

— GRAN BARRA —

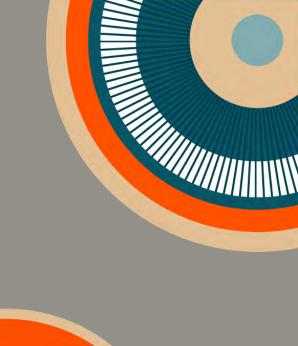
BODEGA 1883

CONCHAYTORO





POR





Nuestra gastronomía ofrece una experiencia culinaria que honra nuestras raíces y resalta el origen de cada uno de los ingredientes del mismo modo que lo hacemos con nuestros vinos, que son la fiel expresión de su lugar de origen. Nos mueve el compromiso con una agricultura regenerativa, consciente y sustentable, que respeta la tierra, el entorno y a quienes la cultivan.

TABLAS

(para 2 personas)

La Patagónica

Selección de quesos artesanales de oveja patagónica, acompañamientos de estación, aceitunas de Azapa en aceite aromatizado en cítricos y pan de masa madre.

\$ 19.900

Ríos del Sur

Gravlax y mousse de trucha, choritos ahumados, camarón nacional con salsa tártara, encurtidos de la casa y pan de masa madre.

\$ 19.900

La Araucanía

Selección de charcutería artesanal de Capitán Pastene D.O y San Carlos, mostaza, encurtidos de la casa, humus, avellanas y pan de masa madre.

\$ 19.900

TAPAS DE NUESTRA TIERRA

Variedad de tapas con maridaje sugerido, la copa de vino no está incluida.

\$ 5.000

DEL MAR

Ceviche del Norte

Pescado del día, cítricos, cebolla morada y cilantro.

I

Terrunyo Sauvignon Blanc, D.O Casablanca The Wine Sauvignon Blanc, D.O. Colchagua

Mariscos Salteados

Jaiba, pulpo, camarón y ostión al ajillo.

Amelia Chardonnay, D.O Limarí Marqués Casa Concha Pinot Noir, D.O Limarí

Pulpo grillado

Chimichurri del huerto, ajo chilote y aceite de oliva.

Marques Casa Concha Chardonnay, D.O Limarí Amelia Pinot Noir, D.O Limarí

Tártaro de trucha del Sur

Palta, camote y alga nori crocante.

Marques Casa Concha Sauvignon Blanc, D.O Limarí Marqués Casa Concha Chardonnay, D.O Limarí

Loco tibio

Salsa tártara, palta y mayonesa casera.

—

The Wine Sauvignon Blanc, D.O Colchagua Amelia Chardonnay, D.O Limarí

Pinzas de Jaiba

En salsa de mariscos.

Marques Casa Concha Pinot Noir, D.O Limarí Casillero del Dialo Reserva Especial Merlot

DE LA TIERRA

Pastel de Choclo

Maíz fresco, pino de carne o berenjena asada.

Terrunyo Chardonnay, D.O Limarí Marqués Casa Concha Pinot Noir, D.O Limarí

Empanada pino frita

Carne, cebolla y especias.

Casillero Reserva Privada Carmenere Terrunyo Carmenere, D.O Peumo

Portobello

Relleno con Prieta de Los Andes y chorizo del Ñuble.

The Wine Cabernet Sauvign, D.O Colchagua Trivento Malbec, D.O Luján de Cuyo

Tortilla de papa

Con longaniza de Chillán y San Carlos.

Terrunyo Cabernet Sauvignon, D.O Maipo Andes Trivento Malbec, D.O Luján de Cuyo

Croqueta de setas

Crema vegetal, costra crocante.

Marques Casa Concha Pinot Noir, D.O Limarí Casillero del Dialo Reserva Especial Merlot

Cordero patagónico

Cordero patagónico, pimientos asados rellenos de ragú y sopaipilla.

Trivento Golden Reserve Malbec, D.O Luján de Cuyo Carmín de Peumo, D.O Peumo

DEGUSTACIONES

*** THE ICON**

Este vino icono es un tributo a nuestro legado vitivinicola. Es un ensamblaje de antiguas variedades plantadas a finales del S.XIX, proviene de los tres centenarios viñedos de Concha y Toro.

Viñedos centenarios de Concha y Toro: 55% Cabernet Sauvignon, D.O Puente Alto 32% Cabernet Sauvignon, D.O Pirque 13% Carmenere, D.O Peumo

Sinfonía Patagónica

Angus nacional, salsa de quesos, reducción de vino, chupe de setas del sur y pistacho tostado.



· -

\$ 32.000

*** ELIXIR CASILLERO DEL DIABLO**

Elixir de Casillero del Diablo, forjado a partir de las cosechas 2003 y 2004, este elixir combina la intensidad del Cabernet Sauvignon con sutiles notas de Syrah, después de alcanzar los 20° de alcohol, el tiempo se convierte en su mejor aliado: 20 años de reposo en barricas antiguas lo dotan de una profundidad inigualable.

Mousse de Chocolate Amargo 70%



\$ 32.000

Our cuisine offers a culinary experience that honours our roots and highlights the origin of each ingredient, just as we do with our wines, which are a faithful expression of their place of origin. We are driven by our commitment to a regenerative, conscious, and sustainable agriculture that respects the land, the environment, and those who cultivate it.

PLATTERS

(for 2 people)

La Patagónica

Selection of craft cheeses made from Patagonian sheep's milk, seasonal sides, Azapa olives in citrus-infused oil, and sourdough bread.

\$ 19,900

Ríos del Sur

Gravlax and trout mousse, smoked mussels, Chilean shrimp with tartar sauce, house pickles, and sourdough bread.

\$ 19,900

La Araucanía

Selection of artisanal charcuterie from D.O. Capitán Pastene and San Carlos, mustard, house pickles, hummus, hazelnuts, and sourdough bread.

\$ 19,900

TAPAS FROM OUR LAND

Assortment of tapas with suggested wine pairing; the glass of wine is not included.

\$ 5,000

FROM THE SEA

Ceviche del Norte

Catch of the day, citrus fruits, red onion, and cilantro.

Terrunyo Sauvignon Blanc, D.O Casablanca The Wine Sauvignon Blanc, D.O. Colchagua

Sauteéd Seafood

Crab, octopus, prawns and scallops in a garlic sauce.



Amelia Chardonnay, D.O Limarí Marqués Casa Concha Pinot Noir, D.O Limarí

Grilled octopus

Garden chimichurri sauce with Chiloé garlic and olive oil.

Marques Casa Concha Chardonnay, D.O Limarí Amelia Pinot Noir, D.O Limarí

Southern trout tartar

Avocado, sweet potato and crispy nori seaweed.



Marques Casa Concha Sauvignon Blanc, D.O Limarí Marqués Casa Concha Chardonnay, D.O Limarí

Warm loco (Chilean abalone)

Tartar sauce, avocado and home made mayonnaise.



The Wine Sauvignon Blanc, D.O Colchagua Amelia Chardonnay, D.O Limarí

Crab Claws

In a seafood sauce.



Marques Casa Concha Pinot Noir, D.O Limarí Casillero del Dialo Reserva Especial Merlot

FROM THE LAND

Pastel de Choclo

Fresh corn with choice of roasted eggplant filling or the traditional beef filling.

TTerrunyo Chardonnay, D.O Limarí Marqués Casa Concha Pinot Noir, D.O Limarí

Fried meat empanada

Beef, onion and spices.



Casillero Reserva Privada Carmenere Terrunyo Carmenere, D.O Peumo

Portobello mushroom

Filled with blood sausage from Los Andes and sausage from Nuble.

The Wine Cabernet Sauvign, D.O Colchagua Trivento Malbec, D.O Luján de Cuyo

Spanish omelette

With sausage from Chillán and San Carlos.

Terrunyo Cabernet Sauvignon, D.O Maipo Andes Trivento Malbec, D.O Luján de Cuyo

Croqueta de setas

Vegetable cream, crunchy crust



Marques Casa Concha Pinot Noir, D.O Limarí Casillero del Dialo Reserva Especial Merlot

Patagonian lamb

Patagonian lamb, roasted peppers filled with ragú sauce, served with sopaipillas (fried pumpkin-based pastry)

Trivento Golden Reserve Malbec, D.O Luján de Cuyo Carmín de Peumo, D.O Peumo

TASTING

THE ICON

This icon wine pays tribute to our winemaking legacy. It is a blend of old varieties planted in the late 19th century, from Concha y Toro's three century-old vineyards.

> Concha y Toro's century-old vineyards: 55% Cabernet Sauvignon, D.O Puente Alto 32% Cabernet Sauvignon, D.O Pirque 13% Carmenere, D.O Peumo

Patagonian Symphony

Chilean Angus beef, cheese sauce, wine reduction, Southern mushroom "chupe" (creamy casserole) and roasted pistachios.



\$ 32.000

*** ELIXIR CASILLERO DEL DIABLO**

Casillero del Diablo Elixir, crafted from the 2003 and 2004 vintages, blends the intensity of Cabernet Sauvignon with subtle notes of Syrah. After reaching 20% alcohol, time becomes its greatest ally: 20 years of ageing in old barrels give it an unrivalled depth.





\$ 32.000

A nossa culinária oferece uma experiência gastronômica que honra nossas raízes e destaca a origem de cada ingrediente da mesma maneira como produzimos os nossos vinhos, que são uma verdadeira expressão de seu local de origem. Somos movidos por um compromisso com a agricultura regenerativa, consciente e sustentável, que respeita a terra, o meio ambiente e aqueles que a cultivam.

TÁBUAS

(para 2 pessoas)

La Patagónica

Seleção de queijos artesanais de ovelhas da Patagônia, acompanhamentos sazonais, azeitonas Azapa em azeite aromatizado com cítricos e pão de fermentação natural.

\$ 19.900

Ríos del Sur

Gravlax e mousse de truta, mexilhões defumados, camarão local com molho tártaro, picles da casa e pão de fermentação natural.

\$ 19.900

• La Araucanía

Seleção de charcutaria artesanal da D.O. Capitán Pastene e San Carlos, mostarda, picles da casa, homus, avelãs e pão de fermentação natural.

\$ 19.900

PORÇÕES DE NOSSA TERRA Variedade de porções com sugestão de harmonização. A taça de vinho não está incluída.

\$ 5.000

DO MAR

Ceviche del Norte

Peixe do dia, frutas cítricas, cebola roxa e coentro.

Terrunyo Sauvignon Blanc, D.O Casablanca The Wine Sauvignon Blanc, D.O. Colchagua

Frutos do mar salteados

Caranguejo jaiba, polvo, camarão e ostra com alho.

Amelia Chardonnay, D.O Limarí Marqués Casa Concha Pinot Noir, D.O Limarí

Polvo grelhado

Chimichurri da horta, alho chilote e azeite de oliva.

Marques Casa Concha Chardonnay, D.O Limarí Amelia Pinot Noir, D.O Limarí

Tártaro de truta do Sul

Abacate, batata doce e alga nori crocante.

Marques Casa Concha Sauvignon Blanc, D.O Limarí Marqués Casa Concha Chardonnay, D.O Limarí

Loco (abalone) quen

Molho tártaro, abacate e maionese caseira.

The Wine Sauvignon Blanc, D.O Colchagua Amelia Chardonnay, D.O Limarí

> Garras de caranguejo jaiba Em molhos de frutos do mar.

Marques Casa Concha Pinot Noir, D.O Limarí Casillero del Dialo Reserva Especial Merlot

DO TIERRA

Pastel de Choclo

Torta de carne com grossa camada de milho Maíz fresco, pino de carne o berenjena asada.

TTerrunyo Chardonnay, D.O Limarí Marqués Casa Concha Pinot Noir, D.O Limarí

> Empanada pino frita Carne, cebolla y especias.

Casillero Reserva Privada Carmenere Terrunyo Carmenere, D.O Peumo

Portobello Relleno con Prieta de Los Andes y chorizo del Ñuble.

The Wine Cabernet Sauvign, D.O Colchagua Trivento Malbec, D.O Luján de Cuyo

Tortilla de papa

Con longaniza de Chillán y San Carlos.

Terrunyo Cabernet Sauvignon, D.O Maipo Andes Trivento Malbec, D.O Luján de Cuyo

Croqueta de setas

Crema vegetal, costra crocante.

Marques Casa Concha Pinot Noir, D.O Limarí Casillero del Dialo Reserva Especial Merlot

Cordeiro patagônico

Cordero patagónico, pimientos asados rellenos de ragú y sopaipilla.

Trivento Golden Reserve Malbec, D.O Luján de Cuyo Carmín de Peumo, D.O Peumo

DEGUSTAÇOES

*** THE ICON**

Este vinho icônico é uma homenagem à nossa herança vinícola. É um blend de variedades antigas plantadas no final do século XIX e proveniente dos três vinhedos centenários da Concha y Toro.

> Vinhedos centenários de Concha y Toro: 55% Cabernet Sauvignon, D.O Puente Alto 32% Cabernet Sauvignon, D.O Pirque 13% Carmenere, D.O Peumo

> > Sinfonia Patagônica

Angus Nacional, molho de queijo, redução de vinho, sopa de cogumelos do sul e pistaches assados.

I 120 ml.

\$ 32.000

*** ELIXIR CASILLERO DEL DIABLO**

Elixir de Casillero del Diablo, elaborado a partir das safras de 2003 e 2004, este elixir combina a intensidade do Cabernet Sauvignon com notas sutis de Syrah. Após atingir 20% de álcool, o tempo se torna seu melhor aliado: 20 anos de envelhecimento em barricas antigas lhe conferem uma profundidade incomparável.

> Mousse de Chocolate Amargo 70% 🚺

I 120 ml.

\$ 32.000



