

# Hay Que Darse Un Gusto

## Descripción

Una enorme carpeta sobre la mesa, y todos leyendo lo que esta trae en su interior, un hombre de traje negro y camisa blanca está listo para recepcionar, en la cocina muchas personas corren de un lado a otro, todos con diferentes cargos administrativos dentro de esta, entre tantas personas puedo distinguir al chef que se encuentra gritando y muy acelerado, se mueve de un lado a otro, los platos simulan ser platillos voladores que al traspasar aquella pequeña ventana, parecen ser verdaderas obras de arte.



**SANTIAGO.**-La Cocina de Javier es un restaurante que

queda en el sector oriente de la capital santiaguina (Av. Vitacura 7482), ofrece comida tradicional española, fue construido por Javier Pascual, un prestigioso chef que se hizo conocido por trabajar en un programa de televisión, la especialidad de la casa es la paella al estilo Javier.

El mayor atractivo que tiene este lugar es que el chef es Javier Pascual, él se pasea por las mesas de vez en cuando para saludar a sus clientes, su esposa Pilar Beas es la encargada de los postres, en general es una empresa familiar que ha perdurado por 10 años, sus hijos también contribuyen en la evolución del establecimiento.

La paella para 100 personas se realiza en frente de todos los comensales. El valor de los platos es de aproximadamente \$15.900 pesos, el trato de los empleados hacia las personas es cordial y respetuosos, los tiempos de espera fluctúan entre los 30 y 40 minutos, la comida es hecha en el mismo lugar.

José Miranda, Cliente Frecuente de La Cocina de Javier "Sin lugar a duda este restaurante es uno de mis preferidos, el sabor que tiene la paella de Javier es increíble, además hay que considerar que uno

puede venir con toda la familia por que los precios son bastante razonables y la comida es mucha. Soy un cliente frecuente por que me considero adicto a las paellas”

Pizzería Finitessa Vitacura 5356 ofrece promociones que hacen de esta una excelente alternativa se puede comer mucho por poco dinero, es un nuevo concepto en ambientación, durante el día se dirige a un público que busca un almuerzo casero. pasada las 21 horas el local se transforma, hay un dj más interesantes para captar a un público juvenil.



El local es atendido por su propio dueño Rigoberto García

Huidobro y su esposa Inés Pacheco, ofrece una gran variedad de pizzas y tragos, el promedio de gasto en consumo es de \$7000 por persona. Se encuentra dentro de las mejores pizzerías de Vitacura, lo que marca la diferencia es que la masa de las pizzas tiene una receta diferente a la común, la harina es importada desde argentina, y las variedades de pizza fueron inventadas por el hijo de los dueños.

Rigoberto García Huidobro fue el precursor de la creación de la pizzería, su idea fue vender pizza en un lugar cómodo que se adapte a los diferentes estilos de personas, el tiempo de espera es de 15 a 30 minutos.

### **Fecha de creación**

noviembre 2013