

Café Plaza Victoria

Más que café, una experiencia de buenos detalles



Chef Sebastián de la Sotta, Julián Errazu y barista, Jair Silva



Capuccino italiano



Lo que comenzó con un minimarket ubicado en Santa Isabel casi al llegar a Bustamente, ofreciendo café de máquina y otros productos al paso durante tres años, hoy es un atractivo espacio en crecimiento que une el arte del café, delicados sándwich, postres y helados

Lo primero que destaca en el local es el diseño con el cual su dueño Julián Errazu lo ha singularizado. Desde los creativos y coloridos letreros en su frontis hasta el placentero jardín interior, muy propio de quien estudió diseño de mobiliario y gráfica, Errazu, quien durante dos años mantuvo una empresa de producción gráfica y gigantografía, estimulado por su hermano – quien es dueño de un restaurante en Mallorca y que ha permanecido largo tiempo en el extranjero trabajando en el rubro de la hotelería y el turismo –, decidió adquirir una propiedad e instalar allí un café.

Y como generalmente ocurre, al no dominar el tema surgieron algunos problemas, hasta que se dio cuenta que “el café es todo un cuento, un tema complejo pero muy apasionante a la vez. Es para dedicarle toda una vida, para enamorarse y casarse con él”. Tiempo después, Errazu conoció al barista Juan Mario Carvajal, quien instaló su Escuela de Baristas por un tiempo en el local y le dio las directrices y conocimientos necesarios para armar un local inspirado en el gusto por el buen café.

Hoy, en Café Plaza Victoria trabaja el barista Jair Silva. El profesional, que tiene la misma pasión de su padre, el también barista Luis Silva, de Café Caribe, comenzó en el área como ayudante de cocina pues le interesaba la gastronomía. Con el tiempo, debido al estrés que produce el trabajo en esta área, decidió alejarse y dedicarse al barismo, carrera que ha hecho a pulso. Sus primeros conocimientos los adquirió a través de su padre, quien lo instruyó acerca de las diversas preparaciones, para posteriormente comenzar en este local como maestro de cocina antes de tomar el puesto de barista, y así dar un gran paso en el mundo del café, especializándose en el arte latte gracias al apoyo de Juan Mario Carvajal. “Esta etapa hizo que más me enamorara del café, pues aprendí de Carvajal el sacrificio que significa trabajar durante horas para obtener un buen café, y saber hacer un buen trabajo. También realizar todo un espectáculo cuando se prepara un café, tener presencia escénica y carisma, algo que atrae mucho a los jóvenes”, explica Jair Silva.

Café Plaza Victoria, con capacidad para recibir a 45 personas, ofrece las tres variedades del Espresso: ristretto (20 ml), espresso (30 ml.) y lungo (80 ml.); además de Capuccino italiano, con café recién molido, leche texturizada y helado; Mokaccino, café capuccino más chocolate;

Americano; After eight, mokaccino y menta; prensa francesa y chocolate. También se vende café molido en el instante. Sus lattes fríos saborizados son los que más identifican a la cafetería: espresso doble, hielo frapé, leche con sabor a elección y crema chantilly encima.



caffé
Musetti®



Una empresa del
Grupo Bestway

**IMPORTADO Y DISTRIBUIDO
EN CHILE EN FORMA EXCLUSIVA
POR COMERCIAL SOUTH COFFEE S.A.
DESPACHO SIN COSTO A TODO EL PAIS**

Pedidos a los teléfonos (2) 826 9964 - 826 9944
800 387 100 o al Mail: barista@grupobestway.cl

Oficinas comerciales y showroom en Av. El Salto 4.001 piso 9, Huechuraba



Mechada Santa Victoria XL: carne mechada deshilachada, lechuga hidropónica, guacamole y mayonesa;

“Nos dimos cuenta que las personas no sólo venían a nuestro local a tomarse un café en una bonita vajilla, estaban aquí porque querían disfrutar del ambiente y del entorno, de la música, la decoración, los colores, los aromas, esos detalles que nos dan un valor agregado, entonces supimos que querían algo más, por lo que incluimos otros innovadores productos en la carta”, explica Errazu. Así es como también hay variedades de té, limonadas con albahaca, menta, jengibre y cedrón, helados, postres gourmet y sandwiches lights. Para el cometido de la producción gastronómica se integró hace poco al local el chef Sebastián de la Sotta, quien armó una buena cocina y ha liderado el equipo de trabajo que ha dado muy buenos resultados. De esta forma se tiene un menú a \$4.500, que se ofrece de lunes a viernes y que incluye entrada, fondo, postre, bebida y café, el cual se compone de platos sanos, sabrosos y bien presentados. Entre los contundentes y gustosos sandwiches está la *Mechada Santa Victoria*, carne mechada deshilachada, lechuga hidropónica, guacamole y mayonesa; *Victoria light*, pollo salteado, tomate, cebolla morada, lechuga, espinaca y mayonesa; *Churrasco mexicano*, churrasco de lomo liso, queso derretido, guacamole y nachos (\$3.000 los normales y \$4.000 los XL), entre otros. También están los sandwiches en panini, como el *Panini Hawaii*, jamón de pavo, queso, piña y tomate (\$3.500); *Panini camarón*, camarones salteados, abundante queso fundido, lechuga hidropónica y aros de cebolla morada (\$3.800); *Panini caprese*, tomate, quesillo, hojas de albahaca, aros de aceitunas y aceite de oliva aromatizado al limón (\$3.500), etc.



Panini camarón al limón: con cebolla morada, tabasco, palta en abanico, tomate, aceite oliva aromatizado al limón

Próximamente el local va a duplicar su capacidad, lo que ayudará a tener mejor presencia al exterior, principalmente hacia Santa Isabel.

“No basta que sólo sea un buen café, tiene que haber coherencia. Es también hacer vivir una buena experiencia al cliente que siempre recuerda los detalles. Eso es *Café Plaza Victoria*”, concluye Julián Errazu. ■

Café Plaza Victoria
Santa Isabel 052, Providencia
Teléfono (56-2) 635 53 02
Email: info@plazavictoria.cl
Web: www.plazavictoria.cl



Amapala



Crème brûlée



Mousse de limón y albahaca con base de merengue

