



HARAS DE PIRQUE

Menú de la Estación

Primer tiempo

Albaclara Sauvignon Blanc o Haras de Pirque Chardonnay

Tiradito Pesca del Día

Láminas de pesca del día, leche de tigre, salsa verde, ají verde encurtido y quínoa crocante.

ó

Verdes de la huerta

Espárragos, arvejas baby, habas, salsa verde, tocino crocante, gel de yema.

Segundo Tiempo

Hussonet Cabernet Sauvignon Gran Reserva

Sobrecostilla braseada, gnocchi y salvia

Sobrecostilla acompañada de gnocchi a la mantequilla de Salvia, vegetales salteados y salsa Demiglace.

ó

Plateada sobre texturas de Porotos

Plateada de cerdo dorado, acompañado de puré, ensaladita y crocantes de porotos al merquén, gremolata cítrica y reducción de tinto.

ó

Lasagna Artesanal

Finas láminas de pasta, salsa Bechamel y Pomodoro, vegetales asados, queso mantecoso y parmesano.

Tercer Tiempo

Mote con Huesillos

Delicada mousse de huesillos y manjar, ensaladita de mote con huesillos y frutilla, Crumble, salsa de huesillos y mote inflado.

ó

Pavlova y frutos rojos

Merengue Italiano, Merengue Deshidratado, Coulis de Frutilla, Gel Frambuesa, Arándanos Macerados en Vino, Helado de Frutos Rojos.

\$50.400

Incluye 2 copas de vino o bebestibles.

No incluye propina



HARAS DE PIRQUE

Menú Maipo Andes

Appetizer

Haras de Pirque Chardonnay o Hussonet Cabernet Sauvignon

Arancini al Cacio e Pepe

Croqueta crujiente de Risotto Caccio e Pepe y Queso.

ó

Morcilla

Prieta sobre hummus de porotos y beterraga, arena de frutos secos y ají verde encurtido.

Primer tiempo

Kascada Pinot Noir o Ecrál Carménère

Vitello Tonato

Lengua cocida, salsa Tonato, habas, cebolla morada encurtida, alcaparra frita, zeste de limón, cilantro, aceite verde.

ó

Gazpacho.

Gazpacho fresco aliñado a la chilena acompañado de almejas baby y ensaladita de habas y perejil

Segundo Tiempo

Albis Red Blend Icono

Asado de Tira en cocción lenta

Cocinado a baja temperatura, terminado a la grilla acompañado de Pastelera de Choclo, ensaladita de cherrys y albahaca, choclo tostado al merquén.

ó

Pescado de roca a la salvia y manzana verde

Fino pescado de roca a la mantequilla de salvia, pure de arvejas/menta, ensaladita de hojas, manzana verde y semillas, pesto de perejil y limón.

Tercer tiempo

Melón al Vino Blanco y Limón

Gelatina Vino Blanco, Melon Macerado en Vino Blanco, Mousse de yogurt al limón y Granizado de Melón.

ó

Chilenito de dulce de leche

Fina Hojarasca Rellena con Mousse de Manjar, Merengue Italiano al Vino Blanco, Helado de Manjar.

\$85.000

Incluye 3 copas de vino o bebestibles.

No incluye propina



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	Café Capuccino \$3.500
Agua Mineral \$3.000	Café Latte \$3.500
Café Americano \$3.000	Chocolate caliente \$4.500
Café Espresso \$3.000	Té o Infusión \$3.000
Café Espresso doble \$4.200	Jugo Natural \$4.200

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	\$7.500	\$19.900
Galantas Cabernet Franc	\$7.500	\$19.900
Ecrál Carmenere	\$7.500	\$19.900
Pinot Noir Kascada	\$10.700	\$28.000
Albis Red Blend	\$19.000	\$76.000
Pitío	\$24.000 (77 ml) / \$49.000	\$180.000
Hussonnet Magnum		\$49.000
Albis Magnum		\$179.000