



Entre parras y en familia CASA BARROSO

Almorzar mirando parras naranjas, huertas y animales como alpacas y ovejas paseando es la propuesta de Casa Barroso, nuevo restaurante abierto a mediados de abril en la viña Veramonte, en Casablanca. El proyecto es liderado por el aplaudido chef español Sergio Barroso, formado en espacios como el icónico El Bulli de su país natal, quien estuvo a cargo del recordado O40 y actualmente detrás de Olam. Hoy en conjunto con los hermanos Nicole y François Pla, ella detrás del restaurante de cocina peruana y vinos Winecaina en Concón, y él, cofundador de DoceTrece, Forá y Citadelle.

François y Sergio se conocieron hace algunos años, por esas casualidades del rubro gastronómico, y enseguida hicieron "clic". Comenzaron a reunirse, la mayoría de las veces tarde, cuando terminaban sus jornadas en sus respectivos restaurantes, para conversar sobre sus vidas y proyectos. Pasaron de ser amigos a convertirse en socios

cuando, hace unos meses, a Nicole le ofrecieron liderar el proyecto de abrir un nuevo restaurante en la viña Veramonte, un lugar con una filosofía orgánica que cuenta con una huerta colaborativa utilizada por agricultores locales. Desde enero de este año comenzaron a trabajar intensamente en la iniciativa.

La idea era ofrecer algo diferente a lo que consideraban la comida típica de las viñas. Según François, buscan alejarse de platos convencionales como la carne con puré, apostando por un menú de autor, donde resaltan los pescados y mariscos, e inspirado en la herencia española de Sergio, con arroces, salsas y croquetas.

La atención tiene un encanto familiar: Maricarmen Flores, pareja de Sergio y madre de sus hijos, lidera con alegría el servicio, acompañada por un equipo formado por personas de la zona o que ya habían trabajado antes con el español. Él se encarga de la cocina, mientras

que los hermanos François y Nicole están en la sala, dedicados a la administración.

El menú no distingue entre entradas y platos de fondo, dando libertad a los comensales de elegir. Entre sus opciones marinas destaca la trucha curada con ajoblanco —una sopa cremosa típica de Andalucía— acompañada de encurtidos y almendras; los mejillones a la marinera, una receta presente en distintas zonas costeras de España, servidos con papas confitadas y fritas, y su *tataki* de bonito con frutillas y tomates cherry de su huerto, jugo de tomates y ají amarillo.

Para maridar, tienen la cava de la viña y tragos de autor como el sour Casa Barroso, que lleva vino tinto ligero. Y entre sus opciones dulces destaca su casera tarta de manzana al horno, de masa fina, servida con helado de vainilla y decorada con flores.

Dentro de la viña Veramonte. Ruta 68, kilómetro 66, Casablanca.