



**Los Chorritos Endiablados**, en base a vino blanco y aji, son perfectos para disfrutar en días fríos. The Devilled Mussels made with white wine and chilli are just the ticket for a cold afternoon.

LA TASCA DE ALTAMAR

# TRADICIÓN MARINA

## Seafood Classics

**Ostras, machas, congrios y camarones chilenos son algunos de los productos estrellas de La Tasca de Altamar, en Las Condes, el clásico restorán que desde hace más de 30 años ofrece platos sencillos y sabrosos en base a los mejores pescados y mariscos frescos que se pueden encontrar en la capital. / Oysters, clams, conger and Chilean prawns are just some of the star ingredients at La Tasca de Altamar, in Santiago's Las Condes district: a classic eatery that for the past 30 years has served up simple and tasty dishes that showcase the very best fish and seafood the capital has to offer.**

POR/BY CONSUELO GOEPPINGER ~ FOTOS/PHOTOS CLAUDIO VERA



**C**hile posee más de 4.500 kilómetros de costa. Y, a pesar de estar rodeados por el océano Pacífico, encontrar lugares que ofrezcan preparaciones

marinas elaboradas como corresponden, con respeto por los productos frescos y buenos puntos de cocción, es tarea difícil.

Por suerte, existen lugares como La Tasca de Altamar, un tradicional comedor marino ubicado en Las Condes, que

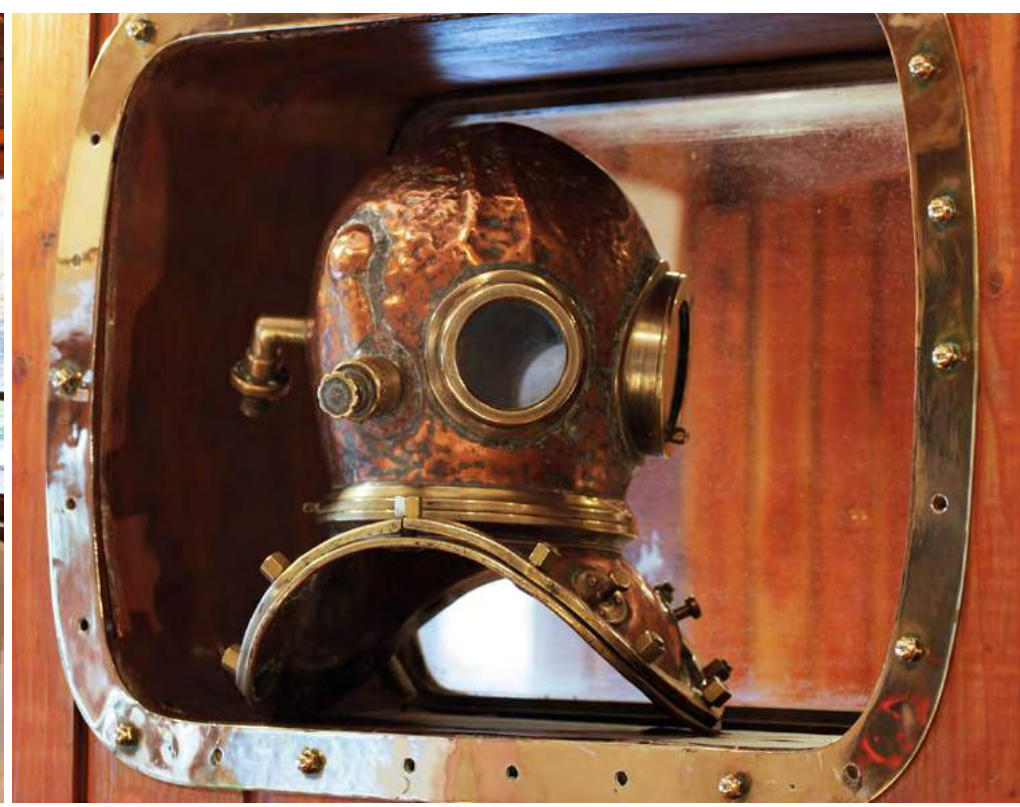
Chile boasts over 4,500 kilometres of coastline. And, despite being surrounded by the Pacific Ocean, finding somewhere that serves up seafood dishes made the right way, with respect for the freshest ingredients and perfect cooking times, can be harder than you'd think.



Las ostras borde negro provienen de un banco natural ubicado en Chidhuapi, Chiloé. / The black-rimmed oysters are sourced from a natural oyster bed in Chidhuapi, on Chiloé.



➤ RESTORÁN/RESTAURANT



**Camarones de río, machas, erizos y picorocos son algunos de los productos estrellas de la carta.**  
Fresh-water shrimp, clams, sea urchins and barnacles are just some of the products on the menu.



Descubre

**CORRALCO**  
RESORT DE MONTAÑA

acaba de cumplir 36 años de vida. Lo que partió como una pescadería en 1982, luego se transformó en un pequeño restorán que, con el tiempo, se fue ampliando. Y hoy, bajo el mando de las hijas del fundador, luce completamente renovado, con dos pisos y una terraza playera perfecta par los días de calor.

## Pura frescura

Sus cambios solo han sido físicos, porque su cocina, sencilla y sabrosa, sigue tal como en sus inicios. De hecho, trabajan con gran parte de los proveedores que los han abastecido durante más de tres décadas. Los erizos provienen de Chañaral, las ostras y picorocos de Chiloé, las jaibas de Papudo, las machas de Los Molles y, en

-----

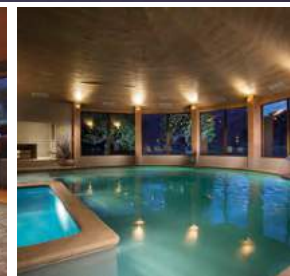
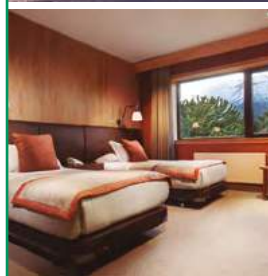
Luckily, we are blessed with places such as La Tasca de Altamar, a traditional seafood restaurant in Las Condes that has just celebrated its 36th birthday. What began as a fishmonger's in 1982 swiftly became a small restaurant and, little by little, grew into the premises we know and love today. Now, under the watchful eye of the founder's daughters, the restaurant is undergoing something of a renaissance, and has two floors and a beach-style terrace that's a great option on a hot evening.

### Pure and Fresh

The changes brought in are, however, merely physical, as the cooking is as simple and delicious as it always has been. In fact, they are still working with many of the same suppliers as they did when the fishmonger's opened all those years ago. The sea urchins are brought in direct from Chañaral, while the oysters and barnacles come from Chiloé, the crabs from Papudo, the clams from Los Molles and, when in season, the



# DESCUBRE UNA EXPERIENCIA ÚNICA DE MONTAÑA



CENTRO DE SKI CORRALCO | VALLE CORRALCO HOTEL & SPA  
RESERVA NACIONAL MALALCAHUELLO, ARAUCANIA ANDINA

[reservas@corralco.com](mailto:reservas@corralco.com)  
**+56 222060741**  
[corralco.com](http://corralco.com)





**El Especial Tasca incluye una decena de mariscos frescos, como machas, pinzas de jaiba, ostras, choritos y camarones chilenos.**  
/ The "Especial Tasca" comes with a dozen or so fresh shellfish, including clams, crab claws, oysters, mussels and Chilean prawns.

temporada, los puyes de Puerto Cisnes y las langostas de Juan Fernández, las que mantienen vivas en piscinas.

Por estos días, el producto estrella de la carta son las Ostras borde negro (9.800 pesos el plato, entre 15 y 20

unidades), que traen directamente desde Chidhuapi. Pequeñas, carnosas y de sabor suave, la gracia es que estas provienen de bancos naturales y, por lo mismo, solo se pueden obtener por pocos meses. También los Picorocos sacan aplausos

common galaxias fish from Puerto Cisnes and lobsters from Juan Fernández (which are kept alive in tanks on the premises).

Right now, the star of the menu is the black-rimmed oysters (CLP 9,800 for between 15 and 20), that come straight from Chidhuapi. They're small, meaty and delicately flavoured,



(9.200 pesos), un crustáceo casi imposible de encontrar en otros comedores marinos, de sabor intenso y cremoso, que aquí preparan a la mantequilla.

La carta cuenta con excelentes productos frescos, como Erizos con tostadas

y salsa verde (9.800 pesos); Locos cocidos acompañados de mayonesa casera (10.600 pesos); Perol de machas (10.200 pesos); y centolla (11.800 pesos), entre otros. Pero si lo que quiere es darse un auténtico festín marino,

but what makes them really special is that they are naturally sourced, meaning they are only available for a few months. The barnacles are also very popular (CLP 9,200), and are almost impossible to find at other seafood restaurants. Their flavour is intense and creamy, and they are traditionally cooked in butter.



De textura crujiente y ligera, el congrio frito es uno de los platos más famosos del restorán. Crispy and light, the fried conger is one of the restaurant's most iconic dishes.





la recomendación es pedir el Especial Tasca (18.000 pesos), perfecto para compartir, que incluye una decena de mariscos frescos, como pinzas de jaiba, choritos y camarones.

### Clásicos marinos

Por un lado, el producto es uno de los sellos de este restorán. El otro gran pilar es su buena sazón, que rinde

homenaje a la cocina chilena de las caletas. Y aunque hay uno que otro guiño a la gastronomía de otras ciudades, como el pulpo a la gallega o los camarones thai, el fuerte aquí son precisamente los platos sencillos. Como el Congrio frito (11.200 pesos), uno de los *hits* de la carta. Se trata de enormes medallones de este pescado, que vienen ultra crujientes gracias a un

sencillo batido en base a harina, limón y sal. Los Camarones chilenos al pil pil (7.900 pesos), que llegan burbujeando a la mesa, también es otro de los imperdibles; al igual que los Choritos endiablados (9.200 pesos), una preparación invernal que lleva tomate, cebolla y un rico toque picante.

Ojo, que todas las opciones de la carta se pueden pedir para llevar a casa.



The menu is brimming with the very freshest products, including Erizos with toast and green sauce (CLP 9,800); abalone with homemade mayonnaise (CLP 10,600); clam "perol" (a spiced seafood salad CLP 10,200) and king crab (CLP 11,800), among others. But if you're after a real seafood blow-out, try the house special: the Especial Tasca (CLP 18,000), which is great for sharing and comes with a dozen fresh seafood delicacies such as crab claws, mussels and prawns.

#### Seafood Classics

While ingredients are certainly one of the central pillars here, so too is the great cooking, which pays homage to the traditions of small Chilean harbour towns. There are a few nods to world cuisine, such as the Galician octopus or the Thai prawns, but the strong suit here are the simplest dishes. Try the fried conger, for example (CLP 11,200), which is one of the biggest hits. These huge medallions of fish are served in an ultra-crispy batter made with flour, lemon and salt. Then there are the spicy pil-pil Chilean prawns (CLP 7,900), which are served in a steaming hot broth; or the devilled mussels (CLP 9,200), a winter warmer with tomato, onion and a splash of spice.

Take note that all the dishes are available as take out, too.



#### LA TASCA DE ALTAMAR

Noruega 6347, Las Condes.  
Martes a domingo de 12:30  
a 23 horas. Tel.: 22211 1041;  
[latascadealtamar.cl](http://latascadealtamar.cl)

Noruega 6347, Las Condes.  
Monday to Sunday from  
12:30 to 11 p.m. Tel.: 22211  
1041; [latascadealtamar.cl](http://latascadealtamar.cl)

# Econorent<sup>®</sup>

Car Rental

*La mejor tarifa, el mejor servicio*



## Ser Cliente Preferencial ¡Es fácil!

Con sólo un arriendo  
obtienes beneficios:



Descuento en tu  
próximo arriendo



Días gratis  
de arriendo



Upgrade de  
vehículos



Conductor  
adicional gratis



Devolución más  
tarde sin costo

Inscríbete en [Econorent.cl](http://Econorent.cl)



600 2000 000 +56 (2) 2299 7100

Iquique, Calama, Antofagasta, Copiapó, La Serena, Santiago,  
Concepción, Temuco, Pto. Montt.