



• **CONFITERÍA TORRES.**
Es el restaurant más antiguo de Santiago y de Chile. Actualmente es de propiedad de Claudio Soto y tiene dos sucursales en la capital.

1879



• **EL HOYO.**
Reconocida picada chilena especialista en "terremotos" y arrollados.

1912

• **CAFÉ SANTOS.**
Fundado en los bajos de la Galería Imperio, fue el lugar de encuentro de los políticos y la socialité santiaguina. Cerró sus puertas en 1990.

1914

• **LA PIOJERA.**
Dicen que su nombre se lo puso el propio presidente Arturo Alessandri que lo encontró poco elegante. Se mantiene en el mismo lugar y en la misma familia.

La Piojera

1916

• **QUITAPENAS.**
Cuenta la leyenda que allí se habría formado el Colo Colo. Lo cierto es que es un lugar seguro para ir a llorar a los muertos: está frente al Cementerio General.

1925

• **COPPELIA.**
Los mejores helados y pasteles para la hora del té. Marcó época en la Providencia "hippie" de la década del '60 del siglo XX.



1940

1946

1949

1952

• **FUENTE ALEMANA.**
Fundada en 1939 como «La Predilecta» de Plaza Italia, en 1957 cambia de dueño y pasa a llamarse «Fuente Alemana». Sus «Rumanos» y «Lomitos» en la barra son parte de la gastronomía capitalina.

1957

1958

• **LES ASESSINS.**
Juan Carlos Cheyre venía llegando de estudiar gastronomía en París cuando sintió que debía abrir esta pequeña brasserie en plena calle Merced. Hoy, junto a su hijo, sigue en el mismo lugar.



1965

1969

• **AQUÍ ESTÁ COCO.**
Propiedad de Jorge "Coco" Pacheco, gran chef nacional, fue reinaugurado el 2010.



1973

1975

• **SAN REMO.**
Tras casi 36 años sirviendo arrollados en su tradicional local en Avenida Matta, desde 2012 están en Nuñoa.

1976

1989

• **Mc DONALD'S.**
Primer local de la cadena de comida rápida norteamericana en Chile.
• **EL OTRO SITIO.**
Del chef peruano, Emilio Peschiera, es el primer restaurant peruano en Chile.



1990

1991

• **LA COCINA DE JAVIER.**
Creado por el español Javier Pascual el mismo año que jubiló (después de haber cocinado cientos de paellas a pedido) es lo mejor de la cocina española en Chile.

1995

2001

• **MAJESTIC.**
Simboliza la internalización de los paladares nacionales. Especialista en coloridos y picantes "manjares" de la India.



2002

2006

• **NAOKI.**
Dicen que aquí se come lo mejor de la comida japonesa con toques de fusión chilena. El 2015 ganó el Premio de la Revista Wiken de El Mercurio.

2014



• **CHEZ HENRY.**
Ubicado al interior del Pasaje Fernández Concha, frente a la Plaza de Armas, formó parte de la historia culinaria capitalina. Cerró en 2003 tras un emblemático remate.

1925

• **CAFÉ PAULA.**

Este tradicional salón de té del centro de Santiago (con varias sucursales en pocas cuadras) famoso por sus ave pimentón, cierra definitivamente el 2004

• **CAFÉ COLONIA.**

El primer local estuvo en el 9° piso de un edificio de Huérfanos, desde 1963 están en Mac Iver, siempre en manos de la familia Schlösser.

• **DOMINÓ.**

Partió en Agustinas 1016. Actualmente cuentan con sucursales en todo Chile.



• **DA CARLA.**
De la mano de Carla Schiavini –que nunca se apartó de la cocina– este local funcionó en Mac Iver hasta el 2012. Tras su muerte se cerró el del centro y se abrió otro en Vitacura.

• **DA CARLA.**



• **TAVELLI.**
El primer local fue en Apoquindo. Hoy cuenta con 13 más en Santiago y 2 en Viña del Mar.

• **TIP Y TAP.**

El primer local –aun en pie– es el de San Crescente con Apoquindo. Hoy son muchos en Santiago y operan con la licencia. Ofrece los mejores crudos y churrascos.

• **TIP Y TAP.**

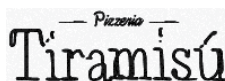


• **LIGURIA.**
Nació de la mano de los hermanos Juan Pablo y Marcelo Cicali. El 2017 –ya asentados en la gastronomía nacional– abrirán el cuarto en el barrio Lastarria.

• **LIGURIA.**

• **ANA MARÍA.**

Partió como una picada para comer ostras, luego se incorporaron las aves de cazas. Sigue en manos de la familia de Ana María Zúñiga.



• **TIRAMISÚ.**
Entre sus records tiene ser el restaurant nacional que más se ha agrandado, aunque siempre en el mismo lugar. Ya llevan 1.000 m² sin que disminuya en nada la calidad.

• **TIRAMISÚ.**



• **BACO, VINO y BISTRÓ.**
Recoge lo mejor de la cocina francesa en un estilo moderno. El 2016 abrirá sucursal en el barrio El Golf.

• **BACO, VINO y BISTRÓ.**