

PUERTAS ABIERTAS

Atención, sibaritas: este año, los restaurantes de Estancia Vik, Bahía Vik y Playa Vik, en José Ignacio, abren las puertas al público para que todos puedan disfrutar sus platos elaborados con productos frescos y devoción por el buen gusto. El Asador, Cielomar, Zodíaco, La Susana y La Susanita, un espacio para cada ocasión.

La temporada de indulgencias acaba de comenzar. Por eso, para mimar el paladar de todos los veraneantes, Estancia Vik, Bahía Vik y Playa Vik abren sus restaurantes al público. De esa manera, el circuito gastronómico de José Ignacio suma, a su oferta habitual, varios puntos altos que antes eran de acceso exclusivo para los huéspedes de cada establecimiento.

En Estancia Vik —una impactante finca con campo de polo, a pasitos de José Ignacio—, espera el estilo uruguayo de El Asador. Allí, cada mediodía, el restaurante ofrece almuerzos “family style” elaborados con los productos más frescos. El menú, de hecho, cambia de acuerdo a la pesca del día y a la carnes, frutas y verduras que ofrecen los productores de la zona. Las cenas son a la carta y siguen la misma premisa: materia prima orgánica, de estación y, en lo posible, local. Ante la duda, pasen a recluirse en la parrilla: en plena llanura, es uno de los rincones más apacibles de José Ignacio.

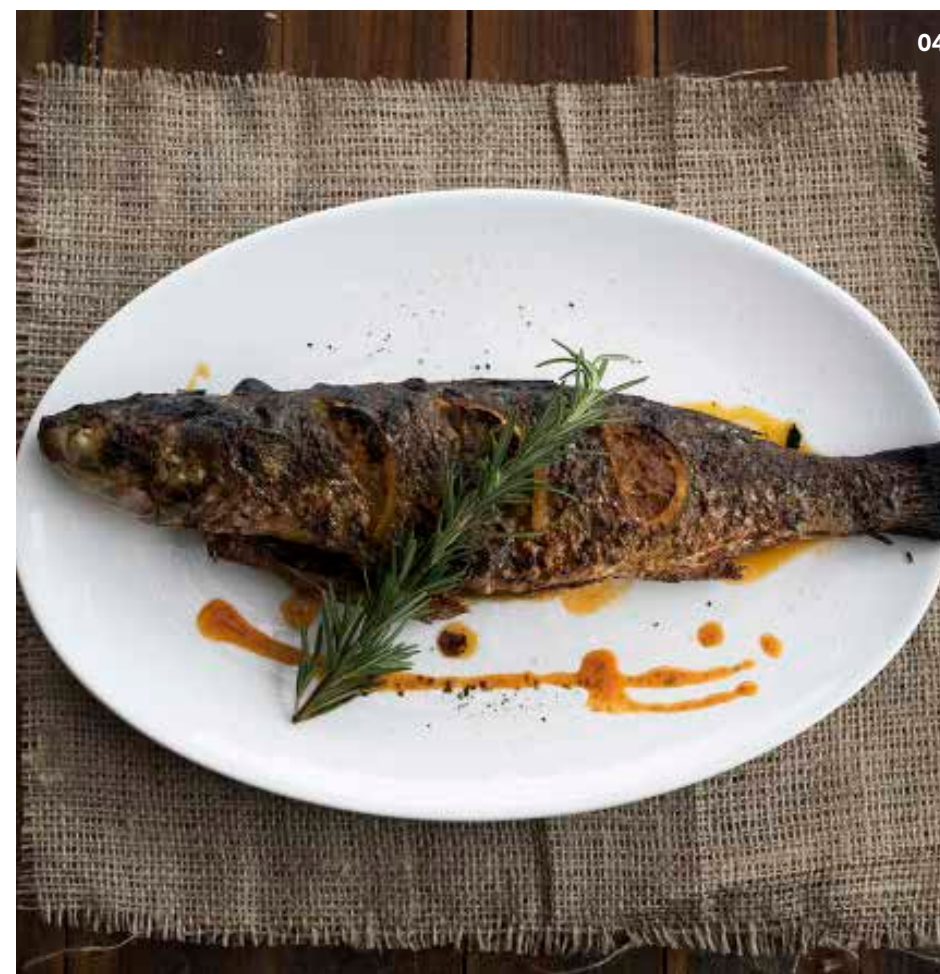
Cielomar, por otro lado, tienta con su carta liviana y la terraza frente al mar, en Playa Vik. Desde allí, la vista es larguísima —va desde el puertito de pescadores hasta

la punta—, y uno no puede más que quedar embelesado mientras picotea unos pinchos, pescados al infiernillo y ensaladas frescas que atemperan los días más calurosos.

Ahí nomás, en Bahía Vik, se encuentra Zodíaco, un bistró contemporáneo que ofrece la versión más actual de la cocina de José Ignacio. La carta, que incorpora nuevas técnicas culinarias, es intensa, llena de texturas y colores. El lugar, incomparable.

Finalmente, en su cuarta temporada, el parador de playa La Susana mantiene la onda playera de siempre, con una carta súper fresca, tragos sin par, música y todo lo necesario para abrazar el verano y pasar un rato largo frente al mar.

Como novedad, a partir del 21 de diciembre, el bar de playa La Susanita abrirá desde el atardecer y hasta altas horas de la noche, ofreciendo algunos platos sencillos (todo parrilla, fogón e infiernillo), además de tragos y música en vivo para “bailar con la arena entre los pies”, en palabras de Marcelo Betancourt, chef ejecutivo de Estancia Vik, Playa Vik, Bahía Vik y La Susana. ■



01. Pulpo y langostinos, en Cielomar (Playa Vik).

02. Lomo y zanahoria, en Zodíaco (Bahía Vik).

03. Ensalada de frutas y queso de cabra, en El Asador (Estancia Vik).

04. Pesca entera al horno de barro, en La Susana (Playa Vik).

Para más información:

-Estancia Vik: +598-9460-5212

-Bahía Vik: +598-4486-2994

-Playa Vik: +598-9370-4866

-La Susana: +598-9519-2555

-Web: vikretreats.com