



RESTAURANTE

Puerto Bellavista

Una de las mayores riquezas gastronómicas que tenemos en Chile es nuestro mar, pero también una de las deudas de nuestra cocina marina. Entonces, cuando aparece un nuevo local con una propuesta interesante, vale la pena visitarlo. Puerto Bellavista tiene preparaciones en las que se pueden probar clásicas recetas y algunas novedosas, en las que hay una mixtura entre la sazón chilena y la peruana. ¿Qué le recomiendo? No deje de probar las Calugas de pescado frito al limón (que pediría un balde de ellas), la Tabla

de machas y ostiones a la parmesana, Chuchoca de mariscos al vino blanco, una rica Merluza a la lata con mariscos y verduras, Albacora a la plancha que se sirve con verduras salteadas y legumbres al sésamo o un clásico Caldillo de Congrio. Y para "coronar" todo, su carta de vinos es amplia y bien pensada, además de los cócteles, que son una suerte de homenaje a los criollos, como el Deshuesado (jugo de huesillo, pisco, jugo de limón y maracuyá) o el Clery (pulpa de fruta en batido de brandy y Late Harvest).

Puerto Bellavista. Pío Nono 77, local 71 (Patio Bellavista). Tel. 22656 7015.

Horario: de domingo a miércoles de 12:00 a 00:00 hrs., de jueves a sábado de 12:00 a 02:00 hrs.