

# Rayuela Wine & Grill: la cocina a fuego de la Viña Viu Manent que enamora en el Valle del Colchagua



Vale la pena escaparse hasta el Valle de Colchagua solo para probar este restaurante, reconocido por los cronistas gastronómicos como uno de los mejores de regiones.

**Rayuela Wine & Grill** es el restaurante de la [Viu Manent](#), la viña ubicada en el Valle de Colchagua, a un par de kilómetros de Santa Cruz, en la Región de O' Higgins.

Una que de seguro conoces porque ahí, a pasos de la viña, se encuentra [Food & Wine Studio](#), el espacio de **Pilar Rodríguez**, la reconocida chef que comanda una cocina basada en los productos de la zona, ligados al vino, que actualmente está en remodelación para celebrar y descorchar sus 15 años de historia.



Foto: Maira Ramos

Y no es la única novedad de esta viña, porque desde febrero la cocina de **Rayuela Wine & Grill**, restaurante el Círculo de Cronistas Gastronómicos destacó como uno de los mejores de regiones, es el epicentro de **Maira Ramos**.

La cocinera argentina que llegó a Chile cinco años atrás, para hacerse cargo de [Fuegos de Apalta](#) en Viña Montes, el restaurante del famosísimo chef argentino **Francis Mallmann**.



Foto: Rayuela

Y que en Rayuela destaca por su **estilo a fuego**, al horno de **barro, brazas, cenizas, rescoldo y grilla**, con productos de la zona, pura temporada, como los de la huerta de la misma casona de Viu Manent.

## Rayuela: las mujeres se toman Viu Manent



Vale la pena escaparse hasta Colchagua para sentarte en la terraza de Rayuela Wine & Grill. Porque si la vista que se pierde en las parras del lugar te parece de ensueño, espera a probar los platos de Maira.

Ya de entrada te puedes tentar con la **lengua a la plancha** (\$ 7.900), blandísima, que llega con un escabeche de champiñón ostra, hojas de mostaza y dressing de naranja; o el **tiradito de pesca curada** (\$ 8.000), con palta quemada, dressing de cítricos y cebollín fresco.

Además de los **vegetales** que también son los protagonistas de esta cocina, como las **alcachofas fritas** (\$ 8.300), una delicia con suma y mayonesa al limón sutil; o los **pimentones a la llama** (\$ 8.300), con ricotta casera y fainá al horno de barro.

Si se trata de los fondos, prueba la **porchetta de cerdo** (\$ 13.900), una maravilla de piel crocante con hojas de mizuna y mostaza dulce; o el garrón de cordero (\$ 13.900), con emulsión en su caldo.

Además del pastel de **papa camote** (\$ 11.900), con pino vegetal.

Otra delicia es la escalopa de **pollo a la napolitana** (\$ 14.800), con alioli casero; o el **filete** (\$ 14.800), envuelto en tocino ahumado y salvia, que puedes acompañar del **puré de papas** (\$ 4.000), imposible más cremoso, con cebolla caramelizada en mantequilla noisette.

## Irte sin postre es un acto criminal



Foto: Rayuela Wine & Grill

Aunque si falta una mujer en esta trilogía perfectade de Viu Manent es porque no has llegado a los **postres**, a cargo de **Vanessa Lagos**, mano derecha de Maira Ramos.

Te advertimos que probar su mano es un **enamoramiento inmediato y sin retorno**.

Que va desde su **marquise y cremoso de chocolate** (\$ 5.800), con toffe, granadas y una refrescante granita de naranjas, hasta su **flan** (\$ 5.500), imposible más casero, con mascarpone de la casa.

Además, Lagos está a cargo de la **Cafetería de la Viña**, un espacio que funciona independiente al restaurante, donde puedes probar el **sándwich de focaccia** (\$ 5.400), hecho en el lugar, con queso chanco artesanal, tomate confitado, hojas verdes y alioli.

O algunas de sus tentaciones dulces, como el inolvidable el **alfajor de merengue** (\$ 3.000), relleno de manjar repostero y coco; o la **porción de torta del día** (\$ 4.800).

**Dirección**  
Carretera del Vino Km 37  
Santiago, Santa Cruz Chile

[ABRIR EN GOOGLE MAPS](#)

**Teléfono**  
228403180

**Website**  
<https://viumanent.cl/restaurant-rayuela-wine-grill/>

**Horario**  
Lunes a domingo de 12 PM a 4 PM

**Estacionamiento**  
En el lugar, gratis

**Con Reserva**  
Sí

Viña Viu Manent  
[Ampliar el mapa](#)