

» **Asia al plato**

Con tan sólo siete años de existencia, el restorán de la señora Yuni -una indonesia que llegó hace más de diez años a nuestro país- se ha transformado en el secreto mejor guardado de Iquique. No tiene página web ni publicidad, pero el boca a boca ha funcionado tan bien que los amantes de los sabores asiáticos ya han fichado a Donde la Yuni entre sus preferidos. El local es muy sencillo, no así sus preparaciones: platos gigantes, la mayoría para compartir, con recetas no sólo de Indonesia, sino también de la India, China y Pakistán. Y lo mejor de todo: a excelentes precios. Todo es 100% casero y preparado en el momento, así que hay que armarse de paciencia. Dentro de su extensa lista hay varios imperdibles: las somosas -empanaditas de la India- que van desde \$1.500 las cinco unidades; el arroz frito especial (\$7.000) -del que fácil comen dos- con carne, pollo, camarones y verduras; y el cordero masala (\$3.700), el plato estrella de la casa.



Donde la Yuni.

Manuel Rodríguez 1023, Iquique.
Tel.: 57 - 473 291.

» **Los mejores congrios**

Ubicado a mitad de camino en la carretera que une Antofagasta con Caldera se encuentra Taltal, una pequeña ciudad que los amantes de la buena mesa visitan -después de recorrer los más de cuarenta kilómetros de desvío desde la Ruta 5 Norte- sólo con un destino en mente: la Hostería Taltal. Un hotel y restorán frente al mar, con una estupenda terraza, que ofrece las mejores preparaciones chilenas y chaufas -mezcla de los sabores de China y Perú-. Comandado por dos excelentes chefs peruanos, aquí encontrarás deliciosos y succulentos platos y, según su dueño Bernardo Tay, "los mejores congrios de Chile". ¿La razón? Se alimentan de camarones, lo que le da ese color rojo intenso a la carne del congrio. Entre las exquisiteces que ofrecen están el Pollo Suy-May (\$4.500): trozos de pollo relleno de camarones, cerdo y bañados en salsa agridulce; y otro de los clásicos: el congrio frito saltado con soya, verduras y salsa oriental (\$3.900).



Hostería Taltal.

Esmeralda 671, Taltal.
Tel.: 55 - 611 173.

Sabores del norte

Texto: **Consuelo Goeppinger**

Ostiones, camarones y congrios colorados por montones. Eso y más es lo que puedes encontrar en los mejores restoranes del norte de Chile. Desde las clásicas picadas playeras hasta algunos secretos bien guardados. Aquí una selección con los mejores.



» **Los reyes de las empanadas**

Partió como un pequeño carrito frente a la Playa Grande de Tongoy y el éxito fue tal que La Pink -así le dicen a Ana García- decidió instalarse con un local en donde hoy venden unas de las mejores empanadas fritas de Chile, que mantienen su calidad desde los años noventa. ¿El secreto? Ingredientes frescos y de calidad, relleno contundente, masa crujiente, sequita y, por supuesto, buena mano: hasta el día de hoy, Ana es la encargada de preparar las empanadas. Hay más de quince variedades, con precios que van desde los \$1.000 a los \$1.500. ¿Las mejores? Las de ostión-queso y macha-queso (\$1.300 cada una), con grandes dosis de estos mariscos. Para probar algo más producido puede ir a la segunda sucursal, La Pink Gourmet, donde preparan platos clásicos pero -como su nombre lo indica- con toques gourmet, como el congrio arriero con salsa de mariscos o el lenguado papillote, con precios entre \$6.000 y \$7.000.



La Pink.

Playa Grande N°30, Tongoy.
Tel.: 51 - 391 349.

La Pink Gourmet.

Lord Cochrane 57, Tongoy.
Tel.: 09 - 703 6580.

» **De autor**

Costa fusión. Así definen su cocina los jóvenes chefs Pablo Godoy y Giselle Cristino, quienes con su ondero restorán Amares llegaron a renovar la escena gastronómica de Antofagasta. ¿Cómo? Gracias a creativos platos que fusionan ingredientes del mar y sabores criollos, peruanos y japoneses; eso sí, siempre con un sello propio. En un ambiente relajado, podrás disfrutar de diferentes preparaciones que van entre los \$6.500 y los \$12.000 -toma en cuenta que, en general, en Antofagasta las cosas son más caras-. Clásicos como el carpaccio de locos con emulsión de leche evaporada y merkén (\$7.800), deliciosos raviolos de ají de gallina con salsa de ají amarillo y camarones (\$8.000) -uno de los imperdibles de este lugar-, o la recién estrenada lasaña de chupe de jaiba con camarones (\$7.800) son una buena muestra de los platos gourmet de este lugar.



Amares.
Antonino Toro 995, Antofagasta.
Tel.: 55 - 922 376.

» **Simpleza marina**

Ingredientes frescos y cocina sencilla son las claves de El Jony, ubicado en la hermosa y apacible caleta de Chañaral de Aceituno. Desde hace quince años, el restorán es atendido personalmente por Jony Peña. Partió con tan sólo una mesa y hoy ya tiene más de treinta, todo gracias a sus enjundiosas y sabrosas preparaciones basadas en pescados y mariscos de la zona. Tan ricas que incluso algunos famosillos han pasado por sus mesas, como Celine Cousteau -nieta del biólogo marino Jacques Costeau- y varios actores de la tele. En su gran cocina a la vista, Jony prepara empanadas, pescados fritos y una buena cantidad de platos clásicos de la gastronomía marina, pero son dos los más apetecidos: el pastel de jaiba (\$4.000) y el chupe de locos (\$5.000), ambos con una buena cantidad de estos mariscos y preparados con una receta secreta que juró jamás revelar.



El Jony.
Caleta Chañaral de Aceituno s/n.
Tel.: 09 - 165 8455.

» **Gourmet playero**

Justo frente a una de las playas más lindas de Chile, en Bahía Inglesa, se encuentra El Plateado; un amplio restorán de dos pisos que se ha hecho famoso a punta de deliciosas preparaciones que fusionan productos chilenos con sabores peruanos, tailandeses y chinos, hace más de diez años. Pescados de roca -como rollizo y cabrilla- y mariscos emblemáticos de la zona -como los ostiones- son algunos de los productos que aquí se pueden encontrar, ya sea en versiones clásicas o algunas más osadas, como el pescado a lo macho (\$8.000) con una deliciosa y condimentada salsa de mariscos; el cremoso risotto Seba Richard (\$9.000) con ostiones y camarones; o una de las novedades del local: los locos parmesanos (\$7.000), que no están en la carta pero los preparan a pedido. No se asuste por los precios: los platos son tan grandes que comen dos y quedan felices. Y ojo, que durante el año abrirán una sucursal en Santiago.



El Plateado.
Av. El Morro 753, Bahía Inglesa.
Tel.: 6 - 677 5174.



PS VITA
PlayStation.Vita

VIVE EN ESTADO **PLAY.**

JUEGA CON EL MUNDO.




cámara frontal


cámara trasera


sensor de movimiento


panel multitáctil frontal


panel táctil trasero

Realidad aumentada

Pantalla Táctil HD

Joysticks Análogos

www.sony.cl/store

 /SonyChile

 @SonyChile

Adquéralos en los mejores distribuidores del país y en nuestras Tiendas Sony Store. Antofagasta: Mall Plaza Antofagasta. Santiago: Parque Arauco, Alto Las Condes, Mall Plaza Vespucio, Av. Kennedy 8017. Concepción: Mall Plaza Trébol. Atención al cliente 800 261 800, desde celulares (02) 754 63 33.

"PlayStation" y los logos de la familia de "PS" son marcas registradas de Sony Computer Entertainment Inc. El logo de "PS Vita" es una marca registrada de la misma empresa. "SONY" y "make.believe" son marcas de Sony Corporation.



make.believe