

SUMARIO

EDITORIAL	03
ALMAGRO AL CUADRADO	04
AGENDA URBANA	04
YO COMPRÉ UN ALMAGRO	05
EN CONCRETO	06
CIUDAD ABIERTA	11
CONFESIONES DE UN DISEÑADOR	14
PLANTA TIPO	16
MAPAS PERSONALES	18
ESPECIAL ANTOFAGASTA	19
PARADA DIURNA	23
BITÁCORA CULTURAL // PERDIDOS EN EL ESTANTE	25
BITÁCORA CULTURAL // TOMA II	26
BITÁCORA CULTURAL // ASESINO EN SERIE	28
BITÁCORA CULTURAL // SALA DE ESTAR	30
ARTE	32
PROYECTOS ALMAGRO	34
CONVENIOS ALMAGRO	37
BENEFICIOS	38
ALMAGRO CLUB	39

Encuentra tu revista **EnAltura** en papel digital en www.almagro.cl/revistadigital/

Las opiniones vertidas por los colaboradores son de su exclusiva responsabilidad y no reflejan necesariamente la línea editorial de la revista.

Almagro **EnAltura** es una revista bimestral y gratuita.

Padre Mariano 277, Providencia, Santiago.

Teléfono: 372 66 66

E-mail: revista@almagro.cl



Edificio Ipanema:

Vive en uno de los sectores más tradicionales y mejor ubicados de Antofagasta

La iniciativa considera la construcción de 5 edificios frente al Parque Brasil.





Dirección del proyecto:
Av. B. O'Higgins 1602, Antofagasta.

Teléfono
(55) 2255 009/ (055) 247 489

E-mail
ventas_ipanema@almagro.cl

Fecha de entrega:
Marzo del 2013

Ipanema es uno de los barrios más soberbios de Río de Janeiro. Aquí es posible encontrar gran variedad de elegantes cafés y restaurantes, además de espléndidas boutiques.

Inspirado en este exclusivo barrio, en el corazón del tradicional Barrio Parque Brasil **Almagro** construye uno de los edificios más deslumbrantes de Antofagasta: El **Edificio Ipanema**.

De seguro, éste cambiará el rostro de la ciudad. El proyecto total, denominado **Parque Brasil** consta de 5 edificios y se distinguirá por su fina arquitectura, cuidadas terminaciones y completo equipamiento comunitario.

“El edificio se transformará en todo un referente debido a su posición estratégica al interior de Antofagasta, además de poner a disposición de la comunidad departamentos de lujo en un barrio de carácter tradicional”, explica Fernando de la Cerda, Gerente Zona Norte de **Almagro**.

Ubicado en la calle O'Higgins con Salvador Reyes, en pleno centro de Antofagasta, **Ipanema** contará con **122 departamentos con terminaciones de primer nivel**.

Construido en el terreno que antiguamente pertenecía al Regimiento Esmeralda, el nuevo **Edificio Ipanema** ofrecerá **amplios y luminosos departamentos de 2, 3 y 4 dormitorios desde los 85 m² a 158 m² aproximadamente**.

“Todas las puertas estarán enchapadas en madera de mara boliviana, los baños

de visita tendrán vanitorios de piedra reconstituida y algunos departamentos contarán con comedor de diario con LCD incluido. La propuesta es ofrecer un diseño muy escénico”, explica Amara Benitez, arquitecto del proyecto.

Además, en el piso 2 y 3 están contemplados departamentos de 1 dormitorio en suite más un segundo dormitorio o escritorio que cuenta con kitchenette, lo que representa una interesante alternativa de inversión para los jóvenes profesionales que llegan a vivir a la ciudad.

En el segundo piso se encontrará la Sala Multiuso y una bonita sala especialmente ambientada para niños con un patio de juegos. En tanto, en el último piso se encontrará el gimnasio, tres quinchos y una amplia piscina con reposeras, lo que le permitirá a los propietarios compartir con sus familias, disfrutando unas de las vistas más privilegiadas de la ciudad.

Todo esto irá acompañado de accesos con un gran diseño en el primer piso, que contempla una bonita plaza y algunos locales comerciales.

El barrio donde está localizado el **Edificio Ipanema** es único. “El Barrio Brasil es uno de los más equipados en cuanto a servicios. En éste se pueden encontrar supermercados, bancos, restaurantes, clínicas y centros médicos. Además, en este barrio se puede volver a ‘vivir a pie’, dada su cercanía a todo”, explica Fernando de la Cerda.

“Su comunicación con el resto de la ciudad es evidente, ya que además de estar ubicado frente al parque, está a sólo cuerdas del paseo costero”, recalca.

Picadas top:

Sabores cosmopolitas al estilo casero

Antofagasta es hoy un epicentro donde convergen aromas y mixturas del mundo que seducen el paladar. Quisimos conocer quiénes son los que están tras las exquisiteces que preparan dos restaurantes y a una importante cadena hotelera que “la llevan” en su afán de cocinar a la usanza casera, tal como lo hacían nuestras abuelas.

El sabor de lo casero al estilo “Enjoy”

El rescate de los sabores autóctonos define la oferta de **Hotel del Desierto de la cadena Enjoy**. Sus seis restaurantes: **Miscanti, Sushi, La Barquera, Afuego, Mexicano y Bingo Buffet** ofrecen una multiplicidad de alternativas. Pastas elaboradas con harina traída directamente de Italia, fajitas de asado de tira, sándwiches de carne mechada al jugo, risotto funghi, pizzas aderezadas con rúcula y diversos cortes de carne al estilo argentino se cuentan entre las sugerencias hechas por el chef Walter Leal a quienes visitan por primera vez este lugar.

Esta es una gastronomía que pretende emular el gusto de los platos preparados por las abuelas. Recetas condensadas en un libro de cocina andina, cuyas técnicas han sido adaptadas según el criterio de los especialistas. “Nuestro objetivo es lograr que los clientes se reencontran con los sabores típicamente caseros, los mismos que disfrutaban en las casas de sus madres o abuelas. Nos interesa crear un vínculo de amor con la comida de la forma más directa posible”. Por algo se dice que el mejor helado artesanal de **Dulce de leche** se degusta por estos días en **Enjoy Antofagasta**.

Avenida Angamos 01455
Teléfono: 653000



Para disfrutar “Amares”

De las palabras “amor”, “mar” y “res” nace el nombre del restorán **Amares**, situado en la esquina de las calles Antonino Toro y Galleguillos Lorca, a pasos de la Avenida Brasil.

Con tan sólo un año de vida es uno de los más concurridos del momento. Los sabores de la cocina peruana, adaptados a pescados y mariscos, definen la clave del éxito. Una idea tan innovadora como osada que llevan adelante los jóvenes chefs Giselle Cristino y Pablo Godoy. “Comer está directamente relacionado con el amor a la cocina o a la persona con quien compartimos un almuerzo o una cena. En lo particular, nosotros trabajamos especialmente los productos marinos con una gran influencia de lo que es la cocina tradicional del Perú, aunque siempre tratando de darle un toque propio a nuestras preparaciones”, afirma Godoy.

Imperdibles son el **Amares**, plato elaborado a base de reineta con puré de papas ahumado y champiñones, ajo y perejil; el **Raviol de ají de gallina** acompañado de salsa de camarones y toques de ají amarillo; el **Carpaccio de Locos** con mayonesa al merquén y el **Pollo tailandés** en salsa de curry, leche de coco, piña y arroz especiado. Muy al estilo gourmet.

Antonino Toro 995
Teléfono: 922376

Siéntase divino en el “Divinus”

Si usted se considera un ser mágico, divino y mundano el **Divinus** está hecho a su medida. Una casona antigua de color rojo ladrillo y ambientación interior en el mismo tono sirve de refugio para los amantes de la comida-fusión. Texturas que evocan con sutileza lo mejor de la gastronomía oriental y tailandesa aplicada a las carnes de cordero, wagyu, pescados, mariscos y pastas. Propietaria del restorán es la familia Heckle-Kienzle, grupo de inmigrantes alemanes que decidió probar suerte en Temuco y Puerto Varas, antes de radicarse definitivamente en la zona norte del país. Especialidades de la casa son el **Mero ahumado**, con fideos de arroz y verduras; los **Duetos de braseados**, trozos de asado de tira y plateada de wagyu marinados en vino tinto y la **Tabla chilena** que incorpora empanaditas de pino, sopaipillas con pebre, arrollado de malaya y pejerreyes fritos.

Avenida Bernardo O’Higgins 1456
Teléfono: 385840 / 385041



Ven a conocer
la calidad que otros
ya están disfrutando



ANTOFAGASTA



Edificio Puyehue
Av. Ejército 2250
3 dormitorios
91 a 92 m²
UF 3.670 a UF 4.450
PRÓXIMA ENTREGA

Edificio Amancay
Av. Cerro Paranal 320
2, 3 y 4 dormitorios
83 a 134 m²
UF 2.850 a UF 5.840
NUEVO PROYECTO



PAGO DE PIE EN CUOTAS HASTA LA FECHA DE ENTREGA

Visita nuestra sala de ventas y pilotos en Avenida Ejército 02250
de lunes a domingo de 10:30 a 19:30 hrs.
Fonos: 255 009 - 247 489

www.almagro.cl

almagro