de verano y en Chile ya están preparados para la llegada de cientos de miles de argentinos. La expectativa se justifica por los excelentes antecedentes del año pasado: a abril de 2025 casi el 60 por ciento de los viajeros internacionales llegaron desde nuestro país.

Y Santiago con su mix de rascacielos y barrios residenciales; sus malls y sus panorámicas de los Andes; su oferta cultural y enogastronómica es un destino tentador. Tiene una ubicación privilegiada: está **rodeada de valles vitivinícolas y es muy cercana al océano Pacífico, esa despensa inagotable de pescados, moluscos, mariscos y algas.**



Una gran ciudad para entregarse a un bacanal de productos de mar y tierra donde por unos pocos pesos chilenos se puede disfrutar **desde un churrasco al paso** (aquí no es un bife sino un sándwich de carne) **o un completo** (un pancho colosal, atiborrado de toppings varios) **hasta un plato de ostras a un valor muy inferior que en el resto del mundo.** En todas las categorías hay propuestas atractivas donde comer bien y de paso incorporar la historia, las tradiciones y el recetario chileno.

Food&Wine Studio

Las coordenadas nos trasladan a **un escenario bucólico: hablamos del restaurante de Pilar Rodríguez ubicado en la viña Viu Manet, en Colchagua**, a unas dos horas de Santiago. Ella es **una de las cocineras más prestigiosas de Chile** y viene haciendo un trabajo hormiga hace veinte años en este rincón del mundo bendecido por la naturaleza pero también por su buen gusto en el espacio, la música, la copa y el plato.

Food&Wine Studio: un escenario bucólico.

Llegó a este valle sin saber nada de enología y el vino fue su maestro así que puso su cocina a su servicio. Formada en Le Cordon Bleu hace una gastronomía tan refinada como simple y atractiva. Como ejemplo, una postal: el púrpura vibrante de la remolacha que contrasta con el borgoña intenso de tres cerezas enormes (tan solo una de las 7 variedades que se producen en Chile).

Compone platos como una artista visual que apela a la paleta de su territorio. Según sus propias palabras sus creaciones se “espiritualizan” con cada vino elegido. La atención es personalísima: ella y su hermano están en todos los detalles. **Ideal llegar cuando cae el sol, con el verde de los viñedos encendido por la última luz y la voz de Billie Holiday flotando en el aire.**

Viña Viu Manent, km 37 de la carretera del vino, en Santa Cruz, Valle de Colchagua. Menú de 6 tiempos: 145.000 pesos chilenos (160 dólares) IG: @foodandwinestudio Reservas: www.foodandwinestudio.com Whatsapp: +569 9999 2751 / +569 6261 7653

Rayuela Wine & Grill

También en viña Viu Manet, una escenografía idílica para comer bajo una enorme higuera y con vista a las vides. La cocina interpela fuerte a los argentinos y no es casual. Al mando se encuentra Maira Ramos, exquisita y joven chef mendocina formada con el gran Francis Mallmann.

Los vegetales de estación, en sus manos, son una fiesta. Maira es audaz y delicada. Aquí el horno de barro y la parrilla ocupan un lugar esencial. Imperdibles las **empanadas de carne cortada a cuchillo** (16.000 pesos chilenos -casi 18 dólares-) que se hacen al estilo mendocino: con aceituna y huevo. Difícil ignorar el **asado de tira** (32.000 pesos chilenos -unos 35 dólares-) corte que cada vez se consume más en Chile, y aquí sale con un chimichurri generoso, verde y fresco.

Vegetales de estación y cierta impronta argentina en Rayuela.

En los postres también hay ligereza y vivacidad: conjugan frutas de estación con hierbas aromáticas como la albahaca. Imposible no tentarse con el argentínísimo **flan con mascarpone casero y dulce de leche** (10.000 pesos chilenos, unos 11 dólares) que es todo untuosidad y dulzura voluptuosa.

Viña Viu Manent, km 37 de la carretera del vino, en Santa Cruz, Valle de Colchagua. Reservas:

<https://linktr.ee/rayuelareservas>

Los vegetales de estación, en sus manos, son una fiesta. Maira es audaz y delicada. Aquí el horno de barro y la parrilla ocupan un lugar esencial. Imperdibles las **empanadas de carne cortada a cuchillo** (16.000 pesos chilenos -casi 18 dólares-) que se hacen al estilo mendocino: con aceituna y huevo. Difícil ignorar el **asado de tira** (32.000 pesos chilenos -unos 35 dólares-) corte que cada vez se consume más en Chile, y aquí sale con un chimichurri generoso, verde y fresco.

Vegetales de estación y cierta impronta argentina en Rayuela.

En los postres también hay ligereza y vivacidad: conjugan frutas de estación con hierbas aromáticas como la albahaca. Imposible no tentarse con el argentínísimo **flan con mascarpone casero y dulce de leche** (10.000 pesos chilenos, unos 11 dólares) que es todo untuosidad y dulzura voluptuosa.

Viña Viu Manent, km 37 de la carretera del vino, en Santa Cruz, Valle de Colchagua. Reservas:

<https://linktr.ee/rayuelareservas>