



HARAS DE PIRQUE

Menú Estación

Entrada

Haras de Pirque Chardonnay, Casablanca o Albalara Sauvignon Blanc Leyda

Ensalada fresca de la Viña

Mix verdes, palmitos, frutos del bosque, duraznos, tomate Cherry, queso roquefort y camembert, espárragos y French dressing .

Ó

Fresco de pescado y mariscos

Mezcla de frescos pescados y mariscos del día, macerados en leche de tigre.

Fondo

Hussonet Cabernet Sauvignon Gran Reserva

Brisket en su jugo guarnecido en desconstrucción de pastel de choclo vegano

Ó

Trilogía de sorrentinos

Pasta rellena de pato, conejo y jaiba, en salsa de mantequilla y lemon grass.

Postre

Dueto de turrón de vino

Clásico postre chileno presentado en sabores de tinto y blanco

Ó

Leche asada

Nata de leche asada con notas de caramelo y berries

\$42.500

Incluye 2 copas de vino o bebestibles.

No incluye propina



HARAS DE PIRQUE

Menú Maipo Andes

Amuse bouche

Albaclara Sauvignon Blanc, Leyda.

Croqueta de queso de cabra y mar

ó

Bruschetta de Foie Grass, de la casa.

Segundo tiempo

Haras de Pirque Chardonnay o Cascada Pinot noir, Malleco

Locos Mayo

Popular receta chilena de abalon del sur del pacífico.

ó

Palta reina

Avocado relleno de suprema de ave.

Tercer tiempo

Ecrál Carmenere o Galantas Cabernet Franc, Maipo Andes

Corvina Sauté

Filete de pescado blanco a la plancha acompañado con quinoto de hortalizas y salsa bisque de jaiba y mariscos.

ó

Cordero y risotto de setas

Braseado de garrón de cordero acompañado de suave risotto de zetas

Cuarto tiempo

Pie de pisco sour

Tarta con notas de tradicional cocktail chileno

○

Mousse de Chocolate

Mousse de Chocolate amargo con toques de queso roquefort y sal de mar

Precio \$75.000

Incluye 3 copas de vino o bebestibles

No incluye propina



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	\$10.700	\$28.000
Pinot Noir Kascada	\$10.700	\$28.000
Ecrál Carmenere	\$10.700	\$28.000
Espumante Marchesi Antinori		\$29.430
Albis Red Blend	\$20.800	\$76.000
Pitío	\$30.000(77 ml) / \$55.000	\$180.000
Hussonet Magnum		\$60.000
Albis Magnum		\$179.000