



HARAS DE PIRQUE

Menú Estación

Entrada

Haras de Pirque Chardonnay, Casablanca

Carpaccio de Pera y Mix Verdes

Carpaccio de pera con mix de hojas verdes, queso azul, tomate Cherry y pepinos encurtidos, en dressing de mostaza miel

Ó

Tiradito de Bonito

Láminas de pescado fresco, acompañado de chalaquita peruana y leche de tigre de ají amarillo.

Fondo

Hussonet Cabernet Sauvignon Gran Reserva

Punta de Ganso al Romero, Puré Caramelizado y Salsa Carménère

*Punta de Ganso en cocción lenta terminada en Grilla acompañada
De Puré Caramelizado y Reducción de vino Carménère*

Ó

Gnocchis en Pesto Rosé

Gnocchis artesanales con pesto de tomates deshidratados, almendras, queso parmesano y albahaca.

Postre

Cheesecake de frutos rojos

Suave mousse en base a queso crema y frutos rojos

Ó

Selección del Chef

\$39.900

No incluye propina ni bebestibles adicionales



HARAS DE PIRQUE

Menú Maipo Andes

Appetizer

Haras de Pirque Chardonnay, Casablanca

Tataki de atún & sésamo tostado

ó

Bruschetta de suaves portobellos

Segundo tiempo

Hussonet Cabernet Sauvignon, Maipo Andes o Cascada Pinot noir, Malleco

ROAST-BEEF & RUCULA

Carpaccio de roast beef, salsa tártara sobre rúcula orgánica

ó

Tartar de Locos

Brusquetta de Locos en mousse de Palta.

Tercer tiempo

Ecrál Carmenere o Galantas Cabernet Franc, Maipo Andes

Mar y Tierra

Pescado fresco grillado en salsa de locos, acompañado de suave puré de arvejas.

ó

Cordero y risotto al romero

Garrón delantero de cordero braseado con risotto de zapallo al romero y pesto de cilantro.

Cuarto tiempo

Cream Caramel

Suave flan de naranja clementina y salsa de caramelo

ó

Kuchen de Nuez

Precio \$70.000

No incluye propina ni bebestibles adicionales



HARAS DE PIRQUE

Tabla Mix de Quesos Finos y Charcutería Artesanal de la zona

Queso Granna padano, queso Brie, queso de cabra artesanal, chorizo riojano, jamón serrano, aceituna, chips de chocolate belga y frutos secos.

\$22.500

Menú Niños

Incluye Jugo Natural, Plato de fondo y Helados.

\$15.990

Bebestibles

Bebidas \$3.000	Café Capuccino \$3.500
Agua Mineral \$3.000	Café Latte \$3.500
Café Americano \$3.000	Té o Infusión \$3.000
Café Espresso \$3.000	Jugo Natural \$4.200
Café Espresso doble \$4.200	Jugo de Uva \$3.000



HARAS DE PIRQUE

Carta de Vinos

Vino	Copa	Botella
Haras de Pirque Chardonnay	\$5.200	\$12.000
Albaclara Sauvignon Blanc	\$5.200	\$12.000
Hussonet Cabernet Sauvignon G.Reserva	\$6.800	\$16.490
Galantas Cabernet Franc	\$9.700	\$28.000
Pinot Noir Kascada	\$9.700	\$28.000
Ecrál Carmenere	\$9.700	\$28.000
Espumante Marchese Antinori		\$29.430
Albis Red Blend	\$20.800	\$76.000
Hussonet Magnum		\$60.000
Albis Magnum		\$179.000