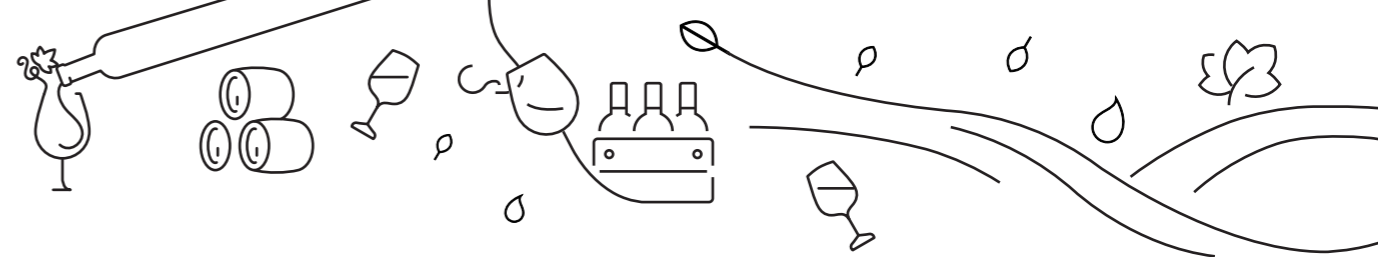


## EXPERIENCIAS



### CASABLANCA CHILE

Experiencia de cuatro tiempos que expresa la frescura del Valle de Casablanca y sus alrededores con un marcado acento por su influencia costera.

**\$37.500**

#### PRIMER TIEMPO

Duela con selección de bocados del territorio contiene, cosecha del día, encurtidos Macerado, charcutería, patés y escabeches, masitas de la panera de Chile.

*Armonía con Espumante  
Viñamar Extra Brut*

#### SEGUNDO TIEMPO

Fior di Latte de Pitama de Casablanca, Bondiola de Curauma, huevo de codorniz, encurtidos y cosecha del día.

*Armonía con Pinot Noir  
Leyda Reserva*

#### TERCER TIEMPO

Pescado crocante del día, cremosa pastelera de choclos y tomatacán de mariscos.

*Armonía con Chardonnay  
Leyda Falaris Hill Single  
Vineyard*

#### CUARTO TIEMPO

Tres postres de la mesa Chilena: leche asada, peras pochadas de Casablanca y turrón de merlot.

*Armonía con Espumante  
Viñamar Unique Moscato*

### CHILE MONTAÑA

**\$37.200**

#### PRIMER TIEMPO

Duela con selección de Bocados del territorio contiene, cosecha del día, encurtidos Macerado, charcutería, patés y escabeches, masitas de la panera de Chile.

*Armonía con Espumante  
Viñamar Unique*

#### SEGUNDO TIEMPO

Salmón Chileno sellado con palta, queso fresco de Casablanca, uvas y avellanas.

*Armonía con Chardonnay Gran  
Reserva Tarapacá.*

#### TERCER TIEMPO

Braseado de Res en cocción larga con acompañado de papas y puerros.

*Armonía con Cabernet  
Sauvignon Gran Reserva  
Tarapacá*

#### CUARTO TIEMPO

Mousse de chocolate de origen con sorbette de frutos rojos *Armonía con Espumante Viñamar Brut Unique*

### CHILE VEGETAL

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

**\$35.500**

#### PRIMER TIEMPO

La Duela, Selección de bocados del territorio. Cosecha del día encurtidos Macerado, patés de setas, masitas de la panera de Chile

*Armonía con copón de  
Espumante Viñamar Ice  
Especiado de hierbas del día.*

#### SEGUNDO TIEMPO

Tártar de alcachofas crocancias de frutos secos.

*Armonía con Sauvignon Gris  
Leyda Single Vineyard Kadun*

#### TERCER TIEMPO

Tomate asado relleno de vegetales, con estofado de vegetales.

*Armonía con Carmenere  
Gran reserva Tarapaca.*

#### CUARTO TIEMPO

Semi Frío de coco, mermelada de piña y sorbette de maracuyá.

*Armonía con Espumante  
Viñamar Brut*

Estos platos se pueden pedir por separado:

<b>ENTRADA / ENTREE</b>	<b>\$9.500</b>
<b>PRINCIPAL / MAIN</b>	<b>\$13.200</b>
<b>POSTRE / DESSERT</b>	<b>\$5.200</b>



**EXPERIENCIAS**



**VINOS**

