



Menú Estación

Entrada

Haras de Pirque Chardonnay, Casablanca o Albalara Sauvignon Blanc Leyda

Ensalada fresca de la viña

Mix verdes, palmitos, frutos del bosque, peras, 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

Flat Iron acompañado de pure de zapallo camote asado, champiñones confitados y salsa demi glace.

Ó

Sorrentino de tomate relleno de pato

Pasta rellena de pato en mantequilla a las finas hierbas.

Postre

Pie de pisco sour

Tarta con notas de tradicional cocktail chileno

Ó

Leche asada

Nata de leche asada con notas de caramelo y berries

\$48.500

Incluye 2 copas de vino o bebestibles.

No incluye propina



Menú Maipo Andes

Amuse bouche

Albaclara Sauvignon Blanc, Leyda.

Croqueta de queso de cabra, pesto y aceituna

ó

Bruschetta de Paté de la casa.

Segundo tiempo

Haras de Pirque Chardonnay o Kascada Pinot noir, Malleco

Locos Mayo

Popular receta chilena de Avalon del sur del pacífico.

ó

Palta reina

Avocado relleno de suprema de ave.

Tercer tiempo

Ecrál Carmenere o Galantas Cabernet Franc, Maipo Andes

Corvina

Filete de pescado blanco a la plancha junto a risotto cacio e pepe

ó

Cordero Braseado

Braseado de garrón de cordero acompañado de pure de papas y verduras grilladas

Cuarto tiempo

Sopaipilla

Masa de zapallo glaseada en salsa de chancaca y canela, crema montada, naranjas a vivo y pure dulce de zapallo naranja canela, naranjitas y helado de vainilla.

○

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



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.

\$25.500

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



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 Marchese Antinori		\$29.430
Albis Red Blend	\$20.800	\$76.000
Pitío	\$30.000(77 ml) / \$55.000	\$180.000
Hussonnet Magnum		\$60.000
Albis Magnum		\$179.000