



## El panorama perfecto para un paladar exigente.

Tras dos exitosos años desde su inauguración, Amares continúa marcando pauta en Antofagasta, basándose en una carta inovadora con variados sabores y un ambiente exclusivamente diseñado para entregar lo mejor de la zona.

Marcar tendencia en el plano culinario es un privilegio reservado para muy pocos restaurantes en nuestro país, Amares puede presumir de ello. Con una propuesta innovadora, rica en la mezcla de sabores chilenos y peruanos, logran mezclar a la perfección espacios sofisticados y acogedores, ideales para disfrutar la compañía de quién mas se desee.

Donde se encuentra el éxito, antes alguien tomó una decisión diferente, y es aquí donde Amares se despegó. La propuesta de la carta está enfocada para un público que no sólo disfruta con una buena comida, sino que también sabe reconocerla, valorando los distintos matices que se configuran para marcar la diferencia entre un buen plato y uno, simplemente, excelente.

Aprovechando la temporada, en Amares han decidido lanzar su tercera carta, potenciando productos marinos de la zona tales como el loco y el erizo, aunque sin duda la invitación está hecha para degustar el Congrio Colorado, cuyo nombre viene dado por su color característico, el que obtiene gracias a su dieta basada en camarones.

El resultado que ofrece Amares es un lugar donde el ambiente, su gente y su carta brillan por sí solas, logrando en conjunto entregar una experiencia única, orientada a todos aquellos que exigen más que un lugar donde comer. PM



Nuevos Horarios

**AMARES DAY**  
AHORA ALMUERZOS

Tardes  
Lunes a Viernes  
13:00 a 15:30 hrs

Noche  
Lunes a Sábado  
desde las 19:30 hrs



reservas@amares.cl - Fono: 902376 / 902377 / 902378 / 902379 / 902380 / 902381 / 902382 / 902383 / 902384 / 902385 / 902386 / 902387 / 902388 / 902389 / 902390 / 902391 / 902392 / 902393 / 902394 / 902395 / 902396 / 902397 / 902398 / 902399 / 902400  
Antofagasta, Chile