

Fecha: 28-01-2026
 Medio: La Estrella de Valparaíso
 Supl.: La Estrella de Valparaíso
 Tipo: Noticia general
 Título: Entre Barros: un viaje al campo chileno

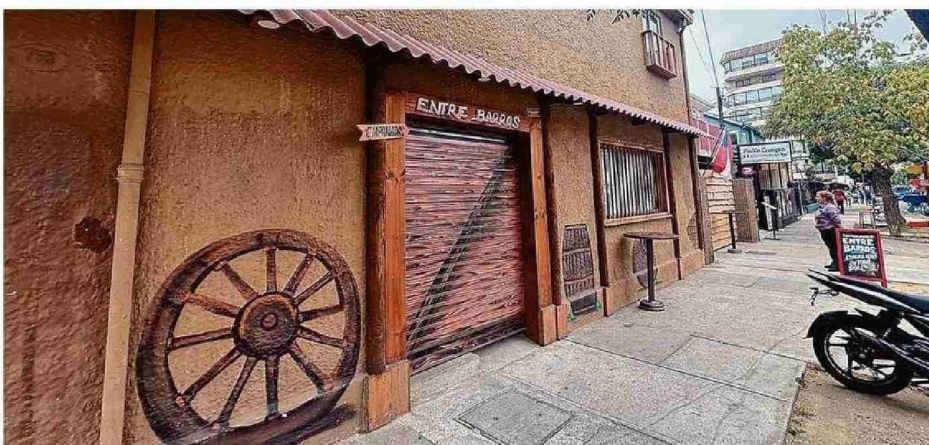
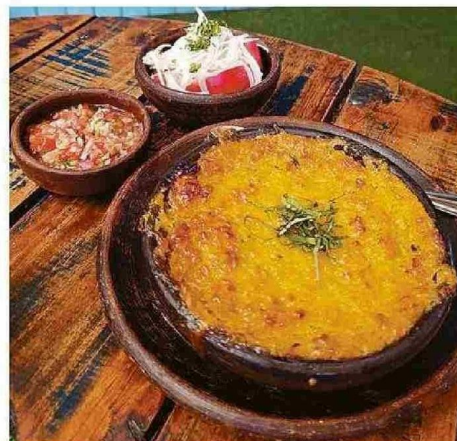
Pág.: 16
 Cm2: 571,0

Tiraje: 16.000
 Lectoría: 82.502
 Favorabilidad: ☐ No Definida

Entre Barros: un viaje al campo chileno



“Entre Barros no busca sofisticación ni discursos gastronómicos. Su mérito está en algo más profundo: hacer sentir, conectar con la memoria, con la cocina que reúne.”



Ir a Entre Barros, en pleno corazón de Villa del Mar, es dejar la ciudad atrás sin mover el lugar. Apenas se cruza la puerta, la música aromas y los distintos espacios comienzan a transportar. Por momentos, la atmósfera es nítida y reconfortante, como estar en un pueblo, en una fonda permanente, en una casa donde la comida, la conversación y la identidad marcan el ritmo.

La experiencia parte como deben partir las buenas comidas chilenas: para compartir. Empanadas de frías, doradas y crujientes, recién salidas del horno, que se abren dejando escapar ese vapor irresistible. Llegan acompañadas de sopaipillas servidas con un pebre fresco y una mayonesa casera, que suma sin imponerle, lo invita a comer sin apuro, a probar, a probar, a quedarse.

Los fondos confirman la vocación del lugar por una cocina típica bien ejecutada. El pastel de choclo es generoso, con el dulzor justo, acompañado de una ensalada chilena fresca, carne mechada jugosa y un clásico acompañamiento a lo pobre que le da su rol con honestidad. El costillar, en tanto, sirve con papas fritas caseras, de corte irregular y sabor real, de esas que recuerdan que lo bueno, cuando está bien hecho, no necesita explicaciones.

Los postres cierran el recorrido con identidad y elegancia. Leche asada suave, de textura limpia, y flan con huesillo que no busca reinterpretaciones modernas: es tradición servida con respeto, tal como se espera.

Ala beber, terremoto y limonada. Dos elecciones que dialogan con el espíritu del lugar y con la tradición completa. Entre sorbo y sorbo, vuelve a sentirse la sensación de estar en Olmué, en una mesa larga, con música de fondo y tiempo suficiente para disfrutar.

Un detalle no menor es la diversidad de espacios. Para quienes disfrutan del guitarreo y la música en vivo, el salón principal cumple con creces. Quienes prefieren una conversación más tranquila, pueden optar por un sector reservado a la entrada local, llamado Villa Rica, un espacio que evoca el campestre y la calma de los lagos del sur, ideal para comer con mayor pausa.

Entre Barros no busca sofisticación ni discursos gastronómicos. Su mérito está en algo más profundo: hacer sentir, conectar con la memoria, con el aprendizaje, con la cocina que reúne. Un restaurante que no solo se visita, se habita. Y eso, hoy, es un éxito. 🍴