



olivié: cocinar **rusa** Recetas tradicionales de sus familias es lo que los dueños de Olivié - una pareja de rusos- ofrecen en su carta. En ensaladas destaca la Olivié, en sopas, Solyanka (con caldo de vacuno y cerdo) y la típica Borsch de betarraga. Platos como Bugenina, un cerdo horneado por horas, Pelmeni o Beef Strogonof, lo hacen 100% recomendable. **Horario: Ma-Do: A y C. Avda.**

Rancagua 0396, Providencia. Tel: 7855849.



la torina En 2005 y 2008 viña La Torina sorprendió en el Catad'or Hyatt al ganar dos veces Gran Medalla de Oro con su Cabernet Sauvignon Reserva Especial 2003, lo que afirmó la constancia y calidad de esta viña boutique de Pichidegua (valle de Cachapoal). Las cosechas 2003 y 2005 de su vino premiado se caracterizan por aromas expresivos y complejos, a fruta madura y a higo, grosellas y chocolate. En boca son concentrados y elegantes, potentes y de gran estructura.

Venta directa en info@latorina.cl y en Botillerías LÍQUIDOS en Ñuñoa, Las Condes y Providencia (www.liquididos.cl).



secretos de la unión Jamones "tipo serrano", pero de distintas carnes patagónicas como vacuno, vacuno ahumado, ciervo, cordero ahumado, jabalí y wagyu son la especialidad de Secretos de la Unión, una empresa sureña que elabora exclusivos jamones patagónicos (crudos) que son curados, madurados y algunos, ahumados. Su producto estrella, es el exclusivo jamón patagónico de wagyu, que viene en 3 variedades dependiendo el grado de infiltración de grasa. Toda la línea tiene la mitad de grasa que un jamón crudo de cerdo (o serrano) y viene en dos formatos sellados al vacío: laminados o trozos de 1 kilo.

Precio de referencia: entre \$3.000 y \$6.000 los 100 grs. de cualquier variedad.

A la venta en Avda. Las Condes 6903 o al teléfono (64) 323331.

Más información: info@secretosdelaunion.com o llamando al 2023593.