

# PAMUKKALE, UN DESTINO DE COLOR TURQUESA

**ENTREVISTA:  
LUIZ D'ELBOUX, DIRECTOR DE MARKETING  
DE HOSTGATOR**

**CULTURA GASTRONÓMICA EN ISLAS CAIMÁN:  
UN RECORRIDO POR LA CAPITAL CULINARIA  
DEL CARIBE**

**NUEVO DESTINO TURÍSTICO INVITA A  
DESCANSAR EN BOSQUE MILENARIO**

**FEZ: CIUDAD IMPERIAL, CULTURAL Y  
ESPIRITUAL DE MARRUECOS**

# RESTAURANT RAYUELA WINE & GRILL DE VIÑA VIU MANENT, UN IMPERDIBLE DEL VERANO 2019

EN UNA AGRADABLE AMBIENTACIÓN CON UNA VISTA PANORÁMICA A LOS VIÑEDOS Y A LOS CERROS DE APALTA, EL RESTAURANT RAYUELA WINE & GRILL OFRECE UNA SELECCIÓN DE PLATOS TRADICIONALES DONDE LA PARRILLA MANDA Y EL VINO ACOMPAÑA.

La cocina siempre a cargo del Chef Christian Adrian ofrece una carta simple de carnes y pescados a la grilla con acompañamientos caseros para compartir, con ingredientes en su mayoría locales. Ostras muy frescas se mantienen en agua de mar en el mismo restaurant para disfrutar de un fresco Sauvignon blanc y la carta ofrece varias otras sabrosas preparaciones por las que el círculo de periodistas gastronómicos de Chile premió a Rayuela como "Mejor cocina en Regiones" y los comensales lo han puesto por 5 años consecutivos en los primeros lugares de Tripadvisor.

## Entre las novedades que Rayuela tiene para esta temporada primavera verano están :

Horario de verano : para disfrutar del buen clima y los días más largos, Rayuela suma a su horario habitual de almuerzo que funciona de Lunes a Domingo, el horario de cena los días viernes y sábados en que la noche termina compartiendo en el fogón.

Novedades en la carta: a su tradicional y exitosa carta Rayuela ha incorporado novedades como una trilogía de salmón ahumado presentado en tres preparaciones distintas.

La categoría "Pailas" en que se presentan tres platos nuevos: un sabroso chupe de jaiba, pastel de quinoa con verduras, para sumar opciones vegetarianas y un tradicional Caldillo de Congrio para honrar al Océano Pacífico. Para los dulceros, dos nuevos postres: brownie de chocolate y un

suave Crepe Rayuela relleno con dulce de alcañota y salsa de naranja.

**Dirección: Carretera del Vino km 37,  
Cunaco – Colchagua.**

**Reservas: +56 2 28403180 Email:  
restaurant@viumanent.cl  
RRSS @viumanentwinery www.  
turismoviumanent.cl**

