

ENSALADAS DEL HUERTO

\$14.800

MIX HUERTO DE CALETA

Base mix de hojas verdes con pulpos, crocantes de pescados, machas al vapor, palta, tres quinoas, tomate confitado y aceituna.

MIX DEL HUERTO CON POLLO AL CHIMICHURRY

Base mix de hojas verdes con pollo marinado en aderezo de vinagre de manzana con especias, apio, habas, rábano, espárragos y selección de encurtidos.

MIX DEL HUERTO CON SALPICÓN DE MALAYA

Base mix de hojas verdes con papa nativa, tomate, huevos de codorniz, zanahoria, cebolla en escabeche, cilantro y malaya marinada en cocción lenta.

MIX DEL HUERTO CON LENGUA ARRIERA

Base mix de hojas verdes con lengua de vacuno en vinagretas de papa y zanahoria, huevo, cebolla morada, ajo confitado, tomate cherry, queso de oveja, orégano y alcachofa.

ENTRADAS

CRUDO ARRIERO CON EMULSIÓN DE AJO NEGRO

\$12.800

Corte de filete aderezado al momento con limón y especias junto con una emulsión de vegetales y ajo negro.

LENGUA DE CORDERO ESCABECHADA Y SU SALSA NOGADA

\$12.800

Preparadas en tradicional receta a base de vinagre de vino añejo, vegetales y salsa cremosa a base de nueces.

PIMENTÓN DE PIQUILLO CON JAIBA LIMÓN DE PICHILEMU

\$14.800

Pimentón asado a la llama relleno con jaiba aderezada con mayonesa al cilantro sobre salsa de palta, piña encurtida a la naranja y sus tenazas al limón.

CEBICHE DE LA PESCA DEL DÍA

\$14.800

Filete de pescado cortado y marinado en aderezo cítrico junto con cebolla morada, hierba buena, palta, tomate asado y cilantro

DE MAR Y SECANO

\$16.800

Pesca del día marinada con langostinos, almejas baby, pinza de jaiba, pulpito, ostión en su concha, papa nativa, champiñón, habas, cebolla morada con su cremoso y tibio aderezo cítrico.

LOCOS DE NUESTRAS COSTAS

\$22.800

Dos unidades con su clásica salsa verde y mayonesa.

DE NUESTRAS CACEROLAS

PLATEADA DE VACUNO

\$16.800

Corte de vacuno preparada en nuestra clásica receta campesina.

OSOBUCO DEL PASTOR

\$22.800

Preparado a baja temperatura con vegetales y vino blanco añejado.

CANILLA DE CORDERO AL VINO DE CHACRA Y MONTAÑA

\$22.800

Cocinada en tradicional receta con vino campesino y selección de hierbas de nuestras huertas para ser servido en pan de campo con su cremoso jugo y vegetales al oliva.

ASADO DE TIRA A LA CERVEZA NEGRA

\$22.800

Corte de vacuno estofado en cocción lenta por 24 horas con cerveza artesanal.

DE NUESTROS HORNOS

\$16.800

COSTILLAR DE CERDO AL MAQUI

Preparado al horno y luego bañado en salsa de su jugo con maqui del monte.

PERNIL CON PAPAS NATIVAS A LA RUSTICANA

Pernil de mano, con tres aderezos, chimichurri clásico, palta al rescoldo y chancaca a las especias.

PASTEL DE CHOCLO

Pastelera de choclos, guiso de carne de res, picada, cebolla, muslo de pollo, huevo duro, aceitunas y pasas.

COLLERA HUASA

Longaniza y prieta artesanal con cebolla y papas en sus jugos junto a su arrollado huaso de campo.

NUESTROS CORTES

**FILETE 300 g.
\$22.800**

**LOMO VETADO 400 g.
\$24.800**

**MOLLEJAS CON CHIMICHURRI DE
HARINA TOSTADA
\$14.800**

**PECHUGA DE POLLO
\$12.800**

PESCADOS Y MARISCOS DE COLCHAGUA

\$16.800

ALCACHOFA GRATINADA CON OSTIONES A LA CREMA DE AJILLO

Corazones de alcachofas salteadas al oliva con ajo y mantequilla con ostiones a la crema de queso de cabra.

PEJERREYES CROCANTES CON CHARQUICÁN DE COCHAYUYO Y PEBRE DE ULTE

Pejerreyes de marchihue fritos junto con su charquicán y pebre con suave picor.

TRUCHA ARCOIRIS GRATINADA EN CREMA DE SU CONSOMÉ Y PAPAS CON LUCHE

Marinada con limón especiado y horneada en cremosa reducción de su consomé y sus semillas de calabaza tostadas.

NUESTRAS PASTAS

\$14.800

SORRENTINO DE PERNIL

Pasta al huevo con salsa de choclo y albahaca.

RAVIOL DE CHUPE DE JAIBA DE PICHILEMU

Pasta de espinaca con salsa de quesos, nueces y tomillo al limón.

PANZOTTI DE CORDERO

Pasta de tomate con salsa de apio, puerro y piel de naranja.

PASTA DEL DÍA CON SU ELECCIÓN DE SALSA

- Almejas baby en mantequilla al cedrón con ajo, aceitunas, pimentón a la llama, vino añejo y queso de oveja.
- Tomates deshidratados al oliva, mejilla de cerdo curada, setas, romero, queso crema y avellana tostada.
- Osobuco al vino añejo, albahaca y ají cacho de cabra seco *picante*.

PIZZAS

\$18.800

QUESOS DE NUESTRAS CHACRAS

Salsa de tomate al cedrón, queso de cabra, queso mantecoso, queso fresco, palta, vinagre balsámico y aceitunas.

BUCALEMU

Salsa marina, queso mantecoso, carne de jaiba, apio, tomate cherry y cilantro.

CAMPECHANA

Salsa de tomate al orégano, queso mantecoso, migas de longaniza, cebolla asada, tomate asado y cilantro.

SÁNDWICHES

\$12.800

CHURRASCO DE LAS CHACRAS

Pan amasado, churrasco, palta, tomate, queso cabra fundido, albahaca, mayonesa al ajo y papas fritas.

MECHADA PALAPA

Pan amasado, mechada en su salsa, queso mantecoso, aros de cebolla y papas fritas.

FRICANDELA COLCHAGUINA

Pan amasado, fricandela de vacuno con longaniza artesanal, tocino, lechuga, queso mantecoso y cebolla.

LOMITO DE CERDO CON SU CONSOMÉ

Pan amasado, lomo de cerdo en su caldo, tomate, palta, mayonesa y papas fritas.

RECOMENDADO PARA NIÑOS

MILANESA DE FILETE

\$12.800

Escalopa de filete con salsa de tomates asados, gratinada con queso mozzarella y su elección de guarnición.

POP CORN DE POLLO

\$9.800

Trocitos de pollo empanizados y fritos junto con papas fritas y mix de hojas verdes.

GUARNICIONES FRÍAS

ENSALADA A LA CHILENA

\$3.800

Tradicional ensalada compuesta de tomates, cebolla cruda, cilantro y ají verde.

ENSALADA DE MOTE

\$4.800

Mote, tomate, palta, pepino, cebolla morada y hierba buena.

MIX VERDE CON PALTA

\$5.800

Selección de hojas verdes de nuestros huertos.

ENSALADA TOMATE, PALTA, PALMITOS

\$6.800

GUARNICIONES CALIENTES

\$4.800

ARROZ MELOSO CON SETAS

Guisado en base de cebolla, ajo, vino blanco, crema y variedad de setas frescas.

ESPINACAS A LA CREMA

Con crema, queso de cabra y nueces trituradas.

HABAS CON BONDIOLA

Salteadas a la mantequilla, ajo, orégano, cilantro, limón y bondiola.

MOTE GUISADO

En caldo de ave al vino, charqui, y vegetales a la crema de hierbas.

PAPAS FRITAS

Tradicional, trufadas al cilantro o a la diablá.

PASTELERA DE CHOCLO

Puré de maíz cocido con consistencia cremosa y albahaca.

PURÉ DE PAPAS

Natural, al merquén o al rescoldo con longaniza.

PURÉ DE ZAPALLO

Puré de calabaza con sus semillas tostadas al ajo.

VEGETALES SALTEADOS

Selección de hortalizas de la temporada salteadas con mantequilla, limón y cedrón

POSTRES

\$6.800

◊ JARDÍN DE FRUTOS CON
ZAPALLO CONFITADO EN CHACOLÍ

◊ LECHE NEVADA DEL CONVENTO VIEJO

◊ PAPAYA DE CÁHUIL RELLENA
CON PERA AL NAVEGADO

◊ DE MIEL NUECES Y CASTAÑAS

◊ LECHE ASADA

◊ BORRACHITO DE CANELA CON
SOPA DULCE DE MURTILLAS

◊ HIGOS CON NUECES EN ALMÍBAR

Cócteles

Copa Espumante Undurraga Brut	\$4.900
Pisco Sour <i>Pisco Republicano, limón, goma y albumina</i>	\$5.200
Catedral <i>Chile o peruano</i>	\$7.900
Penecilin <i>Whisky, Limón, jengibre, miel On the rock's</i>	\$7.500
Martini Dry <i>Gin dry, vermouth dry y sevillana</i>	\$7.900
Negroni Clásico <i>Campari, gin, vermouth</i>	\$7.500
Ramazzotti Spritz <i>Ramazzotti, espumante y soda</i>	\$7.500
Aperol Spritz <i>Aperol, Sparkling wine & soda</i>	\$7.500
El Padrino / God Father <i>Whisky escoces, y Amareto On the rock's</i>	\$7.500
Tinto de Verano <i>Sangría con frutas al estilo de Colchagua</i>	\$7.500

Cócteles de autor

Blanc Tonic <i>Chamán Sauvignon Blanc, tónica, pepino, menta y goma</i>	\$5.900
Innovación Spritz <i>Gin, Drambuie, Espumante, jengibre y soda</i>	\$7.500
Negroni Del Chamán <i>Syrup Chamán, Carmenere, campari, gin</i>	\$7.500
Very Berri <i>Arandanos, frutillas, absolut raspberri, sprite zero</i>	\$7.500
Brisa Marina <i>Limonada Gin Bombay Sapphire y curazao azul</i>	\$7.500
Bomber Yankee <i>Ron añejo, maracuya, triple seco</i>	\$7.900
Espresso Martini <i>Vodka, Licor de café, Syrup, Café espresso</i>	\$7.900
Ron Fashion <i>Ron añejo, angostura, naranja, canela quemada</i>	\$7.500

Bar Chamán

Vanila Espresso Martini <i>Helado Vainilla, Espresso, Absolut vainilla</i>	\$7.900
Puelche Bailarin <i>Baileys helado vainilla Ron Bacardi añejo</i>	\$7.900
Vairetto <i>Amaretto, helado vainilla y durazno syrup</i>	\$7.900
Bituperio <i>Gin, jugo de maracuya y menta</i>	\$7.900
Rose Sour <i>Chamán Malbec Rosado, Jugo Limón, goma</i>	\$5.200

Cervezas

Corona, Pale Lager 330 cc	\$4.500
Stella Artois 330 cc	\$4.500
Royal Guard, Lager 330 cc	\$4.500
Kunstmann Toro Bayo 330 cc	\$5.900
Del Puerto Session IPA IBU 45 330 cc	\$6.500
Del Puerto Porter IBU 24 330 cc	\$6.500
Del Puerto Pale Ale IBU 20 330 cc	\$6.500
Austral Torres del Paine, Helles bock 500 cc	\$7.900
Austral, Calafate Ale, 500 cc	\$7.900
Kunstmann Toro Bayo Ale 500 cc	\$7.900
Erdinger Free / sin alcohol 500cc	\$7.900

Bebidas sin alcohol

Gaseosas <i>Coca Cola, Coca Zero, Fanta, Sprite Zero, Ginger Ale, Tónica, Tónica Zero</i>	\$3.200
Agua Mawün, agua de lluvia, Valdivia	\$5.500
Jugos Naturales	\$3.900
Limonada Menta Jengibre	\$3.900
Energética Red Bull	\$4.200
Tónica Fentimans	\$4.000
Shirley Temple <i>Ginger Ale, granadina, limón</i>	\$5.200
San Francisco <i>Jugos de naranja, piña, granadina</i>	\$5.200

Destilados / Whiskies

Whiskey Johnnie Walker Red Label	\$7.500
Whiskey Johnnie Walker Black Label 12 años	\$12.000
Buchanans 12 años	\$12.000
Old Parr 12 años	\$12.000
Chivas Regal Blended 12 años	\$12.000
Ballantine's 6 años	\$7.500
Single Malt Singleton 15 Años	\$25.800
Single Malt Glenfiddich 12 años	\$14.000
Bourbon Bulleit	\$10.000
Bourbon Wild Turkey	\$8.000
Whiskey Jack Danniel's old N7	\$10.000
Americano Jack Danniel's Honey	\$10.000
Americano Jack Danniels Single Barrel	\$18.000

Destilados / GIN, VODKA Y RON

Gin Tanqueray	\$7.500
Gin Tanqueray Sevilla	\$9.000
Gin Tanqueray Ten	\$14.900
Gin Bombay Sapphire	\$7.500
Gin Beefeater	\$7.500
Gin Hendrick's	\$10.000
Vodka Smirnoff	\$7.500
Vodka Stolischnaya	\$7.500
Vodka Absolut Blue	\$8.500
Vodka Absolut Sabor <i>Vanilla - Raspberri</i>	\$9.000
Vodka Grey Goose	\$12.000
Tequila Don Julio Blanco 2,5 onzas	\$12.000
Tequila Don Julio Reposado 2,5 onzas	\$12.000
Ron Pampero Aniversario	\$15.000
Ron Zacapa 40°	\$25.000
Ron Bacardi Coco	\$7.500
Ron Bacardi 8 años	\$8.000
Ron Havana Club Añejo	\$8.000

Destilados / Piscos

Pisco Alto del Carmen 35°	\$7.500
Alto del Carmen Transparente 40°	\$7.500
Alto del Carmen Reservado 40°	\$8.000
Alto del Carmen Envejecido 40°	\$9.000
Pisco Mistral 35°	\$7.500
Mistral Nobel 40°	\$9.000
Republicano Triple Destilado	\$7.500
Pisco Republicano Añejado en Roble 40°	\$7.900
Monte Fraile Reserva Transparente 40°	\$15.900
Monte Fraile Reserva 40°	\$15.900
Pisco Lapostolle 40°	\$9.000
Pisco Kappa 40°	\$12.000
Pisco Waqar 40°	\$12.000
Cognac Remy Martin VSOP	\$30.000

Licores

Bailey's	\$7.500
Jagermeister	\$7.500
Amaretto Di Saronno	\$9.500
Vermouth rosso / soda	\$7.000
Campari Tonic	\$7.500
Licores Nacionales	\$5.000
<i>Araucano, Menta, Amaretto</i>	
Espíritus de Colchagua	\$5.900

Cafetería

Espresso	\$2.900
Capuccino Italiano	\$3.200
<i>Café leche texturizada</i>	
Capuccino Americano	\$4.200
<i>Café y Crema Chantilly</i>	
Irish Coffee	\$6.500
<i>1 onza whisky, café espresso y crema chantilly</i>	
Té o Infusiones	\$3.200



VIÑA
SANTACRUZ
COLCHAGUA - CHILE

VINOS DE NUESTRA VIÑA

TERRAZAS

\$58.000

100% Petit Verdot, Lolol / Colchagua Costa.

TUPU

\$35.000

52% Cabernet Sauvignon/35% Carmenere/
7% Malbec/6% Syrah, Lolol / Colchagua Costa.

PEQUEÑA ESCALA

\$35.000

Garnacha, Lolol / Colchagua Costa.

País, Lolol / Colchagua Costa.

Touriga, Lolol / Colchagua Costa.

PEQUEÑA ESCALA

\$65.000

Fortificado 50% Touriga Nacional, 50% Mourvedre,
Lolol / Colchagua Costa.

ESPUMANTE KULTRUN

\$35.000

100% País, Champenoise Extra Brut
Lolol / Colchagua Costa.

MAKE MAKE

\$30.000

53% Tempranillo/30% Garnacha/17% Mourvedre,
Lolol / Colchagua Costa.

CHAMÁN GRAN RESERVA

\$22.900

100% Cabernet Sauvignon, Lolol / Colchagua Costa.

100% Carmenere, Lolol / Colchagua Costa.

100% Malbec, Lolol / Colchagua Costa.

GRAN CHAMÁN BLEND

\$27.000

33% Cabernet Sauvignon/28% Merlot/20% Malbec/19% Syrah
Lolol / Colchagua Costa.

CHAMÁN RESERVA

\$18.000

100% Sauvignon Blanc, Lolol / Colchagua Costa.

Rosé, Lolol / Colchagua Costa.

75% Carmenere 25% Cabernet Sauvignon, Lolol / Colchagua Costa.

100% Cabernet Sauvignon, Lolol / Colchagua Costa.

VINOS POR COPA

VIÑA SANTA CRUZ

CHAMÁN RESERVA

\$3.900

100% Sauvignon Blanc, Lolol/ Colchagua Costa.

Rosé, Colchagua Costa.

75% Carmenere 25% Cabernet Sauvignon, Lolol Colchagua Costa.

100% Cabernet Sauvignon, Lolol Colchagua Costa.

CHAMÁN GRAN RESERVA

\$4.900

100% Cabernet Sauvignon, Lolol/ Colchagua Costa.

100% Carmenere, Lolol/Colchagua Costa.

100% Malbec, Lolol/ Colchagua Costa.

OTRAS VIÑAS

*copas especiales, preguntar por copa del día
seleccionada por la sommelier:

Vino Gran Reserva **\$6.500**

Vino Premium **\$9.500**

ESPUMANTE POR COPA

Kultrun, Champenoise Extra Brut. 100% País. **\$6.000**

ESPUMANTES

VIÑA SANTA CRUZ

KULTRUN

\$35.000

100% País, Champenoise Extra Brut, Lolol/ Colchagua Costa.

VIÑA ESCONDIDA

MARTUCA

\$30.000

100% Cabernet Sauvignon, Placilla/ Colchagua Entre Cordilleras.

VIÑA MONTES

SPARKLING ANGEL

\$35.000

70% Pinot Noir, 30%, Zapallar / Aconcagua Costa.

VIÑA RAVELO Y RABELO

BELLACO

\$35.000

40% Chardonnay , 60% Pinot Noir, Marchigüe/ Colchagua Entre Cordilleras.

BLANCOS Y ROSADOS

VIÑA SANTA CRUZ

CHAMÁN RESERVA

\$18.000

100% Sauvignon Blanc, Lolol / Colchagua Costa.

CHAMÁN RESERVA

\$18.000

Rosé, Lolol / Colchagua Costa.

VIÑA ALCHEMY WINES

ANGELINA

\$22.000

100% Chardonnay, Valle de Casa Blanca.

VIÑA RAVANAL

D'NICO

\$22.000

100% Chardonnay, Placilla / Colchagua Entre Cordilleras.

VIÑA SIERRAS DE BELLAVISTA

SIERRAS DE BELLAVISTA

\$26.000

100% Riesling, San Fernando / Colchagua Andes.

VIÑA CARMEN VALDES Y FAMILIA

SEMI DULCE**\$22.900**

100% Chardonnay, Santa Cruz / Colchagua Entre Cordilleras.

VIÑA VINOS CALCU

TINY BLOCKS**\$22.000**Rosé 65% Malbec, 35% Petit Verdot, Marchigüe /
Colchagua Entre Cordilleras.**CARMENERE**

VIÑA SANTA CRUZ

CHAMÁN GRAN RESERVA**\$22.900**

100% Carmenere, Lolol/Colchagua Costa.

VIÑA OWM WINES

CONTAO**\$25.900**

100% Carmenere, Santa Cruz / Colchagua Entre Cordilleras.

VIÑA LAPOSTOLLE

GRAND SELECTION**\$22.900**

Carmenere, Apalta / Colchagua Entre Cordilleras.

VIÑA EL CUENTO

EL CUENTO**\$32.000**

100% Carmenere, Marchigüe/ Colchagua Entre Cordilleras.

VIÑA RC VIÑEDOS

BAREN**\$32.000**

100% Carmenere, Apalta/ Colchagua Entre Cordilleras.

VIÑA CARMEN VALDES Y FAMILIA

PICAFLOR GRAN RESERVA**\$40.000**

100% Carmenere, Santa Cruz/ Colchagua Entre Cordilleras.

VIÑA ENCIERRA

ENCIERRA**\$44.000**

100% Carmenere, Peralillo / Colchagua Entre Cordilleras.

MALBEC

VIÑA SANTA CRUZ

CHAMÁN GRAN RESERVA

\$22.900

100% Malbec, Lolol/ Colchagua Costa.

VIÑA EL PORTAZO

EL PORTAZO

\$22.000

100% Malbec, Litueche/Colchagua Costa.

VIÑA OWM WINES

CONTAO

\$25.000

100% Malbec, Santa Cruz/ Colchagua Entre Cordilleras.

VIÑA VIU MANENT

SINGLE VINEYARD SAN CARLOS

\$32.000

100% Malbec, Cunaco/Colchagua Entre Cordilleras.

CABERNET SAUVIGNON

VIÑA SANTA CRUZ

CHAMÁN GRAN RESERVA

\$22.900

100% Cabernet Sauvignon, Lolol/ Colchagua Costa.

CHAMÁN RESERVA

\$18.000

100% Cabernet, Lolol Colchagua Costa.

VIÑA RC VIÑEDOS

CÓNDOR

\$38.000

100% Cabernet Sauvignon, Apalta/Colchagua Entre Cordilleras.

OTROS TINTOS

VIÑA SANTA CRUZ

PEQUEÑA ESCALA

\$35.000

Garnacha, Lolol/ Colchagua Costa.

PEQUEÑA ESCALA

\$35.000

País, Colchagua Costa.

PEQUEÑA ESCALA

\$35.000

Touriga, Colchagua Costa.

VIÑA POLKURA

POLKURA SYRAH

\$22.900

100% Syrah, Marchigüe/ Colchagua Entre Cordilleras.

VIÑA EL PORTAZO

EL PORTAZO

\$22.900

100% Syrah, Litueche / Colchagua Costa.

VIÑA RAVANAL OVATION

EL PORTAZO

\$32.000

100% Syrah, Placilla / Colchagua Entre Cordilleras.

VIÑA MAQUIS

MAQUIS GRAN RVA CABERNET FRANC

\$32.000

100% Cabernet Franc, Plamilla / Colchagua Entre Cordilleras.

VIÑA FUY WINES

FUY GRAN RVA PINOT NOIR

\$22.900

100% Pinot Noir, Valle de Leyda.

VIÑA CARMEN VALDEZ Y FAMILIA

PICAFLOR GRAN RESERVA

\$22.900

100% Merlot, Santa Cruz / Colchagua Entre Cordilleras.

ENSAMBLAJES

VIÑA SANTA CRUZ

CHAMÁN RESERVA

\$18.000

75% Carmenere 25% Cabernet Sauvignon, Lolol / Colchagua Costa.

GRAN CHAMÁN

\$27.000

37% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot, 20% Malbec, 19% Syrah,
Lolol / Colchagua Costa.

VIÑA POLKURA

RANDOM

\$22.900

50% Merlot 18% Syrah 17% Cabernet Franc 15% Cabernet Sauvignon,
Marchigüe / Colchagua Entre Cordilleras.

VIÑA TOKEN WINES

TRINO

\$25.900

Cabernet Sauvignon de Andes, Petit Verdot entre Cordilleras y Syrah
Colchagua Costa.

VIÑA OWM WINES

DIVINO PETIT

\$28.600

50% Petit Syrah 50% Petit Verdot, Santa Cruz /
Colchagua Entre Cordilleras.

VIÑA RC VIÑEDOS

PEQUÉN

\$32.000

75% Malbec 25% Cabernet Sauvignon, Apalta Colchagua Entre Cordilleras.

FORTIFICADO

VIÑA SANTA CRUZ

PEQUEÑA ESCALA

\$65.000

Fortificado 50% Touriga Nacional, 50% Mourvedre,
Lolol / Colchagua Costa.

PREMIUM DEL VALLE DE COLCHAGUA

VIÑA SANTA CRUZ

MAKE MAKE

\$30.000

Make 53% Tempranillo, 30% Garnacha, 17% Mourvedre,
Lolol / Colchagua Costa.

TUPU

\$35.000

52% Cabernet Sauvignon, 35% Carmenere, 7% Malbec, 6% Syrah,
Lolol / Colchagua Costa.

TERRAZAS

\$58.000

100% Petit Verdot, Lolol / Colchagua Costa.

VIÑA MAQUIS

LIEN

\$68.000

48% Carmenere, 42% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc,
Palmilla / Colchagua Entre Cordilleras

VIÑA VIU MANENT

EL INCIDENTE

\$85.000

100% Carmenere, Santa Cruz / Colchagua Entre Cordilleras

VIÑA CLOS APALTA

LE PETIT CLOS

\$95.000

49% Carmenere, 30% Merlot, 18% Cabernet Sauvignon,
3% Petit Verdot, Apalta / Colchagua Entre Cordilleras





Los mejores platos, postres
y tragos de Colchagua

¡directo a tu habitación!

Desayunos

🕒 07:30 a 11:00 hrs

Desayuno Acampao

Café, té, leche, yogurt, panera, mantequilla, mermelada pastelería casera, fruta fresca, agua mineral, jugo de naranja, queso de chacra con tomate cherry y albahaca, jamón pierna, queso de cabra, palta, arrollado, y huevos al gusto.

\$14.000

Desayuno Niños

Leche, yogurt con cereal y un sándwich jamón y queso.

\$7.000

Para disfrutar

🕒 13:00 a 03:00 hrs.

Pichanga Colchagüina

Pichanga clásica del campo colchaguino con elección de quesos, fiambres y vegetales.

\$12.800

Quesos Especiados de Colchagua

Selección de quesos especiados en mix de hojas de verdes, corazón de alcachofas, aceitunas y escamas de Parmesano.

\$14.800

Hojas verdes del campo

Ensalada de hojas verdes, junto con tomate cherry, palmito, palta, cebolla morada espárragos y aderezos.

\$9.800

Ensalada de Pollo al Chimichurri

Base mix de hojas verdes con pollo marinado con aderezo de vinagre con especias, ajo, apio, habas y selección de encurtidos.

\$12.800

Principales

Quinche de alcachofas con mix verde

\$12.800

Ravioles de calabaza con mantequilla de salvia

\$15.800

Lasaña con mechada

\$15.800

Pechuga de pollo rellena con champiñón

\$15.800

Solomillo de cerdo ahumado con mermelada de ají

\$17.800

Sandwiches

Opciones en pan amasado

Churrasco de las Chacras

Pan amasado churrasco, palta, tomate, queso cabra fundido, albahaca, mayonesa al ajo, papas fritas.

\$12.800

Mechada Palapa

Pan amasado, mechada y su salsa, queso mantecoso, cebolla crispy y papas fritas.

\$12.800

Fricandela Colchaguina

Pan amasado, fricandela de vacuno con longaniza artesanal, tocino, lechuga queso mantecoso, cebolla confitada, mayonesa y papas fritas.

\$12.800

Churrasco marino

Pan amasado, pejerreyes fritos, cebolla morada al limón, tomate, palta, ají verde, cilantro y papas fritas.

\$12.800

Arrollado Santa Cruzano

Pan amasado, arrollado, palta escabeche, ají verde y papas fritas.

\$12.800

Postres

Torta del día

\$9.800

Helado artesanal

\$6.800

Ensalada de frutas

\$6.800

Bebestitbles

Espumantes

BOTELLA 750 CL

Kultrun Extra Brut Champenoise Viña Santa Cruz

\$48.000

Vinos

Chamán Reserva Carmenere / Cabernet Sauvignon

\$24.000

Chamán Reserva Cabernet Sauvignon

\$24.000

Chamán Reserva Sauvignon Blanc

\$24.000

Chamán Reserva Rosé Malbec

\$24.000

Chamán Gran Reserva Carmenere

\$30.000

Chamán Gran Reserva Cabernet Sauvignon

\$30.000

Chamán Gran Reserva Malbec

\$30.000

Gran Chamán Cabernet Sauvignon /
Malbec / Merlot / Syrah

\$30.000

Pequeña Escala Touriga Nacional

\$35.000

Pequeña Escala Garnacha

\$35.000

Pequeña Escala País

\$35.000

Make Make / Tempranillo, Mourvedre, Garnacha

\$36.000

Tupu / Cabernet Sauvignon Petit Verdot, Sirah, Malbec

\$42.000

Terrazas / Petit Verdot

\$69.600

Coctéles

Negroni Del Chamán / Chamán carmenere,
campari, gin, vermouth **\$12.000**

Old Fashioned / Jack Dannel's sobre azúcar
rubia y Angostura **\$12.000**

Cerveza

Royal Guard 330 c.c. **\$5.400**

Corona 330 c.c. **\$5.400**

Kunstmann Toro Bayo 500 c.c. **\$8.500**

Erdinger Weissbier Sin Alcohól 500 c.c. **\$8.500**

Gaseosas

Agua mineral **\$3.500**

Gaseosas **\$3.500**

Jugos de frutas **\$4.800**

Limonada Menta Jengibre **\$5.500**

Red Bull **\$4.500**

Tonica Fentimans **\$4.000**

Destilados (2,5 Onzas)

Johnnie Walker Black label **\$14.400**

Whiskey Jack Dannel's old n7 **\$11.800**

Whiskey Jack Dannel's Honey **\$11.800**

Destilados (2,5 Onzas & 1 bebida)

Gin Bombay Sapphire	\$9.000
Gin Hendrick's	\$10.800
Vodka Grey Goose	\$12.000
Ron Bacardi 8 años	\$9.600
Pisco Mistral nobel	\$9.600
Pisco Kappa	\$12.000
Pisco Waqar	\$12.000

Licores (2 Onzas)

Jagermeister	\$9.000
Amaretto Di Saronno	\$12.000
Espíritus de Colchagua	\$4.500

Café

Espresso	\$4.200
Café Americano	\$4.200
Capuccino (café leche texturizada)	\$4.200
Té o Infusiones	\$3.600
Nescafé	\$3.600