- RESTAURANT -

BODEGA 1883

CONCHAY TORO

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.

ALIANZAS BODEGA 1883 CON PRODUCTORES LOCALES

En Bodega 1883 hemos construido alianzas con un grupo selecto de productores, para asegurar productos frescos y de primera claridad. La elección de productos nacionales es el corazón de nuestra propuesta.

Carnes Campo Osorno, Región de los Ríos Cecinas Omeñaca, Los Andes

- **?** Charcutería y Longanizas Victoria, San Carlos D.O **?** Jamones Don Primo, Capitán Pastene D.O
- 📍 Fundación Mercado Origen, Pirque 📍 Huevos Luis Alberto Barrera, Pirque 📍 Prosciutto Il Tonino, Capitán Pastene D.O
 - **?** Longanizas de Chillan, Ñuble D.O **?** Manjar Natural XY, Pirque **?** Miel Rio Claro, Pirque
 - Panadería El Trigal, Pirque Pan hogaza masa madre Bajos de Mena, Puente Alto
 - **?** Quesos de Oveja Patagónica, Coyhaique **?** Quesos Melk, Pirque
 - **?** Tomates de temporada, Arica, Melipilla y Ñuble **?** Truchas Río Sur, Puerto Varas.

O TODO EL DIA O DE 10.00 HRS. A 20.00 HRS.

(para 2 personas)

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

Empanada de queso frita

\$ 4.900

\$ 5.900

Tostada de Trucha

Palta, huevo pochado, hojas de mostaza baby,

rábanos encurtidos,

sobre pan de masa madre tostado.

\$ 6.900

Empanada de pino tradicional

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

TOSTADAS

Brotes verdes, pera, jamones artesanales de D.O Capitán Pastene, crema de queso, sobre pan de masa madre tostado.

Tostada de Jamones

\$ 6.900

 Tostada Vegetariana Vegetales asados, pesto de estación y crema de quesos locales D.O Pirque,

\$ 6.900

sobre pan de masa madre tostado.

PIZZAS

La Gran Barra 1883

Salsa de tomate casero, queso mozzarella, tomate fresco, albahaca y orégano. \$ 14.900

El Capitán

Salsa de tomate casero, queso

mozzarella, jamón serrano, aceitunas de Azapa y rúcula. \$ 14.900

Queso mantecoso, merquén, longaniza ahumada, cebolla caramelizada al vino tinto y cilantro. \$ 14.900

La Mapuche

Ricotta, pesto, tomate, cebolla, vegetales asados de estación y hierbas. \$ 14.900

Del Huerto

ENSALADAS

Rúcula, berros, jamón crudo, coppa de Capitán Pastene

o Bodega 1883

D.O, queso de oveja maduro, avellanas chilenas, higos deshidratados y aderezo de mermelada de damascos casera. \$15.000

Curado con betarragas, mix de hojas frescas, carpaccio de zucchini, alcaparras, tomate cherry confitado, queso de

Gravlax de trucha

oveja patagónica, semillas de zapallo y limoneta de papaya. \$15.000 Del Huerto

Mix de hojas verdes, pimientos asados, queso feta

patagónico, fruta de estación, betarragas, hinojo,

semillas de mostaza, cilantro y aderezo cítrico.

\$14.000 Ensalada 0 km

D.O Pirque \$13.500

Ensalada del día con productos de estación.

Tarta 1883

DULCES

Tarta de queso con salsa de frutos rojos \$ 7.900

Panqueques Dulce Diablo

Panqueques con manjar casero, fruta asada y helado de vainilla.

\$ 6.500 Merengón de la Barra

Merengón 1883 con frutos rojos. \$ 6.500

 Helados Artesanales Helados artesanales "El Taller".

\$ 6.000 Dulces Chilenos

Selección de mini dulces típicos chilenos.

\$ 6.000

Incluye: Plato de fondo, postre y jugo o bebida. \$17.900

MENÚ DE NIÑOS

O MENU BUDEGA BB3 O

ENTRADAS

DE 12.00 HRS. A 22.00 HRS.

Berenjena confitada Hummus de garbanzo, queso feta andino y

miel de palma chilena. \$ 16.900

 Burrata de la estación Tomate, albahaca, acompañamiento de temporada, crocante de Capitán Pastene D.O y aceite de oliva del Huasco D.O.

\$ 17.900

Tartar 1883

Filete de res nacional, tomate, pepinillos, cebolla morada, alcaparras, mostaza antigua, yema de huevo de campo confitada y hojas frescas del huerto. \$ 19.000

Ceviche Nortino

Camarón chileno, pulpo, ostiones, pescado del día,

palta, cebolla morada, pepino, cilantro, aderezo de vegetales

y crocante de cochayuyo. \$ 19.000

 Locos del Pacífico Sur Servidos sobre papas cocidas, palta y salsa tártara de la casa.

\$ 21.000

- Peras del Marqués
- \$7.800 Crumble de fruta estacional

y helado de vainilla 💜

y mermelada de papayas 💜

\$7.800

o Mousse de Chocolate Amargo 70%

- \$8.000 Torta cinco leches con frutos del bosque
 - \$8.000 Dulce Cordillera

Masa de hoja con dulce de membrillo y queso primor de oveja. \$7.000

Aguas C/Sin Gas \$ 3.100 Jugos De Fruta

Bebidas \$ 3.500

\$ 5.400

Limonada

Pescado del día

MAIN

Asado al fuego, papas nativas, habas salteadas en pesto, camarón chileno, mejillones del sur y bisque de mariscos.

\$ 20.000 Pasta fresca del día Crema de setas silvestres, castañas, toques trufados

y queso pecorino de oveja patagónica. \$ 18.900

 Costillar de campo Cerdo chileno cocido a baja temperatura, puré de papa con queso mantecoso, merkén ahumado y verduras de estación. \$ 20.000

Carne a las brasas Lomo vetado Angus (300 g), papas nativas, corazón de lechuga,

verduras asadas, salsa atomatada 1883 y hierbas frescas. \$ 24.800 Garrón de Cordero Patagónico

\$ 24.800 Pastel de Choclo

Cocinado lentamente al fuego, puré de arvejas,

zanahorias baby y cedrón.

Maíz fresco con pino vegetal de berenjenas asadas o pino de vacuno tradicional y ensalada chilena. \$ 18.900

Expresso Doble Expresso

Capuccino

Americano \$3.100

CAFETERIA

Latte	
Macchiato	
Descafeinado	
Selección de Té	\$ 3.100
Infusión	
Chocolate Caliente	\$ 4.000

CON ALCOHOL

Pisco Sour Diablo

Cerveza, 710 ml \$ 9.000

••••

\$ 6.900

Sour Marques de Casa Concha Chardonay \$ 6.500 Carmenere \$ 6.000

Cerveza Kross, 330 ml \$4.500

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

BODEGA 1883 ALLIANCES WITH LOCAL PRODUCERS

At Bodega 1883, we have built partnerships with a select group of producers to ensure fresh, top-quality products. The choice of local products is at the heart of our proposal.

- Carnes Campo Osorno, Región de los Ríos Cecinas Omeñaca, Los Andes
- **?** Charcutería y Longanizas Victoria, San Carlos D.O **?** Jamones Don Primo, Capitán Pastene D.O
- 📍 Fundación Mercado Origen, Pirque 📍 Huevos Luis Alberto Barrera, Pirque 📍 Prosciutto Il Tonino, Capitán Pastene D.O
 - **?** Longanizas de Chillan, Ñuble D.O **?** Manjar Natural XY, Pirque **?** Miel Rio Claro, Pirque Panadería El Trigal, Pirque Pan hogaza masa madre Bajos de Mena, Puente Alto
 - ? Quesos de Oveja Patagónica, Coyhaique ? Quesos Melk, Pirque
 - **?** Tomates de temporada, Arica, Melipilla y Ñuble **?** Truchas Río Sur, Puerto Varas.

FROM 10: 00 AM TO 8: 00 PM

TABLAS

(for 2 people)

 La Patagónica Ríos del Sur Gravlax and trout mousse, smoked mussels, Selection of craft cheeses made from

Chilean shrimp with tartar sauce, house pickles, and sourdough bread.

\$ 19.900 CLP

La Araucanía

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

\$ 19.900 CLP

EMPANADAS

 Fried cheese empanada Fried cheese empanada (cheese-filled pastie) \$4.900 CLP

TOAST

Trout Toast

Patagonian sheep's milk, seasonal sides,

Azapa olives in citrus-infused oil, and

sourdough bread.

\$ 19.900 CLP

o Traditional meat empanada Traditional meat empanada

(meat-filled pastie)

\$ 5.900 CLP

Avocado, poached egg, baby mustard greens and pickled radishes served on toasted sourdough.

\$ 6.900 CLP

Green sprouts, pears and artisanal hams from

Ham Toast

D.O Capitán Pastene, with cream cheese, served on toasted sourdough.

\$ 6.900 CLP

 Vegetarian Toast Roasted vegetables, seasonal pesto and

local cream cheese from D.O Pirque, served on toasted sourdough.

\$ 6.900 CLP

PIZZAS

La Gran Barra 1883 Home-made tomato sauce,

mozzarella cheese, fresh tomato, basil and oregano. \$ 14.900 CLP

Serrano ham, Azapa olives and

El Capitán

arugula, with home-made tomato sauce, mozzarella cheese. \$ 14.900 CLP

smoked sausage, red wine-caramelized onion with coriander. \$ 14.900 CLP

La Mapuche

Buttery-flavoured cheese, merquén,

Ricotta cheese, pesto, tomato and onion with roasted seasonal vegetables and herbs.

Del Huerto

\$ 14.900 CLP

SALADS

Arugula, watercress, cured ham, coppa from D.O. Capitán

o Bodega 1883

Pastene, mature sheep cheese, Chilean hazelnuts and dried figs served with home-made apricot jam dressing. \$ 15.000 CLP

Trout Gravlax

Cured with beetroot, served with a mix of leafy greens,

zucchini carpaccio, capers, cherry tomato confit, Patagonian sheep cheese, pumpkin seeds and papaya dressing. \$ 15.000 CLP Del Huerto

Mix of leafy greens, roasted peppers, Patagonian feta cheese,

seasonal fruit, beetroot, fennel, mustard seed and coriander

with a citrus dressing. \$ 14.000 CLP

Salad of the day with seasonal ingredients. D.O Pirque

Ensalada 0 km

\$13.500 CLP

Tarta 1883

SWEETS

Cheese tart with a red fruit sauce \$ 7.900 CLP

 Panqueques Dulce Diablo Crepes with home-made manjar (caramelized

milk), baked fruit and vanilla ice cream.

\$ 6.500 CLP Merengón de la Barra

\$ 6.500 CLP

1883-Style meringue with red fruit.

 Helados Artesanales "El Taller" handcrafted ice cream.

Dulces Chilenos Selection of miniature traditional

\$ 6.000 CLP

Chilean pasteries. \$ 6.000 CLP

Includes: Main course, dessert, and juice or drink. \$17.900 CLP

KIDS' MENU

FROM 12: 00 PM TO 10: 00 PM

BODEGA MENU 1883 o

STARTERS

Chickpea hummus, Andean feta cheese and Chilean palm honey.

Eggplant confit

\$ 16.900 CLP

 Seasonal burrata Tomato, basil, served with seasonal crispy vegetables from D.O, Capitán Pastene and Olive oil from D.O. Huasco.

\$ 17.900 CLP

Tartar 1883

Chilean beef fillet, tomatoes, pickles, purple onion, capers, whole-grain mustard, farm-fresh egg yolk confit and fresh garden greens.

\$ 19.000 CLP

Ceviche Nortino Chilean shrimps, octopus, scallops, catch of the day, avocado, purple onion, cucumber and coriander served with a vegetable dressing and crispy cochayuyo (seaweed).

Locos (abalone) from the South Pacific

\$ 19.000 CLP

Served over boiled potatoes with avocado and home-made tartar sauce. \$ 21.000 CLP

Seasonal fruit crumble with vanilla ice cream 🚺

DESSERTS

Peras del Marqués

\$ 7.800 CLP

\$ 7.800 CLP Bitter chocolate mousse 70%

Cinco leches cake served with fruits of the forest

Dulce Cordillera

\$ 8.000 CLP

Puff pastry filled with quince jam and sheep primor cheese. \$ 7.000 CLP

with papaya jam. W \$ 8.000 CLP

Fire roasted and served with native potatoes, sauteed fava beans in

pesto, Chilean shrimps, mussels from the South and a seafood bisque. \$ 20.000 CLP

Catch of the day

MAIN

Fresh pasta of the day Cream of wild mushrooms, chestnuts, hints of truffle

and Patagonian sheep pecorino cheese. \$ 18.900 CLP

Country Ribs Slow-cooked Chilean pork ribs served with mashed potatoes and buttery-flavoured cheese, smoked merkén, and seasonal vegetables.

\$ 20.000 CLP

Grilled Steak

Angus beef tenderloin (300 gr) served with native potatoes, lettuce hearts and grilled vegetables, 1883 tomato-based sauce and fresh herbs.

\$ 24.800 CLP Patagonian Lamb Shank Slow, fire-roasted lamb shank served with peas purée,

baby carrots and verbena.

\$ 24.800 CLP

Pastel de Choclo Fresh corn with choice of roasted eggplant filling or the traditional

beef filling served with the Chilean salad (tomato and onion). \$ 18.900 CLP

COFFEE & TEA

Expresso

Expresso Doble

Americano \$3.100 CLP

Capuccino Latte Macchiato Espresso Decaf Tea \$ 3.100 CLP **Herbal Infusions** Hot Chocolate \$4.000 CLP

BEVERAGES

Water (Still / Sparkling) \$3.100 CLP Fruit Juices \$4.900 CLP Lemonade \$5.400 CLP

Beverages \$3.500 CLP

ALCOHOLIC BEVERAGES

Kross Beer, 330 ml \$4.500 CLP Beer, 710 ml Sour Marques de Casa Concha Chardonay \$6.500 CLP Carmenere \$6.000 CLP

Pisco Sour Diablo \$6.900 CLP

AnNossa gastronomia oferece uma experiência culinária que honra nossas raízes e valoriza a origem de cada ingrediente, da mesma forma que fazemos com nossos vinhos, que são a fiel expressão de seu lugar de origem. Somos movidos pelo compromisso com uma agricultura regenerativa, consciente e sustentável, que respeita a terra, o ambiente e aqueles que a cultivam.

ALIANÇAS DA BODEGA 1883 COM PRODUTORES LOCAIS

Na Bodega 1883, construímos parcerias com um grupo seleto de produtores para garantir produtos frescos e de alta qualidade. A escolha de produtos nacionais está no coração da nossa proposta.

Carnes Campo Osorno, Región de los Ríos Cecinas Omeñaca, Los Andes

? Charcutería y Longanizas Victoria, San Carlos D.O **?** Jamones Don Primo, Capitán Pastene D.O

Fundación Mercado Origen, Pirque 🣍 Huevos Luis Alberto Barrera, Pirque 📍 Prosciutto Il Tonino, Capitán Pastene D.O

? Longanizas de Chillan, Ñuble D.O **?** Manjar Natural XY, Pirque **?** Miel Rio Claro, Pirque

Panadería El Trigal, Pirque Pan hogaza masa madre Bajos de Mena, Puente Alto

? Quesos de Oveja Patagónica, Coyhaique ? Quesos Melk, Pirque

? Tomates de temporada, Arica, Melipilla y Ñuble **?** Truchas Río Sur, Puerto Varas.

O DIA TODO o DAS 10 ÀS 20 HORAS.

TÁBUAS

(para 2 pessoas)

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 CLP

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 CLP

EMPANADAS

Empanada de queso frita

Empanada de queijo frita \$4.900 CLP

TORRADAS

 Torrada de Presunto Abacate, ovo pochê, folhas de mostarda baby,

Brotos verdes, pera, presuntos artesanais D.O. Capitán Pastene, cream cheese, em pão de fermentação natural torrado.

\$ 6.900 CLP

Legumes assados, pesto da estação e cream cheese de queijos locais D.O. Pirque, em

Torrada Vegetariana

pão de fermentação natural torrado.

\$ 6.900 CLP

PIZZAS

La Gran Barra 1883

La Patagónica

Seleção de queijos artesanais de ovelhas da

Patagônia, acompanhamentos sazonais,

azeitonas Azapa em azeite aromatizado com

cítricos e pão de fermentação natural.

Empanada de pino tradicional

Empanada tradicional

om recheio de carne

\$ 5.900 CLP

Torrada de Truta

rabanetes em conserva, em pão de fermentação

natural torrado.

\$ 6.900 CLP

\$ 19.900 CLP

Molho de tomate caseiro, muçarela, tomate fresco, manjericão e orégano.

\$ 14.900 CLP

El Capitán

Molho de tomate caseiro, muçarela, presunto serrano, azeitonas Azapa e rúcula.

\$ 14.900 CLP

Queijo amanteigado, merquén, linguiça defumada, cebola caramelizada em vinho tinto e coentro. \$ 14.900 CLP

La Mapuche

Ricota, pesto, tomate, cebola, legumes da estação assados e

Del Huerto

ervas.

\$ 14.900 CLP

SALADAS o Bodega 1883

Rúcula, agrião, presunto cru, copa Captán Pastene D.O., queijo de

ovelha curado, avelãs chilenas, figos secos e molho de geleia de damasco caseira. \$ 15.000 CLP

Gravlax de truta

Curado com beterrabas, mix de folhas frescas, carpaccio de abobrinha, alcaparras, tomates-cereja cristalizados, queijo de

ovelhas da Patagônia, sementes de abóbora e limonada de mamão. \$ 15.000 CLP Del Huerto

Mix de folhas verdes, pimentões assados, queijo feta da Patagônia,

frutas da estação, beterraba, erva-doce, sementes de mostarda,

coentro e molho cítrico. \$ 14.000 CLP

Ensalada 0 km Salada do dia com produtos da estação. D.O. Pirque

\$13.500 CLP

SOBREMESAS

Cheesecake com calda de frutas vermelhas

Tarta 1883

\$ 7.900 CLP Panqueques Dulce Diablo Panquecas com doce de leite caseiro, frutas

grelhadas e sorvete de baunilha. \$ 6.500 CLP Merengón de la Barra

Merengue 1883 com frutas vermelhas. \$ 6.500 CLP

 Sorvetes Artesanais Sorvetes artesanais "El Taller". \$ 6.000 CLP

Dulces Chilenos

Seleção de minidoces típicos chilenos. \$ 6.000 CLP

Inclui: Prato principal, sobremesa e suco ou bebida. \$17.900 CLP

CARDÁPIO INFANTIL

O MENU BODEGA 1883 O

DAS 10 ÀS 22 HORAS

Berinjela confitada Tomate, manjericão, guarnição da estação, crocante Capitán

ENTRADAS

Pastene D.O. e azeite de oliva Huasco D.O. \$ 16.900 CLP

Burrata da estação

Tomato, basil, served with seasonal crispy vegetables from D.O, Capitán Pastene and Olive oil from D.O. Huasco. \$ 17.900 CLP

 Tártaro 1883 Filé bovino nacional, tomate, picles, cebola roxa, alcaparras, mostarda maturada, gema de ovo caipir e folhas frescas da horta.

\$ 19.000 CLP

Camarão chileno, polvo, ostras, pescado do dia, abacate, cebola roxa, pepino, coentro, molho de legumes

e cochayuyo crocante (alga marinha).

Ceviche Nortino

\$ 19.000 CLP

 Locos (abalone) do Pacífico Sul Servidos sobre batatas cozidas, abacat e molho tártaro da casa \$ 21.000 CLP

SOBREMESAS

Peras del Marqués \$ 7.800 CLP

o Crumble de frutas da estação

com sorvete de baunilha. 🚺

\$ 7.800 CLP

Mousse de Chocolate Amargo 70%

\$ 8.000 CLP Torta cinco leites com frutas silvestres

com geleia de mamão. 🥡

\$ 8.000 CLP Dulce Cordillera Massa folhada com geleia de marmelo e

\$ 7.000 CLP

queijo primor de ovelha.

BEBIDAS Água (Sem Gás / Com Gás) \$3.100 CLP Sucos de Frutas ______\$ \$4.900 CLP

Limonada

Bebidas

\$ 5.400 CLP

\$ 3.500 CLP

Pescado do diav Assado na brasa, batatas nativas, favas salteadas ao pesto, camarão

chileno, mexilhões do sul e sopa de frutos do mar. \$ 20.000 CLP

PRATOS PRINCIPAIS

 Massa fresca do dia Creme de cogumelos silvestres, castanhas, notas de trufas

\$ 18.900 CLP

e queijo pecorino de ovelhas da Patagônia.

Costeletas do campo

Costeletas de porco chileno cozidas em baixa temperatura, purê de batatas com queijo amanteigado, merkén defumado e vegetais da estação. \$ 20.000 CLP

Carne grelhada

Lombo vetado Angus (300g), batatas nativas, coração de alface, vegetais assados, molho de tomate 1883 e ervas frescas. \$ 24.800 CLP

 Pernil de Cordeiro da Patagônia Assado lentamente na brasa, purê de ervilha, cenouras baby e verbena-limão.

\$ 24.800 CLP

Milho fresco com recheio de berinjela assada ou carne bovina

Pastel de Choclo

tradicional e salada chilena (tomate e cebola). \$ 18.900 CLP

CAFETERIA

Expresso Doule Expresso Capuccino

Americano \$3.100 CLP

Latte ____ Macchiato _____ Descafeinado Infusão

BEBIDAS COM ÁLCOOL Cerveja Kross, 330 ml \$4.500 CLP Cerveja, 710 ml \$ 9.000 CLP Sour Marques de Casa Concha

Chardonay \$6.500 CLP

Carmenere \$6.000 CLP

Pisco Sour Diablo \$6.900 CLP