

246-1  
102665D

### Provincia de Santiago

Santiago tiene puesta una gran mesa internacional.

Si se quiere la comida de la patria de los quesos, de Brillat Savarin y del queso está el "Emilio", "La Fondue", "La Cascade" y "Cascade II".

No se puede dejar en el olvido el Restaurante "Chiquito" que funcionó medio siglo, lugar preferido de viajeros y turistas por sus mariscos y comida francesa. La tradición la mantuvo la Comunidad Burgoña, la que le dió un sello imborrable. Y cuando vino al país la Comédie Française, encabezada por el mejor actor de su tiempo, el recordado Louis Jouvet, fallecido en París en julio de 1961, durante su estada en Santiago concurrió también al "Chiquito" a servirse platos franceses y, en tal forma lo llamó la atención que, a su regreso a París, hizo interesantes declaraciones de su gira haciendo especial hincapié sobre este hecho.

Para especialidades de la comida alemana está el "Club Alemán", el "Casino Alemán", el "Rheinania", el "Rincón Alemán", el "München", donde impera la cerveza, los shops helados, los sandwiches alemanes, las salchichas y platos como el Kassler, costillas de cerdo ahumado, el Fornil con chuerut y puré de manzanas, el "Biertorte" caracterizado por su cerveza, los tartaros, y las fricasuelas y por la exposición de postales y llaveros que se muestran en sus paredes.

Platos de la región que se desee de España, están en el "Centro Español", en el "Centro Republicano Español", en el "Solar de Sancho Panza", en el "Centro Catalán", en el "Centro Vasco", en el Restaurante "Txoko", en el Restaurante "Pinapiliapanga", en El "Caserío". En unos y en otros está el Gaspacho a la Andaluza, la Paella a la Valenciana, el Bacalao a la Vizcaina, Chiles a la madrileña, Puchero a la Española, Pollo a la Vasca, Fabada Asturiana. Y en el ~~anterior~~ invierno chocolate con churros.

Para gustar los preparados italianos están "Le Due Torri", "Trattoria San Marco", "Ba Carla", y "El Candil" y "La Pizza Nostra". Aquí se encuentran los Cappelletti, la Sagna, los Spaghetti, los Camiones, el Minestrone y el Pesto, esa salsa que se prepara machacando en el ají amarillo, albahaca, perejil y queso parmesano, todo remojado en aceite.

La comida árabe en el "Restaurante Omar Jayyus", en el "Restaurante Árabe Aladino", en "El Rincón Árabe" y en el "Club Palestino".

Comida húngara en el "Restaurante Budapest", comida Yugoslavia, en el "Restaurante Europa", comida nómada en "Los Vikingos", platos del más puro estilo escandinavo entre ellos el Smorgasbord.

En Santiago se invita "Vamos a los chinos" cuando se desee servirse platos típicos de cualquiera región oriental, en Lima, donde hay un creciente número de estos se llaman "Chifa". En otros países, como los de Europa y los Estados Unidos, se les conoce por "Shop-sue", nombre del plato chino de ave y carne. No son pocas las que se sirven en Santiago en un ambiente algo exótico como el "Lung-Fun", "Shangay", "Hong Kong", "Cantón", "Manubio Azul", "La Pagoda", "Kuang-Chan" "Linfa" y "Gran Chifa Restaurante Sion Gei".  
En cualquiera de ellos se puede gustar la Sopa de Tiburon, el Pato Pekín, Diente de Dragon, Shop-sue, Camaron Fuyon, Congrio en salsa de callampas, Arrollado de marisco y el guiso más escondido, Nidos de golondrina, regalo de los Manchis Chaufan: Chondo Mangolote.

Xe Kong

# **Provincia de Santiago [manuscrito] Oreste Plath.**

Libros y documentos

## **AUTORÍA**

Plath, Oreste, 1907-1996

## **FORMATO**

Manuscrito

## **DATOS DE PUBLICACIÓN**

Provincia de Santiago [manuscrito] Oreste Plath. 21 hojas ; 32 x 21,5 cm.

## **FUENTE DE INFORMACIÓN**

[Biblioteca Nacional Digital](#)

## **INSTITUCIÓN**

[Biblioteca Nacional](#)

## **UBICACIÓN**

[Avenida Libertador Bernardo O'Higgins 651, Santiago, Región Metropolitana, Chile](#)