



Pasión que nos une!



LOS MEJORES
RESTAURANTES DE VIÑAS

Gran Reserva

Recuperan su tranco. Algunos apostando a más mediante nuevas ideas culinarias y propuestas de servicio; otros más bien replegados en una tradición que a veces se mimetiza con la vastedad de sus viñedos antiguos. Poco a poco esperan conseguir el beneplácito de nuevos públicos, ahora que los chilenos se adueñan de sus espacios, poniendo a veces sus propias condiciones. Cada uno de estos lugares, elegidos como los ocho mejores comedores de viñas en Guía 100 LA CAV, tienen en común de haber vivido una pausa forzada, donde la mayoría logró reflexionar sobre su destino, para volver con más fuerza a ese peculiar oficio de unir, con gracia e identidad de marca, sus vinos con buena comida.

TEXTO **CARLOS REYES M.** / FOTOGRAFÍAS **ALEJANDRO GÁLVEZ** Y **CARLOS REYES M.**



Rayuela DE VIU MANENT.

Los terrazas, una cubierta y otra al aire libre. La más cercana al campo parece querer proyectarse a los viñedos pegados a Rayuela y es la preferida de un público joven. Así transcurren los días en esta antigua casa de inquilinos de fundo, justo frente a la bodega de viña Viu Manent, hoy transformada en uno de sus ejes turísticos. Desde sus inicios ha apostado por la sencillez de un grill bar, o sea, una provisión de sus vinos al lado de la parrilla. Les ha ido bien, han crecido en esa idea, sobre todo mediante agregados que ya forman parte de su inventario, como su provisión de ostras frescas.

La pandemia reforzó esa mirada, sin duda, pero con complementos que le han dado un viraje sabroso y sesudo. La responsable es Maira Ramos, cocinera argentina que tras recalcar en Colchagua gracias a su paso por viña Montes, es la incorporación de la temporada en la viña.

Marca diferencias, en los detalles aparecidos en sus platos. La mirada vegetariana, por ejemplo, se luce en los Hongos ostra con huevo pochado y salsa verde, sobre una generosa tostada de pan de masa madre. Un plato de *brunch* puesto como entrante. El sabor limpio y rotundo de sus Croquetas de cordero, el Garrón del mismo animal o el Pastel de jaiba de Pichilemu, dan cuenta de una cocina cultivada con paciencia, mirando el entorno. Eso se nota en uno de sus estelares: Porchetta de cerdo reposada durante un día en líquido, para luego permanecer refrigerada dos días y luego cocinada a fuego lento. Un portento de sabor.

Fuera de aquello, siguen sus carnes de vacuno y pescados a la plancha, buenos postres y la selección de vinos de la casa que comprende hasta botellas magnum por si el grupo es grande y las ganas de compartir también. Lo que se viene: nuevos platos para la temporada como sus alcachofas fritas, sumado a nuevos hornos al aire libre que insuflan vigor al trabajo del equipo de cocina. Signo de tiempos primaverales.

Carretera del vino km 37, Santa Cruz.
Tel. 228403180 y +56941641243.
Instagram: @restaurantrayuela



DESCUBRE NUESTROS VINOS JUNTO A UN GRAN SOMMELIER

Escanea el código QR impreso en cada contra etiqueta Viu Manent. Degusta y vive la experiencia junto al sommelier.



VIU MANENT

#Salud con vinosVIU

@ViuManentWinery | www.viومانent.cl