

# Chía

el sabor de la luna  
Un viaje por su gastronomía



*Ruta Gastronómica de Chía*

# *Chía el Sabor de la Luna,* un Viaje por su Gastronomía

Todo un mundo de sabores en una pequeña población, la Ciudad de la Luna, nuestra Chía, un destino gastronómico por excelencia, un lugar para visitar y disfrutar de una explosión de colores, aromas y sabores de sus diferentes cocinas que brillan por satisfacer el gusto de sus comensales.

Hoy entregamos la primera Ruta Gastronómica: Chía el Sabor de la Luna, un Viaje por su Gastronomía, diseñada para recorrer por la carrera 7, la vía Cajicá-Chía, la vía Cota-Chía, la avenida Pradilla, visitar la zona Centro Histórico o, las veredas de nuestro Municipio.

Para llevarla a cabo contamos con un equipo liderado por el chef curador de la Gobernación de Cundinamarca-IDECUT, Juan Felipe Rojas Vega, cuya selección de los primeros 17 restaurantes se hizo como homenaje a los 17 años que cumple nuestro Festival Chía Gastronómica.

Te invitamos entonces a conocer parte de nuestra gran riqueza gastronómica, creada para golosos, sibaritas, gourmets y amantes de la buena mesa.

## *¡Bienvenidos!*



# Contenido

**Ruta Gastronómica de Chía,**  
**17** Restaurantes conmemorando los  
años del Festival Chía Gastronómica

*Zona*   
CARRERA SÉPTIMA

*Zona*   
VARIANTE CHÍA

*Zona*   
CAJICÁ - AV. PRADILLA

*Zona*   
CENTRO HISTÓRICO

*Zona*   
VEREDAS

Las Garnituras

# El Pórtico



Fundado en 1968, inspirado en los pueblos coloniales del altiplano cundiboyacense, con una amplia carta de platos originales basados en la vieja cocina, de elaboración lenta y esmerada.

**Su recomendado:**

*la Carne a la Fragua.*

Tradicional  
Autopista Norte km 19  
313 473 0037  
 @elportico\_  
Martes a domingo

# El Pórtico



Chef: **Claudio Javier Chaparro (izq)** y su equipo.

# Komiyama

Zona   
CAJICÁ - AV. PRADILLA



Excelente propuesta de cocina asiática con 17 años de labores gastronómicas, donde la creatividad de su chef y el uso de productos locales juegan un papel importante en la construcción del menú.

**Su recomendado:**

*Serrano Maki.*

Asiática, Sushi  
Av Pradilla # 2-08 Local 6  
301 645 4555 - 863 7815  
 @Komiyamachia  
Lunes a domingo

# Komiyama

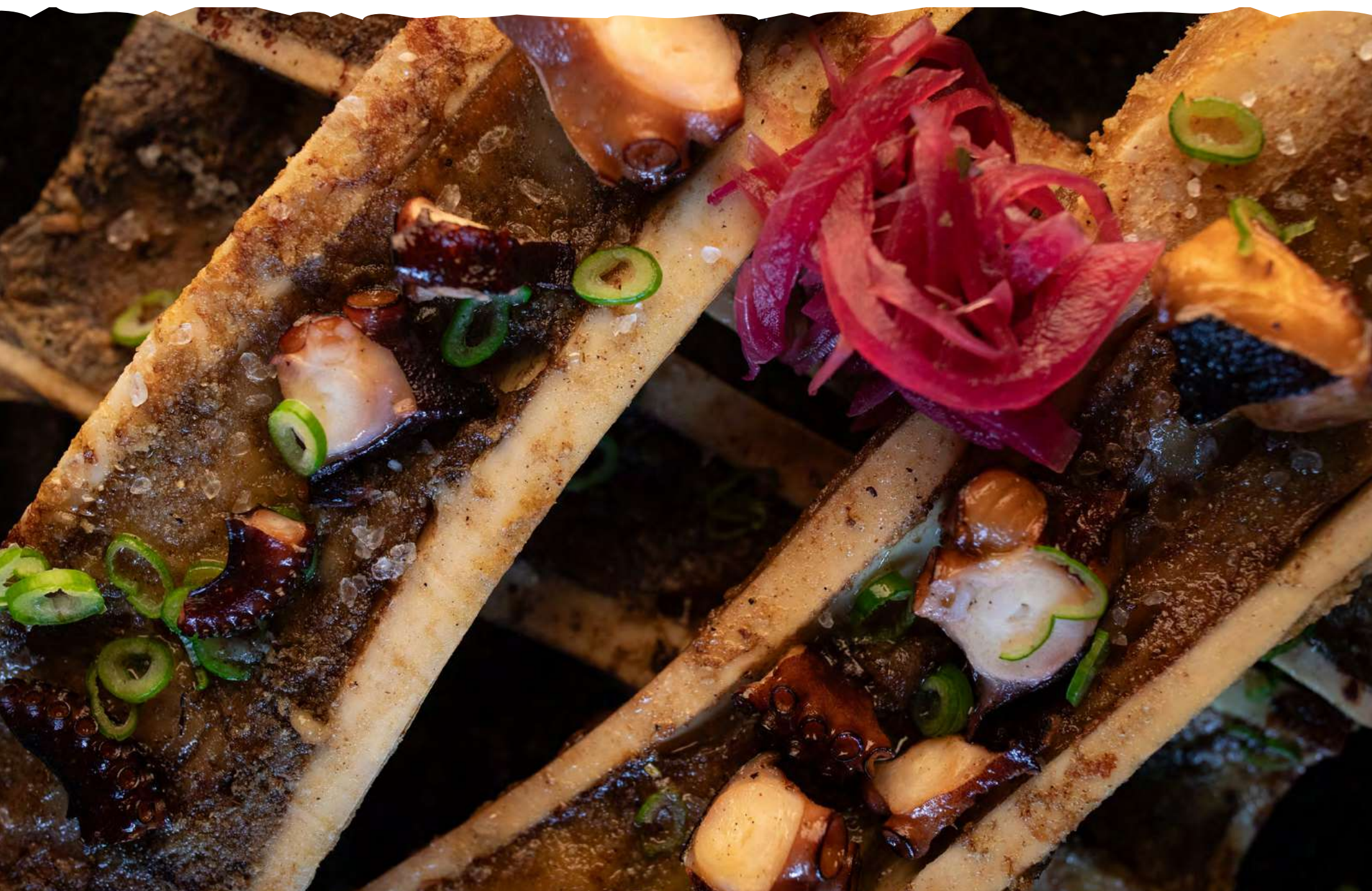


Chef: **Juan Miguel Suarez B. (Der)** y su equipo

# Oaxaca

## Cantina de Pueblo

Zona   
CAJICÁ - AV. PRADILLA



Diseñado para vivir una magnífica experiencia alrededor de una buena y creativa cocina mexicana, con una amplia oferta de cócteles de autor con tequila y mezcal porque ‘para todo mal, mezcal’.

**Su recomendado:**

*Tuétano y Pulpo a la Parrilla.*

Mexicana  
Carrera 1D No. 19-18  
315 835 2959 - 301 2562598  
 @oaxaca\_cantina  
Lunes a domingo



*Oaxaca*

Cantina de Pueblo

Zona   
CAJICÁ - AV. PRADILLA



Chef: **Laura Natalia Espinoza**


# La Mucura



Reconocido por las sopas tradicionales así como por la trucha, la mojarra y el bagre al horno. Sus preparaciones nos transportan a la cocina de la abuela, a un lugar familiar donde los productos locales son parte esencial de sus platos.

**Su recomendado:**

*Trucha al Horno.*

Sopas, carnes y pescados  
Av Pradilla # 2 - 90  
320 303 1697  
 @lamucuraparrilla  
Lunes a domingo

# La Múcura



Chef: **Evaristo Fajardo**


# La Magola



Reconocimiento  
• histórico •

Fundada en 1945 con la bella historia de ser parte de la gastronomía férrea del país, ya que sus productos los sacaban en canastos a la estación de La Caro. Es referente de exquisitos

*amasijos, almojábanas, pandeyucas, masato y la changua ministerial.*

Amasijos, postres y bebidas tradicionales  
Av Pradilla 2ae - 31 · 300 895 2946  
 @la\_magola1945 · Lunes a domingo

# La Magola




Chef: **Oscar Conde**

# Colombia



Reconocimiento  
• histórico •

Con más de 65 años preparando la mejor cocina criolla colombiana, su *picada* con morcilla, lomo de cerdo, longaniza, chicharrón, papa criolla, envuelto de maíz y guacamole es la favorita de comensales tanto nacionales como extranjeros.

Criolla  
Autopista Cajicá # 23 - 21  
320 236 6148  
 @restaurante\_colombia\_criolla  
Viernes a domingo

*Colombia*

*Zona*   
CAJICÁ - AV. PRADILLA



*Chef: Blanca Angelica Donoso*

# Amazöniko

Zona   
CENTRO HISTÓRICO



Una nueva y creativa propuesta en Chía es la cocina de Amazöniko. El pirarucú, la patarasca de mojojoy y las bebidas con carambolo, copoazú, arazá y otros productos exóticos, los encontramos en este lugar.

**Su recomendado:**

*Filete de Pirarucú.*

Fusión Amazónica  
Cra. 9 #10-30  
313 396 1936  
 @restaurante\_amazoniko  
Lunes a domingo



# Amazónico



Chef: **Carlos Granados**

# El Galápago

Campestre

Zona   
CENTRO HISTÓRICO



Sus cortes, hamburguesas, el famoso chunchullo y ahora los cocteles de autor, hacen de este lugar con más de veinte años de servicio, un sitio especial para vivir magníficas experiencias.

**Su recomendado:**

*Bistec a Caballo.*

Parrilla  
Calle 19 # 14 - 08  
311 808 0810  
 @elgalapagorestaurante  
Lunes a domingo

# El Galápagos

Campestre

Zona   
CENTRO HISTÓRICO



Chef: **Jorge Urrea**

# Las Garnituras



Un lugar con concepto de cocina parrilla, cortes madurados, productos locales y el mejor

*Sándwich Club* de la región, preparado con carne de res y de pollo a la parrilla, chorizo, queso, lechuga y salsa de la casa, en pan artesanal.

Parrilla, sandwiches  
Cl. 14 # 11 - 37  
311 592 1305  
 @lasgarnituras  
Lunes a domingo

# Las Garnituras



Chef: **Cristian Leonardo Villamil**


# El Despacho



El mejor pescado preparado en horno de leña, con exquisito sabor ahumado, es la opción diferente para saborear en este lugar.

**Su recomendado:**

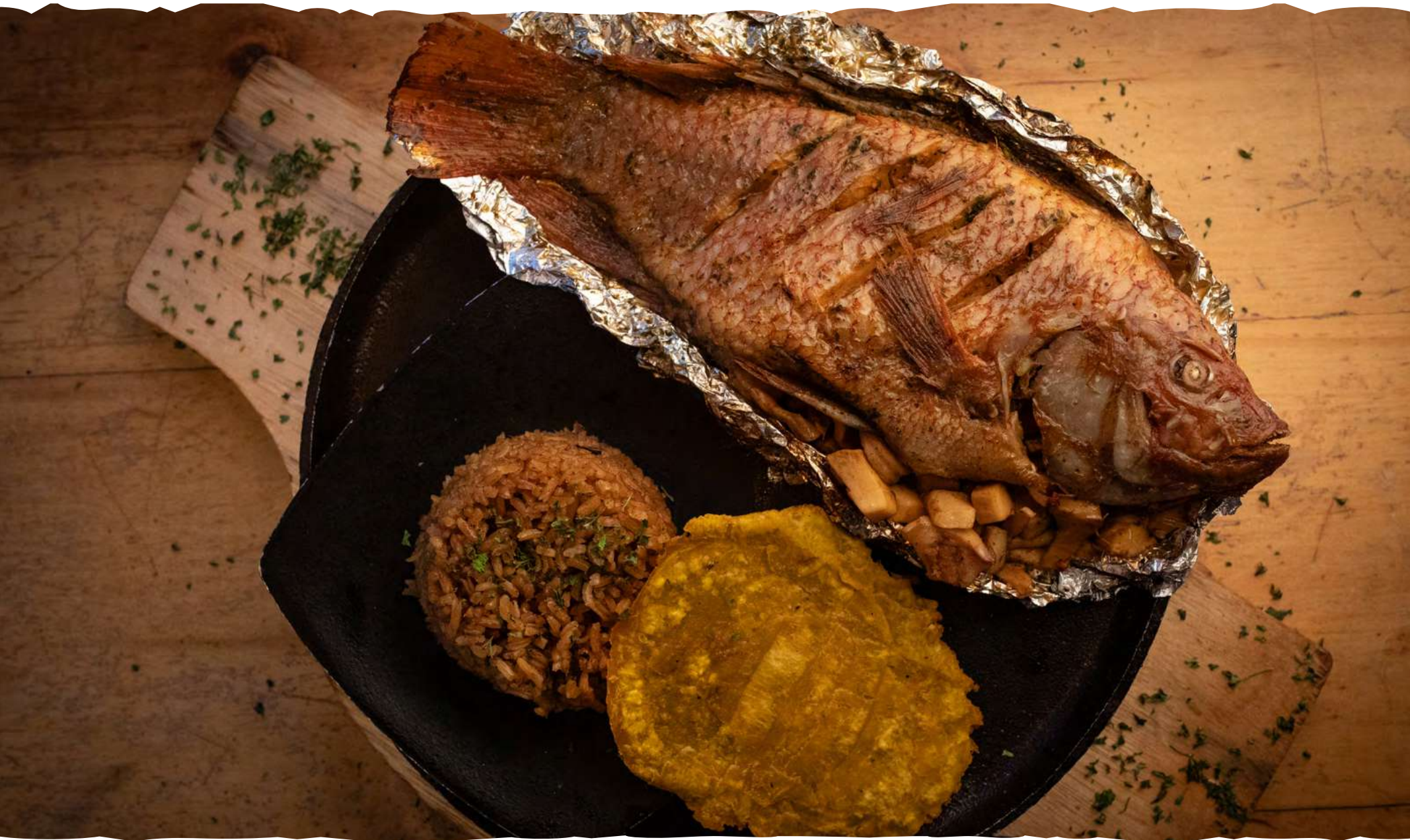
*Mojarra Roja Rellena de Mariscos.*

Parrilla y pesados  
Cra. 1 # 18 - 03Var. Cota  
316 878 7874  
 @eldespacløvariante  
Lunes a domingo

# El Despacho



# Maestre Pescadería



El mejor pescado preparado en horno de leña, con exquisito sabor ahumado, es la opción diferente para saborear en este lugar.

**Su recomendado:**

*Mojarra Roja Rellena de Mariscos.*

Pescados y mariscos  
Km 1 en la vía Chía a Cota  
321 3596543 - 320 4835118  
 @pescaderiasmaestre  
Lunes a domingo



# Maestre Pescadería



Chef: **Jorge Enrique Maestre España**

# Andrés

## Carne de Res

Zona   
VARIANTE CHÍA



Reconocimiento  
• histórico •

Hace 41 años se construyó Andrés Carne de Res, un original lugar donde la rumba y la gastronomía se combinaron perfectamente para ser el lugar preferido de los amantes de la fiesta y de la buena mesa.

**Su recomendado:**

*Argentino Sellado en Pimienta y Tomahawk*

Típico  
Cl. 3 N° 11A - 55  
305 734 1931  
 @andres\_c\_de\_res  
Martes a domingo

*Andrés*  
Carne de Res

Zona   
VARIANTE CHÍA



Chef: **Marco Antonio Beltrán**


# Sopas y Parrilla



Los aromas de la parrilla se entrelazan con el encanto de las sopas caseras preparadas con ingredientes frescos. Este lugar ofrece una amplia gama de sabores tradicionales para paladares exigentes.

**Su recomendado:**

*Ajiaco con Pollo.*

Típico  
Cl. 2 # 1 A - 50 Variante  
3124747563  
 @sopasy Parrilla1970  
Lunes a domingo

# Sopas y Parrilla



Chef: **Jorge Arturo Guerrero**


# Lomos Parrilla



Fusión de sabores asados a la parrilla, resaltando la jugosidad de los cortes, la calidad de ingredientes frescos y la maestría en su preparación. Los acompañamientos complementan esta experiencia.

**Su recomendado:**

*Tomahawk*

Parrilla  
Cl. 2 # 5a - 14  
350 598 02 06  
 @lomos\_parrilla\_chiá  
Lunes a domingo

# Lomos Parrilla



Chef: **Giovanni Nuñez**

# Quesos la Especial



Con más de 40 años de tradición, tiene una de las mejores ofertas de *amasijos y postres*; así como *quesos frescos*, elaborados en el mismo lugar usando la leche que le compran al campesino local.

Lácteos, postres, amasijos y bebidas tradicionales

Cra. 1 E # 7 - 11 350 473 9380

 @quesoslaespecial · Lunes a domingo



# Quesos la Especial



Chef: **Camilo Andres Rocha Ospina**

# Tierra Roja



Especialista en cocina mediterránea y de autor, con platos vegetarianos, veganos y sin gluten. Un lugar para vivir una magnífica experiencia gastronómica con la asesoría personalizada del chef de la casa.

**Su recomendado:**

*Rulo de Queso de Cabra.*

Cocina Mediterránea  
Vía Guaymaral #1 Sur-324  
311 4808890 - 311 5660730  
@tierrarojasrest  
Jueves a domingo

# Tierra Roja



Chef: **Cesar Arango**

# Chato Parrilla



Con 22 años de experiencia, su concepto es cocina parrilla, con cortes de calidad en su maduración. Un lugar de experiencias y de cocina de autor amigable con la despensa agrícola del territorio.

**Su recomendado:**

*Cortes Selectos de la Casa*  
(SPARRIT).

Parrilla colombiana  
Via Tiquiza, Chía  
870 7051 - 315 827 1132  
Martes a domingo  
 @chatoparrillarestaurante

# Chato Parrilla



Chef: **Luis Fernando Solorzano Gordo**

# Encuéntralos

- 1 El Pórtico
- 2 Komiyama
- 3 Oaxaca, Cantina de Pueblo
- 4 La Múcura
- 5 Colombia
- 6 Amazöniko
- 7 El Galápago Campestre
- 8 Las Garnituras
- 9 El Despacho
- 10 Maestre Pescadería
- 11 Andrés Carne de Res
- 12 Sopas y Parrilla
- 13 Lomos Parrila
- 14 Chato Parrilla
- 15 Tierra Roja
- 16 La Magola
- 17 Quesos La Especial





17 restaurantes, 17 años de aromas y sabores del Festival Chía Gastronómica



ALCALDÍA DE CHÍA  
2024 - 2027