

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](https://www.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

@santuarioclaflira

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

@madreselvey



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 - ÑUÑOA



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

@emporiovегana 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](https://www.instagram.com/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

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



BIOBÍO



FONDITA DEL BIOVÍO - 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 CRUELDADE - 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

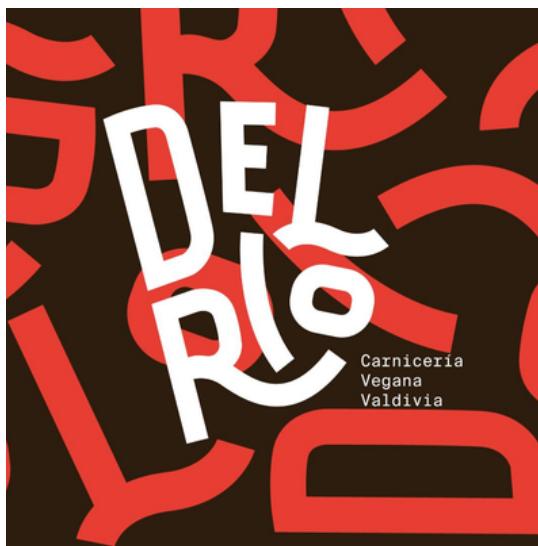
[@veganbikefood](https://www.instagram.com/veganbikefood)



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](https://www.instagram.com/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](https://www.instagram.com/terrivleferiavegana)





RECETAS VEGANAS

CÓMIDAS TÍPICAS DE CHILE





EMPAÑADAS

@nutri.maripardov

Ingredientes

Para aprox 20 empanadas:

Masa

- 8 tazas harina de trigo integral
- 1 taza de aceite de oliva
- 1 cucharadita de sal
- Agua tibia

Relleno

- 1 y 1/2 taza carne de soya 'molida'
- 1 berenjena grande o 2 chicas
(reemplazable por champiñones)
- 1 pimentón rojo
- 2 cebollas en cubitos
- 4 dientes de ajo
- 1 cucharada de sal
- 1 y 1/2 cdita de comino
- 1 y 1/2 cdita ají color
- 20 Aceitunas

Elaboración

Masa

- Unir harina y sal, agregar aceite y mezclar con las manos hasta que se vea seco, por último, agregar agua de a poco hasta formar una masa.
- Dividir y estirar con uslero, marqué los círculos con un plato de 17.5 cms.

Relleno

- Saltear ajo y cebolla a fuego bajo, hasta que la cebolla esté transparente.
- Hidratar la carne de soya con agua hirviendo. Colar y apretar.
- Agregar al sartén la carne de soya, berenjena y pimentón cortados en cubitos junto a los aliños.
- Cocinar 5 minutos, rectificar sabor/sal y dejar reposar hasta que enfríe para rellenar (idealmente rellenar al día siguiente).
- Rellenar las masas con aprox 2 cucharadas de relleno + 1 aceituna, sellar los bordes con agua y tenedor.
- Hornear 20 minutos.





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 liquido
- 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 translúcida 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 cdtá 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 cdtá 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 cdtá 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 cdtá 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 llenar 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

