



ESTADIO ESPAÑOL
VALPARAISO • VIÑA DEL MAR

CARTA

LA TASCA DE SANCHO

HORARIO

Martes y Miércoles 12:00 a 22.00
Jueves a Sábado 12:00 a 24.00
Domingo 12:00 a 18.30

CARTA

LA TASCA DE SANCHO



PLATOS TRADICIONALES ESPAÑOLES

TORTILLA ESPAÑOLA

Patatas, cebolla y huevo.

\$8.200.-

TORTILLA RIOJANA

Patatas, cebolla, pimiento, chorizo riojano y huevo.

\$9.700.-

PAELLA TRADICIONAL DE LA CASA

(Para 2 personas, tiempo de preparación 45 min aproximadamente)

Compuesta de mariscos y carnes, más todo el sabor español que la caracteriza.

\$25.900.-

RIÑONES AL JEREZ

Plato clásico de la cocina española, caracterizado por su intenso sabor y suave textura.

\$16.900.-

LENGUA ESTOFADA

Lengua de vacuno en cocción lenta con salsa nogada, acompañada de patatas salteadas al ajillo.

\$19.500.-

CALLOS A LA MADRILEÑA

Callos de vacuno cocidos, en caldo atomatado con carnes varias, pulpa de cerdo, chorizo y verduras asadas con acompañamiento.

\$16.900.-

PULPO A LA GALLEGA

Un plato tradicional de Galicia con patatas cocidas en rodajas, salteadas con lámina de pulpo, delicioso sabor de la paprika, mantequilla, vino blanco y el secreto del chef.

\$19.500.-

CAMARÓN AL PILPIL

Receta española tradicional de camarones salteados en cuatro ingredientes: aceite de oliva, ajo, ají cacho cabra, perejil, acompañado de patatas semilla.

\$15.500.-

CARTA

LA TASCA DE SANCHO



ENSALADAS

ENSALADA DE SALMÓN-CAMARÓN

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

\$14.900.-

ENSALADA CAPRESE

Un clásico de la gastronomía italiana, conocida por su frescura, compuesta de tomate, queso fresco, hojas de la estación, aceitunas y pesto de albahaca.

\$12.900.-

ENSALADA VEGETARIANA

Mix de hojas, pepino, palta, aceituna, aros de cebolla, quesillo en cubos, tomate cherry, almendras laminadas, salsa coleslaw y mix de frutos.

\$12.900.-

ENSALADA CÉSAR POLLO CRISPY

Mix de hojas, crutones, parmesano, tomate cherry, dressing césar y pollo crispy.

\$12.900.-

ENTRADAS

TÁRTARO DE ATÚN DEL PACÍFICO

Delicioso tartar de atún, acompañado hojas de la estación, patatas chips caseras, palta y alioli.

\$15.500.-

CEVICHE MIXTO

Frescos cubos de pescados marinados en jugo de limón, un toque de ají rocoto, acompañado con cebolla morada y al mejor estilo peruano.

\$15.500.-

CREMA O SOPA DEL DÍA

Sopa del día acompañada con tostadas.

\$4.200.-

CALDILLO PORTEÑO

Tradicional caldo chileno de mariscos y pescado, conocido por su intenso sabor marino.

\$15.500.-

CARTA

LA TASCA DE SANCHO



PARA COMPARTIR

EMPANADAS DE QUESO (6 unidades) \$6.500.-

EMPANADAS DE PINO (6 unidades) \$6.500.-

TABLA ESPAÑA

Una selección de sabores auténticos ideales para compartir. Jamón serrano, aceitunas, tortilla española, chorizo riojano y tostadas champiñón al ajillo. **\$22.000.-**

TAPAS VARIEDAD EN 3 TIPOS

Tapa de queso fundido, jamón serrano, mermelada, humus, palta, tomate cherry confitado y camarón con mousse de palta. **\$11.000.-**

CROQUETAS ESPAÑOLAS (6 unidades)

Croquetas rellenas de jamón serrano. **\$9.500.-**

ALBONDIGUILLAS CON PATATAS FRITAS (8 unidades)

Mini albondiguillas de res en salsa semi picante de pimiento rojo, acompañadas de patatas fritas. **\$12.900.-**

TABLA PARRILLERA

Selección de carnes: lomo liso, pechuga de pollo adobada en chimichurri, butifarra, acompañada de patatas, salsa coleslaw y tostadas. **\$23.500.-**

SUGERENCIA DEL CHEF

COSTILLAS BBQ CON PURÉ PICANTE

Costillas cocinadas al horno en salsa bbq, puré picante, salsa de mayo y merquén. **\$16.700.-**

LOMO SALTADO

Trozos de lomo de vacuno, salteados con cebolla, tomate y especias, acompañado de arroz y papas fritas. **\$19.500.-**

CARTA

LA TASCA DE SANCHO



CONGRIO FRITO

Congrio frito, acompañado de pastelera de choclo y ensalada a la chilena.

\$17.900.-

FILETE DE SALMÓN

Salmón a la plancha con salsa de alcaparras, ragout de habas y tomates asados.

\$19.500.-

ESCALOPA KAISER A LO POBRE

Escalopa Kaiser acompañada de patatas fritas, huevo frito y cebolla.

\$17.000.-

CALUGAS DE PESCADO

Calugas de merluza fritas, marinadas en especias, acompañadas de ensaladilla típica española.

\$12.900.-

FILETE DE RES ACOMPAÑADO DE PATATAS A LA CREMA

Filete de res en salsa de champiñón, acompañado de patatas a la crema y vegetales al wok.

\$22.500.-

MECHADA AL JUGO CON PURÉ

Carne en cocción lenta acompañada de puré de arvejas.

\$15.500.-

PECHUGA DE AVE A LA PLANCHA CON AGREGADO A ELECCIÓN:

\$11.200.-

AGREGADOS

PATATAS SALTEADAS	\$3.500.-
ARROZ PERLA	\$3.500.-
VERDURAS SALTEADAS	\$4.500.-
PURÉ DE PATATAS	\$3.500.-
PATATAS FRITAS 220 GRS.	\$3.500.-
A LO POBRE	\$5.000.-

CARTA

LA TASCA DE SANCHO



RISOTTO

RISOTTO DE CAMARÓN

Cre moso risotto con camarones salteados al pil pil .

\$17.500.-

RISSOTO DE MECHADA

Una fusión de la cocina italiana, combinando la cremosidad del arroz arborio y la intensidad de la carne mechada.

\$17.500.-

PASTA

SORRENTINO DE RICOTA Y SALMÓN AHUMADO

Sorrentino relleno de ricotta y salmón ahumado, acompañado de salsa margarita y alcaparras.

\$15.500.-

ELIGE TU PASTA CON SALSA

Elige tu pasta entre: sorrentino de ricota, espinaca o fettuccini.

\$13.900.-

Salsa a elección: boloñesa, pesto o alfredo.

SÁNDWICHES SUGERENCIAS DEL CHEF

SÁNDWICH ESTADIO

Sándwich para compartir, tres capas de pan molde tostado, churrasco, jamón, queso, tomate, lechuga, huevo frito, tocino y mayonesa.

\$12.900.-

HAMBURGUESA ESTADIO

Hamburguesa con queso cheddar, cebolla caramelizada, pepinillo, tomate, chorizo riojano, lechuga y bbq.

\$13.600.-

SÁNDWICH DE MECHADA-QUESO FUNDIDO

Carne en cocción lenta en su jugo y queso fundido en pan frica.

\$13.600.-

CARTA

LA TASCA DE SANCHO



SÁNDWICHES TRADICIONALES

SÁNDWICH A LA ITALIANA (PAN MOLDE O FRICA)

Carne, tomate, palta y mayonesa.

\$9.900.-

SÁNDWICH CHACARERO

Carne, tomate, ají verde, poroto verde y mayonesa.

\$9.400.-

SÁNDWICH BARROS LUCO (PAN MOLDE O FRICA)

Carne y queso fundido.

\$9.400.-

SÁNDWICHES TRADICIONALES

SÁNDWICH BARROS JARPA

Jamón y queso fundido en pan molde.

\$6.900.-

SÁNDWICH VEGETARIANO

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

\$8.500.-

PATATAS FRITAS

Porción de patatas 450 grs.

\$5.000.-

ESPECIALIDAD PARA NIÑOS

FETUCCINI BOLOÑESA O ALFREDO

Fetuccini con una de las dos salsas a elección.

\$6.500.-

NUGGETS DE POLLO CON PATATAS FRITAS

\$6.500.-

PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA O CHURRASCO

\$6.500.-

Con arroz, puré o patatas fritas.

HELADO CHOCOLITO

\$2.000.-

CARTA

LA TASCA DE SANCHO



POSTRES

CREMA CATALANA

\$4.800.-

ARROZ CON LECHE

\$4.800.-

Postre a base de arroz arborio, leche y perfumado con canela.

PANQUEQUE CELESTINO

\$5.700.-

CREPES DE MANZANA CARMELIZADA

Crepes rellenos con pétalos de manzana caramelizada, acompañado de helado de limón, menta y albahaca.

\$5.700.-

TIRAMISÚ

Tradicional postre italiano con capas de suave crema de queso mascarpone y café.

\$5.200.-

SUSPIRO LIMEÑO

Tradicional postre peruano en base de manjar blanco y merengue italiano.

\$5.200.-

ENSALADA DE FRUTA

Fruta de la estación con crema batida y salsa para compartir.

\$4.800.-

COPA DE HELADO

\$5.200.-

PORCIÓN DE TORTA DEL DÍA

\$5.200.-

PORCIÓN DE PASTELERÍA DEL DÍA

\$5.200.-

CAFETERÍA

CHURROS TRADICIONALES CON SALSA DE CHOCOLATE

5.500.-

Churros acompañados de salsa de chocolate y azúcar flor.

TOSTADA CON HUEVO Y JAMÓN

\$4.900.-

TOSTADA CON PALTA

\$3.900.-

PORCIÓN DE TORTA MERENGUE LÚCUMA

\$6.800.-

PORCIÓN DE TORTA MERENGUE FRAMBUESA.

\$6.800.-



CARTA

LA TASCA DE SANCHO

TRAGOS Y BEBESTIBLES



ALONSO DE ERCILLA 795, RECREO- VIÑA DEL MAR



estadioespañol



estadioespanolrecreo



estadioespanolrecreo



www.estadioespanol.cl

CARTA

LA TASCA DE SANCHO

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 ZALAMERO SOUR	\$4.200.-
KIR ROYAL	\$4.200.-
MANGO SOUR	\$4.200.-
MARTINI SECO	\$5.300.-



JARRA DE SANGRÍA \$12.800.-

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	\$4.200.-
VAINA	\$4.200.-
WHISKY SOUR	



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.-
JAGERMEIASTER	\$5.200.-
LICOR 43	\$6.000.-
LICOR DE AMARULA	\$5.200.-

SANGRÍA (COPA) \$4.600.-

ST GERMAIN SPRITZ
\$9.500.-



CARTA

LA TASCA DE SANCHO

CERVEZAS

CERVEZA AUSTRAL CALAFATE 330 CC	\$4.400.-
CERVEZA AUSTRAL LAGER	\$4.400.-
CERVEZA HEINEKEN	\$3.700.-
CERVEZA KUNSTMANN BOCK	\$4.400.-
CERVEZA KUNSTMANN S/ALCH	\$4.400.-
CERVEZA KUNSTMANN TOROBAYO	\$4.400.-
SHOP DE CERVEZA	\$4.500.-
SHOP DE CERVEZA CALAFATE	\$5.500.-
CERVEZA ESTRELLA DE GALICIA	\$3.700.-



COCKTAILS



AMARULLA 43
AMARULA / LICOR 43
\$7.300.-



CAIPIRIÑA
CACHAZA
LIMÓN DE PICA
AZÚCAR FLOR
\$5.100.-

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,
DRAMBUI Y
CLAVO DE OLOR

CANDILEJA
BAILEYS, LICOR DE CAFÉ Y
WHISKY ETIQUETA ROJA
\$6.300.-

CYNAR JULEP
CYNAR, GIN,
LIMÓN, MENTA,
JUGO DE
NARANJA Y
AGUA MINERAL
\$5.800.-



CARTA

LA TASCA DE SANCHO

COCKTAILS

DAIQUIRI

\$4.800.-

RON HAVANA ESPECIAL,
LIMÓN Y GOMA.

MOJITO SIN ALCOHOL

\$3.700.-

MOJITO

\$5.500.-

RON BLANCO, MENTA,
LIMÓN Y AGUA CON GAS.

MOJITO GIN

\$6.200.-

GIN BEEFEATER, MENTA,
LIMÓN Y AGUA CON GAS.

NEGRONI

\$5.900.-

GIN BEEFEATER, CAMPARI Y
VERMOUTH ROSSO.

OLD FASHION

\$5.100.-

WHISKY ETIQUETA ROJA,
AMARGO DE AGOSTURA Y
AZÚCAR

MOJITOS SABORES

\$5.500.-

RON BLANCO, MENTA,
LIMÓN, AGUA CON GAS Y
PULPA DE FRUTA.

NARANJIÑA

\$4.400.-

LIMÓN DE PICA, NARANJA
FRESCA, AZÚCAR FLOR Y
JUGO DE NARANJA.



JAGERSMASH

\$4.600.-

JAGERMASTER, PULPA DE
MARACUYÁ, LIMÓN Y GOMA



CARTA

LA TASCA DE SANCHO

COCKTAILS

DAIQUIRI \$4.800.-
RON HAVANA ESPECIAL, LIMÓN Y GOMA.

MOJITO SIN ALCOHOL \$3.700.-

MOJITO \$5.500.-
RON BLANCO, MENTA, LIMÓN Y AGUA CON GAS.

MOJITO GIN \$6.200.-
GIN BEEFEATER, MENTA, LIMÓN Y AGUA CON GAS.

PIÑA COLADA \$5.500.-
RON BLANCO, JUGO DE PIÑA Y CREMA DE COCO

TEQUILA MARGARITA \$5.900.-
TEQUILA OLMECA, TRIPLE SEC, LIMÓN Y GOMA.

TEQUILA MARGARITA BLUE \$6.200.-
TEQUILA OLMECA, TRIPLE SEC, LIMÓN, GOMA Y CURACAO.

TEQUILA MARGARITA SABORES \$6.200.-
TEQUILA OLMECA Y TRIPLE SEC, LIMÓN, GOMA Y PULPA DE FRUTA.

PALOMA \$6.700.-
TEQUILA, APEROL, GOMA, TRIPLE SEC Y LIMÓN.

RUSO BLANCO \$4.500.-
VODKA STOLI, LICOR DE CAFÉ Y LECHE EVAPORADA.

RUSO NEGRO \$4.400.-

PRIMAVERA CON LICOR \$4.500.-

JUGO DE PIÑA, FRUTILLA, CHIRIMOYA, PISCO DORADO Y GRANADINA.



CARTA

LA TASCA DE SANCHO

COCKTAILS

SOUTH BEACH \$4.400.-

JUGO DE NARANJA, AMARETTO NACIONAL Y CAMPARI.



TOM COLLINS \$6.000.-

GIN BEEFEATER, LIMÓN, GOMA Y AGUA CON GAS.

SUSPIRO \$4.500.-

INVERNAL
LECHE EVAPORADA, LICOR DE CAFÉ Y AMARETTO



PANTERA \$5.200.-
ROSA

GRANADILLA, LECHE EVAPORADA, VODKA Y JUGO DE PIÑA.



TROPICAL GIN \$8.300.-

GIN BEEFEATER, REDBULL AMARILLA Y PULPA DE MARACUYÁ

SOMBRERO \$4.600.-
AMARILLO

WHISKY ETIQUETA ROJA, JUGO DE PIÑA, LIMÓN Y GOMA.



CARTA

LA TASCA DE SANCHO

PISCO

PISCO MISTRAL 46° NOBEL DO 1931	\$7.200.-
PISCO MISTRAL 40°	\$5.500.-
PISCO MISTRAL 35°	\$4.900.-
PISCO ESPIRITU DE LOS ANDES 40°	\$6.200.-
PISCO A. DEL CARMEN 40°	\$5.500.-
PISCO A. DEL CARMEN 35°	\$4.900.-

RON

RON HAVANA AÑEJO 7 AÑOS	\$8.200.-
RON HAVANA AÑEJO ESPECIAL	\$4.900.-
RON HAVANA AÑEJO RESERVA	\$5.800.-

WHISKY

WHISKEY JACK DANIELS	\$9.900.-
WHISKEY BALLANTINE'S	\$6.500.-
WHISKEY GLENFIDDICH 12 AÑOS	\$11.500.-
WHISKEY JW ETIQUETA NEGRA 12 AÑOS	\$9.900.-
WHISKEY JW ETIQUETA ROJA	\$6.500.-

VODKA

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

GIN

GIN BEEFEATER	\$6.200.-
GIN HENDRICKS	\$10.500.-
GIN TANQUERAY	\$7.500.-



CARTA

LA TASCA DE SANCHO

BEBIDAS

LIMONADA \$4.800.-
500CC



LIMONADA
MENTA
\$3.700.-



JUGOS NATURALES \$3.200.-
MINERAL C/ GAS IND \$2.400.-
MINERAL S/ GAS IND \$2.400.-



BEBIDAS
\$2.600.-



LIMONADA
JENGIBRE
\$3.700.-



RED BULL
\$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.-





CARTA

LA TASCA DE SANCHO

VINOS



ALONSO DE ERCILLA 795, RECREO- VIÑA DEL MAR



estadioespañol



estadioespanolrecreo



estadioespanolrecreo



www.estadioespanol.cl

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 sauco, 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.

CARMENERE

Es de un color rojo-púrpura profundo y de intenso aroma a fruta roja madura, posee un sabor que recuerda a cerezas, madera, y 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.



CARTA

LA TASCA DE SANCHO

ESPUMANTE VIÑA MAR BRUT

\$14.500.-



Color: amarillo pálido con tintes dorados.

Aroma: Se caracteriza por su aroma a manzana verde y chirimoya, complementadas por notas de levadura y bizcocho.

Paladar: Es refrescante y afrutado, en boca ligero, largo y vibrante con una excelente acidez natural.

Maridaje: Ceviches, salmón y camarón.

LEYDA SAUVIGNON BLANC RESERVA

\$13.000.-



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.

VIÑAMAR ESPUMANTES MOSCATO

\$14.500.-



Color: Este espumante presenta un color amarillo pálido con burbujas pequeñas y persistentes que forman una delicada corona.

Aroma: notas florales y frutales como lima y damasco, de entrada fresca y delicada.

Paladar: Deja la boca perfumada con persistencia media.

Maridaje: Ensalada de pollo al curry, mix de verdes, queso gruyere, dátiles y Cheesecake de frutos rojos.

CASAS DEL BOSQUE RESERVA SAUVIGNON BLANC

\$15.000.-



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.

CARTA

LA TASCA DE SANCHO

ERRAZURIZ RESERVA ESTATE SAUVIGNON BLANC \$11.000.-



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.

ERRAZURIZ CHARDONNAY RESERVA ESTATE \$11.000.-



Aroma: se destaca por su carácter afrutado y aromático.
Paladar: Su equilibrada acidez le otorga afinidad con muchos tipos de maridajes.
Su sabor es refrescante a pomelo y melocotón asociado a tonos florales y vainilla. Sus acidez y mineralidad en boca invitan a beber más.
Maridaje :Perfecto para servir como aperitivo o junto a carnes blancas o pescados.

LEYDA CHARDONNAY RESERVA \$13.000.-



Color: Amarillo pálido con tintes dorados.
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.
Maridaje: Mariscos ligeramente aderezados, atún chamuscado y risotto cremoso.

SANTA EMA SELECT TERROIR RESERVA SAUVIGNON BLANC 375 CC \$8.000.-



Color: Amarillo cristalino con tonos verdosos.
Aroma: Gran aroma a frutas cítricas, acompañadas de notas a peras y manzanas.
Paladar: Vino joven y fresco, con una acidez balanceada y agradable.
Maridaje: Pescados suaves, mariscos, ceviches y centolla.

CARTA

LA TASCA DE SANCHO

CASAS DEL BOSQUE RESERVA CHARDONNAY

\$15.000.-

Color: Pajizo claro.

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.

Origen: Este Chardonnay es uno de los últimos en ser cosechado en el Valle de Casablanca.

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

\$8.000.-

Color: Amarillo brillante intenso.

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 cortan 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 sabores. 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 además con un queso ahumado.

COPA DE VINO BLANCO

Amarillo brillante con algunos toques dorados es fresco y distintivo. Las notas cítricas se combinan a la perfección con duraznos blancos y toques minerales. Es un vino joven, fresco, con exquisitos sabores frutales y de una inigualable acidez muy balanceada.

CASTILLO DE MOLINA LATE HARVEST 500CC

\$8.500.-

Color: dorado intenso.

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.



COPA DE VINO BLANCO TARAPACÁ RESERVA SAUVIGNON BLANC

\$2.500.-

Color: Amarillo pálido con reflejos verdosos. **aroma:** frescos con notas cítricas como piel de naranja, flor de azahar y algunos dejes tropicales como maracuyá.

Paladar: es delicado, equilibrado y de muy buena textura, con una acidez agradable y un final persistente. Servir a: 7-10°C

Meridaje: excelente con salmón ahumado, carnes blancas como el conejo, quesos como el gruyere, Edam o brie.



CARTA

LA TASCA DE SANCHO

ESTATE RESERVA CABERNET SAUVIGNON

\$11.000.-



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.

CASAS PATRONALES RESERVA CABERNET SAUVIGNON

\$13.000.-



Sus intensos colores, frescas frutas, alta concentración y madurez tánica entregan un buen balance al paladar.

Color: Rojo con notas violáceas

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.

CASTILLO DE MOLINA, GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON

\$14.500.-



Color: Rojo rubí profundo con tintes violáceos.

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.

Origen: Chile Valle del Rapel Viña San Pedro.

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

TARAPACÁ GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON

\$17.000.-



Color: Rojo rubi con reflejos violáceos.

Aroma: Intenso aromáticamente y de carácter frutal, destacan notas a fruta roja como guinda, frambuesa, y negras como mora y cassis, que se combinan armónicamente con dejes especiados de pimienta negra y hojas de laurel.

Paladar: Estructurado, de cuerpo medio con buena longitud, posee taninos redondos y maduros, con un final agradable y persistente. Potencial de Guarda.

Maridaje: Carnes rojas y risotto al champiñón.

CARTA

LA TASCA DE SANCHO

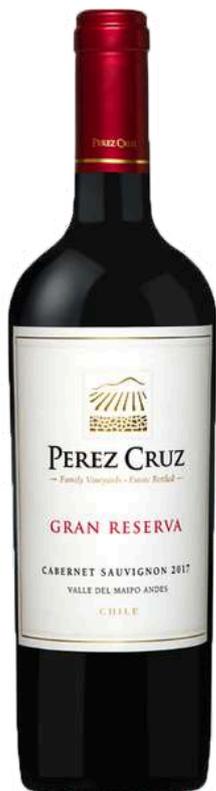
PÉREZ CRUZ GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON

\$18.900.-

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.



VIÑA ERRÁZURIZ RESERVA ESTATE, CARMENERE

\$11.000.-

Vinos reserva que reflejan el carácter de la variedad con 6 meses de guarda en barricas de roble francés.

Especiado, con notas a frutos negros, higos y grafito. Taninos de grano fino.

Origen: País de Origen Chile

Tipo de Vino Reserva

Maridaje: Carnes Magras, pato, pavo y legumbres.



SANTA EMA SELECT TERROIR RESERVA CAB. SAUVIGNON 375 CC

\$8.000.-

Color: Rojo rubí intenso.

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.



CASAS PATRONALES RESERVA CARMÉNÈRE

\$13.000.-

Color: Rojo púrpura profundo.

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.



CARTA

LA TASCA DE SANCHO

CASTILLO DE MOLINA, CARMENERE GRAN RESERVA

\$14.500.-

Origen: Chile.

Valle del Maule y Valle del Rapel.

Color: Rojo rubí, límpido y brillante.

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.



GRAN RESERVA DE TARAPACÁ CARMÉNÈRE

\$17.000.-

Color: Rojo rubí profundo.

Aroma: Expresivo e intenso, refleja el gran carácter del Carmenère 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 dejos florales, como las violetas, así también 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.



CASAS PATRONALES, GRAN RESERVA CARMENERE

\$18.900.-

Origen: Cauquenes, Valle del Maule..

Comentarios del enólogo. Intenso Color: rojo púrpura. Nariz.

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

Composición varietal: 100% Carmenere.

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.



CARTA

LA TASCA DE SANCHO

SANTA EMA SELECT TERROIR RESERVA CARMENERE 375 CC

\$8.000.-

Color: Rojo oscuro con matices violetas.

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 Carmenera.

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, MAX RESERVA MERLOT

\$15.500.-

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

\$15.500.-

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.



CARTA

LA TASCA DE SANCHO



CASAS PATRONALES RESERVA SYRAH

\$13.000.-

Color: Rubí brillante.

Aroma: Notas especiadas complementadas con aromas a frutas rojas frescas, notas sutiles tostadas que recuerdan el chocolate.

Paladar: Jugoso, estructurado, de suaves taninos, notas a cerezas, frutillas y vainilla otorgadas por su crianza. Final persistente y fresco.

Origen: El Valle del Maule. Las frías brisas nocturnas de la Cordillera de Los Andes abrazan nuestros viñedos, aportando altas oscilaciones térmicas.

Maridaje: Carnes rojas, pato, quesos maduros y tartaletas de frutas rojas.

VIÑA SAN PEDRO, CASTILLO DE MOLINA CARMENERE

VINOS POR COPA

\$2.900.-



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

Paladar: Cuerpo medio con taninos suaves y redondos que dan paso a un final persistente y equilibrado.

Maridaje: Ideal para acompañar comidas chilenas tales como: Pastel de choclo, pastelería y empanadas.