

## A 10 AÑOS DEL PATIO BELLAVISTA

# DE TODO Y PARA TODOS

Un proyecto que nació uniendo y remodelando antiguas casonas al norte del Mapocho, se convirtió en uno de los complejos gastronómicos y turísticos más importantes de la capital. Hoy el Patio Bellavista luce sus mejores galas debido al ingreso de diferentes alternativas que complacen al más excéntrico visitante. Sin parangón en nuestra capital, el comer y beber se ha transformado en una gran excusa para alargar nuestras jornadas diurnas y nocturnas. Lo mejor del Patio, en los diez recomendados de este mes.



### ↑ CÓCTELES / RED LUXURY BAR

La coctelería de lujo, algo novedoso en nuestra capital, tiene mucho que decir tras la apertura del Red Luxury, un bar que ofrece más de 280 etiquetas de finos licores, champagnes y vinos en un ambiente suntuoso. Este alto estándar se complementa con refinados petit bouché que acompañan cada pedido. **Local 73.**



### ↑ PERUANO / TAMBO

La comida peruana tradicional, esa de tacu tacus y lomo saltado, brilla en el Patio Bellavista luego que el Tambo abriera sus puertas en un gran local de dos pisos con terrazas. Excelente cocina y una especial barra de sours y piscos macerados hacen de este lugar un imperdible para los seguidores de esta típica gastronomía. **Local 52.**



### ↑ TERRAZA / S33W70

La terraza del futuro hotel The Hip es uno de los miradores urbanos más entretenidos de la capital y ofrece una gran cantidad de cócteles basados en la Ginebra, la bebida favorita de muchos. Además, es la primera barra en ofrecer tapas de origen orgánico, cumpliendo así con los manifiestos de los propietarios de este nuevo hotel boutique. Una experiencia única en esta terraza mediterránea que mezcla un relajado ambiente de diseño moderno con gastronomía y coctelería de alta gama pero de gran simpleza. **Nivel terraza.**

### ↓ DE LA COSTA / PUERTO BELLAVISTA

Grande, moderno y con especialidades del mar chileno, este nuevo restaurante de pescados y mariscos cumple las expectativas de todos los enamorados de los productos marinos, ya sea una simple almeja o una sofisticada centolla. Buenas recetas y mejores frituras para conquistar paladares y para mostrar al mundo la calidad de la oferta proveniente de nuestro océano. **Local 71.**

