

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
 VPE: \$ 783.378

Tiraje: 16.000
 Lectoría: 82.502
 Favorabilidad: No Definida

n viaje al impo nileño

rar a Entre Barros, en pleno corazón de Viña del Mar, es dejar la ciudad atrás sin moverse del lugar. Apenas se cruza la puerta, la música aromas y los distintos espacios comienzan su trabajo: transportar. Por momentos, la atmósfera es nítida y reconfortante, como estar en casa, en una fonda permanente, en una casa la comida, la conversación y la identidad a marcan el ritmo.

Experiencia parte como deben partir las buenas chilenas: para compartir. Empanadas de fritas, doradas y crujientes, recién salidas del horno, que se abren dejando escapar ese vapor inudible. Llegan acompañadas de sopaipillas servidas con un perejil fresco y una mayonesa bien lograda, que suma sin imponerse. Invita a comer sin apuro, a probar, a correr, a quedarse.

Fondos confirman la vocación del lugar por una tipica bien ejecutada. El pastel de choclo es generoso, con el dulzor justo, acompañado de ensalada chilena fresca, carne mechada jugosa y clásico acompañamiento a lo pobre que es su rol con honestidad. El costillar, en tandas con papas fritas caseras, de corte irreverente y sabor real, de esas que recuerdan que lo bueno, cuando está bien hecho, no necesita explicaciones.

Postres cierran el recorrido con identidad y sabor. Leche asada suave, de textura limpia, y tte con huesillo que no busca reinterpretaciones modernas: es tradición servida con respeto como se espera.

A beber, terremoto y limonada. Dos elecciones dialogan con el espíritu del lugar y con la encina completa. Entre sorbo y sorbo, vuelve la sensación de estar en Olmué, en una mesa llena de música de fondo y tiempo suficiente para tar.

Detalle no menor es la diversidad de espacios para quienes disfrutan del guitarreo y la música vivo, el salón principal cumple con creces. Quienes prefieren una conversación más tranquila pueden optar por un sector reservado a la esquina local, llamado Villa Rica, un espacio que combina 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 la cocina que reúne. Un restaurante que no solo se visita, se habita. Y eso, hoy, es todo. ☺



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.

