HARAS DE PIRQUE

Menú de la Estación

Primer Tiempo

Haras de Pirque Chardonnay, Valle de Casablanca

Tártaro de Trucha

Trucha picada a cuchillo, zeste de limón, cebolla morada, perejil, mostaza de Dijon, alcaparras y pepinillo acompañado de yema de huevo curada y emulsión, polvo de perejil.

ó

Ensalada del Huerto

Mix de hojas, tomate cherry, choclo rostizado, habas, bocconcini, frutillas y dressing de albahaca/menta.

Segundo Tiempo

Hussonet Cabernet Sauvignon Gran Reserva, Valle de Maipo

Gnocci Capresse

Suaves gnocci de papa en salsa pesto de albahaca, tomates cherry en tres texturas (confitados, rostizados y frescos), mozzarella di Búfala y pistachos.

ó

Plateada Braseada con salsa demi-glace y Polenta Dorada

Plateada braseada a baja temperatura acompañada de salsa demi-glace y polenta cremosa al parmesano grillada, con pure de zanahoria.

Tercer tiempo

Leche Asada Caramelizada
Nata de leche asada con notas de caramelo, acompañada de frescos berries

ó

Pie de Pisco Sour.

Tarta inspirada en el clásico cóctel chileno, con crema cítrica, merengue flambeado y toque de lima.

$48.500 por persona

Incluye 2 copas de vino o bebestibles. No incluye propina

HARAS DE PIRQUE

Menú Maipo Andes

Amuse bouche

Haras de Pirque Chardonnay, Valle de Casablanca

Zanahorias y Ricotta hecha en casa, ensaladita verde y reducción de aceto balsámico

ó

Bocado de Pastelera frita acompañada de fresco pebre de frutillas y albahaca

Primer Tiempo

Pinot noir Kascada, Valle de Traiguén 2019

Palta Reina

Fresca entrada de palta y pollo

ó

Tiradito de Locos

Finas láminas de Locos en leche de tigre al ají amarillo, pure de palta, camote y ciboulette.

Segundo Tiempo

Ecràl Carménère o Galantas Cabernet Franc, Valle de Maipo Andes

Tortellini

Rellenos de puerro y mascarpone en mantequilla de ajo y salvia, jamón serrano y pecorino.

ó

Cordero

Garrón de cordero con salsa demi – glace, acompañado de Pure lionesa y vegetales asados

Tercer Tiempo

Chirimoya Alegre con salsa de naranja y mandarinas

ó

Tres Leches, frutos rojos y helado de manjar.

$75.000 por persona

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 Grana 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

Agua Mineral

$3.000

Café Americano

$3.000

Café Espresso

$3.000

Café Espresso doble

$4.200

Café Capuccino

$3.500

Café Latte

$3.500

Té o Infusión

$3.000

Jugo Natural

$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	$6.800	$16.490
Galantas Cabernet Franc	$10.700	$28.000
Pinot Noir Kascada	$10.700	$28.000
Ecral Carménère	$10.700	$28.000
Espumante Marchese Antinori		$35.000
Albis Red Blend	$20.800	$76.000
Pitío Cru	$30.000(77 ml) / $55.000	$180.000
Husonnet Magnum		$60.000
Albis Magnum		$179.000