



El Teatrillo Con teatro de marionetas

Una hermosa nueva cafetería con amplias ventanas, pinturas con obras de cuentos y marionetas se encuentra en la calle Condell en Providencia. Es un espacio familiar: originalmente el actor Roberto Pérez junto a su pareja Carmina Concha, dedicada al mundo de los libros, y a sus hijos, habilitaron en 2018 su casa en Alférez Real como un teatro de muñecos con cafetería. Como les fue tan bien, decidieron moverse a un lugar más amplio, abriendo esta nueva cafetería, instalada hace cuatro meses.

Este nuevo lugar tiene una sala de teatro, que cada sábado es escenario de diferentes funciones de teatro de marionetas —mañana al mediodía presentarán la obra "En busca del planeta perdido"—, un museo que están prontos a inaugurar, una librería de literatura clásica infantil y, por supuesto, una propuesta de cafetería, cuyo fuerte son los sándwiches. Estos aluden a personajes infantiles, como el Príncipe Azul, de jamón serrano, queso azul, tomates cherry, mix de lechugas, pimentones salteados y queso crema, nueces y cranberries; o el Príncipe Valiente, que entre sus ingredientes tiene ají verde. También cuentan con un menú ejecutivo en la semana y opciones dulces como churros, rollos de canela y brownies.

El público al que apuntan principalmente son las familias. Su dueño cuenta que el Teatrillo se ha transformado en todo un referente y los visitan constantemente familias de comunas alejadas, que traen especialmente a sus hijos. Pero también a los oficinistas y universitarios a la hora de almuerzo o al terminar sus jornadas que quieren pasar un tiempo en un lugar alejado de la realidad.

Av. Condell 520, Providencia.

10 NUEVAS CAFETERÍAS PARA HACER UNA PAUSA

Algunas enfocadas en productos de alta pastelería, otras con panadería y bollería gourmet, con cafés de especialidad al paso o con propuestas refrescantes y almuerzos sencillos. En esta selección, diez excusas para salir por una taza de café. POR

Soledad López Figueroa



LOVER

El nuevo proyecto de Camila Elizalde

Cercana a la Escuela Militar, acaba de abrir hace solo dos meses la primera cafetería de la reconocida chef pastelera Camila Elizalde, famosa por sus recetas en redes sociales, fundadora de la escuela de pastelería online StudioPas Academy y parte de La Roja Dulce, el equipo ganador de la Copa América de Pastelería en 2022.

Lover es un espacio sencillo, con mesas afuera, donde pides en la caja lo que quieres comer. Aseguran que son el único lugar del país que hace *petits gâteaux*, pequeños pasteles o postres individuales, de un alto nivel de complejidad.

—Es muy diferente enseñar que entregar un producto y ver a las personas comerlo —explica la chef, y cuenta que el *petit gâteau* de *cheesecake* de frambuesa es uno de los más pedidos: *cheesecake* de vainilla horneado en una base de frambuesa, bañado en chocolate de frambuesa con crocante de frambuesas, y un *topping* de cremoso de chocolate de frambuesa, *ganache* montada de vainilla y gel de frambuesa.

Otras opciones dulces son sus brownies con un 56% de avellanas europeas o sus galletas neoyorquinas, además de destacar en su carta las preparaciones saladas, como su focaccia hecha con masa madre de la casa, o el pastrami de elaboración propia en pan brioche, pues, según afirma la chef: —En Chile, a la once comemos dulce y salado, no solamente dulce o solamente salado.

Av. Apoquindo 4615, Las Condes.



CACAO MUCH

Cacao Much Ahora en Las Condes

Famosa por sus tazones de chocolate caliente espesos que se pueden untar con churros, marshmallows o frutas de estación, Cacao Much, o "el paraíso de chocolate" como se han autocatalogado, llevaba tiempo cuajando su segundo local en Las Condes. Sus dueños, los hermanos Francisco José y Javier Movillo, tenían el proyecto desde 2019, pero pausado por la pandemia, recién pudieron abrir hace dos meses su nueva sucursal en Enrique Foster Sur, en este lugar

que es mucho más grande que su ya clásica cafetería de Providencia.

Tiene un segundo piso más íntimo, con un ventanal con vistas al patio trasero, una gran barra con vitrina en el primer piso, y todo está decorado con frases como "quédate con la culpa, no con las ganas". La carta, explica Francisco, es exactamente la misma que en Providencia. Para el verano recomienda los ChocShakes, batidos de helado artesanal con chocolate, mini pedacitos de chocolate y

algún agregado, que son los favoritos en época de calor. Vienen en opciones como el Hazelnut, con chocolate semiamargo, Nutella y helado de chocolate suizo o el FruitShake, con chocolate blanco, frutillas y helado de vainilla. También, son buenas opciones sus Chocolates Iced, una versión veraniega de los chocolates calientes belgas que los hicieron tan reconocidos, sus waffles acompañados de helado o sus tés fríos.

Enrique Foster Sur 59, Las Condes.

Fecha: 24-01-2025
 Medio: El Mercurio
 Supl.: El Mercurio - Wiken
 Tipo: Noticia general
 Título: 10 NUEVAS CAFETERÍAS PARA HACER UNA PAUSA

Pág.: 5
 Cm2: 665,8

Tiraje: 126.654
 Lectoría: 320.543
 Favorabilidad: No Definida



BREKKIE

Brekkie Brunch desde el caribe

En la calle República de Cuba, a un costado del Club Providencia y junto a la librería Lolita, abrió Brekkie, una nueva brunchería y panadería que no ha dejado a sus vecinos indiferentes, pues desde que se instaló a principios de agosto, a menudo hay fila o personas esperando mesa. Al llegar se escuchan risas y un aire de informalidad con una atención muy familiar, bautizado como "el primer club social comidístico".

—Es una palabra que no existe, pero a nosotros nos hace sentido que sea un club social para comer, donde todos son bienvenidos —explica uno de sus dueños, Christian Merino.

Brekkie nació originalmente en la ciudad costera de Santa Teresa, en Costa Rica, de la mano del hermano de Christian radicado allí, el chef Alex Merino junto a su esposa y otro socio. Cuando ella quedó embarazada, regre-

saron a Chile y se asociaron además de con Christian, con el panadero Francisco Rhodes, y aseguran que su sello diferenciador está en la procedencia de sus productos: todo lo hacen ahí, desde las salsas hasta el pan, y no utilizan azúcares refinados ni aceites de semillas para cocinar.

Una de sus preparaciones más populares es el sándwich The Walking Bread, con pan brioche con birria, coleslaw, queso mozzarella, salsa de mostaza-miel y mayonesa casera. Ese, junto a sus tostadas francesas, también en pan brioche con yogurt griego, nutella, frutas, *maple syrup* y granola, son los preferidos, y vale destacar que cualquiera de sus preparaciones se puede "brunchar", es decir, agrandar, incluyendo un café o jugo, una bollería y un yogurt casero con granola y frutos rojos extra.

República de Cuba 1720, Providencia.



RAYO CAFÉ Y PAN

Rayo Café y Pan De Yungay al barrio Italia

De los mismos creadores del popular Café Cité en el barrio Yungay, abrió sus puertas hace tres meses Rayo Café y Pan en el barrio Italia.

—Nos fue lo suficientemente bien como para que evaluáramos la posibilidad de abrir un segundo local, y sentir que podemos tranquilamente dedicarnos a esto y vivir bien —explica el chef Cristián Vieira, quien abrió las cafeterías junto a su hermana Camila.

—El de barrio Yungay es un café muy de fin de semana, muy de destino. Nos ha pasado que muchos de los clientes de allá han empezado a venir a Rayo porque les queda más cerca de la casa, más cerca del trabajo, es más fácil llegar —agrega.

Este nuevo local se enfoca en el café de especialidad, tiene mesas también al exterior, y lo que la diferencia de otras cafeterías del barrio es que su horario de atención es hasta pasadas las nueve de la noche.

En su carta, lo que más se lleva es el sándwich Croque Meché, compuesto de pan brioche, carne mechada, queso mantecoso y salsa bechamel gratinada. En cuanto a las tostadas, se puede escoger entre saladas, francesas y dulces, y resalta la Palta Clásica Rayo, hecha con pan de masa madre, palta, tomates pera, almendras tostadas, cebollas encurtidas y brotes. También destaca el Rayo Brunch, que incluye pan pita con un mix de salsas para partir, tostadas con palta y huevo pochado o palta sola y un minibowl de frutas más un café americano.

Emilio Vaisse 596, Providencia.

Cafecito House Medialunas argentinas

Sol Sosa y Mariano Prieto, ella argentina y él chileno, pero radicado desde niño al otro lado de la Cordillera, decidieron migrar a Chile y emprender, motivados por la complicada situación de su país. Ambos de 27 años, abrieron en noviembre este lindo cafecito en medio del barrio Italia. A pesar de que en ese sector encontrar una cafetería no es tarea compleja, afirman que la sensación hogareña es su sello diferenciador. Su local combina dos ambientes principales: uno que se asemeja a la cocina de una casa con una ventana a través de la cual atienden a sus clientes, y otro, parecido a una habitación, donde tienen un estudio con ropa diseñada por la dueña y piezas de cerámica creadas por una marca local. —No nos cerramos sola-

mente en el café, la idea es que sea como una experiencia diferente —explica Sol, y cuenta que se basan en la filosofía del "menos es más", por eso su carta es breve.

Lo más pedido son sus medialunas: son de manteca y rellenas de dulce de leche o jamón y queso, hechas por una pastelera compatriota de ellos. —La gente aquí es fanática de las medialunas. Cuando llegué a Chile estuve buscando un lugar que las hiciera parecidas a las que hay en la Argentina, hasta que encontré a esta chica —cuenta Sol. También tienen alfajores de maicena, otro dulce típico de su país, además de brownies, galletones, barras de chocolate, opciones veganas y por supuesto café.

Julio Prado 838, Providencia.



CAFECITO HOUSE



CARACOL COFFEE HOUSE

Caracol Coffee House Sin apuros

Inaugurado a fines de junio en Viticura, al entrar al local hay música suave y se puede apreciar el silencio y la calma. La idea es justamente crear un lugar de relajación y de descanso para los comensales que lleguen a Caracol Coffee House.

"Tómate un tiempito". Ese es el lema del lugar, escrito en el gorro de su dueña, Alexandra Campbell. De nacionalidad peruana, llegó a nuestro país hace cuatro años, y su meta es que Caracol sea un espacio del que

salgas mejor que como entraste.

—Siempre he trabajado en rubros que han sido muy acelerados, con horarios súper rápidos. Entonces, lo que para mí representaba un café, era ese espacio donde yo frenaba un poco mi día y donde me daba un tiempo para mí —explica con serenidad Alexandra, quien antes de abrir el café se dedicaba al rubro del *retail*.

En la carta, que incluye desayunos, ensaladas, y almuerzos, resalta el *shaks-*

huka, un típico platillo árabe, con una salsa de tomate casera, que además trae cebolla, zanahoria, dos huevos, palta, almendras, gremolata y salsa de yogurt, acompañado de *focaccia*, y para el desayuno hay opciones como las tostadas francesas, preparadas en pan de papa con plátano o piña, granola de la casa y nueces, y el café de especialidad viene de Cusco, Perú, y de Brasil.

Sancho de la Hoz 3471, local 10, Viticura.



CHOCOLATE PLEASE

Chocolate Please Estilo gringo

Hace casi tres meses, abrieron frente a la plaza Patricio Aylwin dos locales en uno: Chocolate Please y American Prime Burger. El primero, una cafetería/wafflería, y el segundo, un local de hamburguesas, ambos dentro del mismo espacio. Luego de la reapertura del parque, sus dueños, Juan Carlos Carrasco y Loreto Martínez, amigos y compañeros de negocios, quisieron darle un giro a su apuesta anterior, Café Bistro, ubicado antes ahí.

Hoy, aprovechando el público familiar que llega a la plaza, tienen waffles, chocolates calientes, hamburguesas: —Cuando la gente piensa en waffles y pancakes, piensa en los americanos, y cuando piensan en hamburguesas, todos imaginan hamburguesas estilo americanas —dice Juan Carlos.

Tamara Jara es la chef pastelera encargada de las preparaciones dulces de Chocolate Please. Se preocupa de que todos los postres tengan un porcentaje de cacao, incluso al pie de limón le pone un insert de ganache. Destaca su línea de waffles en estilo burbuja y paleta, además de sus galletas y brownies.

Regimiento Cazadores 1186, Providencia (cierran los lunes).

Café Magnolio A la antigua

La chef Catalina Domínguez y su esposo Roberto Manosalva son dueños de Café Magnolio. Situado en una casona construida en 1938 por un panadero de apellido Ruimalló, este elegante café, inaugurado el primer semestre de 2024 en Providencia, intenta desconectar a sus comensales del ajeteo de la ciudad.

—Cuando llegamos y conocimos el patio, el jardín, dijimos: esto da para un café, pero a la usanza antigua, como que uno pueda llegar sin reserva y pasar la tarde con la familia —explica Manosalva y señala con la mirada a los clientes que están sentados en unas mesas del patio, casi escondidos por las plantas que recorren las murallas.

Su carta no es muy extensa, aunque está hecha, según ellos, “con cariño”. La pastelería que tienen en vitrina es de seis emprendedores nacionales, quienes están detrás de preparaciones como la torta sureña, con base de masa sablé rellena con un mix de berries: frambuesa, mora y arándanos, cubierta de crema y crumbleo su brownie de chocolate con 72% de cacao y mantequilla de maní. También tienen helados artesanales y algunos platos como la lasaña, de masa artesanal rellena de una mezcla de jaiba y camarón, salsa bechamel con queso mantecoso y parmesano.

Luis Thayer Ojeda 1872, Providencia.



CAFÉ MAGNOLIO



DOSIS COFFEE

Dosis Coffee Una dosis de diseño

—Esto es una cafetería de diseñador y para diseñadores. Nada está porque sí, todo tiene un motivo, todo tiene un orden —explica Adoni Calisto, el encargado y asesor de las, desde octubre, dos sucursales de Dosis Coffee. Sus dueños, el diseñador industrial Luis González y la constructora civil Ivette Medina, quisieron crear un lugar que tuviera su sello personal: hicieron muebles a pedido, diseñaron sus propias sillas y buscaron piezas decorativas de artistas chilenos, todo en un tono juvenil y colorido. Su primera locación —que aún se mantiene funcionando— está ubicada dentro del cowork Taller 1 en la calle General Salvo. En ese espacio se instalaron hace cinco meses, de manera más improvisada, a la

espera de que su sucursal en Condell estuviera habilitada para funcionar.

De su carta destacan sus pasteles, especialmente tres que Calisto define como “ganadores”. Entre ellos, el cheesecake, preparado sin azúcar; su torta de amapola, manjar y lúcuma y su torta cuatro sabores de hojarasca con frambuesa, chantilly, pastelería y manjar, preparados por su pastelero de confianza. Su café es de la marca Galgo, una tostadería chilena emergente, con la que han creado bebidas de autor que combinan kombucha de saúco, lúpulo e hibisco —también de productores chilenos— con espresso o coldbrew.

Av. Condell 494, Providencia.