R E S T O R Á N

LA TASCA DE SANCHO



Un lugar de encuentro para compartir y disfrutar la tradicional comida española

ESTADIO ESPAÑOL
VALPARAISO • VIÑA DEL MAR

TAPAS Y ENTRANTES

CAMARONES AL PIL PIL **$16.500**

Receta española tradicional de camarones salteados en aceite de oliva, ajo, ají cacho de cabra y perejil. Acompañado de patatas semilla.

HUEVOS A LA FLAMENCA **$11.900**

Tradicional preparación andaluza con huevo horneado sobre base de tomate guisado, chorizo, arvejas y jamón. Lleno de carácter Español.

CROQUETAS ESPAÑOLAS **$9.900**

Suave croqueta rellena de jamón serrano, acompañada de una base de salsa romesco, lactonesa de ajo y un fresco toque acevichado (6 uds).



ENTRADAS

SUSHI NIKKEI **$13.500**

Roll estilo Nikkei, relleno de camarón, queso crema, cebollín y pepino; apanado y coronado con ceviche de atún y palta. Una fusión intensa y fresca.

TABLA DEL MAR **$25.500**

Camarones en salsa golf, tártaro de atún, pinzas de jaiba en salsa verde, perol de pulpo y ceviche de salmón. Sabores del mar en una presentación generosa y perfecta para disfrutar en grupo.

Especialidad de tradición española

ENTRADAS

CEVICHE TRADICIONAL DE SALMÓN **$16.500**

Mixtura de finos cortes de pescado, marinados con limón de Pica y base de leche de tigre, acompañado de tostadas .

CEVICHE DE PULPO ESTILO SEVILLANO **$16.500**

Pulpo tierno marinado en un delicado aliño cítrico, acompañado de cebolla morada, pimentón fresco, cilantro, un toque de aceite de oliva, aceitunas sevillanas y cubos de palta. Una propuesta de inspiración sevillana que combina frescura.

CALUGAS DE PESCADO **$11.500**

Calugas de pescado fresco, fritos, acompañadas de coleslaw acevichada, con toque cítrico y cremosa salsa lactonesa de ajo (8 unidades).

TORTILLA RIOJANA **$10.500**

Tortilla de patatas, cebolla, pimiento, chorizo riojano y huevo.

EMPANADAS DE PINO **$7.000**

5 unidades.

SOPA DEL DÍA **$4.900**

Sopa del día acompañada con tostadas.

PATATAS BRAVAS **$9.500**

Patatas semilla salteadas con ajo, mantequilla y especias. Acompañadas de salsa infierno y lactonesa de ajo (450 g./porción).

PATATAS A LA RIOJANA **$10.900**

Patatas semilla salteadas con ajo, mantequilla, chorizo riojano y pimiento piquillo. Acompañadas de salsa infierno y lactonesa de ajo (450 g/porción).

TORTILLA ESPAÑOLA **$8.900**

Tortilla de patatas, cebolla y huevo.

TORTILLA DE SERRANO **$11.900**

Clásica tortilla española con patatas confitadas y cebolla caramelizada; enriquecida con láminas de jamón serrano.

EMPANADAS DE QUESO **$7.000**

5 unidades.



Foto de referencia

Especialidad de tradición española

ENSALADAS

VEGETARIANA **$12.900**

Mix de hojas, pepino, palta, aceitunas, aros de cebolla, croquetas de garbanzo, tomate cherry, almendras laminadas, salsa coleslaw y mix de frutos secos.

ENSALADA DE SALMÓN Y CAMARÓN **$15.900**

Mix de hojas y láminas de salmón ahumado, camarón ecuatoriano, palta, queso parmesano, almendras laminadas tostadas y aderezo de mango.

ENSALADA DEL CHEF **$15.900**

Fresca y colorida combinación de hojas verdes, palta, tomates cherry, mango deshidratado, queso parmesano, almendras laminadas, tostadas y crujiente de jamón serrano, acompañada de nuestra salsa de mostaza, miel y limón.

ENSALADA CÉSAR CON POLLO CRISPY **$12.900**

Mix de hojas, crutones, queso parmesano, tomate cherry, aderezo césar y pollo crujiente.



Foto de referencia

PESCADOS

SALMÓN ESTILO CHILOTE **$19.900**

Salmón grillado acompañado de cebolla caramelizada, chorizo dorado, tomates asados y queso mozzarella fundido, terminado con un toque de hierbas frescas. Se sirve junto a patatas semilla a la crema con queso azul, logrando un contraste entre los sabores.

MERLUZA AUSTRAL FRITA CON PAPAS MAYO Y CHILENA **$16.900**

Filete de merluza, con un batido casero y crujiente. Acompañado de ensalada de papas con mayonesa casera y ensalada a la chilena, que aporta frescura.

Especialidad de tradición española

TRADICIÓN ESPAÑOLA

PAELLA MIXTA **$26.900**

Paella compuesta de mariscos y carnes, más todo el sabor que la caracteriza (para 2 personas).

CALLOS A LA MADRILEÑA **$16.900**

Callos de vacuno atomatado, con pulpa de cerdo, butifarra, chorizo, verduras y acompañamiento.

PULPO A LA GALLEGA **$21.900**

Plato tradicional de Galicia con patatas cocidas en rodajas, salteadas con láminas de pulpo, paprika, mantequilla, vino blanco y el secreto del chef.

PAELLA DE MARISCOS **$26.900**

Paella compuesta de camarón ecuatoriano, pulpo, choritos, almejas y mariscos (para 2 personas).

PITU CALEYA **$15.900**

Clásico español de sabor casero y tradicional, preparado con truto de pollo dorado al brandy acompañado de patatas doradas, vegetales salteados y arvejas. Una preparación típica española y sabrosa.



Foto de referencia

Especialidad de tradición española

CARNES

MILANESA DE RES CON FETUCCINI AL PESTO **$15.500**

Milanesa de res dorada y crujiente, con lascas de jamón serrano y queso. Acompañada de fetuccini al pesto de albahaca fresca, aceite de oliva y queso

ALBONDIGUILLAS CON PATATAS FRITAS **$12.900**

Albóndigas caseras de carne, jugosas y sazonadas al estilo tradicional, bañadas en salsa suave y acompañadas de patatas fritas.

TABLA PARRILLERA **$27.500**

Selección de carne: lomo vetado, pechuga de pollo adobada en salsa anticuchera, butifarra y prieta. Acompañada de patatas, salsa coleslaw y tostadas. (Para compartir)

PECHUGA DE POLLO **$14.000**

250 g. de pechuga de pollo acompañada de arroz, puré, papas fritas o ensaladas.

LOMO VETADO **$24.500**

300 g. de lomo vetado a la parrilla, acompañado de patatas asadas, choclo a la crema y salsa de crema ácida, logrando un equilibrio entre el sabor intenso de la carne y la cremosidad de sus acompañamientos.

CARNE BRASEADA CON PURÉ RÚSTICO **$17.900**

Carne de vacuno braseada lentamente en sus propios jugos, hasta lograr una textura suave y sabrosa, acompañada de un cremoso puré rústico de patatas, con un toque casero que realza todo el sabor de esta tradicional preparación

LOMO SALTADO **$19.500**

Trozos de lomo de vacuno, salteados con cebolla, tomate y especias. Acompañado de arroz y patatas fritas.



Milanesa de Res con Fettuccini al Pesto

PASTAS Y ALGO MÁS

RISOTTO DE CAMARÓN **$17.900**

Cremoso risotto al vino tinto con camarones salteados al pil pil.

FETUCCINI ALFREDO **$13.900**

Fetuccini bañado en una cremosa salsa alfredo. Un plato clásico de la cocina italiana.

CHUPE DE CENTOLLA Y CAMARÓN **$17.500**

Tradicional chupe cremoso, preparado con centolla, camarones, sofrito aromático y toque de queso gratinado al horno.

FETUCCINI A LA BOLOÑESA **$13.900**

Fetuccini acompañados de salsa boloñesa, servidos con un toque de parmesano rallado.

LASAÑA DE CARNE **$15.500**

Clásica lasaña con capas de pasta fresca, salsa boloñesa y finas hierbas; gratinada con suave bechamel y queso fundido.

SÁNDWICHES Y MÁS

SÁNDWICH ESTADIO **$12.900**

Tres capas de molde tostado con churrasco. Mayonesa, jamón, queso, lechuga, tomate, huevo y tocino. Para compartir.

SÁNDWICH VEGETARIANO **$9.500**

Sándwich de quesillo, pesto, tomate, aros de cebolla y champiñones salteados.

CHACARERO **$10.900**

Sándwich de carne, tomate, ají verde, poroto verde y mayonesa.

BARROS JARPA GRATINADO **$9.900**

Sándwich de jamón y queso fundido con salsa bechamel, todo gratinado en pan de molde.

AVE ITALIANO **$9.900**

Sándwich de ave, tomate, palta y mayonesa.

TRILOGÍA DE HAMBURGUESAS **$12.900**

Mini hamburguesas, acompañadas de queso cheddar fundido, tomate, hojas de lechuga, pepinillo y nuestra salsa de la casa, servida con patatas fritas para acompañar (3 mini unidades para compartir).

HAMBURGUESA ESTADIO **$13.600**

Hamburguesa de la casa con queso cheddar, cebolla caramelizada, pepinillos, tomate, chorizo riojano, lechuga y salsa BBQ.

ITALIANO **$10.900**

Sándwich de carne, tomate, palta y mayonesa.

BARROS LUCO **$10.900**

Sándwich de carne y queso fundido.

MENÚ PARA NIÑOS

FETUCCINI CON SALSA A ELECCIÓN **$7.500**

Fetuccini con una de las dos salsas a elección: boloñesa o alfredo.

NUGGETS CON PAPAS FRITAS **$7.500**

CHURRASCO CON AGREGADO **$7.500**

ARMA TU PLATO

Arma tu plato combinando un corte (proteína) con una guarnición (acompañamiento). Las guarniciones están disponibles exclusivamente como acompañamiento y no se ofrecen como plato individual.

CORTES

FILETE (300 g)	**$22.000**
LOMO LISO (250 g)	**$16.500**
ESCALOPA KAISER (300 g)	**$16.500**
SALMÓN (250 g)	**$17.500**
ATÚN (250 g)	**$17.500**

GUARNICIONES

ARROZ PERLA	**$3.900**
VERDURAS SALTEADAS	**$4.500**
PURÉ DE PAPAS	**$3.900**
PATATAS FRITAS GRANDES	**$6.000**
PATATAS FRITAS PEQUEÑAS	**$3.900**
A LO POBRE	**$6.500**
CHAMPIÑÓN SALTEADO	**$5.500**
PATATAS SALTEADAS	**$3.900**

POSTRES

CREMA CATALANA $4.800

TIRAMISÚ $7.200

PORCIÓN DE TORTA $5.700

CRÊPE DE MANZANA CARAMELIZADA $5.700

PANQUEQUE CELESTINO $5.700

ENSALADA DE FRUTAS $4.800

SUSPIRO LIMEÑO $5.200

COPA DE HELADO $5.200

ARROZ CON LECHE $5.200

PORCIÓN DE TORTA HELADA (LÚCUMA O FRAMBUESA) $6.800

PORCIÓN DE PASTELERÍA $5.200



BROWNIE CON HELADO DE LA CASA $4.800

Brownie de chocolate, acompañado de helado de la casa.

WAFFLES CON NUTELLA Y FRUTA DE LA ESTACIÓN $8.200

Waffles, acompañados de cremosa Nutella y una selección de frutas frescas de la estación, logrando el equilibrio perfecto entre textura, dulzor y frescura. Para compartir.

COPA DE BROWNIE Y HELADO DE LA CASA $6.800

Cremosa copa de helado de la casa, acompañada de trocitos de brownie y delicada crema de manjar. Coronada con abundante crema batida, creando una irresistible combinación de chocolate y manjar. Para compartir.

SOPAIPILLAS PASADAS (3 UNIDADES) $3.800

Tres deliciosas unidades para disfrutar de una preparación reconfortante, nutritiva y llena de sabor. Una elaboración casera, preparadas con ingredientes frescos y cuidadosamente seleccionados.

CAFETERÍA

CHURROS TRADICIONALES CON SALSA DE CHOCOLATE $6.000

Churros acompañados de salsa de chocolate y azúcar flor. (5 unidades)

TOSTADA CON HUEVO Y JAMÓN $5.200

TOSTADA CON PALTA $5.200

Foto de referencia

Especialidad de tradición española

PARA BEBER

BEBIDAS, JUGOS Y MÁS

LIMONADA (500 CC)	$4.800
LIMONADA JENGIBRE / MENTA (330 CC)	$3.800
LIMONADA SABORIZADA (330 CC)	$4.500
LIMONADA SABORIZADA 500 CC.	$6.300
JUGOS NATURALES (360 CC)	$3.200
AGUA MINERAL C/GAS (330 CC)	$2.600
AGUA MINERAL S/GAS (330 CC)	$2.600
BEBIDA EN LATA (330 CC)	$2.800
RED BULL (250 CC)	$3.500
TÉ - CAFÉ - INFUSIÓN	$1.700
TÉ CON LECHE	$1.900
CAFÉ - ESPRESSO SIMPLE	$2.200
CAFÉ - ESPRESSO DOBLE	$2.800
CAFÉ CORTADO SIMPLE	$2.500
CAFÉ CORTADO DOBLE	$3.000
CHOCOLATE CALIENTE	$3.000
SYRUP SABORES	$1.000

APERITIVOS

AMARETTO DISARONNO SOUR	$8.000
AMARETTO SOUR	$4.200
APEROL SPRITZ	$7.300
CAMPARI	$6.000
CHARDONNAY SOUR	$4.200
COPA DE ESPUMANTE	$4.200
JEREZ TÍO PEPE	$7.000
JEREZ TÍO PEPE SOUR	$7.000
JEREZ ZALAMERO SOUR	$4.200
KIR ROYAL	$4.200
MANGO SOUR	$4.200
MARTINI SECO	$5.300
PISCO SOUR NACIONAL	$4.200
PISCO SOUR A LA PERUANA	$5.300
PISCO SOUR NACIONAL CATEDRAL	$7.000
PISCO SOUR A LA PERUANA CATEDRAL	$8.500
RAMAZZOTTI SPRITZ	$7.300
VAINA	$4.200
WHISKY SOUR	$4.200
JARRA DE SANGRÍA (1,2 LTS)	$12.800
SANGRÍA (COPA)	$4.600
MARTINI ROSSO	$3.500

BAJATIVOS

AMARETTO DISARONNO	$8.400
ARAUCANO	$3.500
BRANDY TORRE 10	$6.900
CHAMBORD	$6.000
COINTREAU	$9.800
CREMA DE BAILEYS	$5.300
FRANGELICO	$6.600
JAGERMEISTER	$5.200
LICOR 43	$6.000
LICOR DE AMARULA	$5.200

COCKTAILS

CAIPIRIÑA MARACUYÁ $5.300
Cachaza, limón de pica, pulpa de maracuyá y azúcar flor.

CAIPIROSKA $5.100
Vodka Stoli, limón de pica y azúcar flor.

CLAVO OXIDADO $7.100
Whisky etiqueta roja, Drambuie y clavo de olor.

DAIQUIRI $4.800
Ron Havana especial, limón y goma.

AMARULA 43 $7.300
Amarula c/ Licor 43.

CAIPIRINHA $5.300
Cachaza, limón de pica y azúcar flor.

CARMÉNÈRE SOUR $4.400

SAUCO SOUR $4.400

SAUCO SPRITZ $7.300

ESTADIO SPRITZ $7.300

GIN (75 CC)

GIN BEEFEATER $6.200

GIN HENDRICKS $10.500

GIN TANQUERAY $7.500

CERVEZAS

CERVEZA AUSTRAL CALAFATE (330 CC.) $4.400

CERVEZA AUSTRAL LAGER (330 CC) $4.400

CERVEZA HEINEKEN (330 CC) $3.700

CERVEZA KUNSTMANN BOCK (330 CC) $4.400

CERVEZA KUNSTMANN S/ ALCOH. (330 CC) $4.400

CERVEZA KUNSTMANN TOROBAYO (330 CC) $4.400

SCHOP DE CERVEZA ROYAL (500 CC) $4.500

SCHOP DE CERVEZA ROYAL (370 CC) $3.500

CERVEZA ESTRELLA DE GALICIA (330 CC) $3.700

WHISKYS (75 CC)

WHISKY JACK DANIELS $9.900

WHISKY BALLANTINE'S $6.500

WHISKY GLENFIDDICH 12 AÑOS $11.500

WHISKY JW ETIQUETA NEGRA 12 AÑOS $9.900

WHISKY JW ETIQUETA ROJA $6.500

WHISKY CHIVAS REGAL 12 AÑOS $8.800

PISCOS (75 CC)

PISCO MISTRAL 40° $5.500

PISCO MISTRAL 35° $4.900

PISCO A. DEL CARMEN 35° $4.900

PISCO ESPÍRITU DE LOS ANDES 40° $6.200

PISCO A. DEL CARMEN 40° $5.500

RON (75 CC)

RON HAVANA AÑEJO 7 AÑOS	$8.200	RON HAVANA AÑEJO RESERVA	$5.800
RON HAVANA AÑEJO ESPECIAL	$4.900		

VODKA (75 CC)

VODKA ABSOLUTE BLUE	$5.700	VODKA GREY GOOSE	$9.900
VODKA ABSOLUTE SABORES	$6.000	VODKA STOLI	$5.100

ESPUMANTES (750 CC)

ESPUMANTE VIÑAMAR BRUT	$15.600	ESPUMANTE VIÑAMAR MOSCATO	$15.600

RESTORÁN LA TASCA DE SANCHO

CARTA DE VINOS



SAUVIGNON BLANC

Es una variedad de uva de alta acidez y muy aromática. De origen francés, es cultivada principalmente en Francia, Nueva Zelanda, Chile y California.

Es una uva verde de tamaño pequeño, de la que se produce un vino blanco con aromas que recuerdan a frutas verdes, grosellas, flor de saúco, hojas y hierba.

CHARDONNAY

Se caracteriza principalmente por su pronta maduración y su gran resistencia y adaptabilidad a diferentes tipos de suelo. Razones que explicarían, entre otras, su amplia expansión geográfica.

La uva Chardonnay posee un color amarillo pálido que recuerda a los rayos del sol de su región de origen, Borgoña. Por ello, los vinos elaborados a partir de la variedad Chardonnay.

GEWÜRZTRAMINER

Tiene aromas muy marcados a frutas, flores y especias. Destacan las notas a lichis, aunque también se percibe fresa, maracuyá y otras frutas exóticas. Las rosas y el jazmín ocupan la parte floral y el clavo o la pimienta rosa la parte de las especias.

En boca es fresco y ligero. Tiene aromas muy marcados a frutas, flores y especias. Destacan las notas a lichis, aunque también se percibe fresa, maracuyá y otras frutas exóticas. Las rosas y el jazmín ocupan la parte floral y el clavo o la pimienta rosa la parte de las especias. En boca es fresco y ligero.

CARMÉNÈRE

Es de un color rojo-púrpura profundo y de intenso aroma a fruta roja madura. Posee un sabor que recuerda a cerezas, madera; sus taninos son suaves y maduros. Es de corpulencia media y textura aterciopelada.

CABERNET SAUVIGNON

Es de origen francés, cepa típica en Burdeos, Francia. Este vino tinto tiene un color intenso, taninos vigoroso y un delicioso aroma penetrante.

Los vinos jóvenes saben a cerezas negras y ciruela, los maduros añaden el cedro, aromas similares a una caja de puros y notas que son minerales.

MERLOT

Es un vino de color intenso, elegante, de cuerpo mediano, muy profundo y con unas características notas especiadas.

Este Merlot hace gala de sus taninos suaves y un equilibrio perfecto entre fruta y especias. Con la guarda desarrolla una fina complejidad y una sedosidad única.



LEYDA SAUVIGNON BLANC RESERVA

$14.800

Color: Amarillo pálido con destellos verdes.



Aroma: Destacan notas de fruta blanca perfumada, dando paso a cítricos maduros, como el pomelo y la mandarina, además de un sutil carácter herbáceo.

Paladar: Fresco al paladar, ofrece una acidez alta y un final jugoso y cítrico.

Maridaje: Acompañar con mariscos, pescados, alcachofas, queso de cabra y tomates secos.

ERRÁZURIZ RESERVA ESTATE SAUVIGNON BLANC

$13.500

Destaca con su frescura, fruta y buen equilibrio.



Paladar: Sabores a cáscara de mandarina, frutas tropicales y notas herbáceas. Refrescante acidez, gran persistencia.

Origen: Valle de Aconcagua.

Maridaje: Sushi y mariscos frescos.

CASAS DEL BOSQUE RESERVA SAUVIGNON BLANC

$16.500

Color: Pálido con reflejos verdes.



Aroma: Se expresan vivas notas a lima, guayaba y sal marina con un toque de pimienta blanca.

Paladar: Sabores intensos a jengibre y cáscara de cítricos dan una estructura muy mineral y fresca acidez.

Maridaje: Pescados y mariscos.

SANTA EMA SELECT TERROIR SAUVIGNON BLANC

$9.800

Aroma: De alta intensidad. Frutas cítricas (limón y pomelo), notas de peras, manzanas verdes y toques herbáceos como ají verde o hierba recién cortada.



Paladar: Seco y refrescante. Destaca por su acidez balanceada, cuerpo medio y carácter frutal.

Maridaje: Ceviches, centolla, ostras y pescados suaves. Ensaladas frescas, quesos de cabra y platos con pesto.

CASAS DEL BOSQUE RESERVA CHARDONNAY

$16.500

Aroma: Se destaca por su carácter afrutado y aromático.



Paladar: Su equilibrada acidez le otorga afinidad con muchos maridajes. Sabor refrescante a pomelo y melocotón; asociado a tonos florales y vainilla.

Maridaje: Perfecto para servir como aperitivo o junto a carnes blancas o pescados.

LEYDA CHARDONNAY RESERVA

$14.800

Aroma: Su aroma es a fruta blanca, pera de agua, kiwi y chirimoya verde. Incluso ciertas notas salinas.



Paladar: Textura cremosa, sensación dulce (a pesar de ser un vino seco), con una acidez fresca que alarga el paladar.

Origen: Valle de Leyda, Chile.

Maridaje: Mariscos ligeramente aderezados, atún chamuscado y risotto cremoso.

ERRÁZURIZ ESTATE CHARDONNAY

$13.500

Aroma: Dominan aromas a almendras, pera madura y manzana verdes.



Paladar: notas cítricas y minerales para terminar con un sutil toque a humo y a madera.

Maridaje: Acompañar con pescados y mariscos como salmón, corvina salteada en mantequilla de hierbas o mariscos al horno con queso.

SANTA EMA SELECT TERROIR RESERVA CHARDONNAY (375 CC)

$9.800

Aroma: Intensos aromas de fruta tropical madura, plátano, maracuyá y piña.



Paladar: Joven y frutoso, bien balanceado y con un final agradable.

Maridaje: Pescados grasos y mariscos. gratinados, carnes blancas y quesos maduros.

VINOS DE COSECHA TARDÍA

COSECHA TARDÍA

Sus uvas se corta mucho más tarde de lo normal, entre mayo y junio en el caso de Chile. El motivo de esta vendimia tardía es que las uvas están afectadas por Botrytis cinerea, un tipo de hongo que cubre la piel de las uvas y concentra sus cabores. El vino de cosecha tardía es vinificado y guardado en barricas de roble. Una vez embotellado presenta un color dorado y fenomenales aromas y sabores.

En boca, el vino dulce es noble y fino, además tiene que presentar un perfecto equilibrio entre dulce, estructura y acidez. Maridajes fenomenales para estos vinos son los quesos, especialmente Gorgonzola o Roquefort. Pruébalo con un queso ahumado.

CASTILLO DE MOLINA GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON

$16.500



Aroma: Aromas complejos marcados principalmente por frutos negros como mora y ciruela. También presenta toques de vainilla y chocolate.

Paladar: Buena estructura, con taninos suaves y maduros que dan paso a un final prolongado y agradable.

Maridaje: Quesos mantecosos, edam y preparaciones a base de carnes rojas asadas o al horno.

CASAS PATRONALES RESERVA A CABERNET SAUVIGNON

$14.200



Aroma: Nariz terrosa, complementada por frutas frescas, guindas negras, especias y tabaco.

Paladar: Vino suave y fresco, ciruelas secas, pimienta negra y de taninos robustos y sedosos. Potencial de Guarda.

Maridaje: Carnes rojas, con salsas espesas, guisos, quesos fuerte.

ERRÁZURIZ ESTATE RESERVA CABERNET SAUVIGNON

$13.500



Estos vinos Reserva reflejan el carácter de la variedad, que combinado con su guarda de 6 meses en barricas de roble francés, destacan con su frescura, fruta y buen equilibrio.

De estructura media, suave, con taninos de grano fino y una acidez refrescante.

Origen: Valle de Aconcagua y Valle del Maipo.

Maridaje: Carnes rojas carnes blancas pastas encurtidos.

PÉREZ CRUZ GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON

$21.800



Aroma: Frutos rojos maduros, pimienta negra y vainilla.

Paladar: Cremoso y concentrado

Maridaje: Estofados y parrillas de carne roja, cordero o pato. También acompañaría muy bien a unos quesos de vaca de mediana maduración.

Si buscas opciones veganas, pruébalo para acompañar hongos portobello o verduras a la parrilla, ideal si tienen un toque de especias o pimienta negra.

SANTA EMA SELECT TERROIR RESERVA CAB. SAUVIGNON 375 CC.

$9.800

Aroma: Intenso y delicado, frutos negros y rojos como ciruelas, moras y frambuesas con un ligero toque a tostado.



Paladar: Bien redondo con un muy buen balance y persistencia.

Maridaje: Carnes rojas, platos condimentados, estofados y quesos.

TARAPACÁ GRAN RESERVA CAB. SAUVIGNON

$19.900

Aroma: Aromas intensos a frutos negros (cassis, mora, ciruela), notas especiadas (pimienta negra, laurel), vainilla y chocolate.



Paladar: Estructurado, de cuerpo medio a completo, con taninos maduros y firmes, y un final largo y persistente.

Maridaje: Ideal con carnes rojas a la parrilla, cordero, estofados, platos de caza y quesos maduros.

CASAS PATRONALES RESERVA CARMÉNÈRE

$14.800

Aroma: Aromas a frutas negras frescas, cerezas, pimienta negra y chocolate.



Paladar: Gran estructura, taninos muy suaves, vino fresco con notas a ciruelas negras, tabaco y un suave matiz tostado integrado con la fruta en el final de la boca.

Maridaje: Pastas, carnes blancas, quesos maduros, comida china.

CASAS PATRONALES, GRAN RESERVA CARMÉNÈRE

$23.000

Aroma: A ciruelas negras, tabaco y suave especiado se mezcla con notas ahumadas.



Paladar: Aterciopelado con taninos sedosos y dulces, pimienta negra, tabaco y dominantes notas a ciruelas negras maduras con suaves matices tostados que permiten un fresco y persistente final de boca.

Maridaje: Disfrute idealmente con pastas condimentadas, carnes de cerdo, patés, carnes blancas con salsas cremosas y quesos ahumados. Servir entre 16°C y 18°C.

CASTILLO DE MOLINA, CARMÉNÈRE GRAN RESERVA

$16.500



Origen: Chile. Valle del Maule y Valle del Rapel.

Aroma: Aromas intensos de fruta roja madura acompañados con toques de especias, notas a chocolate y moca aportados por su crianza en barricas.

Boca: Cuerpo medio con taninos suaves y redondos, que dan paso a un final persistente y equilibrado Potencial de Guarda.

Maridaje: Comidas chilenas tales como pastel de choclo y empanadas.

TARAPACÁ, CARMÉNÈRE GRAN RESERVA

$19.900



Aroma: Expresivo e intenso, refleja el gran carácter del Carménère del Maipo. Posee notas vegetales que le dan frescor y a su vez muchos aromas de fruta madura, como la ciruela, la mora y la cereza negra. Rápidamente aparecen toques especiados, como el eneldo, clavo de olor, pimienta negra y vainilla.

Paladar: Gran textura y sedosidad. Un vino bien equilibrado, con taninos finos, suaves y elegantes. Tiene un final agradable y de muy buena persistencia.

Origen: Valle del Maipo Viña Tarapacá.

Maridaje: Pastas con salsas cremosas, pescados grasos y quesos.

SANTA EMA SELECT TERROIR CARMÉNÈRE 375 CC.

$9.800



Aroma: Aromas intensos a frutas negras, moras y arándanos junto con ciruelas negras. Con un toque de tabaco y pimienta negra acompañado por las características notas especiadas del Carmenere.

Paladar: Suave y aterciopelado, con taninos maduros. Bien equilibrado con una agradable y moderada acidez.

Maridaje: Pastas, guisos de vegetales, quesos y comida chilena.

ERRÁZURIZ ESTATE CARMÉNÈRE

$13.500



Aroma: Complejo, con ciruelas, frutos negros, pimienta negra, toques de chocolate y violetas.

Paladar: Textura sedosa y suave, taninos amables y de grano fino, con una acidez equilibrada.

Maridaje: Carnes rojas, platos especiados, pastas con salsas contundentes y quesos maduros.

ERRÁZURIZ, MAX MERLOT

$17.500

Color: Hermoso color rojo cereza con brillos rubí.



Aroma: Aromas a frutos rojos, eneldo, clavo de olor y suaves notas a anís y repostería.

Paladar: Aparecen notas a frambuesa con suaves tonos que recuerdan al chocolate amargo más unos interesantes aromas a eneldo y romero. De entrada elegante, de taninos de grano fino presentes y de amable paso por el paladar. Es un vino más vertical, fresco y jugoso de una excelente persistencia.

Maridaje: Carnes blancas y rojas, masas, platos de legumbres sobre la base de salsas intensas con carne, tomate, champiñones, prosciutto, pancetta, terrinas,
patés suaves; quesos blandos, maduros y ahumados.

MAX ERRAZURIZ, MALBEC

$17.500

Representa el máximo potencial de cada variedad en Chile, proveniente de los mejores terroirs del Valle de Aconcagua, junto a otros reconocidos valles de Chile para la producción de cada una de las cepas que componen estos vinos.



Como resultado, estos vinos destacan por su fineza, elegancia, frescura, rica acidez.

Paladar: Notas a frutas rojas frescas, especias y flores, suaves toques a repostería. Vino fresco y jugoso, buena estructura y taninos de grano fino.

Origen: Región de Aconcagua.

Maridaje: Este Vino Tinto es ideal para ser servido a 18°C., acompañado con carnes asadas, platos a base de quesos y algunos pescados, para que sea aún mejor se recomienda maridar con un toque dulce.

CASAS PATRONALES RESERVA SYRAH

$14.200

Aroma: Aromas a frutos rojos frescos, especias y tostados suaves.



Paladar: En boca es jugoso, con notas a guindas y vainilla.

Origen: Valle del Maule, caracterizado por suelos arcillosos y brisas frescas de la cordillera.

Maridaje: Ideal con carnes rojas, aves de caza y quesos intensos.

COPA DE VINO

$3.500.-



Consulte la cepa disponible

CASTILLO DE MOLINA LATE HARVEST 500 CC.

$10.500

Aroma: A miel, frutas maduras y flores, este vino es perfecto para acompañar como aperitivo. Notas florales a rosas y jazmín, notas de fruta madura dulce como papayas y huesillos, además de complejas notas a caramelo y miel.



Paladar: Cuenta con un equilibrio fresco y untuoso. Con retrogusto agradable y persistente.

Maridaje: Ideal para acompañar postres dulces, quesos maduros tipo azul y Foie Gras.

ESPECIALES DE

Santa Rita

ESPECIALES DE Santa Rita

MEDALLA REAL RESERVA SAUVIGNON BLANC



Medalla Real nace en 1983 en honor a Francisco García Huidobro, ancestro de la familia fundadora de Viña Santa Rita y Marqués de Casa Real, quien estableció la primera Casa de Moneda de Chile. Para conmemorar el Bicentenario de este suceso, se acuñó una medalla que lleva su silueta y el símbolo de la real corona española.

La trayectoria y el reconocimiento a la calidad, han sido parte fundamental de la historia de este vino, logrando situarlo como una marca clásica y representativa de Viña Santa Rita.

$11.500

MEDALLA REAL RESERVA CHARDONNAY



Medalla Real nace en 1983 en honor a Francisco García Huidobro, ancestro de la familia fundadora de Viña Santa Rita y Marqués de Casa Real, quien estableció la primera Casa de Moneda de Chile. Para conmemorar el Bicentenario de este suceso, se acuñó una medalla que lleva su silueta y el símbolo de la real corona española.

La trayectoria y el reconocimiento a la calidad, han sido parte fundamental de la historia de este vino, logrando situarlo como una marca clásica y representativa de Viña Santa Rita.

$11.500

ESPECIALES DE Santa Rita

MEDALLA REAL RESERVA CARMENÈRE

Medalla Real nace en 1983 en honor a Francisco García Huidobro, ancestro de la familia fundadora de Viña Santa Rita y Marqués de Casa Real, quien estableció la primera Casa de Moneda de Chile. Para conmemorar el Bicentenario de este suceso, se acuñó una medalla que lleva su silueta y el símbolo dela real corona española.

La trayectoria y el reconocimiento a la calidad, han sido parte fundamental de la historia de este vino, logrando situarlo como una marca clásica y representativa de Viña Santa Rita.



$11.500

MEDALLA REAL RESERVA CABERNET SAUVIGNON

Medalla Real nace en 1983 en honor a Francisco García Huidobro, ancestro de la familia fundadora de Viña Santa Rita y Marqués de Casa Real, quien estableció la primera Casa de Moneda de Chile. Para conmemorar el Bicentenario de este suceso, se acuñó una medalla que lleva su silueta y el símbolo de la real corona española.

La trayectoria y el reconocimiento a la calidad, han sido parte fundamental de la historia de este vino, logrando situarlo como una marca clásica y representativa de Viña Santa Rita.



$11.500

ESPECIALES DE

Santa Rita

CARMEN GRAN RESERVA
FRIDA KAHLO CARMÉNÈRE



Es un vino tinto 100% Carménère caracterizado por su marcada complejidad aromática de frutos negros, toques especiados y tabaco, conjugados con ciertas notas amaderadas (propias de su crianza en barricas de roble), que revelan una boca final abundante, persistente y agradable al paladar.

$12.800