

Conversamos con...



Come, bebe y pásalo excelente en restaurant Amares

Al fin abrirá sus puertas el restaurant Amares, ubicado en Antonino Toro 995, sus dueños son dos jóvenes chefs que poseen un rico currículum para desarrollar en su restaurant el concepto Costa Fusión y Bistró Bar, manteniendo un ambiente acogedor y entretenido.

por [Mirjana Stijepcic](#)

mstijepcic@restonomia.cl



Comparte esta entrada:



Hace meses que tenía curiosidad por lo que estaba pasando en la esquina de Galleguillos Lorca y Antonino Toro, cada vez que pasaba por ahí me preguntaba -¿Qué estarán haciendo?- por lo mismo varias veces me detuve a espiar y ver cómo iban para poder descubrir de qué se trataba esta nueva propuesta.

Después de muchas semanas de espera, al fin quitaron las maderas y las lonas para observar el sofisticado pero acogedor "Amares". Sus dueños son Giselle Cristino, quien estudió en Culinary de Santiago para luego trabajar en uno de los 10 mejores restaurantes del mundo, "Martín Berasategui" en España, y Pablo Godoy quien estudió en Chile, Perú y Argentina además de realizar un post – título en París.

Pablo me recibe cuando aún afinan los últimos detalles, mientras me muestra la barra donde se puede hacer un trago junto al barman, el salón principal donde caben aproximadamente 65 personas y el "salón de copas", además de las dos cavas en las cuales podrán intervenir los clientes, para ser ellos mismo quienes elijan lo que desean beber.

¿Cuál es el concepto de Amares con respecto a sus platos?

El concepto es Costa Fusión, porque siempre pensamos en hacer un restaurant que tenga harto de pescados y mariscos, pero no queríamos encasillarnos sólo en eso, entonces la propuesta tenía que ver con la costa y a la vez se fusionara con la cocina peruana, japonesa y chilena.

¿Cómo nació la idea de este lugar?

A través de mi familia, mis padres viven en Antofagasta hace 10 años y mi hermano se casó con Giselle que también estudió gastronomía como yo y se vino para Antofagasta, entonces ahí nació el nexo para que Giselle y yo hiciéramos algo acá en ésta ciudad.

¿De qué se trata el concepto Bistró Bar que tiene Amares?

Los lugares Bistró se ocupan mucho en Europa, son restaurantes más pequeños de lo normal, que generalmente son atendidos por sus dueños y estos son cocineros o chef. ¿Por qué bar? porque no es sólo comida, también nos interesa que la gente venga a tomarse un trago visitando la barra. Otra opción es el salón de copas, que funciona perfecto para compartir con amigos, en Amares comida y trago están al mismo nivel.

La carta mantendrá un 70% de platos "estables" y un 30% dependerá de los productos de la temporada, para así innovar continuamente y no encontrarse siempre con lo mismo.

¿Los precios fluctúan entre qué rango?

Habrà de todo, los platos principales iràn desde los \$5.500 hasta los \$8.500 y las entradas que pueden ser desde empanaditas fritas de mariscos hasta un ceviche fluctúan entre \$1.200 y \$6.500. Habrà diversidad en la carta y también creaciones propias.

Y para quienes ya quieran visitarte, ¿cuál es el horario?

Se trabajará de martes a sábado desde las 19.00 horas en adelante, aún no quiero poner una hora de cierre; los viernes y domingos abriremos a la hora de almuerzo desde las 12.30 hasta las 16.00 horas. Por supuesto atendidos por sus dos dueños.

Pablo me comenta que quiere que la gente cuando coma lo pase bien, ya que en "Amares", se ofrece comida gourmet pero en un ambiente informal, lo que junto con su cuidada iluminación, sus tres ambientes y sus garzones con experiencia hacen de Amares el lugar indicado para ir a disfrutar de una rica cena, para luego relajarse con un trago o una copa del mejor vino.

*Para más información llamar al fono 454421

08.01.2010 • publicado en [Conversamos con...](#)

ETIQUETAS: [bistro bar](#) • [costa fusión](#) • [gastronomía antofagasta](#) • [restaurant amares](#) • [restaurant antofagasta](#)



Sé el primero de tus amigos a quien le guste esto.

Artículos relacionados

[Mario Jara, Gerente Restonomía: Gastronomía de clase mundial](#)

[Apple y Summer: Dos Tentaciones en Amares](#)

[Una nueva carta de sabores inaugura Amares](#)

[Tequila Diablo en la Kzona 906](#)

[Tom Jones Deslumbró en Antofagasta](#)

[Barbara Wood: La Mujer de los Mil Secretos](#)

[Día de los Enamorados: ¿Dónde Comer?](#)

3 COMENTARIOS

Monita

8 / 1 / 2010 @ 6:56 pm

Interesante propuesta.. espero que les vaya bien.
Saludos



Ximena

11 / 1 / 2010 @ 12:43 pm

Ojalá pudieran anexar el fono de contacto. Para
solicitar cotización.
Fono 454421

Muy lindo se ve el restaurant los felicito



José Antonio

5 / 5 / 2010 @ 9:13 pm

Excelente opción gastronómica, muy bien atendido y
los platos son una exquisitez. Absolutamente
recomendable, además los precios no son tan altos,
considerando el buen nivel y ambiente del lugar.

