

**VIAJE
POR CHILE**

Degustación de 6 tiempos para descubrir los sabores de Chile de norte a sur.

\$52.000
(Incluye café o té)

ABREBOCAS

Tartar de la huerta Macerado.
Armonía con Espumante Viñamar Brut Unique.

EL MAR

Pulpo de Juan Fernández ahumado, zapallo camote de Casablanca, puré de arvejas a la menta.
Armonía con Leyda Single Vineyard Garuma Sauvignon Blanc.

CORTABOCAS

Sorbete cítrico y herbáceo Casa Valle.

**LA PESCA
DEL DÍA**

Pescado crocante del día, cremosa pastelera con tomatacán de mariscos.
Armonía con Leyda Single Vineyard Fallaris Hill Chardonnay.

**SECANO
COSTERO**

Cordero de San Gerónimo, gratín de papas, puerros y ensalada estival de tomate, albahaca y porotos granados.
Armonía con 1865 Selected Vineyards Valle del Maule Malbec.

**POSTRES DE
CHILE**

Degustación de postres Macerado.
Armonía con Moscato Unique Viñamar.

**CHILE
COSTERO**

Experiencia que expresa toda la potencia de la influencia del Océano Pacífico a través de los frescos productos locales junto a salinos vinos de Leyda y delicados espumantes Viñamar.

\$37.500

DUELA MACERADO

Duela con selección de bocados que incluye, cosecha del día, encurtidos Macerado, charcutería, patés y escabeches, masitas de la panera de Chile.
Armonía con espumante Viñamar Brut Unique.

EL ENTRANTE DE MAR

Pulpo de Juan Fernández ahumado, zapallo de Casablanca y puré de arvejas a la menta.
Armonía con Leyda Single Vineyard Las Brisas Pinot Noir.

SECANO COSTERO

Cordero de San Gerónimo, gratinado de papas y puerros con ensalada de verano de tomates, albahaca y porotos granados.
Armonía con Leyda Single Vineyard Canelo Syrah.

**POSTRE
ACHOCOLATADO**

Bombón de chocolate, con centro de berries de Casablanca y sorbete de menta poleo.
Armonía con Rosé Leyda.

**CASABLANCA
CHILE**

Experiencia de cuatro tiempos que expresa la frescura de los productos de origen Casablanca y sus alrededores.

\$36.500

DUELA MACERADO

Duela con selección de bocados del territorio que incluye cosecha del día, encurtidos Macerado, charcutería, patés y escabeches, masitas de la panera de Chile.
Armonía con Espumante Viñamar Extra Brut.

ENTRADA CASABLANCA

Ensalada fresca de temporada, queso fresco de Pitama, Quinoa de Casablanca, ave de campo a la vinagreta con huevo de codorniz y selección de la huerta orgánica Macerado Bistró.
Armonía con Leyda Single Vineyard Garuma Sauvignon Blanc.

DEL PACÍFICO

Pescado crocante del día, cremosa pastelera y tomatacán de mariscos.
Armonía con Viñamar Extra Brut.

TRILOGÍA CHILENA

Tres postres de la mesa chilena: leche asada orgánica con leche natural de vaca de Casablanca, huevos de gallina de campo, turrón de vino y peras de Casablanca.
Armonía con Castillo Molina Late Harvest.

CHILE MONTAÑA

Recorrer Chile y su geografía implica conocer su vida y productos de montaña. Esta propuesta combina ingredientes originarios del territorio nacional y sus sabrosas preparaciones.

\$37.200

DUELA MACERADO

Duela con selección de bocados del territorio, que incluye cosecha del día, encurtidos Macerado, charcutería, patés caseros y escabeches, masitas de la panera de Chile.
Armonía con Viñamar Brut.

ENTRADA DE MONTAÑA

Salmón chileno sellado con palta, queso fresco de Casablanca Doña Rina, uvas y avellanas.
Armonía con Leyda Single Vineyard Fallaris Hill Chardonnay.

ASADO BRASEADO

Braseado de res en cocción larga con salsa de hongos Shiitake de La Rotunda, acompañado de papas semillas y topinambur.
Armonía con Gran Reserva Tarapacá Carmenere.

HELADO OCHENTERO

Stereo Macerado, evocando nuestra infancia, esta es una receta que revive el clásico helado de crema con centro de damasco y baño de chocolate.
Armonía con Viñamar Moscato Unique.

CHILE VEGETAL

Toda la potencia de nuestras frutas, vegetales y nuestro huerto en diferentes técnicas culinarias.

\$35.500

DUELA MACERADO

Duela con selección de bocados del territorio. Cosecha del día encurtidos Macerado, patés de setas y masitas de la panera de Chile.
Armonía con copón de Espumante Viñamar Ice preparado con frescas hierbas del día.

ENTRADA VEGETAL

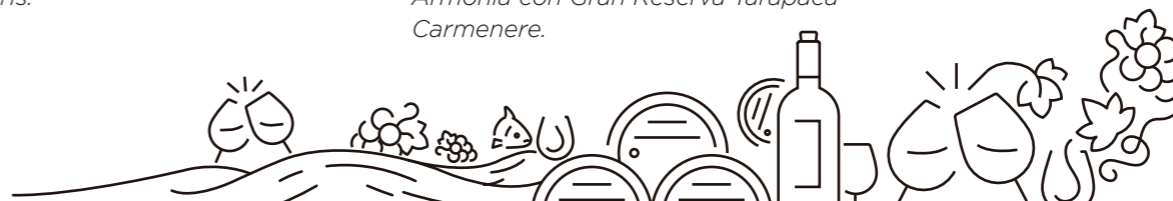
Tártaro de betarragas y cremoso de palta.
Armonía con Leyda Single Vineyard Kadún Sauvignon Gris.

DE LA HUERTA Y EL MAR

Tomate asado relleno de vegetales con charquicán de cochayuyo.
Armonía con Gran Reserva Tarapacá Carmenere.

POSTRE VEGANO

Sorbete de pepino y maracuyá.
Armonía con Espumante Viñamar Brut.



Estos platos se pueden pedir por separado: **Entrada / Entree CLP 9.500 • Principal / Main CLP 12.500 • Postre / Dessert CLP 5.200 - Duela dulce CLP 12.500**