Restaurante

LA TASCA DE SANCHO

Carta

ALONSO DE ERCILLA 795, RECREO

Versión 1

Platos tradicionales de la casa

PAELLA TRADICIONAL $25.900.-
Compuesta de mariscos y carnes, más todo el sabor español que la caracteriza.
(Para 2 personas, tiempo de preparación 45 min aproximadamente)

CALLOS A LA MADRILEÑA $13.900.-
Callos de vacuno cocido en caldo atomatado con carnes varias, pulpa de cerdo, chorizo y verduras asadas con acompañamiento de arroz.

RIÑONES AL JEREZ $13.900.-
Plato español denominado jerez por ser este vino ajerezado en la última etapa antes de ser servido, plato popular en los cafés madrileños con acompañamiento de arroz.

POTAJE DE GARBANZOS $13.900.-
Plato para cucharear, nutritivo con el sabor de siempre.

Platos para Picoteo

TAPAS PARA DELEITAR (6 Unidades) $10.900.-
Pan tostado tipo bruschetta: 6 unidades (2 de cada uno): 1) Mechada deshilachada palta y mermelada de damasco. 2) Jamón serrano, tomate cherry confitado y salsa de frutos del bosque. 3) Queso mozzarella, champiñón salteado, queso azul y toque de salsa tártara.

EMPANADAS DE QUESO (6 unidades) $5.500.-
EMPANADAS DE PINO (6 unidades) $5.500.-

TORTILLA ESPAÑOLA $7.900.-
Patatas, cebolla y huevo.

TORTILLA RIOJANA $8.900.-
Patatas, cebolla, pimiento. chorizo riojano y huevo.

CAMARONES AL PIL PIL $12.900.-
Receta española tradicional de camarones salteados en cuatro ingredientes: aceité de oliva, ajo, ají cacho de cabra y perejil.

TABLA PARRILLERA (Para 2 personas) $18.200.-

Selección de carnes: lomo liso, pechuga de pollo adobada en chimichurri y butifarra, acompañada de papas bravas, salsa coleslaw y tostadas.

TABLA DEL CHEF (Para 2 personas) $18.200.-

Tabla para compartir incluye: jamón serrano, tequeños de mozzarella frito con salsa ali olí, ceviche del día, degustación de tortilla, champiñones al ajillo, papas bravas y salsa para degustar.

CROQUETAS ESPAÑOLAS (6 unidades) $7.500.-

Croquetas rellenas de jamón serrano.

PAPAS BRAVAS $7.500.-

Son una preparación típica de los bares de España que consiste en patatas cortadas grandes, fritos en aceite aderezados con salsa brava, la cual es una salsa medianamente picante.

MACHAS A LA PARMESANA $14.500.-

Viaja a la costa con una receta deliciosa, perfecta para compartir.

CALUGAS DE PESCADO $12.100.-

Caluga de pescado fritas marinas en especies, acompañadas de salsa tártara y acevichada.

Ensaladas

ENSALADA SALMÓN Y CAMARÓN $12.900.-

Mix de hojas con láminas de salmón ahumado, camarones ecuatorianos, palta, queso parmesano, almendras laminadas y dressing de mango.

ENSALADA CESAR POLLO CRISPY $12.900.-

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

Entradas

DÚO DE CEVICHE $12.900.-

Cubos de salmón y reineta todo marinado con el mejor estilo del Chef.

CREMA O SOPA DEL DÍA $4.200.-

Sopa del día acompañada de tostadas.

CALDILLO DE CONGRIO $16.900.-

Receta tradicional chilena.

PAILA MARINA $14.800.-
Un delicioso plato típico de caldo generoso con camarones, mariscos, conchas de choritos y almejas.

CHUPE DE MARISCOS $12.900.-
Un clásico en cualquier temporada del año.

Carnes y Pescado

Incluye un agregado: Papas Salteadas, Arroz Perla, Puré de Papas o Papas Fritas

ESCALOPA KAISER $15.900.-
PECHUGA DE POLLO $12.900.-
SALMÓN $16.500.-
CARNE AL JUGO $14.500.-
Carne en cocción lenta.

Guarniciones

PAPAS SALTEADAS $3.500.-
ARROZ PERLA $3.500.-
VERDURAS SALTEADAS $4.500.-
PURÉ DE PAPAS $3.500.-
PAPAS FRITAS $3.500.-
A LO POBRE $4.500.-

Salsas a Elección

MARGARITA $5.200.-
PESTO $2.900.-
ALCAPARRA $2.900.-

Sugerencia del Chef

ASADO TIRA $18.500.-
Asado tira en cocción lenta, acompañado de tacu tacu de lentejas arroz y salsa criolla.

LOMO SALTADO $14.500.-

Trozos de lomo de vacuno, salteados con cebolla, tomate, especies, papas fritas y arroz.

FILETE DE SALMÓN $17.900.-

Salmón a la plancha con salsa de camarón acompañado de salteado de ñoquis, tomates cherry, cortes de zapallo italiano y cebollín.

LENGUA DE VACUNO $17.900.-

Lengua de vacuno en cocción lenta ¨ sous vide ´´ en salsa nogada acompañada de papas salteadas al ajillo.

COSTILLAS BBQ $15.900.-

costillas baby back ribs en salsa bbq, acompañado de papas bravas, tocino, cebolla caramelizada, perejil y salsa.

FILETE DE REINETA $15.900.-

Reineta a la plancha, acompañada de pastelera de choclo y ensalada de tomate cherry a la chilena.

COSTILLAR AL HORNO A LA CHILENA $15.900.-

Costillar nacional al horno adobado a la chilena, acompañado de puré picante.

LOMO LISO $16.900.-

Lomo liso 300 grs acompañado a lo pobre.

Risottos

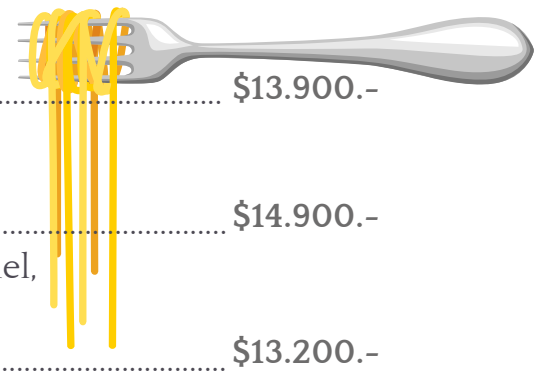
RISOTTO DE CAMARÓN $14.900.-

Cremoso risotto con azafrán y camarón salteados al pilpil.

RISOTTO DE MECHADA $14.900.-

No dejes de probar esta preparación risotto con carne mechada y tomates confitados.

Pastas



ELIGE TU PASTA CON SALSA $13.900.-

Elige tu pasta entre: sorrentino o fetuchini.
Salsa a elección: boloñesa, pesto o alfredo.

CANELONES DE SALMÓN, CAMARÓN Y VERDURAS $14.900.-

Tradicionales canelones rellenos con salsa bechamel, queso gratinado todo con una base de salsa pomodoro.

RIGATI EN SALSA HUANCAÍNA $13.200.-

Rigati salteado de pollo y vegetales en salsa huancaína..

Sándwiches

BARROS JARPA $6.900.-
Jamón y queso fundido presentado en pan molde.

VEGETARIANO $7.500.-
Sándwich de quesillo, pesto, tomate, aros de cebolla y champiñones salteados. Elaborado con pan integral.

AVE ITALIANO (Pan Molde o Frica) $8.900.-
Pechuga de pollo, tomate, palta y mayonesa.

BARROS LUCO (Pan Molde o Frica) $9.400.-
Carne y queso fundido.

CHACARERO $9.400.-
Carne, tomate, ají verde, poroto verde y mayonesa.

MIURA $9.400.-
Chorizo riojano y queso fundido todo en pan ciabatta.

ITALIANO (Pan Molde o Frica) $9.900.-
Carne, tomate, palta y mayonesa.

MECHADA $10.900.-
Mechada con mayonesa de ajo, champiñones salteados, queso azul y láminas de tocino. (Elaborado con pan ciabatta)

HAMBURGUESA ESTADIO $11.500.-
Queso cheddar, cebolla caramelizada, pepinillo, tomate, chorizo riojano, lechuga y bbq.

ESTADIO PARA COMPARTIR $11.500.-
Tres capas de pan molde tostado, churrasco, jamón, queso, tomate, lechuga, huevo frito, tocino y mayonesa.

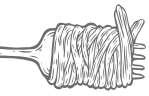
PAPAS FRITAS $3.500.-
Porción de papas, 300 grs

Pepitos

A LA ITALIANA $9.500.-
A LA ESPAÑOLA $10.500.-
CHACARERO $9.500.-
LUCO QUESO FUNDIDO $9.500.-

Menú Niño

(Edad Máxima 12 años)



ESPAGUETI CON SALSA A ELECCIÓN $6.200.-

Espagueti con una de las dos salsas a elección. (Salsa boloñesa o Alfredo)

NUGGETS DE POLLO CON PAPAS FRITAS $5.900.-

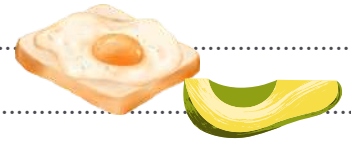
PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA $6.900.-
O CHURRASCO CON ARROZ
PURÉ O PAPAS FRITAS

CHOCOLITO $1.900.-

Cafeteria

CHURROS CON SALSA $4.900.-

Churros acompañados de salsa de chocolate y empolvados con azúcar flor.



TOSTADA CON HUEVO Y JAMÓN $4.900.-

TOSTADAS CON MERMELADA $2.900.-

TOSTADA CON PALTA $3.900.-

TÉ - CAFÉ- INFUSIÓN $1.500.-

TÉ CON LECHE $1.600.-

CAFÉ - EXPRESO SIMPLE $2.000.-

CAFÉ - EXPRESO DOBLE $2.500.-

CAFÉ CORTADO SIMPLE $2.200.-

CAFÉ CORTADO DOBLE $2.800.-

Postres

CREPS DE MANZANA CARAMELIZADA $4.500.-

PANQUEQUE CELESTINO $4.500.-

TIRAMISÚ $4.500.-
Tradicional postre italiano con capas de suave con queso crema y café.

ARROZ CON LECHE $4.500.-
Postre a base de arroz, leche entera y leche condensada.

SUSPIRO LIMEÑO $4.500.-
Tradicional postre peruano hecho de manjar blanco y merengue italiano.

ENSALADA DE FRUTA DE LA ESTACIÓN $4.500.-

COPA DE HELADO $4.500.-

PORCIÓN DE TORTA DEL DÍA $4.500.-

PORCIÓN DE PASTELERÍA DEL DÍA $4.500.-

CREMA CATALANA $4.500.-

FLAN CASERO $4.500.-
Flan casero con salsa de caramelo.

DEGUSTACIÓN DE POSTRES PARA COMPARTIR $7.000.-
Panacota con salsa de sangría, torta tres leches y semi esfera de tiramisú.

CARTA BAR

APERITIVOS

AMARETTO DISARONNO SOUR	$7.400.-
AMARETTO SOUR	$4.200.-
APEROL SPRITZ	$6.900.-
CAMPARI	$5.400.-
CHARDONNAY SOUR	$4.200.-
COPA DE ESPUMANTE	$4.200.-

JARRA DE SANGRÍA
$12.800.-

JEREZ TÍO PEPE	$6.500.-
JEREZ ZALAMERO SOUR	$4.200.-
KIR ROYAL	$4.200.-
MANGO SOUR	$4.200.-
MARTINI SECO	$5.000.-

APERITIVOS

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	$6.900.-
VAINA	$4.200.-
WHISKY SOUR	$4.200.-

ST GERMAIN SPRITZ
$8.500.-

SANGRÍA (COPA)
$4.600.-

BAJATIVOS

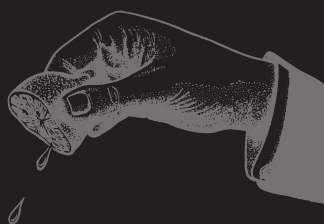
AMARETTO DISARONNO	$7.400.-
ARAUCANO	$3.500.-
BRANDY TORRE 10	$6.500.-
CHAMBORD	$5.600.-
COINTREAU	$8.800.-
CREMA DE BAILEYS	$4.900.-
FRANGELICO	$6.200.-
JAGERMEIASTER	$5.200.-
LICOR 43	$5.700.-
LICOR DE AMARULA	$4.700.-
RAMAZZOTTI SAMBUCA	$5.300.-

CERVEZAS

CERVEZA AUSTRAL CALAFATE 330 CC	$4.200.-
CERVEZA AUSTRAL LAGER	$4.200.-
CERVEZA HEINEKEN	$3.500.-
CERVEZA KUNSTMANN BOCK	$4.200.-
CERVEZA KUNSTMANN S/ALCH	$4.200.-
CERVEZA KUNSTMANN TOROBAYO	$4.200.-
SHOP DE CERVEZA	$4.000.-
CERVEZA ESTRELLA DE GALICIA	$3.500.-

COCKTAILS

AMARULLA 43
AMARULA / LICOR 43
$6.700.-



CAIPIRIÑA
CACHAZA LIMÓN DE PICA AZÚCAR FLOR
$4.800.-

CAIPIRIÑA MARACUYÁ
$4.800.-
CACHAZA / LIMÓN DE PICA / PULPA DE MARACUYÁ / AZÚCAR FLOR

CLAVO OXIDADO
$6.700.-
WHISKY ETIQUETA ROJA / DRAMBUI / CLAVO DE OLOR

CAIPIROSKA
$4.800.-
VODKA STOLI / LIMÓN DE PICA / AZÚCAR FLOR

CYNAR JULEP
CYNAR / GIN / LIMÓN / MENTA / JUGO DE NARANJA / AGUA MINERAL
$5.500.-

CANDILEJA
BAILEYS / LICOR DE CAFÉ / WHISKY ETIQUETA ROJA
$5.800.-

COCKTAILS

DAIQUIRI $4.800.-

RON HAVANA ESPECIAL / LIMÓM /GOMA

JAGERSMASH

JAGERMIASTER / PULPA DE MARACUYÁ / LIMÓN / GOMA

$4.600.-

MOJITO $5.500.-

RON BLANCO / MENTA / LIMÓN / AGUA CON GAS

MOJITO GIN $6.200.-

GIN BEEFEATER / MENTA / LIMÓN / AGUA CON GAS

MOJITOS SABORES $5.500.-

RON BLANCO / MENTA / LIMÓN / AGUA CON GAS / PULPA DE FRUTA

MOJITO SIN ALCOHOL $3.700.-

NARANJIÑA

LIMÓN DE PICA / NARANJA FRESCA / AZÚCAR FLOR / JUGO DE NARANJA

$4.400.-

NEGRONI $5.500.-

GIN BEEFEATER / CAMPARI / VERMOUTH ROSSO

OLD FASHION $5.100.-

WHISKY ETIQUETA ROJA / AMARGO DE AGOSTURA / AZÚCAR

ORGASMO

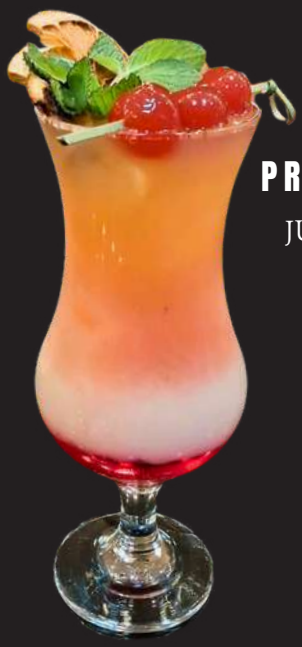
VODKA STOLI / LICOR DE CAFÉ / BAILEYS / LECHE EVAPORADA

$4.400.-

COCKTAILS

PALOMA
TEQUILA / APEROL / GOMA/
TRIPLE SEC / LIMÓN
$6.700.-

PIÑA COLADA $5.500.-
RON BLANCO / JUGO DE PIÑA
/ CREMA DE COCO



PRIMAVERA CON LICOR
JUGO DE PIÑA /FRUTILLA /
CHIRIMOYA / PISCO
DORADO / GRANADINA
$4.500.-

RUSO BLANCO $4.500.-
VODKA STOLI / LICOR DE CAFÉ
/ LECHE EVAPORADA

RUSO NEGRO $4.400.-

PANTERA ROSA
GRANADILLA / LECHE EVAPORADA /
VODKA/ JUGO DE PIÑA
$4.900.-

SOMBRERO AMARILLO
WHISKY ETIQUETA ROJA / JUGO
DE PIÑA / LIMÓN / GOMA
$4.600.-

COCKTAILS

SOUTH BEACH
JUGO DE NARANJA / AMARETTO NACIONAL / CAMPARI

$4.400.-

TEQUILA MARGARITA — $5.600.-
TEQUILA OLMECA / TRIPLE SEC / LIMÓN / GOMA

TEQUILA MARGARITA BLUE — $5.900.-
TEQUILA OLMECA / TRIPLE SEC / LIMÓN / GOMA / CURACAO

TEQUILA MARGARITA SABORES — $5.900.-
TEQUILA OLMECA / TRIPLE SEC / LIMÓN / GOMA / PULPA DE FRUTA

TOM COLLINS — $5.700.-
GIN BEEFEATER / LIMÓN / GOMA / AGUA CON GAS

TROPICAL GIN
GIN BEEFEATER / REDBULL AMARILLA / PULPA DE MARACUYÁ

$7.700.-

SUSPIRO INVERNAL
LECHE EVAPORADA / LICOR DE CAFÉ / AMARETTO

$4.500.-

PISCO

PISCO MISTRAL 46° NOBEL DO 1931	$6.700.-
PISCO MISTRAL 40°	$5.500.-
PISCO MISTRAL 35°	$4.900.-
PISCO ESPIRITU DE LOS ANDES 40°	$5.900.-
PISCO A. DEL CARMEN 40°	$5.500.-
PISCO A. DEL CARMEN 35°	$4.900.-

RON

RON HAVANA AÑEJO 7 AÑOS	$7.200.-
RON HAVANA AÑEJO ESPECIAL	$4.900.-
RON HAVANA AÑEJO RESERVA	$5.500.-

WHISKY

WHISKEY JACK DANIELS	$8.500.-
WHISKY BALLANTINE'S	$6.500.-
WHISKY GLENFIDDICH 12 AÑOS	$9.800.-
WHISKY JW ETIQUETA NEGRA 12 AÑOS	$8.800.-
WHISKY JW ETIQUETA ROJA	$6.500.-

VODKA

VODKA ABSOLUTE BLUE	$5.200.-
VODKA ABSOLUTE SABORES	$5.500.-
VODKA GREY GOOSE	$9.200.-
VODKA STOLI	$5.100.-

GIN

GIN BEEFEATER	$5.500.-
GIN HENDRICKS	$9.000.-
GIN TANQUERAY	$6.500.-

BEBIDAS

BEBIDAS
$2.300.-

LIMONADA 500CC
$4.800.-

JUGOS NATURALES $3.200.-
MINERAL C/ GAS IND $2.300.-
MINERAL S/ GAS IND $2.300.-

LIMONADA MENTA
$3.700.-

LIMONADA JENGIBRE
$3.700.-

RED BULL
$3.300.-

TÉ - CAFÉ- INFUSIÓN	$1.500.-
TÉ CON LECHE	$1.600.-
CAFÉ - EXPRESO SIMPLE	$2.000.-
CAFÉ - EXPRESO DOBLE	$2.500.-
CAFÉ CORTADO SIMPLE	$2.200.-
CAFÉ CORTADO DOBLE	$2.800.-

DESDE LA BODEGA

Explora nuestra carta de vinos al detalle

¡No se trata solo de disfrutar de una buena copa!

Alonso de Ercilla 795, Recreo-Viña del Mar

www.estadioespañol.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.

ESPUMANTE VIÑA MAR, BRUT

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.

$13.000.-

LEYDA SAUVIGNON BLANC RESERVA

Aroma: Mineral y expresivo, de gran intensidad aromática. Destacan notas de fruta blanca perfumada, dando paso a cítricos maduros, como el pomelo y la mandarina, además de un sutil carácter herbáceo.
Color: Amarillo pálido con destellos verdes.
Paladar: Fresco al paladar, ofrece una acidez alta y un final jugoso y cítrico.
Origen: Valle de Leyda.
Maridaje: se recomienda acompañar con mariscos, pescados, alcachofas, queso de cabra y tomates secos.

$13.000.-

VIÑAMAR ESPUMANTES MOSCATO

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.

$14.000.-

CASAS DEL BOSQUE RESERVA SAUVIGNON BLANC

Uno de los Sauvignon Blanc más premiados de Chile. Con sus notas marcadas de humo y sal de mar muestra claramente las características más sorprendentes de nuestro viñedo.
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.

$15.000.-

ERRAZURIZ RESERVA ESTATE SAUVIGNON BLANC

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.
Paladar: Sabores a cáscara de mandarina, frutas tropicales y notas herbáceas. Refrescante acidez, gran persistencia.
Origen: Valle de Aconcagua.
Maridaje: Sushi y mariscos frescos.

$11.000.-

ERRAZURIZ CHARDONNAY RESERVA ESTATE

Valle del Aconcagua, en la zona de Casablanca. Esta cepa es una de las más famosas en el mundo.
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.

$11.000.-

LEYDA CHARDONNAY RESERVA

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.

$13.000.-

SANTA EMA SELECT TERROIR RESERVA SAUVIGNON BLANC 375 CC

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.

$8.000.-

CASAS DEL BOSQUE RESERVA CHARDONNAY

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 definiendo su carácter refrescante y cítrico.
Maridaje: Recomendamos acompañar con pescados y mariscos como salmón, corvina salteada en mantequilla de hierbas o mariscos al horno con queso.

$15.000.-

SANTA EMA SELECT TERROIR RESERVA CHARDONNAY 375 CC

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.

$8.000.-

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. Pruébelo 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

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.

$8.500.-

COPA DE VINO BLANCO

TARAPACÁ RESERVA , SAUVIGNON BLANC

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

$2.500.-

ESTATE RESERVA CABERNET SAUVIGNON

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.

$11.000.-

CASAS PATRONALES RESERVA CABERNET SAUVIGNON

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.

$13.000.-

CASTILLO DE MOLINA, GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON

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.

$14.500.-

TARAPACÁ GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON

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 dejos 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 champiñon.

$17.000.-

PÉREZ CRUZ GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON

Refleja muy bien la tipicidad del Maipo Alto, con notas a frutas rojas maduras, pimienta negra, vainilla, frutos secos y una clásica nota de aromas de finas hierbas como estragón y laurel. En boca es graso, concentrado y con taninos redondo.
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.

$18.900.-

SANTA EMA SELECT TERROIR RESERVA CAB. SAUVIGNON 375 CC

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.

$8.000.-

VIÑA ERRÁZURIZ RESERVA ESTATE, CARMENERE

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.

$11.000.-

CASAS PATRONALES RESERVA CARMÉNÈRE

Nuestros vinos de la linea Reserva provienen de suelos ricos en arcilla que definen el carácter mineral de estos vinos. La oscilación térmica.
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.

$13.000.-

CASTILLO DE MOLINA, CARMENERE GRAN RESERVA

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.

$14.500.-

GRAN RESERVA DE TARAPACÁ CARMÉNÈRE

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.

$17.000.-

CASAS PATRONALES, GRAN RESERVA CARMENERE

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.

$18.900.-

SANTA EMA SELECT TERROIR RESERVA CARMÉNÈRE 375 CC

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 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.

$8.000.-

ERRÁZURIZ, MAX RESERVA MERLOT

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.

$15.500.-

MAX ERRAZURIZ, MALBEC

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.

$15.500.-

CASAS PATRONALES RESERVA SYRAH

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.

$13.000.-

VINOS POR COPA

VIÑA SAN PEDRO, CASTILLO DE MOLINA CABERNET SAUVIGNON

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, pastelera y empanadas.

$2.500.-