



**El estreno**  
*A new arrival*

## LA MAESTRANZA

**NUEVOS SÁNGUCHES GOURMET • NEW GOURMET SANDWICHES**

Sánguches creativos, equilibrados y, por cierto, llenos de sabor, son las claves de esta nueva y ondera sanguchería de Vitacura, que ofrece más de quince opciones. Rellenos de ingredientes como pulpo, mollejas y osobuco, son acompañados de crujientes papas fritas de doble fritura y elaborados solo con productos de primera calidad, como verduras agroecológicas. ¿Las estrellas de la carta? Hay dos imbatibles: Hasta el Fin del Mundo, con merluza austral frita y salsa tártara de suave picor, y La Maestra Sexy, una hamburguesa elaborada con tres tipos de carne y grasa de wagyú, con tocino, jalapeño, queso Philadelphia, cebolla caramelizada, queso cheddar y un toque de salsa de frambuesa.

*Creative, balanced and, of course, flavour-filled sandwiches are the cornerstone of this hip new sandwich shop in Vitacura, which offers over fifteen different varieties. Filled with ingredients including octopus, sweetbreads and ossobuco, they come with crispy double-fried chips and are made only with the highest-quality ingredients such as ecologically farmed veggies. The star of the show? There are two that are hard to beat: "Hasta el Fin del Mundo", with fried southern hake and lightly spiced tartar sauce, and "La Maestra Sexy", a burger made with three kinds of meat and Wagyu fat, with bacon, jalapeños, Philadelphia cheese, caramelised onion, cheddar cheese and a touch of raspberry sauce.*

• Avda. Vitacura 5468, Vitacura.  
Abierto de lunes a domingo y lunes almuerzo y cena.  
Tel.: +56/23223 5280; [lamaestranzarestaurant.cl](http://lamaestranzarestaurant.cl)

• Avda. Vitacura 5468, Vitacura.  
Open from Monday to Sunday and Mondays for lunch and dinner.  
Tel.: +56/23223 5280; [lamaestranzarestaurant.cl](http://lamaestranzarestaurant.cl)

## La picada

*A classic cheap eat*

### PERÚ AL GUSTO

Abierto hace apenas unos meses a pasos de Los Cobres de Vitacura, este pequeño y sencillo local se especializa únicamente en preparaciones clásicas del Perú hechas como corresponde. No por nada quien está tras los fogones es el talentoso chef peruano Alexander Dioses, quien estuvo por años a cargo del restorán La Mar en Santiago. Además de las deliciosas empanadas de lomo saltado y el imperdible cebiche mixto, es un deber probar el chaufa de mariscos, con pulpo blandísimo, camarones y aros de calamar, que por su gran sabor se lleva todo los aplausos. Ojo con el menú a la hora de almuerzo los días de semana: cuesta 4.000 pesos e incluye bebida y postre.

*Having opened its doors just a few months ago, a short walk from Los Cobres de Vitacura shopping centre, this small and simple eatery specialises in traditionally-prepared classic Peruvian dishes. It's all you could expect, though, seeing as the man in the kitchen is talented Peruvian chef Alexander Dioses, who for years was the head chef at La Mar in Santiago. Besides the delicious sautéed steak empanadas and unforgettable mixed cebiche, one dish you simply have to sample is the Chinese-fusion seafood rice, with melt-in-the-mouth octopus and squid rings, popular with punters thanks to its resounding flavours. Look out for the set lunch menu that's on two days a week: it costs CLP 4,000 and comes with a drink and a pudding.*

• Embajador Doussinague 1772, Vitacura.  
Lunes a sábado de 12 a 23 horas. Tel.:  
+56/22218 2084. Facebook: *Perú al Gusto*.

• Embajador Doussinague 1772, Vitacura.  
From Monday to Saturday from 12 to 11 p.m.  
Tel.: +56/22218 2084. Facebook: *Perú al Gusto*.

## En Regiones

*Regional choice*

### LA MARCA, EN PUERTO VARAS

Es el paraíso para los carnívoros en Puerto Varas y desde hace seis años ofrece las mejores carnes de exportación preparadas a la parrilla con muy buen oficio. Su carta incluye cortes clásicos como el lomo vetado y el filete, y otros tradicionales del país vecino, como el bife chorizo y el asado de tira, además de preparaciones típicas chilenas, como la plateada con puré, la cazuela de gallina y el sabroso ajíaco. Todo en un ambiente acogedor, con paredes de ladrillos y mesas de madera y, por cierto, una atención de primera.

*This is Puerto Varas' very own carnivore's paradise, which for six years has been serving up the best export-quality barbecued steaks in the best possible way. The menu includes classic cuts such as sirloin and fillet, and others that are more Argentine in style such as sirloin strip steak and short ribs; there are also some great Chilean dishes including silver-side beef and mashed potato, chicken "cazuela" soup and the tasty "ajíaco" beef stew. All in a warm and welcoming atmosphere, with brick walls and wooden tables and, of course, top-class service.*

• Sta. Rosa 539, Puerto Varas, Región de Los Lagos. Lunes a domingo de 12 a 23:30 horas; *lamarca.cl*

• Sta. Rosa 539, Puerto Varas, Los Lagos Region. Monday to Sunday from 12 to 11.30 p.m., *lamarca.cl*



CUMPLE CON LA LEY 20.096 Y LA GUÍA TÉCNICA DE RUV

**Sunwork**  
Protección Solar Profesional

PA +++

FPS 50+

RSF 96%

# CUMPLE LA LEY EN TU TRABAJO

¿SABÍAS QUE NO TODOS LOS PROTECTORES SOLARES PARA EL TRABAJO SON IGUALES?  
¡TRABAJA CON LA SEGURIDAD QUE MERECE!

RECOMENDADO POR:

CONVAC

COMISIÓN NACIONAL DEL CÁNCER

RECOMENDADO POR ACTIVE

GEMATRIA TEST LAB  
The specialist for free radical research

REGISTRO DE FABRICANTES E IMPORTADORES DE E.P.P.  
**ISR**  
R.F.N.º 1136

Síguenos en

f t You Tube

www.sunwork.cl