



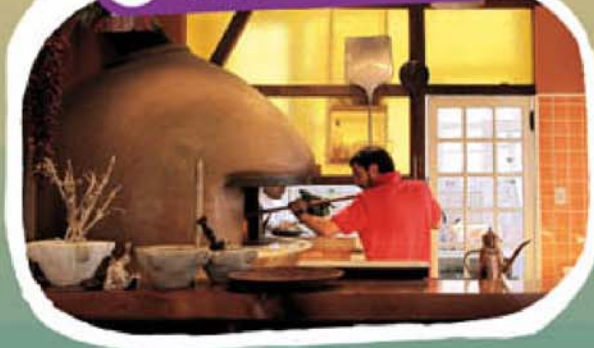
RECORRIDO WAIN

POR CARLOS REYES

Valparaíso Viña del Mar

Dicen que las porteñas tienen piernas de Schwarzenegger. Nosotros no quisimos ser menos y ejercitamos el músculo... pero el de la mandíbula.

2 Malandrino



Dirección: Almirante Montt 532, Cerro Alegre, Valparaíso
Tel. (32) 318 4827 y (09) 438 7262. **Horario:** martes a sábado de 19:00 a 00:00. Jueves a domingo de 13:00 a 16:00 horas.

Demoró años adaptar esta casaca de Cerro Alegre a los requerimientos de una pizzería como se debe: con horno a leña y a la vista e infra robusta, cómoda y a la antigua. Pues bien, valló la pena, porque junto a su bella escenografía, posee un breve y consistente listado de especialidades italianas—Margarita, Marinara, Funghi, Rúcula y Pancetta e Cipola—cuya receta se respeta al pie de la letra. Resultado: masa ligera y fina, más los ingredientes justos para resaltar con clase peninsular.

1 Montealegre



Dirección: Pasaje Higuera 133, Cerro Alegre, Valparaíso.
Tel. (32) 249 7900. **Horario:** lunes a domingo de 13:00 a 15:00 y de 20:00 a 23:00 horas.

Entorno gourmet, gastronomía garantizada, servicio ídem. Tres cualidades que el restaurante del hotel Casa Higuera posee de sobra. Cocina de autor, finamente terminada tanto en pescados (Mero a la Plancha con Roquis de Sepia) como en carnes (Chuletas de Cordero), y servida en una terraza con una notable vista a Plaza Sotomayor, la zona portuaria y al populoso sector de Cerro Cordillera. A los ojos, un mosaico de Valparaíso, desde un pequeño refugio cinco estrellas. De las novedades: una terraza panorámica en su azotea. Detalle: fines de semana conviene reservar.

3 Samsara



Dirección: Almirante Montt 427, Cerro Alegre, Valparaíso.
Tel. (32) 259 2492. **Horario:** martes a sábado de 20:00 a 00:00. Domingo de 13:00 a 16:00 horas.

La faceta oriental del puerto tiene de líder a este acogedor espacio de líneas modernas, dedicado a la cocina tallandesa. Especialidades como el Phad Thai, Curries varios como el Bombay (solomillo, tomates cherry y huevos de codorniz) o pescados de roca en salsa (como en la foto). Funciona bajo un sistema de menú, donde por un precio fijo hay ensalada, arroz jazmín, plato de fondo y postre. Una nutrida carta de vinos, chelas y tragos, hacen el resto: un espacio peculiar y sabroso en medio de Cerro Alegre.