



ESP

ENG

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.

TAPAS DE NUESTRA TIERRA

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

DEL MAR

◉ Fresco del Mar

Pescado del día, cítricos, cebolla morada y cilantro.



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

◉ Rey del Pilpil

Jaiba, pulpo, camarón y ostión al ajillo.



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

◉ Mordida con Locura

Locos con salsa tártara, palta y mayonesa casera.



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

◉ El Mestizaje

Pinza de jaiba en salsa de mariscos.



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

DE LA TIERRA

◉ Pastel de choclo

Maíz fresco, pino de carne o berenjena asada.



Maridaje Terrunyo Chardonnay, D.O. Limarí
Marques de Casa Concha Pinot Noir, D.O. Limarí

◉ Risotto de Setas

Con toques de aceite trufado y queso oveja patagónico.



Terrunyo Carmenere, D.O. Peumo
Amelia Pinot Noir, D.O. Limarí

◉ Tortilla de Papas

Con longaniza de Chillán y San Carlos.



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

◉ Piquillo Relleno

Con cordero y sopaipillas.



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

\$ 5.000

DEGUSTACIÓN DEL DÍA

Copa de vino The Wine 60 ml acompañada de pincho del día.

\$ 5.000

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.

◉ Ríos del Sur

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

◉ 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.

\$ 22.000



SANDWICHES

◦ Pulled Pork

Sandwich de Pulled Pork, coleslaw, salsa tártara, papas hilo, salsa diablo y queso cheedar.

◦ Hamburguesa Vegana Italiana

Sandwich de hamburguesa vegana, con tomate, palta, y lactonesa.

\$ 13.900

EMPANADAS

◦ Empanada de pino tradicional

Receta clásica al horno con carne de vacuno, huevo y aceituna.

◦ Empanada de queso frita

Masa frita dorada y crujiente, rellena de queso fundido

\$ 6.000

DEGUSTACIONES PREMIUM

Copa de 120 ml acompañada con maridaje.

◦ THE ICON

Vino ícono de Concha y Toro, un ensamblaje de viñedos centenarios que rinde tributo a nuestro legado vitivinícola.

+

Sinfonía Patagónica

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

◦ ELIXIR CASILLERO DEL DIABLO

Cabernet Sauvignon con notas de Syrah, 20° de alcohol y 20 años de guarda en barrica.

+

Mousse de Chocolate Amargo 70%

Chocolate amargo 70% en una textura aireada.

\$ 32.000

BEBIDAS

SOUR MARQUES DE CASA CONCHA

Chardonnay Sour \$ 7.000

Carmenere Sour \$ 7.000

Pisco Sour Diablo \$ 7.000

SANGRÍA

Copa..... \$ 4.500

Jarra..... \$ 9.000

Cerveza Kross, 330 ml \$ 4.500

Cerveza Kross, 710 ml \$ 9.000

CAFETERÍA

Americano \$ 3.500

Expresso Doble

Expresso

Capuccino

Latte

Macchiato

Descafeinado

Selección de Té..... \$ 3.500

Infusión

Chocolate Caliente..... \$ 4.500

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Aguas con o sin gas \$ 3.500

Bebidas \$ 3.500

Jugos de fruta..... \$ 5.000

Limonada \$ 5.500



ORIGEN	VINOS	 1/4 Copa 30 ml	 1/2 Copa 60 ml	 1 Copa 120 ml
<p>D.O. LIMARÍ</p> <p>Ubicados en el norte de Chile, los viñedos Quebrada Seca y San Julián se sitúan a 190 msnm, a menos de 30 kilómetros del océano Pacífico. La marcada influencia marítima, junto con suelos rocosos ricos en carbonato de calcio y arcilla, dan origen a vinos de gran frescura, estructura y mineralidad, con una atractiva nota salina que refleja fielmente su terroir.</p>	<p>AMELIA Chardonnay Pinot Noir</p> <p>MARQUES DE CASA CONCHA Chardonnay Pinot Noir</p>	<p>\$ 2.800 \$ 2.300</p> <p>\$ 1.500 \$ 1.500</p>	<p>\$ 4.800 \$ 4.300</p> <p>\$ 3.000 \$ 3.000</p>	<p>\$ 6.800 \$ 6.300</p> <p>\$ 4.500 \$ 4.500</p>
<p>D.O. CASABLANCA</p> <p>El viñedo Los Boldos se ubica en el sector más frío de Casablanca, a 280 msnm y 18 km del Pacífico. Influencia marítima y suelos coluviales graníticos con arcillas rojas favorecen vinos de alta calidad, frescos y con excelente acidez.</p>	<p>TERRUNYO Sauvignon Blanc</p>	<p>\$ 2.600</p>	<p>\$ 4.500</p>	<p>\$ 6.500</p>
<p>D.O. PUENTE ALTO</p> <p>Denominación de Origen Puente Alto a 600 y 650 msnm, respectivamente, en la ribera norte del río Maipo, se benefician de la influencia andina y de suelos aluviales compuestos por gravas, arenas y arcillas provenientes de los Andes. Estas condiciones excepcionales consolidan este origen como uno de los mejores terroirs para la producción de Cabernet Sauvignon de alta gama, permitiendo la elaboración de vinos elegantes y expresivos.</p>	<p>DON MELCHOR Cabernet Sauvignon</p> <p>MARQUES DE CASA CONCHA Heritage, Cabernet Sauvignon</p>	<p>\$ 14.000</p> <p>\$ 2.800</p>	<p>\$ 26.000</p> <p>\$ 5.500</p>	<p>\$ 50.000</p> <p>\$ 9.000</p>
<p>D.O. MAIPO ANDES</p> <p>Los viñedos Quinta de Maipo y Pirque, ubicados a 420 y 620 msnm respectivamente, se extienden a lo largo de la ribera sur del río Maipo, a los pies de la cordillera de los Andes. La marcada oscilación térmica entre el día y la noche, sumada a las características pedregosas de sus suelos, da como resultado vinos con taninos redondos, complejos y elegantes.</p>	<p>ELIXIR Cabernet Sauvignon</p> <p>THE MASTER Cabernet Sauvignon</p> <p>THE ICON Cabernet Sauvignon</p> <p>TERRUNYO Cabernet Sauvignon</p> <p>MARQUES DE CASA CONCHA Gold, Cabernet Sauvignon Cabernet Sauvignon Syrah</p>	<p>\$ 7.500</p> <p>\$ 4.000</p> <p>\$ 11.000</p> <p>\$ 2.600</p> <p>\$ 1.800 \$ 1.500 \$ 1.500</p>	<p>\$ 13.500</p> <p>\$ 7.000</p> <p>\$ 21.000</p> <p>\$ 4.500</p> <p>\$ 3.500 \$ 3.000 \$ 3.000</p>	<p>\$ 23.500</p> <p>\$ 10.000</p> <p>\$ 32.000</p> <p>\$ 6.500</p> <p>\$ 5.000 \$ 4.500 \$ 4.500</p>
<p>D.O. PEUMO</p> <p>El viñedo de Peumo está ubicado a 170 msnm y se extiende a lo largo del río Cachapoal, en las terrazas de la cordillera de la Costa, dentro de la Denominación de Origen Peumo. Se caracteriza por la influencia del río y por sus suelos aluviales y coluviales —una mezcla de arcilla, limo y arena—, que dan lugar a vinos complejos, largos y frescos.</p>	<p>CARMÍN DE PEUMO Carmenere</p> <p>TERRUNYO Carmenere</p> <p>MARQUES DE CASA CONCHA Blue, Carmenere Carmenere</p> <p>THE WINE Carmenere</p>	<p>\$ 7.000</p> <p>\$ 2.600</p> <p>\$ 1.800 \$ 1.500</p>	<p>\$ 13.000</p> <p>\$ 4.500</p> <p>\$ 3.500 \$ 3.000</p> <p>\$ 2.500</p>	<p>\$ 23.000</p> <p>\$ 6.500</p> <p>\$ 5.000 \$ 4.500</p> <p>\$ 3.500</p>
<p>D.O. COLCHAGUA</p> <p>En Colchagua, Ucúquer y Palo Santo se ubican entre 170 y 180 msnm, cerca del Pacífico y ríos Rapel y Tinguiririca. Suelos graníticos, coluviales y franco arcillosos originan blancos minerales y tintos frutales, sedosos, de taninos delicados, frescos, elegantes, largos.</p>	<p>THE WINE Sauvignon Blanc Cabernet Sauvignon</p>		<p>\$ 2.500 \$ 2.500</p>	<p>\$ 3.500 \$ 3.500</p>
<p>D.O. MAULE</p> <p>El viñedo San Clemente está ubicado a 200 msnm y se extiende sobre suelos coluviales, con presencia de algunas terrazas aluviales. Las constantes brisas frescas que descienden desde la cordillera de los Andes contribuyen a la elaboración de vinos frescos, elegantes y con una destacada expresión frutal en boca.</p>	<p>MARQUES DE CASA CONCHA Merlot</p> <p>LATE HARVEST Sauvignon Blanc Rosé</p>	<p>\$ 1.500</p>	<p>\$ 3.000</p> <p>\$ 2.300 \$ 2.300</p>	<p>\$ 4.500</p> <p>\$ 3.000 \$ 3.000</p>
<p>D.O. ITATA</p> <p>El viñedo se encuentra en la zona de Trehuaco, en la ribera norte del río Itata, a menos de 20 km en línea recta del océano Pacífico. La cercanía al mar, junto con los suelos de origen aluvial —compuestos por arcilla y arena—, permite obtener vinos delicados, frescos, minerales y de buena persistencia en boca.</p>	<p>MARQUES DE CASA CONCHA Cinsault Rosé</p>	<p>\$ 1.500</p>	<p>\$ 3.000</p>	<p>\$ 4.500</p>



 Casillero del Diablo	VINOS	 1/2 Copa 60 ml	 1 Copa 120 ml
	RESERVA ESPECIAL Cabernet Sauvignon \$ 2.300 Carmenere \$ 2.300 Merlot \$ 2.300 Sauvignon Blanc \$ 2.300 RESERVA PRIVADA Cabernet Sauvignon \$ 2.500 Carmenere \$ 2.500 DEVILS COLLECTION Brut - Espumante \$ 2.300	VOLCANIC \$ 2.500 HARDFIRE \$ 2.500 Black Cabernet Sauvignon \$ 2.300 Deep Carmenere \$ 2.300 Golden Chardonnay \$ 2.300 Purple Malbec \$ 2.300 Dark Red \$ 2.300 Luminous Rosé \$ 2.300 Crystal Sauvignon Blanc \$ 2.300 Velvet Merlot \$ 2.300	

OTRAS VIÑAS	VINOS	 1/4 Copa 30 ml	 1/2 Copa 60 ml	 1 Copa 120 ml
VIÑA ALMAVIVA Elaborado a partir de las mezclas clásicas de Bordeaux, en el cual predomina la variedad Cabernet Sauvignon, este vino proviene de la D.O. Puente Alto. Se caracteriza por su excepcional elegancia y complejidad.	ALMAVIVA Cabernet Sauvignon \$ 18.000 EPU Cabernet Sauvignon \$ 4.000			
VIÑA CONO SUR Pinot Noir ícono de Viña Cono Sur, proveniente del valle de Casablanca, presenta una mezcla de frutos rojos y del bosque. Es un vino elegante, de gran concentración y con una acidez vibrante y muy atractiva.	OCIO Pinot Noir \$ 3.000 SILENCIO Cabernet Sauvignon \$ 4.000			
VIÑA EMILIANA Ícono de Emiliana, este ensamblaje orgánico y biodinámico, proveniente del valle de Colchagua, destaca por su gran expresión frutal y floral, con elegantes toques especiados.	COYAM Ensamblaje \$ 2.300			
VIÑA TRIVENTO Gran exponente de la clásica cepa argentina Malbec, cuyos viñedos se ubican a 980 msnm en la Denominación de Origen Luján de Cuyo. Destaca por su suavidad, redondez y agradables notas de especias dulces.	GOLDEN Cabernet Sauvignon \$ 1.500 GOLDEN RESERVE Malbec \$ 1.500 GAUDEO Malbec \$ 2.300			



Nossa gastronomia oferece uma experiência culinária que honra nossas raízes e destaca a origem de cada ingrediente, assim como fazemos com 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.

TAPAS DA NOSSA TERRA

Variedade de tapas com sugestões de harmonização; taça de vinho não incluída.

DO MAR

◉ Fresco del Mar

Peixe do dia, base cítrica, cebola roxa e coentro.



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

◉ Rey del Pilpil

Caranguejo, polvo, camarão e ostra ao alho.



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

◉ Mordida con Locura

Locos com molho tártaro, abacate e maionese caseira.



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

◉ El Mestizaje

Patola de caranguejo ao molho de mariscos.



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

DA TERRA

◉ Pastel de choclo

Milho verde, carne ou berinjela assada.



Maridaje Terrunyo Chardonnay, D.O. Limarí
Marques de Casa Concha Pinot Noir, D.O. Limarí

◉ Risoto de Cogumelos

Com azeite trufado e queijo de ovelha da Patagônia.



Terrunyo Carmenere, D.O. Peumo
Amelia Pinot Noir, D.O. Limarí

◉ Tortilla de Papas

Fritada de batatas com linguiça chilena.



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

◉ Piquillo Relleno

Pimentão Piquillo recheado com cordeiro e sopaipillas.



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

\$ 5.000

DEGUSTAÇÃO DO DIA

Taça de vinho The Wine (60ml) acompanhada da tapa do dia.

\$ 5.000

TÁBUAS

Para 2 pessoas.

◉ La Patagónica

Seleção de queijos artesanais de ovelha da Patagônia, acompanhamentos da estação, azeitonas Azapa em azeite sabor cítrico e pão de fermentação natural.

◉ Ríos del Sur

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

◉ La Araucanía

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

\$ 22.000



SANDUÍCHES

◉ Pulled Pork

Sanduíche de carne de porco desfiada, coleslaw, molho tártaro, batatas palha, molho picante e queijo cheddar.

◉ Hambúrguer vegano italiano 🍃

Hambúrguer vegano com tomate, abacate e lactonesa.

\$ 13.900

EMPANADAS

◉ Empanada de pino tradicional

Receita clássica assada no forno com carne bovina, ovo e azeitonas.

◉ Empanada de queso frita 🍃

Massa frita dourada e crocante, recheada com queijo derretido.

\$ 6.000

DEGUSTACIONES PREMIUM

Taça de 120ml acompanhada de harmonização.

◉ The Icon

O vinho icônico da Concha y Toro, um blend de vinhedos centenários que homenageia a nossa tradição vinícola.

+

Sinfonía Patagónica

Carne Angus, molho de queijos, redução de vinho, sopa cremosa de cogumelos ao estilo sulista e pistache torrado.

◉ Elixir Casillero del Diablo

Cabernet Sauvignon com notas de Syrah, 20% de álcool e 20 anos de envelhecimento em barris de carvalho.

+

Mousse de Chocolate Amargo 70%

Chocolate amargo 70% com textura aerada.

\$ 32.000

BEBIDAS

SOUR MARQUES DE CASA CONCHA

Chardonnay Sour \$ 7.000

Carmenere Sour \$ 7.000

Pisco Sour Diablo \$ 7.000

SANGRIA

Taça \$ 4.500

Jarra \$ 9.000

Cerveja Kross, 330 ml \$ 4.500

Cerveja Kross, 710 ml \$ 9.000

CAFÉ

Americano \$ 3.500

Espresso Duplo

Espresso

Capuccino

Latte

Macchiato

Descafeinado

Seleção de chás \$ 3.500

Infusão

Chocolate quente \$ 4.500

BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS

Água com gás ou sem gás \$ 3.500

Bebidas \$ 3.500

Sucos de frutas \$ 5.000

Limonada \$ 5.500



ORIGEM	VINHO	 1/4 Taça 30 ml	 1/2 Taça 60 ml	 1 Taça 120 ml
<p>D.O. LIMARÍ</p> <p>Localizados no norte do Chile, os vinhedos de Quebrada Seca e San Julián estão situados a 190 msnm, a menos de 30 quilômetros do Oceano Pacífico. A marcante influência marítima, aliada a solos rochosos ricos em carbonato de cálcio e argila, dá origem a vinhos de grande frescor, estrutura e mineralidade, com uma atraente nota salina que reflete fielmente o seu terroir.</p>	<p>AMELIA Chardonnay Pinot Noir</p> <p>MARQUES DE CASA CONCHA Chardonnay Pinot Noir</p>	<p>\$ 2.800 \$ 2.300</p> <p>\$ 1.500 \$ 1.500</p>	<p>\$ 4.800 \$ 4.300</p> <p>\$ 3.000 \$ 3.000</p>	<p>\$ 6.800 \$ 6.300</p> <p>\$ 4.500 \$ 4.500</p>
<p>D.O. CASABLANCA</p> <p>O vinhedo Los Boldos está localizado no setor mais frio de Casablanca, a 280 msnm e a 18 km do Oceano Pacífico. A influência marítima e os solos colúviais graníticos com argilas vermelhas favorecem vinhos frescos, de alta qualidade e com excelente acidez.</p>	<p>TERRUNYO Sauvignon Blanc</p>	<p>\$ 2.600</p>	<p>\$ 4.500</p>	<p>\$ 6.500</p>
<p>D.O. PUENTE ALTO</p> <p>A Denominação de Origen Puente Alto, localizada a 600 e 650 msnm, respectivamente, na margem norte do rio Maipo, beneficia-se da influência andina e de solos aluviais compostos por cascalho, areia e argila provenientes dos Andes. Essas condições excepcionais consolidam essa origem como um dos melhores terroirs para a produção de Cabernet Sauvignon de alta gama, permitindo a criação de vinhos elegantes e expressivos.</p>	<p>DON MELCHOR Cabernet Sauvignon</p> <p>MARQUES DE CASA CONCHA Heritage, Cabernet Sauvignon</p>	<p>\$ 14.000</p> <p>\$ 2.800</p>	<p>\$ 26.000</p> <p>\$ 5.500</p>	<p>\$ 50.000</p> <p>\$ 9.000</p>
<p>D.O. MAIPO ANDES</p> <p>Os vinhedos Quinta de Maipo e Pirque, localizados a 420 e a 620 msnm, respectivamente, se estendem ao longo da margem sul do rio Maipo, ao pé da cordilheira dos Andes. A acentuada oscilação de temperatura entre o dia e a noite, somada às características rochosas de seus solos, resulta em vinhos com taninos suaves, complexos e elegantes.</p>	<p>ELIXIR Cabernet Sauvignon</p> <p>THE MASTER Cabernet Sauvignon</p> <p>THE ICON Cabernet Sauvignon</p> <p>TERRUNYO Cabernet Sauvignon</p> <p>MARQUES DE CASA CONCHA Gold, Cabernet Sauvignon Cabernet Sauvignon Syrah</p>	<p>\$ 7.500</p> <p>\$ 4.000</p> <p>\$ 11.000</p> <p>\$ 2.600</p> <p>\$ 1.800 \$ 1.500 \$ 1.500</p>	<p>\$ 13.500</p> <p>\$ 7.000</p> <p>\$ 21.000</p> <p>\$ 4.500</p> <p>\$ 3.500 \$ 3.000 \$ 3.000</p>	<p>\$ 23.500</p> <p>\$ 10.000</p> <p>\$ 32.000</p> <p>\$ 6.500</p> <p>\$ 5.000 \$ 4.500 \$ 4.500</p>
<p>D.O. PEUMO</p> <p>O vinhedo Peumo está localizado a 170 msnm e se estende ao longo do rio Cachapoal, nos terraços da cordilheira da Costa, na Denominação de Origen Peumo. Caracteriza-se pela influência do rio e pelos seus solos aluviais e colúviais (uma mistura de argila, silte e areia), que dão origem a vinhos complexos, longos e frescos.</p>	<p>CARMÍN DE PEUMO Carmenere</p> <p>TERRUNYO Carmenere</p> <p>MARQUES DE CASA CONCHA Blue, Carmenere Carmenere</p> <p>THE WINE Carmenere</p>	<p>\$ 7.000</p> <p>\$ 2.600</p> <p>\$ 1.800 \$ 1.500</p>	<p>\$ 13.000</p> <p>\$ 4.500</p> <p>\$ 3.500 \$ 3.000</p> <p>\$ 2.500</p>	<p>\$ 23.000</p> <p>\$ 6.500</p> <p>\$ 5.000 \$ 4.500</p> <p>\$ 3.500</p>
<p>D.O. COLCHAGUA</p> <p>Em Colchagua, Ucúquer e Palo Santo estão localizados entre 170 e 180 msnm, perto do Oceano Pacífico e dos rios Rapel e Tinguiririca. Solos graníticos, colúviais e argilo-arenosos dão origem aos brancos minerais e tintos frutados, sedosos, de taninos delicados, frescos, elegantes e longos.</p>	<p>THE WINE Sauvignon Blanc Cabernet Sauvignon</p>		<p>\$ 2.500 \$ 2.500</p>	<p>\$ 3.500 \$ 3.500</p>
<p>D.O. MAULE</p> <p>O vinhedo de San Clemente está localizado a 200 msnm e se estende por solos colúviais, com a presença de alguns terraços aluviais. As brisas frescas e constantes que descem da cordilheira dos Andes contribuem para a produção de vinhos frescos e elegantes, com uma marcante expressão frutada no paladar.</p>	<p>MARQUES DE CASA CONCHA Merlot</p> <p>LATE HARVEST Sauvignon Blanc Rosé</p>	<p>\$ 1.500</p>	<p>\$ 3.000</p> <p>\$ 2.300 \$ 2.300</p>	<p>\$ 4.500</p> <p>\$ 3.000 \$ 3.000</p>
<p>D.O. ITATA</p> <p>O vinhedo está localizado na região de Trehuaco, na margem norte do rio Itata, a menos de 20 km em linha reta do Oceano Pacífico. A proximidade do mar, juntamente com os solos aluviais (compostos de argila e areia), permite a produção de vinhos delicados, frescos e minerais, com boa persistência no paladar.</p>	<p>MARQUES DE CASA CONCHA Cinsault Rosé</p>	<p>\$ 1.500</p>	<p>\$ 3.000</p>	<p>\$ 4.500</p>



 Casillero del Diablo	VINHO	 1/2 Taça 60 ml	 1 Taça 120 ml
	RESERVA ESPECIAL Cabernet Sauvignon \$ 2.300 Carmenere \$ 2.300 Merlot \$ 2.300 Sauvignon Blanc \$ 2.300 RESERVA PRIVADA Cabernet Sauvignon \$ 2.500 Carmenere \$ 2.500 DEVILS COLLECTION Brut - Espumante \$ 2.300	VOLCANIC \$ 2.500 HARDFIRE \$ 2.500 Black Cabernet Sauvignon \$ 2.300 Deep Carmenere \$ 2.300 Golden Chardonnay \$ 2.300 Purple Malbec \$ 2.300 Dark Red \$ 2.300 Luminous Rosé \$ 2.300 Crystal Sauvignon Blanc \$ 2.300 Velvet Merlot \$ 2.300	

OUTRAS VINHAS	VINHO	 1/4 Taça 30 ml	 1/2 Taça 60 ml	 1 Taça 120 ml
VINHA ALMAVIVA Elaborado a partir de blends clássicos de Bordeaux, com predominância da casta Cabernet Sauvignon, este vinho provém da D.O. Puente Alto. Caracteriza-se pela sua excepcional elegância e complexidade.	ALMAVIVA Cabernet Sauvignon \$ 18.000 EPU Cabernet Sauvignon \$ 4.000			
VINHA CONO SUR Pinot Noir, ícone da Vinha Cono Sur, do vale de Casablanca, apresenta uma combinação de frutas vermelhas e silvestres. É um vinho elegante, com grande concentração e uma acidez vibrante e muito atraente.	OCIO Pinot Noir \$ 3.000 SILENCIO Cabernet Sauvignon \$ 4.000			
VINHA EMILIANA Ícone da Emiliana, este blend orgânico e biodinâmico, do vale do Colchagua, destaca-se pela sua grande expressão frutada e floral, com elegantes toques picantes.	COYAM Ensamblaje \$ 2.300			
VINHA TRIVENTO Um grande expoente da clássica casta argentina Malbec, cujos vinhedos estão localizados a 980 msnm, na Denominação de Origem Luján de Cuyo. Destaca-se pela sua suavidade, corpo e agradáveis notas de especiarias doces.	GOLDEN Cabernet Sauvignon \$ 1.500 GOLDEN RESERVE Malbec \$ 1.500 GAUDEO Malbec \$ 2.300			



Our cuisine offers a culinary experience that honors our roots and highlights the origin of each ingredient, just like we treat our wines—as authentic expressions of their place of origin. We are motivated by our commitment to regenerative, mindful and sustainable agriculture that respects the environment, the land and those who cultivate it.

TAPAS FROM OUR LAND

Variety of tapas with suggested pairings (at additional cost).

SURF

◉ Catch of the Day

Daily catch, citrus, red onion and cilantro.



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

◉ Pilpil King

Crab, octopus, shrimp and scallops, garlic and olive oil.



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

◉ 'Morsel of Madness'

Chilean abalone, tartar sauce, avocado, house-made mayonnaise.



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

◉ The Mestizo

Crab claw, seafood sauce



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

TURF

◉ Pastel de choclo

Fresh Chilean corn casserole with minced beef or roasted eggplant.



Terrunyo Chardonnay, D.O. Limarí
Marques de Casa Concha Pinot Noir, D.O. Limarí

◉ Mushroom Risotto

Dash of truffle oil, Patagonian sheep cheese.



Terrunyo Carmenere, D.O. Peumo
Amelia Pinot Noir, D.O. Limarí

◉ Spanish Omelet

Chillán and San Carlos longaniza sausage.



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

◉ Stuffed Piquillo Pepper

Lamb, sopaipilla - fried pumpkin pastry.



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

\$ 5.000

DAILY PAIRING

Glass of The Wine (60ml), accompanied by a small bite of the day.

\$ 5.000

BOARDS

For 2.

◉ La Patagónica

Select artisan Patagonian sheep cheeses, seasonal antipasti, Azapa olives in citrus-infused oil, sourdough bread.

◉ Ríos del Sur

Trout gravlax and mousse, smoked mussels, Chilean shrimp, tartar sauce, house pickles, sourdough bread.

◉ La Araucanía

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

\$ 22.000



SANDWICHES

◉ Pulled Pork Sandwich

Pulled pork, coleslaw, tartar sauce, shoestring potatoes, Diablo sauce, cheddar cheese.

◉ Vegan Italian Burger

Vegan burger, tomato, avocado, lactonnaise.

\$ 13.900

EMPANADAS

◉ Traditional Beef Empanada

Classic baked pastry with beef filling, egg and olives.

◉ Fried Cheese Empanada

Golden crunchy fried pastry filled with melted cheese.

\$ 6.000

PREMIUM TASTINGS

Glass of wine (120 ml) with a pairing plate.

◉ The Icon

Concha y Toro's icon wine, a blend of century-old vineyards that pays tribute to our winemaking heritage.

+

Patagonian Symphony

Chilean Angus beef in a wine reduction, cheese sauce, stewed southern mushrooms, toasted pistachios.

◉ Elixir Casillero del Diablo

Fortified Cabernet Sauvignon (20° alcohol) with notes of Syrah, barrel-aged for 20 years.

+

Bitter Chocolate Mousse

70% cacao, whipped to a fluffy texture.

\$ 32.000

DRINKS

SOUR MARQUES DE CASA CONCHA

Chardonnay Sour \$ 7.000

Carmenere Sour \$ 7.000

Pisco Sour Diablo \$ 7.000

SANGRÍA

Glass..... \$ 4.500

Pitcher \$ 9.000

Kross beer, 330 ml..... \$ 4.500

Kross beer, 710 ml..... \$ 9.000

COFFEES

Americano \$ 3.500

Double Espresso

Espresso

Capuccino

Latte

Macchiato

Decaffeinated

Tea Selection..... \$ 3.500

Herbal Tea

Hot Chocolate \$ 4.500

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

Still or sparkling water \$ 3.500

Fruit juice selection \$ 3.500

Soft drinks \$ 5.000

Lemonade..... \$ 5.500



ORIGIN	WINES	 1/4 Glass 30 ml	 1/2 Glass 60 ml	 1 Glass 120 ml
<p>D.O. LIMARÍ</p> <p>Located in northern Chile, the Quebrada Seca and San Julián vineyards are planted 190 m above sea level and less than 30 kilometers from the Pacific Ocean. The intense maritime influence and coupled rocky soils with abundant clay and limestone give rise to wines of tremendous freshness, structure and minerality and an attractive saline note that faithfully reflects the terroir.</p>	<p>AMELIA Chardonnay Pinot Noir</p> <p>MARQUES DE CASA CONCHA Chardonnay Pinot Noir</p>	<p>\$ 2.800 \$ 2.300</p> <p>\$ 1.500 \$ 1.500</p>	<p>\$ 4.800 \$ 4.300</p> <p>\$ 3.000 \$ 3.000</p>	<p>\$ 6.800 \$ 6.300</p> <p>\$ 4.500 \$ 4.500</p>
<p>D.O. CASABLANCA</p> <p>The Los Boldos Vineyard is situated in the coolest part of Casablanca, 280 m above sea level and 18 km from the Pacific. The maritime influence and granitic colluvial soils with red clay favor high quality wines that are fresh, with excellent acidity.</p>	<p>TERRUNYO Sauvignon Blanc</p>	<p>\$ 2.600</p>	<p>\$ 4.500</p>	<p>\$ 6.500</p>
<p>D.O. PUENTE ALTO</p> <p>The Puente Alto Denomination of Origin, at 600-650 m above sea level on the northern bank of the Maipo River, benefits from the Andean influence and alluvial sand, clay and gravel soils from the Andes. These exceptional conditions have established this origin as one of the best terroirs for producing high-end Cabernet Sauvignon that gives rise to elegant and expressive wines.</p>	<p>DON MELCHOR Cabernet Sauvignon</p> <p>MARQUES DE CASA CONCHA Heritage, Cabernet Sauvignon</p>	<p>\$ 14.000 \$ 2.800</p>	<p>\$ 26.000 \$ 5.500</p>	<p>\$ 50.000 \$ 9.000</p>
<p>D.O. MAIPO ANDES</p> <p>The Quinta de Maipo and Pirque vineyards, at 420 and 620 m above sea level, respectively, extend along the southern bank of the Maipo River at the foot of the Andes Mountains. The marked daytime-nighttime temperature variation combines with the rocky soils to yield wines with round, complex and elegant tannins.</p>	<p>ELIXIR Cabernet Sauvignon</p> <p>THE MASTER Cabernet Sauvignon</p> <p>THE ICON Cabernet Sauvignon</p> <p>TERRUNYO Cabernet Sauvignon</p> <p>MARQUES DE CASA CONCHA Gold, Cabernet Sauvignon Cabernet Sauvignon Syrah</p>	<p>\$ 7.500 \$ 4.000 \$ 11.000 \$ 2.600 \$ 1.800 \$ 1.500 \$ 1.500</p>	<p>\$ 13.500 \$ 7.000 \$ 21.000 \$ 4.500 \$ 3.500 \$ 3.000 \$ 3.000</p>	<p>\$ 23.500 \$ 10.000 \$ 32.000 \$ 6.500 \$ 5.000 \$ 4.500 \$ 4.500</p>
<p>D.O. PEUMO</p> <p>The Peumo Vineyard, at an altitude of 170 m above sea level, stretches along the Cachapoal River on terraces of the Coastal Mountain Range, within the Peumo Denomination of Origin. This wine expresses the influence of the river and its alluvial and colluvial soils - a mix of clay, silt and sand - that give rise to long, fresh and complex wines.</p>	<p>CARMÍN DE PEUMO Carmenere</p> <p>TERRUNYO Carmenere</p> <p>MARQUES DE CASA CONCHA Blue, Carmenere Carmenere</p> <p>THE WINE Carmenere</p>	<p>\$ 7.000 \$ 2.600 \$ 1.800 \$ 1.500</p>	<p>\$ 13.000 \$ 4.500 \$ 3.500 \$ 3.000 \$ 2.500</p>	<p>\$ 23.000 \$ 6.500 \$ 5.000 \$ 4.500 \$ 3.500</p>
<p>D.O. COLCHAGUA</p> <p>In Colchagua, Ucúquer and Palo Santo are planted 170-180 m above sea level, near the Pacific Ocean and the Rapel and Tinguiririca rivers. Granitic, colluvial, clay-loam soils here give rise to mineral whites and silky, fruity reds with delicate, fresh, long and elegant tannins.</p>	<p>THE WINE Sauvignon Blanc Cabernet Sauvignon</p>		<p>\$ 2.500 \$ 2.500</p>	<p>\$ 3.500 \$ 3.500</p>
<p>D.O. MAULE</p> <p>The San Clemente Vineyard, at 200 m above sea level, is planted on colluvial soils interspersed with some alluvial terraces. The cool breezes that blow down constantly from the Andes Mountains help produce fresh, elegant wines with outstanding fruit expression on the palate.</p>	<p>MARQUES DE CASA CONCHA Merlot</p> <p>LATE HARVEST Sauvignon Blanc Rosé</p>	<p>\$ 1.500</p>	<p>\$ 3.000 \$ 2.300 \$ 2.300</p>	<p>\$ 4.500 \$ 3.000 \$ 3.000</p>
<p>D.O. ITATA</p> <p>The vineyard is in Trehuaco, on the northern bank of the Itata River, less than 20 km from the Pacific Ocean. Its proximity to the sea and its sandy-clay alluvial soils give rise to fresh, delicate, mineral wines with good persistence on the palate.</p>	<p>MARQUES DE CASA CONCHA Cinsault Rosé</p>	<p>\$ 1.500</p>	<p>\$ 3.000</p>	<p>\$ 4.500</p>



 Casillero del Diablo	WINES	 1/2 Glass 60 ml	 1 Glass 120 ml
	RESERVA ESPECIAL Cabernet Sauvignon \$ 2.300 Carmenere \$ 2.300 Merlot \$ 2.300 Sauvignon Blanc \$ 2.300 RESERVA PRIVADA Cabernet Sauvignon \$ 2.500 Carmenere \$ 2.500 DEVILS COLLECTION Brut - Espumante \$ 2.300	VOLCANIC \$ 2.500 HARDFIRE \$ 2.500 Black Cabernet Sauvignon \$ 2.300 Deep Carmenere \$ 2.300 Golden Chardonnay \$ 2.300 Purple Malbec \$ 2.300 Dark Red \$ 2.300 Luminous Rosé \$ 2.300 Crystal Sauvignon Blanc \$ 2.300 Velvet Merlot \$ 2.300	

OTHER WINERIES	WINES	 1/4 Glass 30 ml	 1/2 Glass 60 ml	 1 Glass 120 ml
VIÑA ALMAVIVA Based on classic Bordeaux blends with a predominance of Cabernet Sauvignon, this wine comes from the Puente Alto D.O. and is exceptionally elegant and complex.	ALMAVIVA Cabernet Sauvignon \$ 18.000 EPU Cabernet Sauvignon \$ 4.000			
VIÑA CONO SUR Cono Sur's icon Pinot Noir is from the Casablanca Valley and offers a combination of red fruit and berries in an elegant wine with great concentration and very attractive, vibrant acidity.	OCIO Pinot Noir \$ 3.000 SILENCIO Cabernet Sauvignon \$ 4.000			
VIÑA EMILIANA Emiliana's icon wine, this organic and biodynamic blend from the Colchagua Valley offers outstanding fruit and floral expression, with elegant touches of spice.	COYAM Ensamblaje \$ 2.300			
VIÑA TRIVENTO This Malbec is an excellent example of Argentina's classic variety, from vineyards 980 m above sea level in the Luján de Cuyo Denomination of Origin. A remarkably smooth and well-rounded wine with enjoyable notes of sweet spices.	GOLDEN Cabernet Sauvignon \$ 1.500 GOLDEN RESERVE Malbec \$ 1.500 GAUDEO Malbec \$ 2.300			