

Rayuela Wine & Grill

DE TERRAZA A CENA

Al entrar a Viña Viu Manent no dejas de sorprenderte con la vista que a cada segundo va apareciendo frente a tus ojos. Las parras, los recorridos en carruaje y la sombra de sus viñedos, son parte del aperitivo visual que te propone la llegada al restaurant Rayuela, en donde los sabores, la decoración, su variedad de vinos y la nueva terraza, se funden para invitarte a compartir de sus preparaciones al grill en un nuevo horario estival que permite disfrutar del atardecer y de las cálidas noches de verano.

verduras del huerto se cocinan lentamente al calor de las brasas, entregándoles un sabor único a las preparaciones.

Ubicado en el corazón de esta prestigiosa viña, Rayuela nace en el año 2010, transformándose en un deleite no sólo para el paladar, sino también para todos los sentidos, ya que la vista hacia el club ecuestre y los viñedos que se aprecia desde su nueva terraza inaugurada en diciembre recién pasado, invita a los visitantes a disfrutar de estos días de calor comiendo rico bajo la sombra de la higuera, del parrón o de la estilosa y orgánica terraza donde el cristal, las vistas y el mimbre se mimetizan con el bello entorno.

“Con la creación de la terraza nos ampliamos al doble de nuestra capacidad, podemos recibir a 160 personas y dentro de sus características destaca que es una terraza sólida que tiene cierre vidriado, con un sistema que se llama vista libre, por lo que no se pierde nunca el paisaje y te permite cerrarla en invierno o en días más frescos y seguir disfrutando como si estuvieras afuera”, nos cuenta Cristóbal Squella, Gerente de Turismo.

ATARDECERES EN SU PUNTO

Considerado por el círculo de cronistas gastronómicos como el restaurant con mejor cocina en regiones, Rayuela Wine & Grill sorprende esta temporada con su nueva terraza y con su nuevo horario de verano, el que como siempre continúa siendo una excelente opción de lunes a domingo para la hora de almuerzo, y ahora también para cenar los viernes, sába-

Una hermosa bignonia rosada perfuma el ingreso a una antigua casa de inquilinos donde se sitúa el restaurant. Al ingresar, una Rayuela dibujada en el piso, conocida en Chile como el famoso “luche”, da la bienvenida a un espacio en el que se respira el aire campestre del Valle de Colchagua, el que comparte al mismo tiempo con una decoración que fusiona elementos de la tradición chilena con mucho detalle, estilo y buen gusto.

En el interior, sus garzones vestidos de elegantes huasos se acercan a las mesas para atender a los comensales, los que fácilmente se dejan tentar por las especialidades de la casa, en donde los platos principales son hechos a la grilla. Carnes, pescados y





“EL NUEVO CONCEPTO DE RAYUELA SE AGRADECE. LOS SABORES TÍPICOS CHILENOS QUE FUNDAN SU PROPUESTA CULINARIA, EN ARMONÍA CON EL VINO, JUEGAN EN SU BOCA PARA DELEITARLO CON SUS SABORES.”

dos y el día de los enamorados, transformándose en la única viña abierta de noche, ofreciendo siempre su deliciosa y variada carta de platos a la grilla.

Entre los sabores que se lu-

cen y se concentran al calor de las brasas están los mejores cortes de carne como el asado de tira, las entrañas, el filete, el lomo vetado, por nombrar algunos. Dentro de los pescados, el salmón, la merluza

austral y el congrio, se pueden acompañar con una pastelera de choclo, puré con cilantro y chalotas, y el clásico chileno “a lo pobre”, además de mariscos y una amplia variedad de ensaladas que se extraen

directamente del huerto del restaurant.

Haciendo honor al campo y sus raíces, el equipo creativo de Rayuela tuvo la brillante idea de poner en su carta la sección “Buenas Yuntas”, la que sugiere exquisiteces y el vino con el que hace mejor maridaje, como por ejemplo, ostras recién abiertas con Sauvignon Blanc, tártaro de Wagyu con Rose Malbec, entrañas con puré de palta y un suave Carmenere. Y si lo suyo son los postres, puede maravillarse con un clásico chileno con helado de lúcuma y un Noble Semillon para acompañar.

PARA PERDERSE EN LA VIÑA

Con la apertura de Rayuela en la noche, Viña Viu Mañent se transforma en una visita en la que usted puede estar todo el día disfrutando de sus instalaciones. Su cafetería está operativa desde las 9 de la mañana hasta las 20:00 horas. Además, constantemente se están haciendo cabalgatas, tours en carruajes, a los que se sumaron en noviembre pasado los recorridos en bicicleta eléctrica para los más deportistas.

También se encuentra abierta durante el día La Sala Malbec en el Centro de Visitas La Llavería, museo que exhibe la historia y el amor de tres generaciones de la familia Viu dedicadas a la calidad de sus vinos, los que hoy se exportan a más de 40 países y en donde usted también puede recorrer libremente sus jardines y tiendas sin necesidad de tomar un tour.

Los tours en coches antiguos tirados por caballos duran alrededor de 1 hora donde se recorre la viña y se

conoce el proceso de vinificación. Cada tour se termina degustando cinco vinos de Viu Manent y recorriendo La Llavérica con su tienda de vinos y su emporio con la mejor selección de artesanía y souvenirs. Allí, también se hacen eventos y matrimonios que llevan el sello y la magia de esta maravillosa viña colchaguina.

Pensando en estos días de verano, se inauguró en noviembre la temporada de "Tour al atardecer", en donde se hace el mismo paseo y se termina en la terraza de Rayuela disfrutando de un picoteo y cinco tipos de vino, aperitivo perfecto para luego quedarse a disfrutar de su cocina y cenar.

NO ES UN JUEGO DE NIÑOS

El nuevo concepto de Rayuela se agradece. Los sabores típicos chilenos que fundan su propuesta culinaria, en ar-



Fotografía: Matt Wilson

Más allá de vinos con renombre internacional, cabalgatas, Tours y una vista imperdible al cerro Apalta, Viu Manent sigue marcando presencia y estilo consu exquisito restaurant Rayuela, el que no es sólo una opción para

"RAYUELA WINE & GRILL SORPRENDE ESTA TEMPORADA CON SU NUEVA TERRAZA Y CON SU NUEVO HORARIO DE VERANO, TRANSFORMÁNDOSE EN LA ÚNICA VIÑA ABIERTA DE NOCHE"

monía con el vino, juegan en su boca para deleitarlo con sus sabores. "Nuestra carta es muy variada y destaca la cocina chilena, la que no desconoce la carne, los mariscos, los pescados y las verduras de selección que utilizamos. Tenemos también platos para compartir, tablas y quesos, además de vinos para todos los gustos y precios", nos comenta Squella.

el turista, sino también para todos aquellos que quieren dejarse llevar por el recuerdo de un juego de infancia, pero con todo el sabor de una cocina madura y consolidada, que hará sentir en su paladar la alegría de disfrutar de un buen plato mientras disfruta del sol que se pone en el horizonte de los campos de esta viña familiar que tanto orgullo nos ha brindado. PP



Contacto Viu Manent

Carretera del Vino Km 37, Cunaco, Valle de Colchagua, VI Región. | Tel. Reservas : +56 2 28403180 | www.viumanent.cl