

José Ramón 277 apuesta por el rescate de la sanguchería de barrio y la cerveza artesanal en Lastarria

El Ciudadano · 31 de mayo de 2025

Un pequeño y acogedor local ubicado en una estrecha, pero concurrencia callejita llamada José Ramón Gutiérrez con la numeración 277 en Barrio Lastarria, casi detrás del imponente Centro Cultural Gabriela Mistral (GAM) da lugar a la chopería y sanguchería patrimonial del mismo nombre: José Ramón 277, donde reza el slogan “Amor por la comida chilena y pasión por la cerveza artesanal independiente”.



Abierto desde 2014, este reconocido local en Santiago Centro busca deleitar a los miles de comensales que recorren este pasadizo gastronómico, donde se rescata lo más clásico de la sanguchería nacional como lomitos, churrascos, mechada y otros imperdibles de arrollado, prieta, pescado e incluso opciones veganas, pero no en cualquier pan. Acá *la lleva* la marraqueta fresca y crujiente, además de un producto insigne de las cocinas chilenas como el ají en escabeche, que acompaña prácticamente todas las preparaciones.



Un miércoles algo frío de mayo cercano a la hora de almuerzo, me encaminé con mi equipo fotográfico hacia la dirección para conocer estas bondades y, porqué no, probar alguna chelita artesanal para maridar u otro bebestible que me llamara la atención.

Ingresé con cierta timidez al local y opté por una mesita cercana a una ventana. Los olores a comida ingresaron por mis fosas nasales de manera natural y mis papilas gustativas se activaron de inmediato tras ver una mesa donde dos mujeres compartían de postre unas sopaipillas pasadas con abundante chancaca.



“Buenas tardes amigo”, me dijo una simpática garzona. “Acá puede ver la carta. Me avisa y le tomo su pedido”, sugirió. Obedecí la indicación de la muchacha y comencé a bucear por las distintas opciones que había en el QR.

Para compartir, la oferta es tan variada como apetitosa, pero según escuché por ahí, una de las joyitas de este concurrido lugar es la enjundiosa Mechada Pastelera, un sanguche de carne en marraqueta, rellena de pastelera de choclo, cebolla caramelizada, aceitunas y el infaltable huevo frito; aunque igual puede ser la opción vegana Falafel, una hamburguesa de garbanzo, rellena de tomate, rúcula, pepinillos encurtidos y lactonesa de aceituna. También puedes pedir el de Arrollado, Lengua, Quinoa, Prieta, Pescado Frito, la Gringa o el de Osobuco, entre muchos otros.

A la hora de acompañar y refrescar la garganta, José Ramón 277 tiene en vitrina exquisitas cervezas criollas artesanales e independientes, como la Flor de Truco (Hazy IPA), Evenin (Stout), Babilón, Crazy Juan (American Brown ALE) o la Gracias PPL (West Coast IPA), entre otras variedades que se ofrecen en formato de 330 cc y 500 cc. Pero ojo, que también se pueden encontrar bebestibles como sangría, tragos preparados y coctelería con enfoque local, incluyendo tragos que incorporan ingredientes como eucalipto o chirimoya, vinito tinto o blanco y una exquisita sidra magritte libre de gluten y sin azúcar.

El encargado de las deliciosas preparaciones de este local es el joven chef Mario Salazar, con años de experiencia y el ideólogo que incorporó a la carta los pescados y mariscos, pero sobre todo, profundizó en elevar y rendir honor a la tradicional sanguchería en marraqueta de barrio, que tanto deleitó a comensales en décadas pasadas.

Otra de las opciones que pude apreciar mientras decidía qué comer, son los crudos, las ensaladas, las papas choras salteadas con salsa de pimentones rojos y merkén ahumado, empanadas fritas en masa de sopaipillas de carne, queso de cabra, aceitunas de azapa o la versión vegetariana.

En cuanto a las delicias dulces, este rincón capitalino cuenta con una carta que incluye los clásicos churros con manjar casero, la recordada leche asada o una generosa porción de sopaipillas pasadas con chancaca.

Mis opciones en esta oportunidad fueron: las empanadas fritas mechada queso, pino y camarón. Masa delgada y relleno cargado de sabor, 10 de 10; además de la marraqueta con mechada y pastelera, un sánguche con todas sus letras, con ingredientes que acoplan de manera perfecta y que cada mascada se vuelve mejor que la anterior, incluyendo el clásico chorreo en las manos. Imperdible.

Sume dentro de la experiencia la marraqueta en su versión vegetariana, que consta de una hamburguesa de garbanzos, pepinillos encurtidos, tomate, rúcula y lactonesa, una preparación fresca e ideal para quienes no consumen carne y como cierre a la experiencia, no podían faltar los churros con manjar casero, una opción generosa y crocante que se agradece para estos días fríos.

El lugar que se encuentra a tan solo unos metros del GAM y del metro Universidad Católica, es pequeño, acogedor y con una luz tenue que invita a la conversación por horas. Cuenta con una terraza que fácilmente puede albergar a unos 30 comensales, mientras en su interior, las mesas dispuestas alcanzan para unas 40 personas más.

La carta de José Ramón 277 en el concurrido Barrio Lastarria es apetitosa y variada, con una clara apuesta por la gastronomía local y el rescate patrimonial de la sanguichería en marraqueta fresca y crujiente de la reconocida panificadora La Superior, que incorpora pescados y mariscos, además de chelas artesanales

nacionales e independientes para degustar de lunes a viernes de 10:00 a 00:00 horas; sábado y domingo de 13:00 a 23:00 horas.

Por Álvaro Bustos Barrera

Fuente: [El Ciudadano](#)