Rayuela, el restaurante de la viña Viu Manent, prepara cuatro cenas colaborativas en Colchagua

Por Equipo Comino 29 de julio de 2026

Entre agosto y diciembre, Rayuela recibirá a varios de los chefs más importantes del país para una nueva temporada de cenas colaborativas.

COLCHAGUA, julio de 2026.- Este segundo semestre, el restaurante **Rayuela** de Viña Viu Manent, ubicado a seis kilómetros de Santa Cruz, en la Región de O'Higgins, retomará los Convites, una serie de cenas colaborativas que reúne a cocineros invitados de distintos puntos de Chile para cocinar junto al equipo encabezado por **Maira Ramos**. La idea es sencilla: compartir fogones, intercambiar experiencias y acercar al valle propuestas gastronómicas que normalmente sólo pueden encontrarse en otras ciudades del país.

No es la primera vez que ocurre. La iniciativa nació en **2023**, cuando Rayuela invitó a Matías Arteaga (Toni Lautaro), Javier Avilés (Pulpería Santa Elvira) y Tadeo Castelvero (Popular Pizza y Pan) a cocinar en Colchagua. Las tres jornadas reunieron a más de 180 personas y terminaron convirtiéndose en encuentros donde importaba tanto lo que ocurría en la mesa como las conversaciones que surgían alrededor de ella.

«Creemos que este tipo de encuentros aportan algo distinto al valle. Nos permiten cocinar con gente que admiramos, compartir experiencias y acercar nuevas propuestas a quienes nos visitan. Hay mucho talento haciendo cosas interesantes fuera de los circuitos habituales. Nos gusta la idea de traer esas miradas a Colchagua y que la gente pueda conocerlas sin tener que viajar cientos de kilómetros para hacerlo», dice Maira Ramos, la trasandina a cargo de los fuegos de este restorán hace ya cinco años.

La nueva temporada comenzará el sábado 15 de agosto con la visita de **Nicolás Tapia**, uno de los cocineros chilenos con mayor proyección internacional. Reconocido por una cocina que combina influencias asiáticas con producto local, es fundador de Yum Cha, restaurante incluido entre los Latin America's 50 Best Restaurants, y de Noko San, su reciente proyecto centrado en tetería, sandos y onigiris.

NICOLÁS TAPIA, CHEF DE YUM CHA

ME ASTOR

Yum Cha

La Herradura 2722, Providencia, Región Metropolitana

VER MÁS EN GUÍA COMINO

La segunda fecha será el sábado 5 de septiembre con la llegada de **Maximiliano «Maqui» Muñoz**, creador de Huggo, comedor ubicado en Providencia que mezcla sabores chilenos y mediterráneos en una propuesta contemporánea, relajada y profundamente personal. Muñoz también está detrás de la cocina de Ri.Co Hi Fi, uno de los primeros listening bars de Santiago.

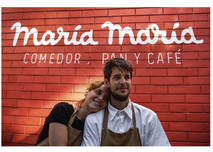
ME ASTOR

Huggo Comedor

Dr. Luis Middleton 1698, Providencia

VER MÁS EN GUÍA COMINO

El sábado 3 de octubre será el turno de **Vicente Larraín y Valerica Bialoskorski**, la dupla detrás de María María, uno de los proyectos gastronómicos más comentados de Valparaíso. Con una propuesta que combina cafetería, restaurante, bollería y bar, han construido una cocina fresca y creativa, transformándose en una de las aperturas más celebradas de los últimos años fuera de la capital.



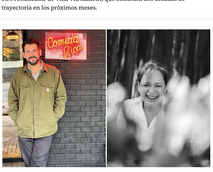
MAINCH

María María

Beethoven 286, Valparaíso

VER MÁS EN GUÍA COMINO

La temporada tendrá su broche de oro el sábado 12 de diciembre con una cena que reunirá a dos referentes de la gastronomía nacional con profundas raíces en Colchagua: **Juan Pablo Mellado y Pilar Rodríguez.** Mellado regresará a sus tierras huasas para presentar Las Cabras, proyecto que próximamente volverá a abrir sus puertas en Mercado Urbano Tobalaba. Rodríguez, por su parte, es fundadora de Food & Wine Studio, el otro restaurante de Viña Viu Manent, que celebrará dos décadas de trayectoria en los próximos meses.



»Nosotros ponemos la casa, el equipo y los fuegos, pero los protagonistas son ellos. Lo interesante es que, 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 concentrarse siempre en Santiago», agrega Ramos.

Cada convite tendrá un valor cercano a los $85.000 por persona, incluirá un **menú de seis tiempos con maridaje**, requerirá reserva previa y 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 allá de la experiencia gastronómica, la iniciativa busca seguir ampliando la oferta turística del valle y generar nuevas razones para visitarlo. La invitación no es sólo a sentarse a la mesa, sino también a conocer un territorio que durante la última década ha ido consolidando una identidad propia en torno al vino, la gastronomía y el mundo rural.

Fundada hace más de 90 años, Viña Viu Manent ha sido distinguida en siete oportunidades entre los mejores destinos enoturísticos del mundo por el ranking *50 World's Best Vineyards*. Por su parte, Rayuela fue recientemente incluido por *Wine Enthusiast* en su selección de las mejores experiencias gastronómicas asociadas a viñas a nivel internacional, reconocimiento que lo posiciona entre los restaurantes de bodegas más destacados del mundo.

Sobre los anfitriones

Fundada en 1935 por Miguel Viu García junto a sus hijos Agustín y Miguel Viu Manent, Viña Viu Manent es una bodega familiar ubicada en el Valle de Colchagua, a pocos kilómetros de Santa Cruz. La viña ha desarrollado una oferta enoturística que integra visitas, vinos, gastronomía, cabalgatas y experiencias en torno al campo chileno. En 2025 fue reconocida por séptimo año consecutivo entre los mejores viñedos del mundo por *World's Best Vineyards* y también figura en el listado *World's Best Wineries* 2025 destacado por *Forbes* UK.

Rayuela Wine & Grill es el restaurante de Viña Viu Manent en Colchagua. Su cocina trabaja con productos de temporada, ingredientes locales, carnes, pescados y preparaciones a la grilla y en horno de barro, acompañadas por vinos de la viña. En 2015 fue elegido "Mejor Cocina en Regiones" por el Círculo de Cronistas Gastronómicos de Chile y, en 2026, fue incluido por *Wine Enthusiast* en su selección de los mejores restaurantes de viñas del mundo, junto a VIK Zero como los dos representantes chilenos del listado.

Maira Ramos es cocinera mendocina y lidera la cocina de Rayuela desde 2021. Antes trabajó en María Antonieta, en Mendoza; en Garzón, Uruguay, junto a Francis Mallmann; en Estela, Nueva York; y en Casalla de la Sierra, España. Llegó a Chile en 2016 para hacerse cargo de Fuegos de Apalta y luego continuó su camino en Colchagua. Su cocina en Rayuela cruza fuego, horno de barro, producto local, memoria rural y la influencia de sus matriarcas. Además desarrolla ISLA, su proyecto itinerante, junto a Alejandro Bowerman.