



HARAS DE PIRQUE

Menú de la Estación

Primer tiempo

Haras de Pirque Chardonnay, Casablanca o Albaclara Sauvignon Blanc Leyda

Trucha Ahumada

Trucha Salmonidea Ahumada, Manzana Verde, Apio, Eneldo, Yema Emulsionada, Emulsión de Limón.

ó

Coliflor Asada

Coliflor Asada sobre una Crema de Almendras Tostadas, Queso Maduro Chileno, Mantequilla Noisette.

Segundo tiempo

Hussonet Cabernet Sauvignon Gran Reserva

Osobuco

Osobuco Cocinado Lentamente, Puré Rústico, Gremolata y Salsa de Reducción de la Cocción.

ó

Fetuccini de Setas

Fetuccini con champiñón Portobello, champiñón Ostra grillado, champiñón Paris crocante, mermelada de Shitake, ricotta casera.

Tercer tiempo

Peras al Vino Tinto.

Clásico Postre de Peras Cocinadas en Vino Tinto acompañadas de Crema Diplomática y Almendras confitadas

ó

Leche Nevada.

Suave Salsa Inglesa, Merengue Italiano y Frutos Secos.

\$50.400

Incluye 2 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.

\$25.500

Menú Niños

Incluye Jugo Natural, Plato de fondo y Helados.

\$15.990

Bebestibles

Bebidas \$3.000	Capuccino \$3.500
Agua Mineral \$3.000	Latte \$3.500
Americano \$3.000	Té o Infusión \$3.000
Espresso \$3.000	Jugo Natural \$4.200
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
Albis Red Blend	\$20.800	\$76.000
Pitío	\$30.000 (77 ml) / \$55.000	\$180.000
Espumante Marchese Antinori		\$29.430
Hussonet Magnum		\$60.000
Albis Magnum		\$179.000