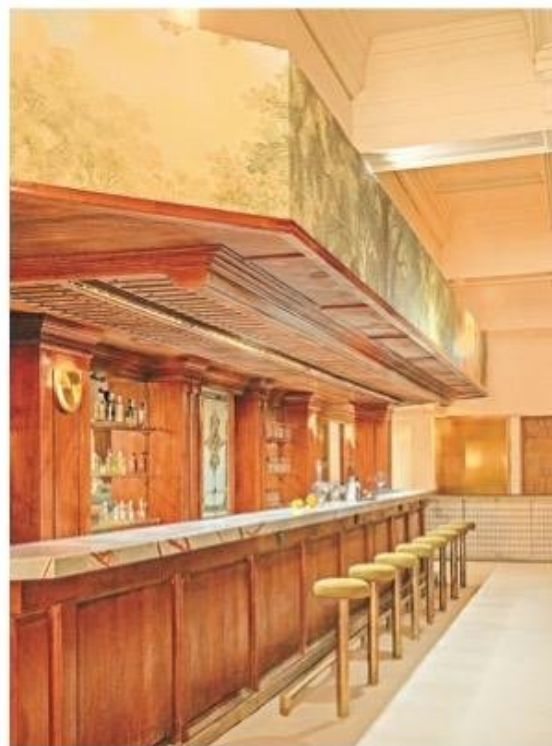




Ricardo Grellet y Philip Ili son los encargados de sacar adelante la apuesta gastronómica.



Junto con la pecera, la larga y renovada barra será uno de los atractivos del Restaurante Aima.

Una larga barra y una pecera con productos de mar vivos son parte de la apuesta **Restaurante Aima promete revolucionar la oferta gastronómica de Punta Arenas**

» El reto para levantar este nuevo establecimiento consideró una inversión de 500 mil dólares.

En el lugar que otrora tenía la barra más larga de Punta Arenas, en un diseño como de bar irlandés, se está instalando el nuevo Restaurante Aima, una nueva propuesta gastronómica en pleno centro de la ciudad. Ubicados en calle Etrázuriz N°370, frente al cuartel de la PDI, el espacio ha tenido una remodelación de interiores, buscando rescatar la madera antigua, aunque apuntando a la modernización para confeccionar un lugar único en la ciudad.

El proyecto está a cargo de

Philip Ili, experto en licores, con vasta experiencia en la industria gastronómica y de Ricardo Grellet, un sommelier de renombre en Chile. Ambos buscan llenar el espacio con una tradición enfocada en productos frescos y proveedores locales, asegurando que su carta no llevará productos congelados. La apuesta para levantar este nuevo restaurante consideró una inversión de 500 mil dólares.

Una de las grandes novedades que traerán a escena, será el uso de una pecera donde mantendrán los productos del mar vivos, para

pasar luego directos a la mesa. Todo lo que es carnes busca ser proveído con productores locales y ganadería responsable, a modo de "honrar el producto regional".

"Creemos que esta ciudad es la puerta a la Patagonia y tiene que estar en capacidad de recibir de primer nivel al turismo, pero también a la gente local", relata Tatiana Guiloff, encargada de comunicaciones del proyecto gastronómico. "Queremos ser un espacio de encuentro para la gente de Punta Arenas".

Llevarán poco más de dos años

trabajando en materializar esta idea, que ya está pronto a materializarse. En diciembre el espacio será abierto para amigos y familiares, en una suerte de "marcha blanca", para luego tener su gran inauguración en los primeros meses de 2025 y alcanzar a ser parte de la oferta gastronómica en la actual temporada estival.

"En la Patagonia hay un nivel de calidad de producto que es espectacular, hemos encontrado cosas que nunca nos imaginamos", relata Guiloff. La idea de la carta es poder utilizar produc-

tos directos desde viveros locales, ajustándose a los productos de temporada. En paralelo, buscan realizar diversos eventos en el restaurante. "Vamos a hacer muchos eventos gastronómicos, queremos traer sommelier y chefs reconocidos. Entendemos muy bien cómo venir a revolucionar la escena gastronómica de Punta Arenas, entendiendo que hay otros locales que son increíbles, pero creemos que en la medida que la industria gastronómica de Punta Arenas va elevando su estándar, es mejor para todos".