

GUÍA DE FONDAS VEGANAS

Y RECETAS TÍPICAS CHILENAS



VOLUMEN TRES - FIESTAS PATRIAS - SEPTIEMBRE 2025

VEGANUARY



ÍNDICE

- 03. SOBRE VEGANUARY
- 04. GUÍA DE FONDAS VEGANAS
 - 4.1 ANTOFAGASTA
 - 4.2 COQUIMBO
 - 4.5 VALPARAÍSO
 - 4.7 METROPOLITANA
 - 5.2 O'HIGGINS
 - 5.3 MAULE
 - 5.5 BIOBÍO
 - 5.7 ARAUCANÍA
 - 5.8 LOS RÍOS
 - 5.9 LOS LAGOS
- 06. GUÍA DE RECETAS VEGANAS
 - 6.1 EMPANADAS
 - 6.2 CHORIZO
 - 6.3 CHILENITOS
 - 6.4 MANJAR DE SOYA
- 07. HAZ CLIC Y SÍGUENOS



SOBRE VEGANUARY

Veganuary, la organización internacional que inspira a miles de personas a probar el veganismo en enero, presenta por tercer año consecutivo su Guía de Fondas Veganas y Recetas Chilenas, una propuesta pensada para celebrar las Fiestas Patrias en Chile de una manera más compasiva y sostenible.

La edición 2025 de esta guía reúne 34 datos imperdibles: fondas, ferias, actividades y proyectos veganos que se llevarán a cabo en diferentes regiones del país, reflejando el creciente interés por festejar sin carne ni productos de origen animal.

Junto con las recomendaciones, también encontrarás recetas tradicionales chilenas que ya son veganas o que se pueden adaptar fácilmente, para celebrar en casa con todo el sabor local.

Septiembre es un mes marcado por tradiciones como el asado, pero iniciativas como ésta muestran que existen muchas formas de disfrutar las Fiestas Patrias sin dejar de lado el bienestar animal ni el cuidado del planeta.





GUÍA DE FONDAS

VEGANAS - CHILE



ANTOFAGASTA

HARI DHAM MODO SEPTIEMBRE – ANTOFAGASTA



Dirección: Homero Ávila 1095, Antofagasta

Horarios: Desde las 11:00 hasta las 21:00 hrs.

Días: De 16 al 21 de septiembre

Precios: Entrada liberada

@ haridham_comidavegana



COQUIMBO

REFUGIO RAÍZ 2025 – LA SERENA



Dirección: Amunategui 690, La Serena

Horarios: Desde las 13:00 hasta las 19:00 hrs.

Días: De 16 al 20 de septiembre

Precios: Entrada liberada

@desdelaraiz_vegan

NOT FONDA – VICUÑA



Dirección: Arturo Prat 234, Vicuña, Valle de Elqui

Horarios: 16 de septiembre: desde las 12:00 hasta las 17:00 hrs; 17 y 18 de septiembre: 12:00 a 22:00 hrs.

Días: De 16 al 18 de septiembre

Precios: Entrada liberada

@jagannath.prasadam_restaurante



COQUIMBO

VEGFONDA GOVINDA'S - LA SERENA



Dirección: Lautaro 841, La Serena

Horarios: 15 al 17 de septiembre: desde las 12:00 hasta las 15:30 hrs; 18 y 19 de septiembre: 12:00 a 16:00 hrs.

Días: De 15 al 19 de septiembre

Precios: Entrada liberada

@krishnalaserena

LA UFO FONDA - COQUIMBO



Dirección: Wenceslao Vergara 990, El Llano, Coquimbo

Horarios: Desde las 13:00 hasta las 19:00 hrs.

Días: De 16 al 20 de septiembre

Precios: Entrada liberada

@plantivoro_comidavegana



COQUIMBO

LA PAMPIVEG – ANIMALES FELICES – LA SERENA



Dirección: Av. Pacífico 5180, La Serena

Horarios: Desde las 12:00 hasta las 20:00 hrs.

Días: 14 de septiembre

Precios: Entrada liberada

@vegtown.cl



VALPARAÍSO

LA VEGAN FONDA – VIÑA DEL MAR



Dirección: 1 Norte 191C esq. 5 Poniente, Viña del Mar

Horarios: Desde las 13:00 hasta las 20:00 hrs.

Días: De 16 al 19 de septiembre

Precios: Entrada liberada

@veganplacevinadelmar

VEGAN FONDA – VALPARAÍSO



Dirección: General Cruz 539 (Frente al parque Italia), Valparaíso

Horarios: Desde las 13:00 hasta las 20:00 hrs.

Días: De 17 al 20 de septiembre

Precios: Entrada liberada

@govindasvalparaiso



VALPARAÍSO

FONDA CLAFIRA – LIMACHE



Dirección: Pasaje Torres del Maqui, Limache

Horarios: Desde las 13:00 hasta las 18:00 hrs.

Días: 19 y 20 de septiembre

Precios: \$5.000 por persona, menores de 5 años entran gratis

@santuarioclafira

2º VERSIÓN ANTIFONDA VEGANA – SAN ANTONIO



Dirección: Angamos 1850, San Antonio

Horarios: Desde las 12:00 hasta las 21:00 hrs.

Días: 18 de septiembre

Precios: Entrada liberada

@madreselveg



METROPOLITANA

VEGAN TASTY – SANTIAGO



Dirección: Ricardo Cumming 56 – B, Santiago

Horarios: Desde las 13:00 hasta las 21:00 hrs.

Días: De 17 al 21 de septiembre

Precios: Entrada liberada

@vegantasty_

FESTIVAL SANTIAGO VEGAN – SANTIAGO



Dirección: Centro Cultural Perrera Arte - Parque de los Reyes, Santiago

Horarios: Desde las 12:00 hasta las 19:30 hrs.

Días: 18 y 19 de septiembre

Precios: \$3.000

@festivalsantiagovegan



METROPOLITANA

VEG FONDA – SANTIAGO



Dirección: Compañía de Jesús 2085, Santiago

Horarios: Desde las 13:00 hasta las 23:00 hrs.

Días: De 17 al 21 de septiembre

Precios: Entrada liberada

@vegan_dealer

4TA FONDA VEGANA LA PAJARERA – MACUL



Dirección: Arturo Gordon 3908, Macul

Horarios: Desde las 13:00 hasta las 20:00 hrs.

Días: 18 de septiembre

Precios: Entrada liberada

@cocinalibre.vegana



METROPOLITANA

ANTIFONDA – SANTIAGO



Dirección: Diabla Katana – Maturana 13,
Barrio República

Horarios: Desde las 12:00 hasta las 21:00 hrs.

Días: 17 y 18 de septiembre

Precios: Entrada liberada

@diabla.katana

LA GRAN FONDA KATAKO VEGAN – PROVIDENCIA



Dirección: Seminario 130, Providencia

Horarios: 17 desde las 13:00 hasta las 00:00
hrs; 18,19 y 20 hasta las 02:00 hrs.

Días: De 17 al 20 de septiembre

Precios: Entrada liberada

@katakovegan



METROPOLITANA

ANTIFONDA – PROVIDENCIA



Dirección: Av. Providencia 37, Metro Baquedano

Horarios: Desde las 16:30 hrs. hasta agotar stock

Días: De 13 al 21 de septiembre

Precios: Entrada liberada

@catapilcanavegana

ANTIFONDA TIERRA LIBRE – ÑUÑO A



Dirección: Miguel Claro 2220, Ñuñoa

Horarios: Desde las 12:00 hasta las 20:00 hrs.

Días: 16 y 17 de septiembre

Precios: Entrada Liberada

@tierralibre77



METROPOLITANA

LA ANTIFONDA 100% VEGAN – RECOLETA



Dirección: Espacio Fénix, Santa Filomena 132, Recoleta

Horarios: Desde las 15:00 hasta las 22:00 hrs.

Días: 20 de septiembre

Precios: \$2.000

@elosovegano

VEGAN FONDA – SANTIAGO



Dirección: Portales 3185, Santiago

Horarios: Desde las 13:00 hasta las 19:00 hrs.

Días: De 18 al 20 de septiembre

Precios: Entrada Liberada

@govindas.portales



O'HIGGINS

VEGAN FONDA – RANCAGUA



Dirección: Av. Central 160, Rancagua

Horarios: Desde las 12:00 hasta las 21:00 hrs.

Días: 13 y 14 de septiembre

Precios: Entrada Liberada

@new_vegan76

LA RAMADA VERDEVEG – RANCAGUA



Dirección: Plaza Rancagua Norte, Av. Grecia, Rancagua

Horarios: Desde las 12:00 hasta las 21:00 hrs.

Días: 19 y 20 de septiembre

Precios: Entrada Liberada

@la_pinche_feria y @ranjit_almacensaludable



MAULE

ENDIECIOCHADA – LINARES



Dirección: Emporio Vegana, O'Higgins 485, Linares

Horarios: Desde las 12:00 hasta las 18:00 hrs.

Días: 17 y 18 de septiembre

Precios: Entrada Liberada

@emporiOvegana y @d.veggiee

18 VEGANO – TALCA



Dirección: Barcos 556, Frente a plaza Víctor Jara, Talca

Horarios: Desde las 13:00 hasta las 21:00 hrs.

Días: De 16 al 21 de septiembre

Precios: Entrada Liberada

@guadalupe.vegan



MAULE

VEGAN FONDA – TALCA



Dirección: 3 norte 9 y 10 oriente 1609, Talca

Horarios: Desde las 16:00 hasta las 22:00 hrs.

Días: 13 y 16 de septiembre

Precios: Entrada Liberada

@cocinavegan

FONDA VEGANA – TALCA



Dirección: Casona de las Artes (2 Oriente 884), Talca

Horarios: Desde las 13:00 hasta las 00:00 hrs.

Días: 20 de septiembre

Precios: Entrada Liberada

@encuentros.veganos



BIOBÍO

ENCUENTRO VEGANO, CULTURA SIN TORTURA – CONCEPCIÓN



Dirección: Castellón 916 , Concepción

Horarios: Desde las 12:00 hasta las 19:00 hrs.

Días: 13 de septiembre

Precios: Entrada Liberada

@encuentrovegano.ccp

FONDA GOVINDA – CONCEPCIÓN



Dirección: Cochrane 214, Concepción

Horarios: Desde las 12:00 hasta las 19:00 hrs.

Días: De 17 al 20 de septiembre

Precios: Entrada Liberada

@govindasvegancpp



BIOBÍO

FONDITA DEL BIOVIO – CONCEPCIÓN



Dirección: Tucapel 345, Mantra Rubera, Concepción

Horarios: Desde las 12:00 hasta las 22:00 hrs.

Días: 17 y 18 de septiembre

Precios: \$3.500 por un día (+ cargo) Incluye cover / \$6.000 ambos días (+ cargo) Incluye cover

[@persabiovio](#)

NI CHICHA, NI LIMONA, PERO SÍ VEGANA Y SIN CRUELDAD – CONCEPCIÓN



Dirección: Casa 916, Castellón 916, Concepción

Horarios: Desde las 13:00 hasta las 20:00 hrs.

Días: 18 y 19 de septiembre

Precios: Entrada Liberada

[@lacaldera.veg](#)



LA ARAUCANÍA

VEGY FONDA – VILLARRICA



Dirección: Camilo Henríquez 544 , Villarrica

Horarios: Desde las 12:00 hasta las 19:00 hrs.

Días: De 15 al 20 de septiembre

Precios: Entrada Liberada

[@vegy.cl](https://www.instagram.com/vegy.cl)

LA VEGAN FONDA 2025 – TEMUCO



Dirección: General Aldunate 920,
Temuco

Horarios: Desde las 13:00 hasta las 20:00 hrs.

Días: De 18 al 20 de septiembre

Precios: Entrada Liberada

[@veganbikefood](https://www.instagram.com/veganbikefood)



LOS RÍOS

LA FONDA DE LA CARNICERÍA VEGANA – VALDIVIA



Dirección: Cochrane 489-1, Valdivia

Horarios: Desde las 12:00 hasta las 21:00 hrs.

Días: 18 y 19 de septiembre

Precios: Entrada Liberada

[@delrio.carniceriavegana](#)



LOS LAGOS

TERRIVLE FERIA VEGANA – PUERTO MONTT



Dirección: Arturo Prat 444, Puerto Montt

Horarios: Desde las 15:00 hasta las 22:00 hrs.

Días: 18 de septiembre

Precios: Entrada Liberada

@terrivleferiavegana





RECETAS VEGANAS

CÓMIDAS TÍPICAS DE CHILE



EMPANADAS

@nutri.maripardov

Ingredientes

Masa

- 2 1/2 tazas de harina blanca
- 1/4 taza de aceite de oliva
- 1/4 taza de agua
- Sal

Relleno

- 1 taza de carne de soya
 - 1 cdta de caldo de verduras en polvo
 - 1 cebolla grande (pueden agregar más si les gusta)
 - 2 dientes de ajo grande
 - Aceite para saltear
 - 3 cdas de salsa de soya
 - 3 cdas de vino tinto
 - 1 cda de comino
 - 1 cda de paprika o pimentón rojo en polvo
 - 1/2 cdta de caldo de verdura en polvo (da un rico sabor)
 - pimienta a gusto
 - merquen a gusto
- Opcional: 1 cdta de humo líquido y 2 cdas de base para carne Gourmet (ambos vegan)

Elaboración

Masa

- En un bowl mezclar, 2 1/2 tazas de harina blanca, más 1/4 taza de aceite de oliva, 1/4 taza de agua (ir agregando de a poco, ya que puede que necesites más o menos), y sal.
- Mezclar hasta obtener una masa que no se pegue a los dedos. Mientras hacemos el pino, dejar reposar en el refrigerador.
- Precalentar horno.

Relleno

- Dejar hidratando la carne de soya en agua caliente, más el caldo de verduras. Sofreír la cebolla y el ajo. Cuando la carne de soya esté blanda, agregar ésta (sin el agua de remojo) al salteado. Luego, agregar la soya y el vino. Cuando ya se ha evaporado gran cantidad del jugo, agregar los condimentos secos.
- Ahora, plegar la masa, hasta tener un grosor de 0,25 cm aprox, cortar círculos con la ayuda de un plato mediado, luego rellenar con el pino, dejar espacios en las orillas, mojar orillas con agua y cerrar empanadas. Llevar a una bandeja de horno, pincelar las empanadas con leche vegetal con un poco de aceite, y hornear a 180°C por 15-20 min o hasta que esté dorado.



CHORIZO

@nutri.maripardov



Ingredientes

- 1 cdta de caldo de verdura en polvo
- 1 taza y media de carne de soya
- 1 cebolla grande
- 2 1/2 ajos
- 3 cdas de pimentón rojo en polvo
- 1 cdta de merken
- 1 cda de comino
- 4 cdas de salsa de soya
- 4 cdas de salsa de tomate o ketchup
- 3 cdas de salsa barbecue (opcional, pero muy recomendado)
- 2/3 taza de avena
- 3 a 4 cdas de maicena
- 1/2 cda de humo líquido
- 1 cda grande de Base en polvo para carne
- 1/4 taza de tomate seco
- 2 cdas de vino tinto

Elaboración

- Dejar remojando en agua caliente (con 1 cdta de caldo de verdura en polvo) 1 taza y media de carne de soya.
- Sofreír 1 cebolla grande cortada finita, y 2 1/2 ajos, hasta que esté traslúcida y dorada. Luego en un bowl, mezclar la carne de soya remojada (guardar el agua el remojo aparte), el sofrito, 3 cdas de pimentón rojo en polvo, 1 cdta (o menos) de merken, 1 cda de comino, 4 cdas de salsa de soya, 4 cdas de salsa de tomate o ketchup, 3 cdas de salsa barbecue (opcional, pero muy recomendado), sal y pimienta al gusto, 2/3 taza de avena, 3 a 4 cdas de maicena (ajustar según consistencia, la cual debe no pegarse tanto a las manos) y OPCIONAL, pero recomendado, usar 1/2 cda de humo líquido, y 1 cda grande de base en polvo para carne, 1/4 taza de tomate seco, 2 cdas de vino tinto.
- Triturar primero la carne de soya más condimentos, y los tomates secos, y luego (sin procesar) añadir de apoco, la avena y la maicena, mezclar. Dejar mezcla, y aparte, llenamos una olla con agua y calentamos hasta hervir. Simultáneamente, con la ayuda de papel film o papel metálico, agregar un poco de la mezcla hasta tener la cantidad justa como para hacer un chorizo del tamaño de tu pan, hacer la forma, y presionamos bien y cerramos como si fuera un dulce, en los extremos.
- Los ponemos en la olla con agua hirviendo y cocemos por 30 min o hasta que floten.



CHILENITOS

@nutri.maripardov



Ingredientes

- 1 taza de harina
- 1 cdta de polvos de hornear
- 2 cdas soperas de manteca vegetal
- aceite de coco o aceite vegetal
- 2 cdas de pisco
- 2 a 3 cdas de agua
- 1 cdta de vainilla
- 1 cda de vinagre de manzana
- 1/4 taza de azúcar
- Manjar vegano

Elaboración

- En un bowl, mezclar, 1 taza de harina, 1 cdta de polvo de hornear. Luego, agregar 2 cdas soperas de manteca vegetal, aceite de coco o aceite vegetal, 2 cdas de pisco, 2 a 3 cdas de agua (si ven que está muy seco, agregar más cda de agua), 1 cdta de vainilla, 1 cda de vinagre de manzana, 1/4 taza de azúcar. Unir todo, hasta obtener una masa homogénea (No deben amasar, solo integrar). Dejar reposar masa cubierta con papel film en el refrigerador por al menos 20-30 min.
- Precalienta el horno a 180C. Pasado el tiempo, estira la masa con la ayuda de un uslero, hasta que tengas una masa delgada.
- Cortar círculos, y llevar a una bandeja de horno con papel mantequilla. Pinchar con un tenedor, y cocinar por 10 min a 160C grados aprox.
- Dejar enfriar por al menos 30 min y luego rellenar con manjar vegano y servir con azúcar flor.





MANJAR DE SOYA

@una.herbivora

Ingredientes

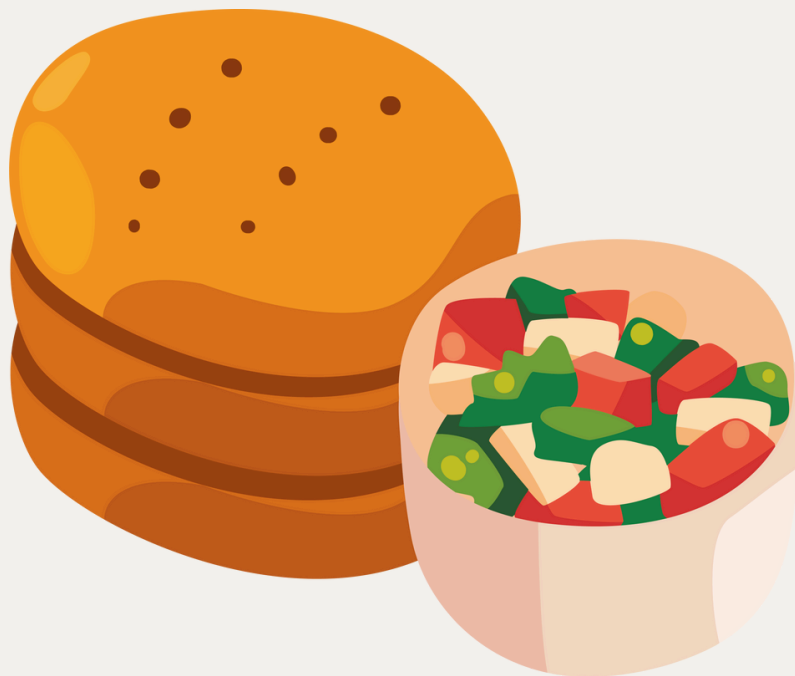
- 1 litro de leche de soya
- 1 taza de panela (150g)

Elaboración

- Lo primero es poner a calentar la leche en una olla grande (la leche de soya sube con el calor), cuando comience a salir vapor agrega la panela y revuelve hasta que se disuelva bien.
- Cuando comience a hervir baja la temperatura del quemador, ojalá a media-baja y deja que se cocine por una hora aprox. Debes ir revolviendo de vez en cuando para que no se pegue abajo.
- Transcurrido el tiempo, deja que se enfríe completamente antes de guardarlo en un frasco, luego lleva al refrigerador para que termine de espesar por unas 3 horas min. Yo lo dejé toda la noche. ¡Y listo!



¡HAZ CLIC Y SÍGUENOS!



 **#FONDASVEGANAS2025**



APOYAN EN LA DIFUSIÓN



@ANIMALLIBRE



**Asociación Chile
en Base a Plantas**

@CHILEENBASEAPLANTAS.AG

