

El Hoyo celebra 113 años de historia gastronómica y sabores populares en su nueva casa de Barrio Italia

El Ciudadano · 7 de noviembre de 2025

El mítico restaurant sigue siendo punto de peregrinación gastronómica para comensales nostálgicos, turistas y las nuevas generaciones



Por Álvaro Bustos Barrera

El clásico y emblemático restaurant **El Hoyo** acaba de cumplir 113 años de existencia y el pasado 29 de octubre, “**Sabores Ciudadanos**” fue invitado a su nueva casa en calle

Condell #818, Barrio Italia para celebrar como corresponde la historia de uno de los lugares más antiguos donde se retrata fielmente la gastronomía nacional y esos brebajes con identidad chilena que tanto nos caracterizan.

La cartelera que me fue enviada por whatsapp incluía la animación del mítico y querido compadre Moncho, además de algunos grupetes musicales como el Dúo Constanzo Molina, Daniel Muñoz y Los Concho'e Vino, y Los Piola del Lote, tres de las mejores bandas que son un referente actual del folclore urbano, junto a La Regía Orquesta Trío, encabezada por Cuti Aste que mostró lo mejor de la música popular chilena, además de María Esther Zamora, promotora encargada de la preservación de la cueca.



Cerca de las 18:00 horas me dejé caer en la nueva morada que cuenta con una capacidad que fácilmente podría albergar a 350 comensales distribuidos en las distintas mesas, barra o en los clásicos barriles que fueron trasladados de la antigua casona en San Vicente esquina Gorbea, comuna de Estación Central.

En cuanto a la decoración, nada está al azar: 600 chuicas de vino convertidas en lámparas cuelgan del techo, iluminando de manera cálida el enorme galpón que además cuenta con un mural que muestra a importantes exponentes de la música y la cultura nacional como el tío Roberto Parra, Álvaro Henríquez, Tommy Rey, Margot Loyola y Violeta Parra, entre otros.

Repartidas en distintas partes, también hay imágenes de queridos personajes recordados por la gente, como Felipe Camiroaga, Jorge González, Cecilia “La Incomparable”, Eduardo Guillermo Bonvalet, Iván Zamorano y chanchitos amarillos entre otros emblemáticos adornos que dan vida a uno de los restaurantes más reconocidos del país.

Muy pocos conocen que este local de 1912 nació como una pequeña chichería y comedor popular frente a la antigua Estación Central y fue construido literalmente “*en un hoyo*”. De ahí su particular nombre, que lo catapultó a la fama gracias a su vino pipeño servido en jarros de greda, sus arrollados caseros, pernils humeantes y costillares dorados.

Hay que recordar que en el año 2014, el Consejo de Monumentos Nacionales declaró al restaurante como **Patrimonio Cultural Gastronómico de Santiago**, reconociendo su rol en la identidad culinaria y popular de Chile.

En la actualidad, **El Hoyo** sigue siendo un punto de peregrinación gastronómica para comensales nostálgicos, turistas y las nuevas generaciones que comparten en las mismas mesas de madera donde alguna vez comieron ferroviarios y poetas, repitiendo los rituales de la antigua bohemia y alzando las copas por un salud.

Platillos con identidad

La carta de uno de los restaurantes más queridos de Chile sigue tan sabrosa como atractiva y las opciones van desde Arrollados, Prietas, Pichangas, Sánduches, Perniles, a la clásica Lengua con Papas Cocidas, Cazuela de Vacuno, Pastel de Choclo, Plateada en su Jugo, Pescá Frita, distintos cortes de carne, entre otras enjundiosas preparaciones. Además, se mejoró la carta de los sánduches chilenos, ofreciendo una versión 2.0.

Destacamos la media lengüita con papas cocidas. Un plato que escapa a la inmediatez de la cocina contemporánea, una elaboración sin tanto artificio ni pretensiones. Acá lo que se ofrece es la clásica receta de antaño que se prepara con paciencia para lograr una textura melosa, que acompañada de los tubérculos, logra un final perfecto y una invitación a recordar la cocina popular chilena.

Otro de los imperdibles es el Pernil Entero. Un clásico que invita al disfrute con todas sus letras, carne de cerdo bien condimentada, cocinada lentamente por algunas horas, sabor y aroma que es imposible resistir, sumado a una textura consistente, jugosa y fácil de masticar.

El Costillar de Cerdo con Puré Picante en el restaurant **El Hoyo** es otro de los favoritos del público. Una porción generosa en carne de intenso color dorado y costra crujiente. Se agradece que el trozo venga con algunas partes de malaya, lo que agrega un porcentaje de grasa ideal para que ésta quede más jugosa. El puré con ají merkén aporta en todo sentido y le da personalidad a la proteína, funciona perfectamente como agregado y cumple con la preparación final.

Los postres también tienen cabida en la carta y puedes escoger entre el Mote con Huesillos, la Lecha Asada, Panqueque Celestino o el Turrón de Vino.

El restaurant **El Hoyo** mantiene vivo ese gesto tan clásico de la gastronomía chilena, ofreciendo una experiencia que, más allá de lo gustativo, tiene un valor cultural incalculable. Con una carta acotada, pero certera de principio a fin, sigue deleitando a los comensales que se mantienen fieles a esos platillos cargados de sabor, calidez y buenos precios.

Evaluación: Excelente.

Fuente: [El Ciudadano](#)