



Chef & Hotel | chef y restaurante destacado

SOCIOS DE CASA
BARROSO | Sergio Barroso,
 François y Nicole Pla

Casa Barroso

Sergio Barroso, pura inspiración en Casablanca

Vinculado al entorno, este restaurante situado al interior de Viñedos Orgánicos Veramonte es fruto de una sociedad entre el chef Sergio Barroso y los hermanos François y Nicole Pla. Con un sello relajado y platos que lucen técnica, así como sabores locales, el nuevo proyecto invita a disfrutar la gastronomía en un entorno privilegiado con una experiencia de destino tan cercana como sofisticada. **POR MACARENA ANRIQUE V. / FOTOGRAFÍAS: GONZALO CARRASCO A.**



Chef & Hotel | chef y restaurante destacado

TRUCHA CURADA EN AZÚCAR Y SAL ACOMPAÑANDO AL AJO BLANCO | Una preparación típica del sur de España, con ajos blanqueados, harina de almendras peladas y vinagre de jerez. También lleva pepinos encurtidos en vinagre de menta, almendras fritas y reducción de aceto balsámico. Maridaje sugerido: chardonnay

A medio camino entre Viña del Mar y Santiago, a los pies de la cordillera de la Costa y en el inicio del valle de Casablanca, entre parronales, ovejas que a veces se pasean a la vista de los visitantes y el silencio propio de un entorno rural, se encuentra Casa Barroso. El restaurante invita a disfrutar la cocina del chef Sergio Barroso con platos elaborados a partir de productos del entorno y un lujo que se entiende desde la generosidad de los sabores y la belleza de lo simple.

“Nos interesaba hacer algo más ‘chascón’: con el sello de Sergio, pero más suelto”, cuenta el empresario gastronómico François Pla, uno de los socios del proyecto junto a su hermana Nicole Pla, quien también lidera el restaurante Winecaina, en Concón.

Aunque este espacio abrió a mediados de abril, la historia de esta propuesta comenzó mucho antes y, como suele ocurrir con las buenas ideas, nació entre ideales y conversaciones de amigos. “Con Sergio nos conocimos hace unos tres años y empezamos a encontrarnos en eventos. Desde ahí hicimos match en lo profesional porque compartimos muchos valores en torno al servicio

y la gastronomía como un aporte al entorno y a la sociedad. Entonces dijimos: algún día vamos a hacer algo juntos”, recuerda Françoise, quien administra seis restaurantes, entre estos, Forá, en Providencia.

Ese “algún día” del que habla tomó forma a comienzos de este año, una vez que Nicole fue contactada por la Viña Veramonte, ya que siempre hubo una buena relación comercial con la viña. En la ocasión el gerente de marketing de Veramonte se acercó para decirle que querían reactivar un espacio gastronómico en sus dependencias, pero preferían entregarlo a alguien con quien ya tuvieran una relación de confianza. Nicole pensó de inmediato en trabajar con su hermano —con quien comparte otros proyectos, como DoceTrece—, y él, a su vez, pensó en Sergio.



■ Chef & Hotel | chef y restaurante destacado

ARROZ MELOSO, CALDOSO Y TERMINADO EN EL HORNO | Lleva azafrán y mariscos, puré y pulpo de Juan Fernández, camarón nylon nacional, choritos y mejillones. Maridaje: un tinto suave como el carmenere



EL RESTAURANTE INVITA A DISFRUTAR LA COCINA DEL CHEF SERGIO BARROSO CON PLATOS ELABORADOS A PARTIR DE PRODUCTOS DEL ENTORNO Y UN LUJO QUE SE ENTIENDE DESDE LA GENEROSIDAD DE LOS SABORES Y LA BELLEZA DE LO SIMPLE ■

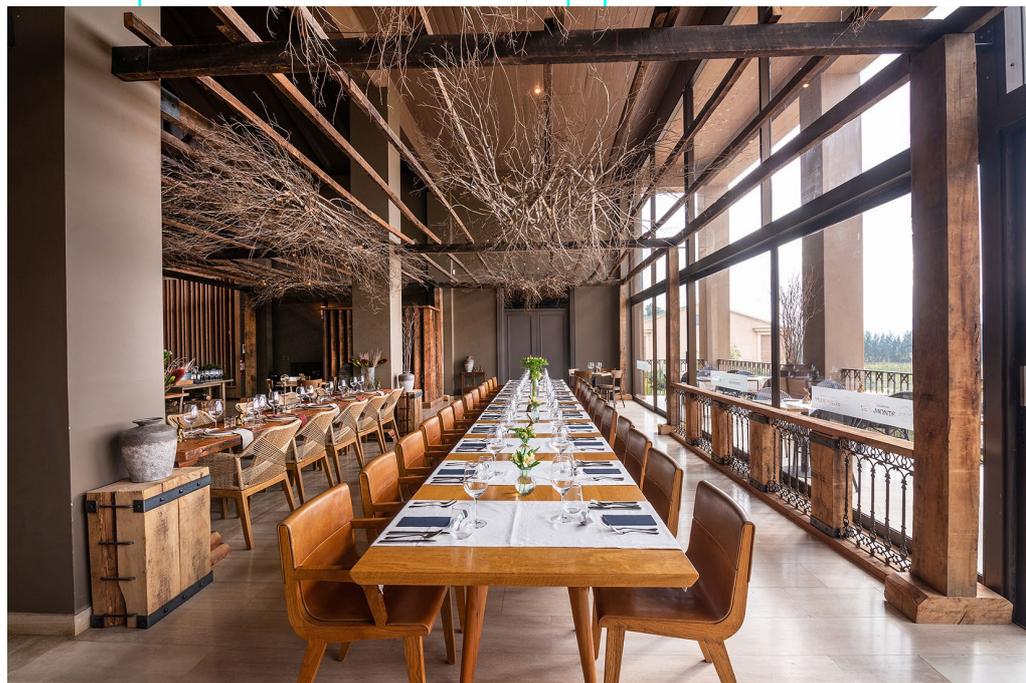
“Le dije a Sergio: ¿te acuerdas que queríamos hacer algo juntos? Y le conté de este proyecto. Le propuse hacer algo más relajado, como una cocina de campo, con cosas al centro para compartir. Pero con su sello, con toda la técnica que él siempre pone en sus platos. Y fluyó todo muy rápido, como si lo hubiéramos escrito hace tiempo”, cuenta Françoise, quien en los últimos años había estado en búsqueda de un ritmo un poco más tranquilo y le hizo mucho sentido el lugar, el entorno,

emprender en una comuna nueva. “Con mi hermana, coincidentemente habíamos conversado alguna vez de armar algo en una viña. Lo veíamos como un proyecto más de largo plazo porque pensábamos que iba a ser como una viña propia, algo más pequeño o boutique, pero justo se dio esto y pensamos que había que aprovechar la oportunidad”, detalla. Luego, cuando se planteó la idea a Sergio, se cautivó de inmediato. “Era como si ya lo tuviésemos escrito hace rato”, asegura el empresario.

FRESCA Y ESTACIONAL

El nombre del restaurante evoca la cocina de Sergio Barroso. “Siempre le dije que para mí él es la marca. Por eso le propusimos Casa Barroso”, dice François Pla.

“Esta es una cocina más relajada, más de compartir, más cercana. Hay mucha técnica detrás, por supuesto, pero también una intención de democratizar un poco la experiencia”, explica el propio Barroso. “Queríamos alejarnos del empaque que a



veces tienen los restaurantes de viña. Aquí cocinamos con lo que tenemos alrededor, con productos del día a día. Es una cocina fresca, estacional y pensada para disfrutar en un entorno único”, agrega.

El logo del restaurante refuerza esa conexión con la naturaleza, integrando elementos simbólicos de tierra (conejos), mar (pescados) y aire (alas), como una representación del universo culinario que Sergio propone aquí. Con todo, **Casa Barroso** se define como una cocina de mercado. Pero, ¿qué significa eso exactamente? François Pla explica que es una forma de entender la gastronomía en estrecho vínculo con el entorno: no se trata solo de ir al mercado a comprar ingredientes, sino de trabajar mano a mano con productores locales, cocinando con lo que da el territorio.

Un ejemplo claro es la labor con un productor de conejos de la zona. Con ellos elaboran uno de los clásicos arroces de Sergio. También se abastecen del huerto colaborativo de la viña, un espacio donde gente del sector puede



STEAK TARTAR DE FILETE Y ESTILO CLÁSICO | se marina con mayonesa de anchoas, alcaparras, mostaza. Se acompaña con papas caseras



CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO | llevan alioli y mostaza encurtida

plantar sus propios productos. Esa relación le otorga a la cocina un valor adicional: aquí no solo se ocupan ingredientes de temporada, los platos dialogan con el lugar. A partir de eso, tal como destaca el chef, conocer el entorno fue lo primero que se hizo cuando llegaron: “Ver realmente cómo funcionaba todo por aquí. Ellos van a su ritmo, y el restaurante va a otro. Hay que acoplarse”.

DISEÑO CON ALMA DE CAMPO

El espacio de Casa Barroso cuenta con amplias vistas a los viñedos y una terraza que instala desde la altura en ese paisaje. Su salón fue acondicionado para acompañar la filosofía gastronómica y es así como su cielo, que se eleva mucho más de tres metros, baja con interesantes elementos que evocan el lugar. Trabajaron en ello el arquitecto Jaime Rosales y el Estudio Sala, responsable del diseño interior. “Queríamos traer el campo”,

cuenta Fracoise. Para eso se usaron estructuras de madera, palillajes que simulan los parrones exteriores y lámparas hechas con ramas, entre otros sutiles elementos que cumplen el propósito. “La idea era que se sintiera más acogedor, sin caer en lo obvio”, recalca el empresario. En la decoración se combinan elementos modernos y rústicos, caso de una mesa gruesa y extensa de roble de demolición; también hay candelabros, colores tierra y dorados, todo en un equilibrio sutil que respeta el espíritu de la viña. Además, como Veramonte es proyecto orgánico y biodinámico, cada elemento del trabajo de interiorismo fue revisado para asegurarse de que cumpliría con esa filosofía. “Nos tuvimos que interiorizar en su cultura empresarial. Todo lo que usamos en la decoración es comestible o compostable. Fue un aprendizaje”, afirma el socio de Casa Barroso.





TATAKI DE BONITO DEL NORTE | acompañado con frutillas y tomate cherry del huerto, ají en escabeche asado a las brasas con aliño tipo gazpacho. Maridaje: pinot noir Gran Reserva Veramonte

OSTRAS DE CHONCHI | aliñadas con limón sutil, sal de Cahuil, vinagreta de chalota y ají verde. Maridaje: sauvignon blanc de la línea Ritual de Veramonte

UN BISTROT CONTEMPORÁNEO

Qué duda cabe: Sergio Barroso es de aquellos cocineros que constituyen un real aporte a la escena gastronómica. Reconocidos han sido sus anteriores proyectos como el Restaurante 040 y Olam. Recientemente, además, se integró como chef ejecutivo de AC Hotel Santiago Cenco Costanera. “Hace bastante tiempo que AC apuesta fuerte por la gastronomía y el proyecto que tienen es, realmente, de lujo. Ha sido un sueño poder mudarnos para allá, es lo que siempre habíamos deseado como para subir un escalón más y poder complementar nuestra propuesta, con un estilo que va a tener siempre mediterráneo, relativamente similar a lo que tenía Olam, y también poder implementar un menú degustación; es un spot maravilloso”, comenta respecto de este

desafío en el que busca apoyar el desarrollo de la apuesta gastronómica del hotel.

“Quiero continuar con un trabajo de excelencia y el mejor servicio posible, seguir entreteniendo y haciendo cosas nuevas para quienes nos siguen a lo largo de todos los proyectos que tenemos”, recalca.

En paralelo, apreciar el trabajo del chef en Casa Barroso es un imperdible que permite disfrutar con su talento en un proyecto diferente, alejado de lo que ha hecho en la ciudad. Para él, es la oportunidad de volver a lo esencial: “Uno como cocinero siempre sueña con tener un restaurante en un viñedo, y este lugar es precioso. Además, vivo en Viña del Mar, así que estoy cerca de mi casa, de mi familia. Por otro lado, nunca había estado en un sitio tan cercano a los productores. Eso cambia mucho la dinámica del restaurante”.

“ESTA ES UNA COCINA MÁS RELAJADA, MÁS DE COMPARTIR, MÁS CERCANA. HAY MUCHA TÉCNICA DETRÁS, POR SUPUESTO, PERO TAMBIÉN UNA INTENCIÓN DE DEMOCRATIZAR UN POCO LA EXPERIENCIA”, EXPLICA EL PROPIO SERGIO BARROSO ■



TIRAMISÚ DE RECETA TRADICIONAL

La idea es trabajar con una carta acotada y muy estacional. Son platos que surgen con lo que hay disponible en el día o durante la semana. Ese desafío le obliga a ser creativo y mantenerse activo. En **Casa Barroso**, la inspiración puede llegar de cualquier forma: a veces, hay una idea previa y se busca el producto, y otras, el producto llega primero y despierta la idea. "El conejo, por ejemplo, nos ha dado mucho juego", dice el chef. Lo mismo ha ocurrido con el azafrán que se cultiva en el huerto y los comensales pueden apreciar, por ejemplo, en un arroz con pulpo de Juan Fernández.

A Barroso le interesa volver a una cocina más cercana a sus raíces: "*Quería hacer algo más parecido a lo que conocí en lugares donde trabajé, zonas como Levante o Valencia, en zona de campo, con ese estilo de tapas para compartir. Me gusta ese tipo de restaurante, también visualmente, y este entorno en la viña era ideal para eso*".



SOUR CASA BARROSO | Tinto ligero, pisco, syrup cítrico y albumina



LOS ARROCES SON PROTAGONISTAS EN LA COCINA DE SERGIO BARROSO | *el que prepara con conejo de la zona es una receta del chef adaptada a ingredientes locales*

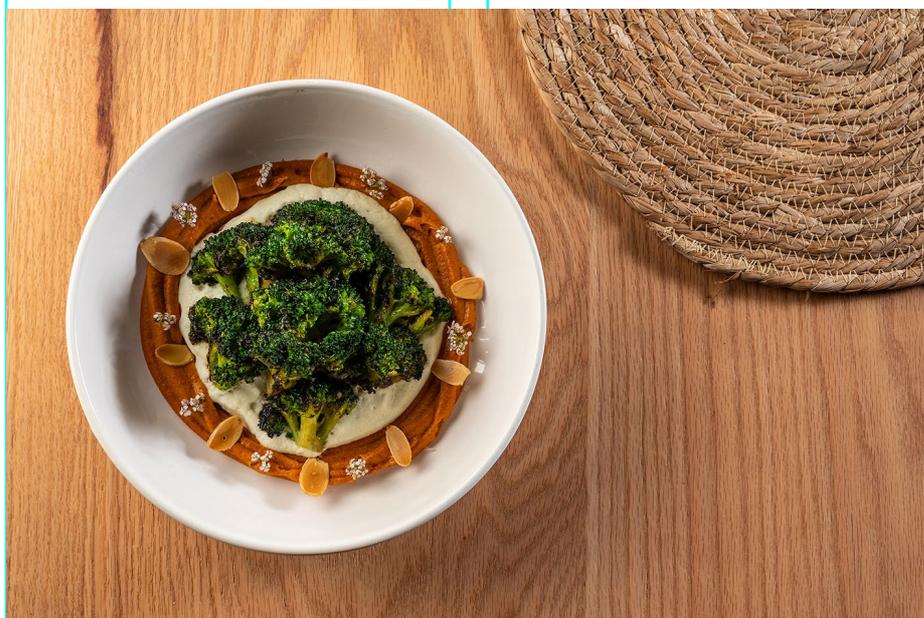
EL LOGO DEL RESTAURANTE REFUERZA ESA CONEXIÓN CON LA NATURALEZA, INTEGRANDO ELEMENTOS SIMBÓLICOS DE TIERRA (CONEJOS), MAR (PESCADOS) Y AIRE (ALAS), COMO UNA REPRESENTACIÓN DEL UNIVERSO CULINARIO QUE SERGIO PROPONE AQUÍ. CON TODO, CASA BARROSO SE DEFINE COMO UNA COCINA DE MERCADO ■

Uno de los platos que promete ser favorito es el de arroz y conejo, una versión adaptada a los ingredientes locales. El animal se caza en la zona y, luego de prepararlo, se marina, se brasea con huesos, verduras, vino y hierbas; se cocina al horno y luego se reduce el jugo con mantequilla, aceite de ajo y romero, y se glasea al momento. El arroz se cocina con ese mismo jugo; van los riñones como pequeñas perlas oscuras y la espaldita del conejo con mantequilla de hierbas.

Otro favorito es el arroz meloso. "Los arroces siempre han sido protagonistas en mis cartas y ahora queremos sumar más", dice Sergio. Con platos como estos, y también con sabores de mar, otro de los predilectos del chef, Casa Barroso adquiere el carácter de un bistró contemporáneo con una carta versátil que muestra la disciplina de un chef de excelencia que, cada vez más, prefiere las preparaciones lentas al fuego directo.



LA IDEA ES TRABAJAR CON UNA CARTA ACOTADA Y MUY ESTACIONAL. SON PLATOS QUE SURGEN CON LO QUE HAY DISPONIBLE EN EL DÍA O DURANTE LA SEMANA. ESE DESAFÍO LE OBLIGA A SER CREATIVO Y MANTENERSE ACTIVO. EN CASA BARROSO, LA INSPIRACIÓN PUEDE LLEGAR DE CUALQUIER FORMA: A VECES, HAY UNA IDEA PREVIA Y SE BUSCA EL PRODUCTO, Y OTRAS, EL PRODUCTO LLEGA PRIMERO Y DESPIERTA LA IDEA ■



BRÓCOLI A LA ROBATA | Cocida al dente en la parrilla japonesa, tiene base de salsa romesco, típica catalana y hecha con tomates y pimentones asados. Incluye avellanas europeas tostadas y espuma de queso parmesano. Maridaje sugerido: chardonnay

DESTINO DE SABORES Y DISFRUTE

La experiencia en Casa Barroso se disfruta desde la una de la tarde hasta las seis y, por supuesto, se complementa con vinos de la Viña Veramonte y del valle de Apalta. Por su parte Maricarmen Flores —esposa de Sergio—, encargada de servicio, pone su gran experiencia con una atención capaz de acompañar y no imponer.

La acogedora propuesta convoca a un público diverso: turistas que visitan la viña, familias de la Quinta Región o Santiago que buscan un panorama

distinto, grupos de amigos y foodies que siguen la carrera de Barroso. Todo armoniza con la idea de presentar la cocina del chef en otro contexto: más familiar, como parte de un panorama por el día, un plan de enoturismo o un almuerzo con toda calma.

El proyecto tiene mucho potencial. Los socios tienen en mente el desarrollo de menús degustación y eventos al aire libre, por ejemplo, cuando llegue la primavera. Más adelante, quizás se puede potenciar esta propuesta con opción de alojamiento, por ejemplo,

con cabañas y así ofrecer una experiencia más relajada y completa a los comensales.

"Queremos que este sea un destino gastronómico. Hay un público cautivo del enoturismo, y también de la Quinta Región, que busca algo con más nivel dentro del valle", señala Françoise Pla. Y es que los comensales pueden recorrer la viña, observar ovejas, disfrutar del entorno natural. Cuando alguien reserva, se le sugiere complementar la visita con alguna actividad. También hay espacios al aire libre disponibles para celebraciones.



CONGRIO CONFITADO CON ALMEJITAS JULIANAS | Plato perfecto para disfrutar con chardonnay



ARROZ CARAMELIZADO CON LECHE DE COCO Y CONFITURA DE MANGO | Tiene un toque de vermut, maní caramelizado y helado de pistacho tostado



CHORO MALTÓN O ZAPATO | preparado en escabeche con vinagre, cítricos y mucho pimentón de La Vera, sur de España. Se acompaña con focaccia hecha en casa

UNA SOCIEDAD EN EQUILIBRIO

Así como la carta de Casa Barroso es flexible y se luce con equilibrio de sabores, texturas y temperaturas, las opciones de coctelería integran recetas provenientes de Forá y Winecaina. “Trajimos los cócteles más exitosos de cada casa y los adaptamos con una lógica propia para este lugar. Siempre hay una reversión o un ajuste para que encajen con la propuesta de Casa Barroso”, explica François Pla. Así, la selección es variada, con perfiles más cítricos o secos, pensados para distintos momentos y tipos de comensal. Un detalle que refleja cómo fluye esta sociedad.

En este proyecto, cada socio tiene un rol bien definido. Nicole se encarga de las finanzas y los inventarios, Francois lidera la operación y el marketing, mientras que Sergio, como es de esperar, está al frente de la cocina. Hay mucho respeto por el trabajo del otro, y eso permite que todo

funcione como debe ser, enfatizan.

A casi tres meses de su apertura, Casa Barroso se perfila como algo más que un restaurante: es una cocina abierta al entorno, un lugar de producto, de conversación, donde se come rico, se respira campo y se brinda por los buenos momentos. “Para mí, Casa Barroso tiene desafío, libertad, un equipo que se respeta y una cocina que conecta con la gente. Creo que esto es solo el comienzo de algo grande”, concluye François Pla.

Casa Barroso

Ruta 68, km 66, Alto de Casablanca
(Viñedos Veramontes)

Teléfono: +56 9 6451 6814

Correo: reservas@casabarroso.cl

Instagram (@casabarroso.cl):

<https://www.instagram.com/casabarroso.cl/>

Web: <https://casabarroso.cl/>