



CRISTIAN RODOLFO CENTURION

BARRA DE TIJUCA

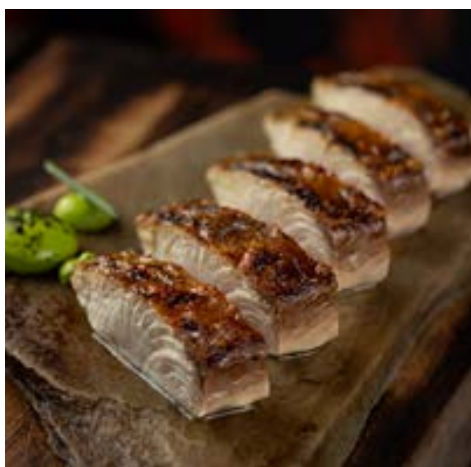
EMERGENTE Y SOFISTICADA

Cuando se habla de lujo y exclusividad en Brasil, ya no se piensa solo en los barrios tradicionales de Río de Janeiro. Este destino ha tomado un lugar privilegiado, convirtiéndose en el favorito de quienes buscan calidad de vida, playas kilométricas y una oferta gastronómica y hotelera de primer nivel.

Por Pablo Schwarzkopf / @pschwarzkopf

LO QUE ALGUNA VEZ FUE UN SECTOR EMERGENTE, HOY ES SINÓNIMO DE SOFISTICACIÓN, con residencias de alto nivel, centros comerciales de lujo y gran vida nocturna. Barra de Tijuca es un nuevo Miami brasileño que crece a pasos agigantados.

Te invito a recorrer lo mejor de Brasil –hoteles, playas, calidad de vida y gastronomía– sin las aglomeraciones del centro de Río. Descansamos en el mejor hotel de la zona, cocinamos, cocteleamos, comimos a lo rico y disfrutamos de una experiencia maravillosa.



RODRIGO AZEVEDO

OCYÁ UNA ISLA, UN FESTÍN DE MAR

Llegar a **Ocyá** ya es parte de la historia. Desde **Barra de Tijuca**, un ferry nos llevó en apenas 10 minutos a este rincón privilegiado, una isla pocas veces vista que esconde una de las mejores mesas de Brasil. Y ahí estaba él, mi querido amigo **Gerónimo Athuel**, o mejor dicho **Poseidón**, recibiéndonos como si estuviéramos en su propia casa.

Este es un restaurante que respeta el mar. Lo dice su manifiesto y lo confirman sus platos. Aquí la pesca artesanal es la protagonista, llevada al fuego con una maestría absoluta. Y si hablamos de imperdibles, hay que partir por el **pan crocante de mariscos**, de esos que se deshacen en la boca, pero dejan ese crujiente justo que hace que uno quiera otro de inmediato.

El **pulpo** fue otro acierto. Perfecto en cocción, con mayonesa casera de kimchi, papas fritas y pimentón. Y de ahí pasamos al pescado, un **filete impecable con puré y unas papas de infarto**, doradas, crujientes y adictivas.

El mar aquí no es solo un paisaje, es la esencia del lugar. **Ocyá** es de esos restaurantes que te marcan, no solo por lo que comes, sino por la energía del espacio, la hospitalidad de su equipo y esa sensación de estar en un lugar en un entorno idílico.

RÚA OLEGÁRIO MACIEL EL PULSO NOCTURNO DE BARRA

Si de día Barra de Tijuca se disfruta entre el mar y la laguna, de noche la energía se traslada a la **Rúa Olegário Maciel**, una calle donde los bares y restaurantes marcan el ritmo. Aquí la vida social se mueve sin apuros, con locales que van desde cervecerías artesanales hasta bares con propuestas innovadoras. Un paseo obligado para quienes quieren disfrutar la noche sin las aglomeraciones de otras zonas de Río.

Al final de nuestro recorrido, nos esperaba.



SHISO UNA BARRA DONDE TODO ESTÁ PENSADO

Si hay algo que marca la diferencia en **Shiso**, es la hospitalidad de su chef **Guilherme Campos**. No es solo un maestro del sushi, es un anfitrión que entiende lo que significa sentarse en su barra. Desde el primer momento, la cercanía y la conversación fluyen con naturalidad, haciendo que cada plato tenga un sentido más allá del producto.

Para esta cena, llevé desde Chile un **magnum de "Le Rosé" de Lapostolle**, un vino que acompañó y sorprendió a mis colegas. Compartirlo con amigos, en un entorno cálido y con la complicidad del chef, hizo que cada copa tuviera otro significado.

El omakase en **Shiso** es largo, pero se disfruta sin apuros. **Nigiris, sashimis, usuzukuri**, cada uno con su técnica y su lógica. El arroz, impecable. Los pescados, distintos a los que estamos acostumbrados en Chile, pero no menos sabrosos. **Atún insuperable, pescado dulce con una textura increíble, espada con un corte preciso**. Una cena pensada y ejecutada con detalle, donde el chef sabe exactamente qué necesita cada comensal.



LIPE BORGES

Nos recibieron con un **sake especial** para la velada, un gesto que refleja el nivel de hospitalidad del lugar. El ambiente acompaña. Luz tenue, barra cuidada y un equipo atento que sigue el ritmo del chef. Nada queda al azar, todo tiene su razón de ser. **Guilherme** se encarga de que así sea. ■