

TENDENCIAS

Santiago a luca: ¿Qué hacer con mil pesos en la capital?

El Ciudadano · 17 de noviembre de 2015





Por **Valentina Collao**

Comer rico, disfrutar de un buen espectáculo, desayunar a lo grande, comprarse artículos de oficina, pinches varios o vestirse con lo último en ropa vintage. Todo eso puedes hacerlo a menos de luca. Es que sí, en este mundo donde todo está tan caro, una ruta económica no nos viene nada de mal, ¿cierto?

Vamos por parte.

La comida

Lo hemos dejado bien en claro, tenemos el diente grande y no siempre los presupuestos están como para hacer gastos excesivos. Pero igual nos damos el gusto de probar y sí, hay algunas opciones para hacerlo con las tres B.

¿Sabías que puedes comprarte un desayuno a todo cachete a la salida de los metros? Espero que sí, porque de lo contrario te has perdido gran parte de tu vida. En las estaciones de metro **Baquedano**, **Bellas Artes**, **Vespucio Norte** y **Pedro de Valdivia** la oferta es de lo más variada: desde jugos de fruta natural (\$1.000), pasando por preparaciones de yogurt con fruta y cereal (\$600), a pancitos de lo más variados con

ave mayo, ave palta, jamón queso, tomate queso, entre otros, que oscilan entre los \$600 y \$850. También hay queques (\$300) y porciones de frutas (\$1.000).

El sánduche nacional llamado completo también tiene precios que se ajustan a tu bolsillo. **Donde Rubén**, por ejemplo, puedes comprar una vienesa italiana grande a solo \$700 y el as a \$1.000.

 Foto: Francisco Valdés - CÍVICO

Pasar por **The White Rabbit** puede ser una muy buena opción. Desde las 7 en adelante puedes comenzar la semana con la promoción de cerveza, pisco, vino o sangría a \$1.000. Al otro día, haciéndole honor a los tacos los encuentras en diferentes versiones (queso fundido, vegetariano o tempura) al mismo precio. Pero lleva efectivo, que allá sólo reciben los billetes con Ignacio Carrera Pinto.

¿Es tiempo de helados? Paletas ricas y artesanales las puedes encontrar en el **Galpón Chacareros** de **La Vega Central** en el carrito de **La Paletería**, donde podrás disfrutar de sabores como el higo, maracuyá, frambuesa, piña y kiwi entre otros. ¿Adivina a cuánto? \$1000.

Cine a luca

Durante esta semana el **Cine Arte Normandie** ofrecerá Cine a Luca, con un especial del director norteamericano **Quentin Tarantino**. Será “Pulp fiction” la que se tome la cartelera del emblemático cine de calle Tarapacá. Una semana después se repasarán los clásicos de Ingmar Bergman.

Otra visita, a costo módico, es al **Museo de Arte Contemporáneo** del Parque Forestal, que recientemente inauguró “MAC: Una suma de actualidades”, una muestra de 200 obras que reúne piezas desde su fundación en 1946. Allí encontrará cuadros de Pedro Lira, Marta Colvin, Alfredo Jaar, Roberto Matta y Nemesio Antúnez. Sólo tiene que pagar un abono voluntario.

Equilibrio y yoga

Si eres de los que les gusta hacer actividad física, una buena opción son es **Yoga a Luka**, donde hacen clases a \$1.000. El proyecto consiste en que la práctica se masifique, dado que son clases a bajo costo. Allí no debes pagar matrícula solo debes comprar las clases. Los horarios son por sedes y variarán del tipo y nivel de yoga que se busque hacer.

Para comprar

En el paraíso del todo a luca, el **Portal Exposición** de Estación Central se erige como uno de los espacios con más ofertas para el público. Pinzas, pinches, elásticos para el pelo, llaveros, estuches, aros o limas son parte de la variada oferta. En el segundo piso puedes encontrar promociones y objetos de procedencia china

desde los \$100. En Regalópolis y en las tiendas **Todo a 390** también puedes encontrar chucherías de bastante utilidad si andas en búsqueda de artículos de escritorio.

¿Esotérico?

Si es de los que le gusta saber qué es lo que pasará en su vida por \$500 puede hacer una pregunta sobre su destino con los tarotistas de calle 21 de mayo. O sea con luca, puede preguntar doble. Piense hartos las preguntas y confíe en las sabias palabras de los brujos del centro, ¿cómo sabe si le achuntan?

Vía: <http://www.civico.com>

Fuente: El Ciudadano