

Desayunos a la pinta



CHILENO: La Marita

Un sabroso sándwich de carne mechada, perrito o lengua, con buenas dosis de palta y mayonesa, que viene entre dos crujientes sopaipillas. Esa es la preparación estrella que ofrece este pequeño local desde hace más de 25 años, ubicado frente al galpón Chacareros de la Vega. Con precios que van entre \$ 2.500 y \$ 3.500, es parada obligada de destacados chefs como Hiro Watanabe y José Luis Merino, cuando finalizan sus compras en la mañana. Galpón Chacareros, local 837. Fono 22777 5683. Facebook: La Marita.

Contundentes sándwiches de mechada entre medio de dos sopaipillas, aromáticos huevos pochados con tocino y pasta de trufa o succulentas sopas de estilo japonés. Aquí, seis sabrosas opciones para comenzar el día.

Por Consuelo Goepfinger / Fotografía: Carolina Vargas / Producción: Carla Fogliatti



FRANCÉS: La Brasserie

El francés Franck Dieudonne es el dueño y chef de este nuevo bistró que, además de recetas francesas, ofrece desayunos desde las 08:30 de la mañana. Con panes y bollería proveniente de la panadería gala Eric Kayser, además del Desayuno Francés (\$ 3.490) –que incluye café cortado, *baguette* y mermelada–, uno de los platos más famosos de la carta es el Huevo Trufado (\$ 4.290): un turgente huevo pochado con pasta de trufa y tocino crujiente que viene sobre pan francés. Guardia Vieja 181, local 4, Providencia. Fono 23223 8468. www.labrasserie.cl



DE CAMPEONES: La Resistencia

Pochados, fritos o revueltos, en este café del Drugstore la especialidad de la casa son los huevos de campo, que se pueden pedir en ocho versiones distintas con ingredientes como espinacas, queso azul y champiñones, entre \$ 3.000 y \$ 5.000. Además, los sábados ofrecen el Desayuno Especial (\$ 8.900) en los que destacados cocineros y personas del ámbito gastronómico, como Marcelo Cicali, preparan su desayuno perfecto. Todas las semanas cambia, pero siempre cuenta con un cóctel o jugo, bebida caliente, plato salado y algo dulce. Av Providencia 2124, local I, Providencia. Fono 22335 0963. www.laresistenciacafe.cl



ORIENTAL: República Nikkei

Ubicado a pasos del Metro Bellas Artes, la picada nikkei del chef José Ozaki –que entremezcla los sabores de Japón y Perú– es el mejor lugar para comenzar el día impregnado de sabores asiáticos. ¿La razón? Desde las diez de la mañana ofrece un Desayuno Japonés a \$ 4.500 que, además de tostadas y café o té, incluye un bol de sopa ramen. Se trata de la clásica sopa japonesa elaborada a partir de caldo de miso, fideos ramen, tortilla de huevo, algas wakame, cebollín, pollo o cerdo. Merced 571, Santiago. Cel 9200 8408.

Facebook: República Nikkei.



GRINGO: Daniel's Bakery

Blondies, muffins, brownies y cupcakes, además de otras delicias dulces de auténtico estilo neoyorquino, es lo que ofrece este café de Ñuñoa, que elabora todo artesanalmente, utilizando sólo ingredientes naturales. Entre los imperdibles para el desayuno, además del sándwich Grilled Cheese (\$ 3.800) con mucho queso cheddar, están el esponjoso Carrot Cake (\$ 2.600) y el hit de la carta: la dulce torta Snickers (\$ 2.600) con mantequilla de maní y caramelo. Celerino Pereira 1530, Providencia. Fono 22226 5679. www.daniels.cl

EN LA MAYORÍA DE ESTOS
LOCALES EL DESAYUNO SE
SIRVE DE 8 A 11 HORAS,
CON VARIADAS OPCIONES
PARA EMPEZAR EL DÍA.

CAMPESINO: Cabildo Restorán

Pailas de huevos de campo con longaniza artesanal (\$ 2.800), de queso mantecoso fundido (\$ 2.800) o de arrollado huaso con palta (\$ 4.500) son algunas de las opciones disponibles en los contundentes desayunos que ofrece el chef Juan Manuel Pena en su restaurante Cabildo. Con marcados aires de campo, entre las alternativas también hay sabrosos sándwiches chilenos, con ingredientes como lengua, plateada e incluso queso de cabeza, a precios entre \$ 3.000 y \$ 5.800. Constitución 195, Bellavista. Fono 22735 0557. www.cabildo195.cl

