GASTRONOMÍA

PASATIEMPOS

A Donde Ir...

Conoce gent de todo mund

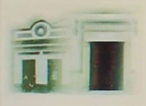
COMIDA COLOMBIANA
COMIDA INTERNACIONAL
A DONDE IR...
NUTRICION
RESTAURANTES
A QUE SABE COLOMBIA ESTA SEMANA...

Usted está AQUí

TIPS

Algo de su fundación.....

La fundadora fue doña Margarita Arenas de Ángel sus hijas Bernarda y Elisa Ángel Arenas. Una de ellas doña Elisa fue quien se casó con el padre de don Julio Ríos (actual dueño). Su padre, don Julio Ríos, comenzó como empleado de ellas, se enamoraron y se casaron en el año quince. Pero inicialmente Las Margaritas no fue fundada en donde está actualmente sino al frente en una casita pequeñita en el año dos. Luego ellos ahorraron para comprar estos terrenos de 1000 varas cuadradas en el año quince cuando se casaron. Don Julio nos cuenta que él estudió Ingeniería industrial,, pero cuando enfermó su madre, él como único heredero tuvo que hacerse cargo del restaurante. Dice: "Yo comencé a regañadientes, más que todo por la forma artesanal como trabajaban en ese entonces. Y comencé a cambiar esto a lo que hoy en día es Las Margaritas, tratando en lo posible de conservar la tradición. Considero a Las Margaritas como un poporo o una olla de barro muy antigua que uno tiene que trasladar intacta al nuevo milenio realizándole ciertos cambios que se tienen que hacer poco a poco".



GASTRONOMÍA

Quieres saber más...

A Donde Ir...

COMIDA COLOMBIANA
COMIDA INTERNACIONAL
A DONDE IR...
NUTRICION
RESTAURANTES
A QUE SABE COLOMBIA ESTA SEMANA...

TIPS

RESTAURANTE LAS MARGARITAS

Un siglo entero haciéndole honor a la comida colombiana y en especial a la bogotana. Nació en el año de 1902 en una casita de piso de bahareque y teja de barro como las casitas de la época, fachada que todavía conserva en una casa ubicada en Chapinero, uno de los barrios tradicionales de la ciudad. Es un lugar donde se encierra mucha historia y se respira la Bogotá de principios de siglo desde su entrada, así como donde se degusta lo mejor de la gastronomía tradicional bogotana. Platos como el Ajiaco Santafereño, el Cuchuco con Espinazo o un puchero, además de los originales tamales santafereños, que en muchas ocasiones se utiliza como brunch (es decir, un desayuno-almuerzo) por lo generoso de su porción acompañados por lo general por un aromático chocolate santafereño. Son también famosas sus colaciones y el postre de Natas. Y ni hablar de sus súper especiales onces. Las Margaritas es sinónimo de ricas empanadas, tanto así que dicen que producen adicción por eso es inevitable que quien pase a pié o con su carro por el frente del restaurante, se cohíba de llevar unas a la casa, la oficina, los amigos, etc.

"Las margaritas es como una señora muy viejita que va a cumplir cien años y que toca que todavía la lleven de la mano. Vamos a cumplir cien años y todavía el rancho está ardiendo", dice don Julio Ríos, dueño del restaurante. Es un sitio donde se puede ver claramente la fidelidad de los clientes a través de los años. El negocio se heredó de padres a hijos y lo mismo ha ocurrido con la clientela (se hereda de padres a hijos). Es increíble como los padres les enseñan desde pequeñitos a probar las empanadas, lo que se va heredando de generación en generación. Tampoco hace falta la persona que recuerde que allí lo llevaban de pequeñito o que diga "éstas son las empanadas

Unas oncesitas en Las Margaritas constan de chocolate santafereño con pandeyuca, hojaldre, pandero, dedito de queso, mantecada y porción de queso, una delicia y la gente lo utiliza no solo para onces sino también para medias nueves y desayunos y tiene un costo de $6.000, muy cómodo porque es muy generosa la porción. Además, se utiliza para el desayuno los tamales o los huevos al gusto, la changua con huevo que es muy santafereña y como encargo se puede solicitar un Caldo de Costilla con todas las de la ley.

Los clientes son ejecutivos que almuerzan entre las 12:30 y las 2:00 de la tarde, de donde parten para sus oficinas. En cambio, el fin de semana se reúnen familias enteras de dos, tres y hasta cuatro mesas, donde se reúnen a recordar porque muchas veces el origen de esas familias fue allí.

Cada día se sirve un plato diferente: Mazamorra Chiquita (martes), Cuchuco con Espinazo (miércoles), Puchero Bogotano (jueves), Ajiaco Santafereño con aguacate, arroz, alcaparras y crema de leche (viernes, sábados y festivos), cuyos precios oscilan entre $10.000 y $20.000. Además, bebidas tan tradicionales como el masato, el salpicón, el chocolate santafereño y el agua de panela.

La conservación intacta de los sabores y tradiciones culinarias es su secreto para llegar a ser el establecimiento más antiguo de la ciudad y del país en su género; el hecho de pertenecer siempre a una misma familia que ha sabido continuar a través del tiempo y los cambios generacionales preservan unos valores y una cultura gastronómica santafereña y muy colombiana.

CALIFICACIÓN: BUENO

Dirección: Calle 62 No. 7-77
Teléfonos: 249 94 86 - 217 07 81
Horario: De martes y Jueves de 12:00 M a 4:30 PM;
Viernes de 12:00 M a 6:30 PM;
Sábados, domingos y Feriados de 8:00 AM a 6:30 PM

MAS

SITIOS ANTERIORES

Bachue
San Isidro
Cañon del Chicamocha
Tuo E Mio
Cafe Color Cafe
La Tour
La Tienda de Café
Casa Vieja
Amor Perfeito
Kaimaki Café
Luizinho
Kurnik
Antojitos & Caffe
Icaro Caffe
La Fondue Bistrot
San Sebastian
San Simón
Bourbon Street
Armadillo
Di Lucca
Toy Wan
Pan Arabe