

SEBASTIÁN CASTAÑEDA



## El menú recomendado



**ENTRE DOS TAJADAS DE PAN**  
Carlos Gaviria nos recomienda los sándwiches que más destacan en la lista de La Pava Sangüich.

### UNO BIEN PERUANO

El sándwich de lomo saltado

### UN TRADICIONAL

El de pavo o el de chicharrón

### EL CRIOLLO

El de anticucho

### PURA CARNE

El de lomo fino.

### UNO COMPLETO

El especial lomo Royal, con huevo y queso derretido.



## Vamos por un sándwich

*Antes de ir a 'tonear'..., un sándwich. Saliendo de la fiesta..., un sándwich. La Pava Sangüich tiene alternativas a toda hora y para todos los gustos*

Hace nueve años, Carlos Gaviria y Verónica Vásquez llegaron a identificar por experiencia propia que las noches mirafloresinas –las madrugadas, para ser más precisos– carecían de locales que atendieran las urgencias gastronómicas de los grupos de jóvenes que salían de sus fiestas con ganas de comer algo rico, de calidad y que, además, fuera barato.

Por eso crearon La Pava Sangüich, un rincón que queda en el camino a cualquier

sitio y que ofrece lo que los propios Carlos y Verónica buscaban: “un servicio de calidad en un local seguro y con el mejor producto que se pudiera ofrecer”.

La especialidad de La Pava –todo el mundo lo sabe– son los sándwiches criollos, entre los que destacan el de lomo saltado, de pechuga de pavo, de ají de gallina, de anticucho y de chifa, además de los clásicos de chicharrón y de lechón. También tienen los de lomo fino, lomo Royal y lomo con

champiñones y queso derretido.

Además, ofrecen piqueos como los tequeños de jamón y queso con guacamole, las yucas rellenas con queso y las alitas en salsa de miel picante. Y, para acompañar, se brinda una variedad de jugos de pura fruta (naranja, piña, surtido y mucho más), además de chicha o café para quien lo prefiera.

► **LA PAVA SANGÜICH. Cte. Espinar 847, Miraflores. Lunes a jueves de 9 a.m. a 2 a.m. Vie. y sáb. hasta las 5 a.m. Teléfono: 447-5780.**

## La Antojería Un rincón con sabor peruano

Hace cinco años, una esquina de Magdalena del Mar empezó a acaparar la atención de los fanáticos de los panes con chicharrón... gigantes, baratos y en un lugar céntrico. Así se ubicó estratégicamente La Antojería, obra de Javier Aguayo, quien ahora ha extendido el sabor de estos succulentos sándwiches peruanos hasta Miraflores, donde hace poco más de un mes abrió su segundo local.

Allí, la oferta de panes con sabrosos rellenos es la misma: tienen el de chicharrón,

las butifarras criollas, los de jamón del país y su especial sándwich andino que lleva láminas de asado al jugo y queso gratinado.

Pero La Antojería no se queda y desde hace un tiempo decidió extender su oferta gastronómica. Ahora tienen platos a la carta como los ñoquis de papa amarilla bañados en huancaína y servidos con asado de la casa, el ‘tacu chaufa’ (fusión de arroz chaufa con frejol especial de la casa, presentado en forma atamalada y



acompañado con filetes de chicharrón), los fettuccini a la huancaína con medallones de lomo, además de los ya tradicionales ají de gallina, lomo saltado y tacu tacu preparados con la sazón de la abuela.

Una variedad de jugos de fruta natural (como el de papaya, de naranja o el surtido con algarrobina) y de postres (como el suspiro a la limeña, arroz con leche, mazamorra morada y crema volteada) completa la lista de opciones que es coronada con su chicha de maíz morado con unas gotitas de limón.

► **LA ANTOJERÍA. Av. Angamos Oeste 691 (esq. Arica), Miraflores. Lunes a domingo de 7 a.m. a 11 p.m. Teléfonos: 627-4302 y 627-4303.**