Las cenas colaborativas vuelven a una de las viñas más atractivas de Colchagua

Rayuela, el restaurant de la viña Viu Manent, trae de vuelta los Convites: una serie de eventos gastronómicos donde Maira Ramos, su chef, invita a destacados cocineros chilenos a compartir fogones y recetas.

Por Cristóbal Bley 21 JULIO 2026

Las cenas colaborativas vuelven a una de las viñas más atractivas de Colchagua.

Compartir Comentarios

Es una sana moda la de las cenas colaborativas: cada vez más restoranes las hacen, dejó de ser una novedad, pero los resultados siempre son distintos y, si se unen chefs curiosos y arriesgados, solo pueden surgir de ahí buenos momentos.

A esta tendencia regresa Rayuela, la delicada parrilla que habita en la viña Viu Manent, en pleno valle de Colchagua. Dirigido por la chef argentina Maira Ramos, el restorán ya había tenido una serie de eventos en 2023, llamados **Convites**: esa vez llegaron hasta Cunaco, en tres cenas distintas, los cocineros Matías Arteaga (Toni Lautaro), Javier Avilés (Pulpería Santa Elvira) y Tadeo Castelvero (Popular Pizza y Pan).

Maira Ramos, chef de Rayuela. . Por Claudia Maturana Navarrete

Tres años después la dinámica se repite pero amplificada. Entre agosto y diciembre, con un evento al mes, Ramos unirá cuchillos junto a **Nicolás Tapia** (Yum Cha), **Maximiliano Muñoz** (Huggo Comedor), **Vicente Larraín y Valerica Bialoskorski** (María María) y **Pilar Rodríguez y Juan Pablo Mellado**, en cinco cenas inéditas que alearán modos muy diversos de ver y ejercer la cocina en un solo menú.

De la ciudad al campo

Estos pop-ups, como se suelen denominar a las colaboraciones esporádicas y puntuales en gastronomía, normalmente ocurren en las grandes ciudades, donde mucha gente puede acceder a esta mezcla de estilos y el entorno no genera una mayor influencia.

En los **Convites** de Rayuela, en cambio, ocurrirá algo distintivo: los chefs saldrán de Santiago o Valparaíso para llegar a la comuna de Nancagua, en medio de una viña familiar que tiene casi cien años, lejos de las luces y el ruido, y bajo esa influencia más natural y desacelerada, cocinar algo diferente.

Nicolás Tapia, chef de Yum Cha. Foto: Andrés Pérez. . Por Andres Perez

Es, también, llevar a la gente de O'Higgins algo de lo que está pasando en las urbes. Cosas tan diferentes como el giro asiático-personal del joven **Nicolás Tapia**, que con Yum Cha fue capaz de obtener reconocimiento internacional por su propuesta técnicamente prodigiosa de un menú pescetariano mariado con té. A ese delicado proyecto sumo uno más informal, Neko-San, una sanguchería de inspiración japonesa —sirven sandos y onigiuris— con guiños chilenos. Tapia estará en Rayuela el sábado 15 de agosto.

En septiembre aparecera **Maximiliano Maqui Muñoz**, creador de Huggo Comedor y antes de Guappo Bistró, dos locales que no solo consiguieron desarrollar una identidad propia a base de una fusión chileno-mediterránea, con guisos y platos de cuchara, sino que además supieron añadir personalidad y estilo a sus esquinas. Maqui, que aparte está a cargo de la cocina del nuevo bar Ri.Co Hi-Fi, cocinará junto a Ramos el 5 de septiembre.

El 3 de octubre será el turno de **Vicente Larraín y Valerica Bialoskorski**, la pareja que consolidó a María María como una de las cocinas más novedosas de Valparaíso. Famosos por su bollería, últimamente ampliaron sus límites con otro local en el Cerro Concepción y una oferta de restorán más complejo, con pastas caseras, platitos de mariscos para compartir y una buena carta de vinos.

Vicente Larraín y Valerica Bialoskorski, de María María.

Luego el salto es hasta diciembre, cuando el sábado 12 lleguen dos experimentadas figuras de la cocina chilena, ambas con un vínculo colchagüino. **Pilar Rodríguez,** fundadora de Food & Wine Studio, el otro restorán de la viña Viu Manent que cumple veinte años, aparecerá junto a **Juan Pablo Mellado**, chef y divulgador gastronómico, nacido en este valle, que pronto retomará su conocida fuente de soda Las Cabras en el MUT.

"Nosotros ponemos la casa, el equipo y los fuegos, pero los protagonistas son ellos", dijo Maira Ramos en el comunicado de prensa. Por una noche, aparecen cocinas que normalmente no existen acá en el campo. Eso enriquece al valle, atrae visitantes y demuestra que las buenas experiencias gastronómicas no tienen por qué

Cada convite tendrá un valor cercano a los $85.000 por persona. Eso incluye un **menú de seis tiempos con maridaje** que se desarrollará durante la tarde-noche, un formato poco habitual en la zona vitivinícola, pensado para aprovechar el atardecer y extender la experiencia más allá del tradicional almuerzo entre viñedos.

Más sobre: Cocina, Comida, Restaurantes, Rayuela, Viña Viu Manent, Viu Manent, Maira Ramos, Nicolás Tapia, Yum Cha, Maximiliano Muñoz, Huggo Comedor, Vicente Larráin, Valerica Bialoskorski, María María, Pilar Rodríguez, Juan Pablo Mellado, Colchagua, Viñas