

La nueva carta del "Santabrasa" en Costanera Center

Carnes de producción propia, 100% natural, y sus líneas dry aged madurada son las novedades del nuevo "Santabrasa" en el mall Costanera Center, cuya carta incluye seis nuevas entradas para compartir, entre los que destacan el fresco de camarón pulpo, la tabla italiana prosciutto, mozzarella de búfala; prosciutto di San Daniele y camarones ecuatorianos U10 al oliva. Dentro de sus cortes de carnes premium, el chef recomienda el asado de tira (500 gramos, \$8.500), el churrasco de cuadril (350 gramos, \$8.800); el bife ancho (350 gramos, \$11.500) y el ojo de bife (400 gramos, \$15.900), todo en un comfortable ambiente.



Descanso "all inclusive" en las Torres del Paine



Un buen panorama para terminar el invierno es el que ofrece el Hotel Las Torres desde septiembre, que ha creado relajantes programas "all inclusive" para disfrutar de todo el esplendor del Parque Nacional Torres del Paine. Así, estos incluyen traslados terrestres, turismo en la estancia Cerro Negro, entradas al parque, excursiones y navegaciones, alojamiento, bar abierto, descuentos en el SPA y probar los más exquisitos platos patagónicos en el restaurante "Coirón".

El hotel también ofrece la opción de elegir entre las vistas Almirante Nieto y Sierra Contreras y cuenta con servicio de traslado desde Punta Arenas al hotel y desde el hotel hacia la capital de Magallanes o a Calafate, Argentina. Más informaciones en www.lastorres.com. Reservas al número (56 02) 7278275.

El nuevo sabor asiático en "PF Chang's"



Ya abrió sus puertas en Chile el primer restaurante sudamericano de "PF Chang's", la cadena de comida china más grande de Estados Unidos y que con un sabor distinto a la tradicional comida cantonesa pretende cautivar a los más diversos paladares. Todos los productos son rigurosamente seleccionados y preparados de acuerdo a un manual hecho por su fundador, Phillip Chang, y servidos en un amplio espacio. Entre sus novedades destacan el saltado de pollo, fideos de arroz crocantes que se comen en una hoja de lechuga que actúa como wrap, los daditos de pollo y los wantanes de cangrejo. En Boulevard Parque Arauco, Avenida Kennedy 5413.

Principios del Pacto Global en la Gestión Sustentable

El próximo 23 de agosto en Unión El Golf se realizará el Seminario Internacional de los Principios del Pacto Global, aplicados a la gestión sustentable de las compañías sobre la base de los cuatro pilares que difunde Red Pacto Global Chile: relaciones laborales, medio ambiente, anticorrupción y derechos humanos. El evento, que será presidido por el ministro de Economía Fomento y Turismo, Pablo Longueira Montes, y organizado por la iniciativa de Naciones Unidas que opera bajo el alero de la Universidad Andrés Bello, contará con la participación de destacados expositores internacionales ligados al Pacto Global, Organizaciones de Naciones Unidas y empresas socias. Mayor información y confirmaciones a pactoglobal@unab.cl o llamar a los teléfonos: 7703177 - 7703178.

