

Guide to Must Try Food & Drinks

COMIDAS Y BEBIDAS



Learn all about the savory South American food and drinks that you can enjoy every day of your immersion!



La Introducción de Comidas y Bebidas

Culinary Choices from Argentina, Chile and Peru

Now that you are seriously thinking about planning your Spanish immersion in South America, we thought you would like a sneak peek of foods that you will encounter and enjoy along the way. In this booklet, you'll find a sample of mouth-watering items from each of the three countries, so be prepared for a wide array of tastes.

Did you know that much of the food in South America originated in other countries? In fact, each country's cuisine has its own blend of outside and native influences which have developed into these amazing specialties. Our students are delighted with the mix.

For example, the **Argentine cuisine** started with the Spanish settlers who were followed by over 6.5 million immigrants from Europe (mostly Italy and Spain), Middle East, Russia and Japan. So entrees such as pasta and pizza are as common as asado and picada.

In **Chile**, the influences are from Spain, Germany, Italy and France and are melded with the country's own fresh flavors and ingredients. Chile is noted for having the freshest selection of produce and amazing local seafood.

In 2014, the World Travel Awards listed **Peru** as the gastronomic capital of South America. The country is often referred to as having the spiciest food in the world. Imagine the unique foods that await! Peruvian food is a fusion of Spanish, Italian, German, Chinese and Japanese cuisine along with indigenous roots. *Usted va a encantar!* (You will love it!)



Think *Delicioso* and You Will Be *Correcto*!

When you imagine South American cuisine, what do you think? Spicy? Beef? Seafood? Tropical Fruits? International? Sí! It is all of the above! You'll be craving these eclectic flavors before long!

Our six schools are located in prime areas of Chile, Peru and Argentina, which means there are plenty of nearby restaurants, street food vendors and cantinas. We can guarantee that you will never be at a loss for good eats or drinks. To give you a head start, we've put together this útil (helpful) list of restaurant phrases that will come in handy.

Frases Prácticos en el Restaurante

Can I see the menu, please?

¿Puedo ver el menú, por favor?

What do you recommend?

¿Qué nos recomienda?

What is the dish of the day?

¿Cuál es el plato del día?

Does it come with a salad?

¿Viene con ensalada?

To start, I would like...

De primero, quiero...

To drink, I would like white wine.

Para beber, quiero vino blanco.

We are ready to order.

Estamos listos para pedir.

May I have some bread?

¿Me puede dar un poco de pan?

The bill please.

La cuenta, por favor.

Is service included?

¿La propina está incluida?

We'd like to pay separately.

Nos gustaría pagar por separado.

Do you accept credit cards?

¿Acepta tarjeta de credito?

Thank you so much!

¡Muchas gracias!

PASTEL DE CHOCLO



Pastel de Choclo is a very popular Chilean dish made out of sweet or new tender corn, which is why it is also referred to as Chilean Corn Pie.

Traditional ingredients include hard-boiled egg slices, olives, beef and onion mixture, and raisins. Each ingredient is deliciously layered ending with a final corn layer on the top. Then it is baked until golden, crispy brown.

Most Chileans judge a good Pastel de Choclo by how soft and creamy it is to the palette. It should be so soft, it can be eaten with a spoon!

Some foreigners liken the dish to a Shepherd's Pie or Corn Pudding. Pastel de Choclo can be eaten as an appetizer or main entrée.

El pastel de choclo es un plato chileno muy popular hecho a base de maíz tierno o dulce, por lo que también se le conoce como Pie de Maíz Chileno.

Los ingredientes tradicionales incluyen rebanadas de huevo duro, aceitunas, la mezcla de carne con cebolla, y pasas. Cada ingrediente es puesto en deliciosas capas que terminan con una capa final de maíz en la parte superior. Posteriormente, se hornea hasta que esté dorado-café y crujiente.

La mayoría de los chilenos juzgan un buen paste de choclo por lo suave y cremoso que es. Debe de ser tan suave, que se pueda comer con una cuchara!

Algunos extranjeros comparan el plato con el pie Shepherd o con el pudín de maíz. El pastel de choclo puede ser entrada o plato fuerte.

BEEF EMPANADAS



Empanadas are one of the most delicious and portable treats you can find in almost every South American country.

Chilean empanadas are a little different than the others as they are not known for including a wide array of ingredients as in other countries.

The most traditional Chilean meat pies are made with similar ingredients to the Pastel de Choclo.

The filling is called “pino” and includes seasoned ground beef, onions, raisins, black olives and hard-boiled eggs. The other popular fillings are seafood and cheese and all styles are fried rather than baked.

These savory filled pies can be eaten for breakfast, lunch or dinner.

Las empanadas son uno de los más deliciosos y portátiles platillos que puedes encontrar en casi todos los países de Sudamérica.

Las empanadas chilenas son un poco diferentes de las demás, ya que no son conocidas por incluir una gran variedad de ingredientes como en otros países.

Las empanadas de carne chilenas más tradicionales se hacen con ingredientes similares a los del Pastel de Choclo.

El relleno se llama “pino” e incluye carne picada sazonada, cebolla, pasas, aceitunas negras, y huevos duros. Otros rellenos populares son mariscos, queso, y son freídas en vez de horneadas.

Estas deliciosas empanadas pueden comerse en el desayuno, el almuerzo o en la cena.

CAZUELA



This rustic stew is named after the terra cotta cazuela dish in which the meal is cooked.

A typical cazuela includes meat, a potato and a piece of pumpkin or sweet potato. Other common add-ins or replacements are corn, carrots, celery, noodles, cabbage and green beans.

Different meats are used, such as chicken, lamb or pork. However, the most traditional version is made with beef brisket or stewing beef.

Cazuela is a Chilean comfort food and is served at many of the restaurants you will find when attending either of our schools in Santiago and Viña del Mar.

Este guiso rústico lleva el nombre de la cazuela de barro en el que se cocina.

Una cazuela típica incluye carne, patatas, y un trozo de calabaza o batata. Otros complementos comunes son el maíz, zanahorias, apio, fideos, repollo y judías verdes.

Se utilizan diferentes carnes, como pollo, cordero o cerdo. Sin embargo, la versión más tradicional se hace con el pecho de res o ternera.

La cazuela es un alimento de confort de Chile y se sirve en muchos de los restaurantes que encontrarás al asistir a nuestras escuelas en Santiago y Viña del Mar.

PAELLA



Since Viña del Mar is steps from the beach and Santiago is less than a 90-minute drive, you can count on dining on the freshest fish and seafood when attending either school location.

Paella is a very traditional rice dish in Spain as well as most of the South American countries. As any popular ethnic dish, there are similarities yet individual country differences.

The main ingredients are always evolving, but the traditional Chilean ingredients include chicken, lobster, shrimp, mushrooms, onions, green peppers and rice.

Many restaurants also offer seafood-only paella as an option for this tasty treat.

Ya que Viña del Mar está a unos pasos de la playa, y Santiago está a menos de 90 minutos en coche, puedes contar con que cenarás con el pescado y los mariscos más frescos cuando vayas a cualquiera de esas dos ubicaciones.

La paella es un plato de arroz muy tradicional en España, así como en la mayoría de los países de América del Sur. Como cualquier plato étnico popular, hay similitudes pero también diferencias individuales de cada país.

Los principales ingredientes siempre están cambiando, pero los ingredientes chilenos tradicionales incluyen pollo, langosta, camarones, champiñones, cebollas, pimientos verdes y arroz.

Muchos restaurantes también ofrecen paella de mariscos como una alternativa de este sabroso manjar.

BRAZO DE REINA



Although Brazo de Reina's origin is not known, it was first recognized in the mid-1800s. In Argentina and Peru, this sponge cake treat is also called Pionono.

The dessert's traditional filling is dulce de leche manjar blanco, which is a delicious and popular creamy, caramelized condensed milk filling.

Other fillings you can enjoy are chocolate cream, fruit jam and crème patisserie.

Many culinary experts say Brazo de Reina is strictly Chilean and not shared with other South American countries. So if you're in Chile, we recommend trying this jelly roll dessert the traditional way.

Aunque los orígenes del Brazo de Reina no se conocen, se conoció por primera vez a mediados de las década de 1800. En Argentina y Perú, este bizcocho también es llamado Pionono.

El relleno tradicional del postre es dulce de leche blanco, que es una crema deliciosa y popular, caramelizada de leche condensada.

Otros rellenos que se pueden disfrutar son crema de chocolate, mermelada de frutas y crema pastelera.

Muchos expertos culinarios dicen que el Brazo de Reina es estrictamente chileno y no se comparte en otros países de América del Sur. Así que si estás en Chile, te recomendamos probar este rollo de gelatina de la manera tradicional.

MOTE CON HUESILLO



Mote con Huesillo is a popular non-alcoholic summer drink and can be found on the streets of Santiago and Viña del Mar, as well as in restaurants.

The sweetness comes from a liquid that is created from cooking dried peaches in water, sugar (or honey) and cinnamon.

It is also be made with peach preserves if dried peaches are difficult to find. Either way it is prepared, it is a “must-try” and so different than any other beverage on the continent.

This drink is so synonymous with Chile, that there is a popular saying of, “más chileno que el mote con huesillos”. Translated, it means “More Chilean than a mote con huesillo”.

El mote con huesillo es una bebida sin alcohol popular en el verano y se puede encontrar tanto en las calles de Santiago y Viña del Mar como en los restaurantes.

La dulzura proviene de cocer duraznos secos en agua con azúcar (o miel) y canela.

También se puede elaborar con melocotón si los duraznos son difíciles de encontrar. De cualquier manera, es una bebida que se debe de probar ya que es muy diferente a cualquier otra bebida del continente.

La bebida está tan ligada a Chile, que hay un dicho popular, “más chileno que el mote con huesillos”. Traducido, significa “More Chilean than a mote con huesillo”.

CEVICHE



Ceviche is made from raw fish or seafood that is marinated overnight in lemon or lime juice. Interestingly, the citrus actually cooks the fresh creatures from the sea.

The next day ingredients like chopped tomatoes, onions, jalapeños, cilantro and cucumbers are added. This final preparation is what turns the dish into the tangy appetizer that is loved all over South America.

Ceviche is also served with side dishes such as avocado, sweet potato, corn, lettuce or plantain.

This dish made it to the US in the early 1980s and is now served worldwide.

You can expect Peruvian ceviche to be its own unique version! ¡Ñam!

El ceviche se hace de pescado crudo o mariscos que se marinan durante toda la noche en jugo de limón o lima. Curiosamente, los cítricos cocinan a las frescas creaturas del mar.

Al día siguiente se añaden los siguientes ingredientes; tomates picados, cebolla, jalapeños, cilantro y pepinos. Esta preparación final es la que convierte al platillo en el aperitivo picante que es amado por toda Sudamérica.

El ceviche también se sirve con guarniciones como aguacate, batata, maíz, lechuga o plátano.

Este plato llegó a los Estados Unidos a principios de los 80s y ahora se sirve en todo el mundo.

Puedes esperar que el ceviche peruano sea una versión única! Ñam!

ANTICUCHOS



These delightful anticuchos have been around since early pre-Columbian days and have continued to maintain their popularity.

They are inexpensive and very easy to find. In fact, there are anticucherías and restaurants that serve these skewers near both of our schools in Lima and Cusco.

Generally, the skewered meat is seared beef hearts (although other parts of the cow are also used) and is rubbed with fiery, spicy seasonings. Anticuchos are oftentimes served with a roasted yellow pepper sauce.

The aroma of anticuchos on the grill keeps people lined up for these flavorful meat skewers every day of the year.

Los deliciosos anticuchos han existido desde los primeros días precolombinos y han mantenido su popularidad.

Son baratos y muy fáciles de encontrar. De hecho, hay anticucherías y restaurantes que sirven estos pinchos cerca de nuestras escuelas de Lima y Cusco.

En general, la carne ensartada son corazones asados de carne (aunque también se utilizan otras partes de la vaca) y es sazonada con condimentos ardientes y picantes. Los anticuchos a menudo se sirven con una salsa de pimiento amarillo asado.

El aroma de los anticuchos en la parrilla mantiene a la gente formada todos los días del año para comer los deliciosos pinchos de carne.

POLLO A LA BRASA



Although almost every country has their own version of what the US calls blackened chicken or what Australia coined as charcoal chicken, Pollo a la Brasa is all that and a little more.

Simply put, it is rotisserie chicken that was developed and perfected in Peru by two Swiss gentlemen named Schuler and Ulrich.

Once a dish for the rich, Pollo a la Brasa can be found at most Peruvian restaurants and street stands and is served with large French fries.

Peruvian cuisine was labeled one of the hottest food in the world by Nation's Restaurant News (2013).

Aunque casi todos los países tienen su propia versión de lo que en Estados Unidos llaman pollo ennegrecido o conocidos en Australia como pollo de carbón, el pollo a la brasa es todo eso y un poco más.

En pocas palabras, es pollo asado desarrollado y perfeccionado en Perú por dos señores suizos llamados Schuler y Ulrich.

Lo que alguna vez fue un plato para los ricos, ahora se puede encontrar pollo a la brasa en la mayoría de los restaurantes peruanos y puestos callejeros, se sirve con patatas fritas grandes.

La cocina peruana fue nombrada una de las cocinas más picantes del mundo por Nation's Restaurant News (2013).

ROCOTO RELLENO



If you like stuffed peppers, you will love this popular Peruvian version which actually originated in Spain.

The biggest difference between stuffed peppers from other countries and rocotos is that the rocoto is said to be more than ten times spicier than a jalapeno pepper. However, when prepared properly the final results are only mildly spicy.

There are traditional fillings for the rocoto is a beef-onion-garlic mixture combined with cream and pecans. Heaps of cheese are melted on top or included as a part of the filling.

The Rocoto Relleno is now one of the most popular Peruvian dishes available internationally.

Si te gustan los pimientos rellenos, te encantará esta popular versión peruana que en realidad se originó en España.

La mayor diferencia entre los pimientos rellenos de otros países y los rocotos, es que el rocoto se dice que es más de diez veces más picante que un chile jalapeño. Sin embargo, si se prepara correctamente, el resultado final es sólo ligeramente picante.

El relleno tradicional para el rocoto es una mezcla de carne, cebolla y ajo combinados con crema y nueces. Montones de queso se derriten en la parte superior o son incluidos como parte del relleno.

El rocoto relleno es ahora uno de los platos más populares peruanos que están disponibles internacionalmente.

CHICHA MORADA



Chicha Morada is a non-alcoholic beverage that is made from purple corn (maize), which is indigenous to the Peruvian Andes.

The way it is prepared is unique and what gives the drink its natural, yet exotic flavor.

Purple corn is boiled down to make this drink alongside pineapple, pineapple rind and/or apples. After the brew is cooled, extras such as cinnamon, clove and sugar can be added to taste.

Chicha Morada is a refreshing and not overly-sweet type of punch beverage that tourists and our students really enjoy.

This Inca-born drink can also be served warm.

La chicha morada es una bebida no alcohólica que se hace a partir del maíz morado, el cual es nativo de los Andes peruanos.

La forma en la que se prepara es única y es lo que le da a la bebida su sabor natural, sin embargo, exótico.

El maíz morado es hervido para hacer esta bebida junto con piña, la cáscara de la piña y/o manzanas. Después de que se enfría la infusión, se pueden agregar al gusto canela, clavo de olor y azúcar.

La chicha morada es una bebida refrescante y no demasiado dulce que los turistas y nuestros estudiantes realmente disfrutan.

Esta bebida de origen Inca también se puede servir caliente.

ARROZ CON LECHE



Rice pudding is a dessert staple in many countries all over the world and although each one has its own panache, Peruvian Arroz con Leche is very unique.

Peruvian Arroz con Leche is one of the most interesting versions of rice pudding because the variations are plentiful.

Some of the tasty options include raisins, orange peel, cloves, cinnamon, vanilla, shredded coconut and Brazil nuts.

Although it is generally eaten as a dessert, Arroz con Leche can be enjoyed as the main course for breakfast, lunch or dinner. This creamy dish is versatile; it can be eaten hot or cold.

El arroz con leche es un postre básico en muchos países de todo el mundo, y aunque cada uno tiene su propia brillantez, el arroz con leche peruano es muy singular.

El arroz con leche peruano es una de las variantes más interesantes, porque hay mucha diversidad.

Algunas de las sabrosas opciones incluyen pasas, piel de naranja, clavo de olor, canela, vainilla, coco rallado y nueces de Brasil.

Aunque en general se come como postre, el arroz con leche también puede ser el plato principal en el desayuno, el almuerzo o la cena. Este plato cremoso es versátil; se puede comer caliente o frío.

PICADA



A picada is basically a selection of hors d'oeuvres or finger foods that can be eaten as a late night snack, for entertaining, before a meal or as the meal. Often served before the main course and at Argentine pubs.

Generally, a picada is a hefty presentation of sliced or cubed meats, cheeses, pickled vegetables, olives, peanuts, bread and French fries.

Other options include bite-size pieces of pizza, sausage, smoked almonds, dried fruit, potato chips, mustard and Chimichurri sauce.

Since picada is served in the later part of the day and often served with cold beer or wine.

Una picada es básicamente una selección de entremeses o bocadillos que se pueden comer tan tarde como un refrigerio nocturno, como aperitivo antes de la comida o como el plato fuerte. El platillo es a menudo servido antes del plato principal en los pubs.

Generalmente, una picada consiste en rebanadas o cubos de embutidos, queso, verduras en escabeche, aceitunas, maní, pan y papas fritas.

Otras opciones incluyen trozos pequeños de pizza, salchicha, almendras ahumadas, frutos secos, papas fritas, mostaza y salsa chimichurri.

Ya que la picada se sirve en la última parte del día, se suele acompañar con cerveza fría o vino.

CHORIPAN



Choripan is a chorizo sandwich that is considered one of the primary highlights of Argentine street food.

The name was derived from merging the words Chorizo (sausage) and pan (bread) to form this unique name.

The standard ingredients of this delectable sandwich are chorizo, onion, garlic, parsley, thyme and oregano. Ingredients are placed on a fresh sandwich bun. Once you add one or more of the condiments (chimichurri and salsa), you'll really understand the country's enormous attraction.

Choripan is one of the most common foods you'll see on the way to or at the futbol stadium, so be prepared to stop.

El choripán es un sándwich de chorizo considerado uno de los mejores platillos de comida callejera de Argentina.

El nombre viene de la fusión de las palabras chorizo (sausages) y pan (bread), formando este nombre único.

Los ingredientes habituales de este sándwich delicioso son chorizo, cebolla, ajo, perejil, tomillo y orégano. Los ingredientes se colocan en un pan fresco. Una vez que añades uno o más de los condimentos (chimichurri y salsa), entenderás la gran atracción del país.

El choripán es una de las comidas más comunes que te encontrarás de camino hacia o en el estadio de fútbol, así que prepárate para detenerte.

TORTA PASCUALINA



Torta Pascualina is a savory Argentine pie that is similar to a quiche that is baked in a puff pastry shell.

Empanada dough or other pie shell mixtures are also used to make the crust, which is always baked to a golden brown.

The Torta Pascualina filling is most commonly made up of spinach and a three-cheese blend of ricotta, parmesan and mozzarella.

The ingredient that sets the Argentine entrée apart is the hard-boiled egg that is sliced in halves and baked inside.

This torta is eaten at breakfast, lunch and dinner and works great as a snack!

La torta Pascualina es una sabrosa empanada argentina similar a un quiche que se cuece en una concha de hojaldre.

La masa de las empanadas y otras mezclas también se utilizan para hacer la corteza, que siempre al cocerse adquiere un color marrón dorado.

El relleno de la torta Pascualina se hace más seguido de espinacas y una mezcla de tres quesos; ricotta, parmesano, y mozzarella.

El ingrediente que distingue al platillo argentino es el huevo duro que se corta por mitad y se cuece dentro.

Esta torta se come en el desayuno, el almuerzo, y la cena; y funciona muy bien como aperitivo!

ASADO



The word “asado” in South America is akin to the word barbecue in the United States.

Although it doesn’t necessarily refer to beef, beef is traditionally a part of this meal along with other cuts like chicken, pork and lamb.

Asado is cooked in a fire pit or grill and is seasoned only with salt.

To make the meal complete, the asado is served with bread, lettuce salad, grilled potatoes, corn, onion and eggplant in olive oil.

This is Argentine cooking at its finest and is cooked very slowly over charcoal to give it that juicy barbecue flavor. Asado is served with cold beverages and fruit for dessert.

La palabra “asado” en Sudamérica es similar a la palabra barbacoa en los Estados Unidos.

Aunque no necesariamente se refiere a carne de res, la res es tradicionalmente parte de esta comida junto con otros cortes de pollo, puerco y cordero.

El asado es cocinado en una fogata o parrilla y se sazona únicamente con sal.

Para completar la comida, el asado se sirve con pan, ensalada de lechuga, papas asadas, elote, cebolla y berenjena en aceite de oliva.

Esta es la cocina argentina en su máxima expresión y se cocina muy lentamente al carbón para darle ese sabor a barbacoa jugosa. El asado se acompaña con bebidas frías y fruta para el postre.

ALFAJOR



The Alfajor is one of the most ancient types of cookies in the world and is said to have originated as an Arabian delight.

By the time it made its way to South America, its ingredients had fused with the tastes of the country. There are so many varieties, it is easy to find a favorite or three.

Dulce de leche is often the filling in this delicious sandwich-style cookie. However, some of the other fabulous fillings are marmalade and extreme chocolate. All varieties are coated in chocolate, dulce and meringue.

Don't hesitate to indulge in these traditional cookie!

El alfajor es una de las galletas más antiguas del mundo, y se dice que se originó como una delicia árabe.

En el momento en que llegó a América del Sur, sus ingredientes se habían fusionado con los gustos del país. Hay tantas variedades que es fácil escoger un favorito o tres.

El dulce de leche es a menudo el relleno de esta deliciosa galleta estilo sándwich. Sin embargo, algunos de los otros rellenos fabulosos son mermelada y chocolate duro. Todas las variedades están recubiertas de chocolate, dulce y merengue.

No dudes en disfrutar de estas galletas tradicionales!

YERBA MATE



Originally from Spain, Yerba Mate comes from the leaves of a rainforest, evergreen tree with the same name.

The leaves are called “yerba”, which means herb. Yerba Mate is not a tea, but more of an infusion. It’s health properties are plentiful, as it is excellent for digestion, diet and energizes with its naturally-occurring caffeine that doesn’t leave you feeling over-stimulated.

Yerba Mate is prepared in a variety of ways. For example: The above photo shows the Yerba Mate was brewed in a mate gourd. It can also be steeped in a tea bag or infuser or brewed in a French press.

Licorice, mint and citrus are a few of the condiments used to further flavor the Yerba Mate.

Originaria de España, la yerba mate proviene de las hojas de un árbol con el mismo nombre de la selva tropical.

Las hojas se llaman “yerba”, lo que significa hierba. La yerba mate no es un té, es más bien una infusión. Los beneficios que trae para la salud son abundantes, ya que es excelente para la digestión, la dieta, y es un energizante natural que no te sobre estimula.

La yerba mate se puede preparar de diversas maneras. Por ejemplo: La foto de arriba la yerba mate elaborada en una taza de mate. También puede venir en una bolsa de té o en una cafetera de émbolo.

Regaliz, menta y cítricos son algunos de los condimentos usados para darle más sabor ala yerba mate.

Taste Treats Everywhere!



Now that your taste buds and appetite are stimulated, you might wonder where you are going to have the chance to try all of these delectable *comidas*.

School Cooking Lessons: You'll have fun in our school's cooking classes with your fellow students and staff.

National & International Restaurants: It is one of the best ways to get to know the culture, cuisine and enjoy time with new classmates.

Homestay: Breakfast and dinner are included in our homestays, so you will get home cooking!

Once you meet a few of the locals, you will be introduced to even more foods. You'll love it!

Tus papilas gustativas te lo agradecerán. Ahora que tus papilas gustativas y tu apetito están estimulados, te estarás preguntando en dónde podrás probar todas estas comidas deliciosas.

Clases de Cocina de la Escuela: *Te divertirás en las clases de cocina de nuestra escuela con tus compañeros y el personal.*

Restaurantes Nacionales e Internacionales: *Es una de las mejores maneras de conocer la cultura, la gastronomía y disfrutar del tiempo con tus nuevos compañeros de clase.*

Familia Anfitriona: *El desayuno y la cena están incluidos en nuestras casas anfitrionas, por lo que tendrás comida casera!*

Una vez que conozcas algunos de los lugareños, te presentarán más platillos. Te encantará!

Food Buzz from our Students



Peruvian food is delicious! There are so many tasty fresh fruits and vegetables. Some of the dishes you should try are ceviche, tamal and definitely chicharrón! 🌶️

Oh, the food! Yum! Meat empanadas and wine. I loved all of the food! Try the alfajores (a type of pastry). So delicious!

Peruvian food is actually one of the best cuisines I've ever eaten. It is mainly a combination of (surprisingly) Chinese influences and indigenous basis. 🌶️

Every Friday the school hosts an amazing party for the departing students that consists of Carlos's Primo BBQ, cerveza and great memories. 🌶️

The food was delicious, the conversations were magnificent and the spirit of everyone at school and at my home stay was wonderful.

Since I am a Chef, I did not hesitate to indulge in the Peruvian Cuisine. The food is excellent and I admire the unique and wonderful flavors.

The typical food in Mendoza is called loco, which is a typical food that's like guiso, it's a soup with meat, corn, potatoes and more. 🌶️

I'm practically a porteña! I've eaten like five cows, a ton of empanadas, medialunas, and I've drunk a little mate. This experience was inolvidable!

Buenos Aires, Argentina



Santiago, Chile



Lima, Peru



Contact us today and ¡venga a aprender español!

www.ecela.com/reservations

info@ecela.com

or call (+1) 347-329-5506

We can help you decide what is best for
your schedule and goals. Contact us today and
get your Spanish on!



Mendoza, Argentina



Viña del Mar, Chile



Cusco, Peru

