



*Con aires de
bodegón, río y campo*

El pintoresco Restaurante Finca Narbona, en Carmelo (Uruguay), ya es una parada obligada para cualquier visitante. Un lugar de otra época, con vino, quesos y comida de primera.

TEXTO Y FOTOS: MARÍA MULLEN

Por las tranquilas rutas uruguayas, atravesando campos y colinas, viejos puentes y paisajes de ensueño, el Restaurante Narbona se asoma al camino. El viento del Río de la Plata se cuela entre los viñedos de la finca, la huerta, la panadería y la posada. Desde 1909, este lugar, que antes era un viejo almacén de ramos generales, atiende con especial calidez a los oriundos del lugar, a las estancias vecinas y, cada vez más, a los porteños huidizos de la urbe. A solo 55 km de Tigre por río, pero ya en otro país, el restaurante Narbona de Carmelo ofrece un placentero descanso y esa sensación única de hacer a un lado el tiempo y sus relojes.

Más que un restaurante

El pizarrón negro escrito a mano y con tiza cuelga en la pared de ladrillo viejo anunciando las sugerencias del día. Los comensales llegan de a poco, y cuesta elegir la mesa: en la galería, rodeada de Santa Ritas en flor y con la vista panorámica al campo; o adentro, en algún de los tantos rincones pintorescos.

Para empezar, no puede faltar la tradicional picada de quesos artesanales acompañada de algún vino de la bodega y pan casero. Todo de elaboración propia, producto de sus tambos y viñedos.

Como plato principal se recomiendan las pastas. Para los amantes de las ensaladas, las verduras son frescas de la huerta, que está a metros del lugar. Para el té, unas delicias de la casa: galletas caseras de aceite de oliva (riquísimas), dulce de leche, mermeladas de todo tipo, y otras exquisiteces que cautivan a los comensales.

Un poco de historia

Para quien ingresa por primera vez al restaurante Narbona, no puede evitar preguntarse el origen de la construcción, del nombre y algo de su historia. Ésta encuentra sus orígenes hacia fines del 1700, cuando el español Don Juan de Narbona sentó bandera en Carmelo, construyó su estancia y su capilla, sembró los campos y hasta tenía su propia viña. De esta última todavía se conservan casi intactos los tanques de cemento y la cava, que siguen utilizándose para la Bodega Narbona, al mismo tiempo que forman parte de un pequeño museo.

Dentro del perímetro de aquella estancia original, fue que hace 100 años se levantó lo que hoy es el Restaurante. En los últimos años la marca "Narbona" se hizo muy conocida por sus productos, e inclusive abrió sedes en Punta del Este y en Tigre (en Mercados del Delta, Puerto de Frutos).



1. Puerto Camacho, ubicado a 5 minutos del Restaurante Narbona
2. Interior del restaurante
3. Mermelada Narbona



1



Para quedarse

Por si fuera poco, la oferta de Narbona no es sólo gastronómica. Desde hace unos años, también cuenta con una posada que, con dos habitaciones (están previstas dos más para el año entrante) con vista a la viña, recibe huéspedes durante todo el año. El fin de semana cuesta US\$300 e incluye el transporte desde el puerto de Carmelo, el desayuno y todas las facilidades del Club de Campo "El Faro" a pocos minutos de allí. Por último, gracias a un convenio con el Hotel *Four Seasons*, por sólo US\$20 al día se puede disfrutar del spa y sus instalaciones cercanas. Para el atardecer, la posada cuenta con un patio colonial, muy propicio para la lectura y esas charlas sin horarios ni apuro. Como postre antes de acostarse, es imposible evitar ver la infinidad de estrellas y la luna... Aseguran un buen sueño. O



2

Para tomar nota

Ubicación: Finca y Granja Narbona: Ruta 21, Km 267, Carmelo

Tel.: (00598) 540-4778 / 542-9041

E-mail: fincanarbona@puertocarmelo.com

Transporte marítimo: salidas diarias desde el puerto de Tigre (por Cacciola)

En avión: desde el aeropuerto de San Fernando

Sitio web: www.puertocarmelo.com

-10%*

* **PROMO TIGRIS:** 10% DE DESCUENTO EN RESTAURANTE NARBONA DE CARMELO O DE TIGRE DURANTE EL MES DE JULIO

1. Bañadera de una de las habitaciones de la posada

2. Posada Narbona, con vista a la viña