

Los proyectos gastronómicos que atraen las miradas de turistas y locales en el Valle de Colchagua

Día a día el "boom" culinario de Santa Cruz y alrededores es más fuerte, lo que se observa al conocer nuevas propuestas u otras más clásicas que se han ido reinventando. Conoce aquí las historias de siete cocinas, panaderías y cafeterías que están marcando la pauta en este sector tan afamado por sus vinos y tradiciones.

17 de Diciembre de 2021 | 09:35 | Por José Manuel Vilches, Emol.



La renovada cocina de Viu

- Técnica, estación y renovación. Estos son los tres conceptos que definen a uno de los proyectos gastronómicos que más ha dado de hablar en Colchagua durante 2021: **Rayuela Wine&Grill**, el restaurante de la Viu Manent, que desde febrero de este año incorporó a la sanjuanina Maira Ramos como gerenta de experiencias y chef ejecutiva del lugar. Una apuesta que vino con nuevas caras y metodologías, que combinadas con la tradición en sala han sabido conquistar a los comensales que cada fin de semana disfrutan de prolijos platos en su pabellón colonial o bajo los parrones que otorgan sombra a su terraza. "Nuestra cocina está en constante movimiento mes a mes y temporada tras temporada. Trabajamos con proveedores de la zona, apoyando a los productores y siendo fieles al producto fresco", sostiene la cocinera de 30 años, conocida en la zona por haber encendido y liderado los primeros fuegos de Francis Mallmann en el sector. Así también el Café de la Viña ha dado pasos de gigante, elaborando y produciendo distintas opciones dulces que se pueden deleitar mirando al centro ecuestre o a las carretas que pasean por la viña. "En este espacio también respetamos y potenciamos de la mejor forma la bondad de nuestros ingredientes. Manteniéndonos en esa búsqueda constante de crear y -en mi caso- de endulzar", cuenta Vanessa Lagos a Emol, la encargada de abastecer este punto e ingeniar también los postres del bastión principal. Sin más ni menos, lograron tizar el juego nuevamente.

Para irse a la segura: la escalopa al horno de barro, el tiradito de pesca curada o la ensalada con mizuna y frutillas, entre otros. En cuanto a las opciones dulces, el profiterol con crema de manjar y cerezas. [Revisa su carta haciendo click aquí.](#)

Horario: de lunes a domingo, entre las 12:00 y 16:30 horas. [Para hacer una reserva haz click aquí.](#)