

— RESTAURANT —

BODEGA 1883

CONCHA Y TORO

ESP

ENG

POR

BODEGA 1883

CONCHA Y TORO

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 PEQUEÑOS PRODUCTORES

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

- 📍 *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 📍 *Quesos de Oveja Patagónica*, Coyhaique
- 📍 *Quesos Melk*, Pirque 📍 *Tomates de temporada*, Arica, Melipilla y Ñuble 📍 *Truchas Río Sur*, Puerto Varas

TABLAS

◉ 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.

\$ 22.000

Sugerencia maridaje: Carmenere

◉ Ríos del Sur

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

\$ 22.000

Sugerencia maridaje: Chardonnay

◉ 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

Sug. maridaje: Cabernet Sauvignon

ENSALADAS

◉ Ensalada 0 km 🍷

Ensalada del día con productos de estación. D.O. Pirque.

\$ 15.000

🍷 *Sugerencia maridaje: Sauvignon Blanc*

◉ Gravlax de Trucha

Curado con betarragas, mix de hojas frescas, carpaccio de zucchini, alcaparras, tomate cherry confitado, queso de oveja patagónica, semillas de zapallo y limoneta de papaya.

\$ 15.000

🍷 *Sugerencia maridaje: Sauvignon Blanc*

◉ Bodega 1883

Rúcula, berros, jamón crudo, jamón coppa de Capitán Pastene D.O., queso de oveja maduro, avellanas chilenas, higos deshidratados y aderezo de mermelada de damascos casera.

\$ 15.000

🍷 *Sugerencia maridaje: Chardonnay*

◉ Burrata de la estación

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

\$ 18.000

🍷 *Sugerencia maridaje: Sauvignon Blanc*

ENTRADAS

◉ Berenjena confitada 🍷

Hummus de garbanzo, queso feta andino y miel de palma chilena.

\$ 17.000

🍷 *Sugerencia maridaje: Merlot*

◉ 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

🍷 *Sugerencia maridaje: Pinot Noir*

◉ Ceviche Nortino

Camarón chileno, pulpo, ostiones, pescado del día, palta, cebolla morada, pepino, cilantro, aderezo de vegetales y crocante de cochayuyo.

\$ 19.000

🍷 *Sugerencia maridaje: Chardonnay*

◉ Locos del Pacífico Sur

Servidos sobre papas cocidas, palta y salsa tártara de la casa.

\$ 22.000

🍷 *Sugerencia maridaje: Sauvignon Blanc*

BODEGA 1883


CONCHA Y TORO

MAIN

◉ Pescado del día

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


\$ 21.000

 *Sugerencia maridaje: Chardonnay*

◉ Pasta fresca del día

Crema de setas silvestres, castañas, toques trufados y queso pecorino de oveja patagónica.


\$ 18.000

 *Sugerencia maridaje: Pinot Noir*

◉ Costillar de campo

Cerdo chileno cocido a baja temperatura, puré de papa con queso mantecoso, merkén ahumado y verduras de estación.


\$ 21.000

 *Sugerencia maridaje: Cabernet Sauvignon*

◉ Carne a las brasas

Lomo vetado Angus (300 g), papas nativas, corazón de lechuga, verduras asadas, salsa atomatada 1883 y hierbas frescas.


\$ 25.000

 *Sugerencia maridaje: Cabernet Sauvignon*

◉ Garrón de Cordero Patagónico

Cocinado lentamente al fuego, puré de arvejas, zanahorias baby y cedrón.


\$ 25.000

 *Sugerencia maridaje: Cabernet Sauvignon*

◉ Pastel de Choclo

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

\$ 19.000

 *Sugerencia maridaje: Carmenere*

BEBIDAS

Aguas con o sin gas \$ 3.500

Jugos de fruta \$ 5.000

Limonada \$ 5.500

Bebidas \$ 3.500

CAFETERÍA

Café \$ 3.500

Selección de Té \$ 3.500

Chocolate Caliente \$ 4.500

MENÚ 3 TIEMPOS

Entrada

Steak tartar Bodega 1883 / Ensalada del huerto.

Fondo

Costillar de cerdo con puré al merquen y verduras salteadas / Pastelera de maíz y ensalada chilena.

Postre

Peras al Marqués con helado / Mouse de chocolate

Incluye

Appetizer de bienvenida:
Pisco Sour Diablo o Espumante.

2 copas The Wine 60 ml.

- Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon, Carmenere -

\$ 53.000 p/p

MENÚ DE NIÑOS

Plato de fondo

Hamburguesa casera, con papas fritas o puré / Fetuccini en salsa pomodoro y queso parmesano.

Postre

Helado a elección

Jugo o bebida.

\$17.900

POSTRES

◉ Peras del Marqués

\$ 8.000

◉ Mousse de Chocolate Amargo 70% y mermelada de papayas

\$ 8.000

◉ Crumble de fruta estacional y helado de vainilla

\$ 8.000

◉ Torta Bodega 1883

Tarta de queso horneada con salsa de berries.

\$ 8.000

◉ Panqueques Dulce Diablo

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

\$ 8.000

◉ Helados Artesanales

Helados artesanales "El Taller".

\$ 6.000

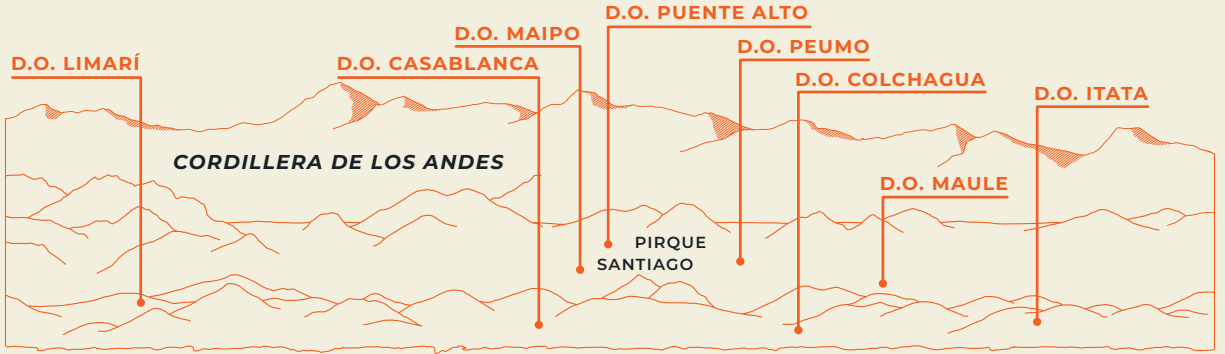
◉ Dulces Chilenos

Selección de mini dulces típicos chilenos.

\$ 7.000

BODEGA 1883

CONCHA Y TORO



OCEANO PACÍFICO

ORIGEN	VINOS	1/2 COPA 60 ml	1 COPA 120 ml	BOTELLA 750 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, da 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>\$ 4.800 \$ 4.300</p> <p>\$ 3.000 \$ 3.000</p>	<p>\$ 6.800 \$ 6.300</p> <p>\$ 4.500 \$ 4.500</p>	<p>\$ 40.000 \$ 35.000</p> <p>\$ 18.000 \$ 18.000</p>
<p>D.O. CASABLANCA</p> <p>El viñedo Los Boldos se encuentra en el sector más frío del valle de Casablanca, a 280 msnm y a solo 18 km del océano Pacífico. La marcada influencia marítima, junto con suelos coluviales y graníticos con arcillas rojas y rocas fragmentadas, favorece la elaboración de vinos de alta calidad, con gran frescor y excelente acidez.</p>	<p>TERRUNYO Sauvignon Blanc</p>	<p>\$ 4.500</p>	<p>\$ 6.500</p>	<p>\$ 35.000</p>
<p>D.O. PUENTE ALTO</p> <p>Los viñedos Don Melchor (600 msnm) y El Mariscal (650 msnm), en la DO Puente Alto, ribera norte del río Maipo, se benefician de la influencia andina y de suelos aluviales de gravas, arenas y arcillas de origen andino. Estas condiciones excepcionales consolidan a Puente Alto como uno de los mejores terroirs para Cabernet Sauvignon de alta gama, dando origen a vinos elegantes y expresivos.</p>	<p>DON MELCHOR Cabernet Sauvignon</p> <p>DM/01 Cabernet Sauvignon</p> <p>MARQUES DE CASA CONCHA Heritage, Ensamblaje</p>	<p>\$ 26.000</p> <p>\$ 5.500</p>	<p>\$ 50.000 \$ 9.000</p>	<p>\$ 290.000 \$ 172.000 \$ 46.000</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>\$ 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>\$ 138.000 \$ 58.000 \$ 196.000 \$ 35.000 \$ 26.000 \$ 18.000 \$ 18.000</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>\$ 13.000 \$ 4.500 \$ 3.500 \$ 3.000 \$ 2.500</p>	<p>\$ 23.000 \$ 6.500 \$ 5.000 \$ 4.500 \$ 3.500</p>	<p>\$ 137.000 \$ 35.000 \$ 26.000 \$ 18.000 \$ 12.500</p>

BODEGA 1883

CONCHA Y TORO

ORIGEN	VINOS	1/2 COPA 60 ml 	1 COPA 120 ml 	BOTELLA 750 ml 
<p>D.O. COLCHAGUA</p> <p>El viñedo Ucuquer, a 170 msnm en la ribera sur del río Rapel y a 15 km del Pacífico, combina influencia marina y fluvial. Sus suelos graníticos y franco arcillosos dan vinos blancos minerales, frescos y de gran longitud. El viñedo Palo Santo, a 180 msnm en la ribera sur del río Tinguiririca, posee suelos coluviales de origen granítico que permiten producir tintos frutales, sedosos y de taninos delicados.</p>	<p>THE WINE Sauvignon Blanc Cabernet Sauvignon</p>	<p>\$ 2.500 \$ 2.500</p>	<p>\$ 3.500 \$ 3.500</p>	<p>\$ 12.500 \$ 12.500</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>LATE HARVEST Sauvignon Blanc Rosé MARQUES DE CASA CONCHA Merlot</p>	<p>\$ 2.300 \$ 2.300 \$ 3.000</p>	<p>\$ 3.000 \$ 3.000 \$ 4.500</p>	<p>* \$ 6.000 * \$ 6.000 \$ 18.000</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>\$ 3.000</p>	<p>\$ 4.500</p>	<p>\$ 18.000</p>

 Casillero del Diablo	VINOS	1/2 COPA 60 ml 	1 COPA 120 ml 	BOTELLA 750 ml 
	<p>RESERVA PRIVADA Cabernet Sauvignon Carmenere DEVILS COLLECTION Brut - Espumante</p>	<p>\$ 2.500 \$ 2.500 \$ 2.300</p>	<p>\$ 3.500 \$ 3.500 \$ 3.000</p>	<p>\$ 11.500 \$ 11.500 \$ 9.000</p>

OTRAS VIÑAS	VINOS	1/2 COPA 60 ml 	1 COPA 120 ml 	BOTELLA 750 ml 
<p>VIÑA ALMAVIVA</p> <p>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.</p>	<p>ALMAVIVA Cabernet Sauvignon EPU Cabernet Sauvignon</p>	<p>\$ 31.000 \$ 8.000</p>	<p>\$ 55.000 \$ 12.500</p>	<p>\$ 322.000 \$ 69.000</p>
<p>VIÑA CONO SUR</p> <p>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.</p>	<p>OCIO Pinot Noir SILENCIO Cabernet Sauvignon</p>	<p>\$ 5.500 \$ 8.000</p>	<p>\$ 9.000 \$ 12.500</p>	<p>\$ 46.000 \$ 69.000</p>
<p>VIÑA EMILIANA</p> <p>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.</p>	<p>COYAM Ensamblaje</p>	<p>\$ 4.500</p>	<p>\$ 6.000</p>	<p>\$ 25.000</p>
<p>VIÑA TRIVENTO</p> <p>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.</p>	<p>GOLDEN Cabernet Sauvignon GOLDEN RESERVE Malbec GAUDEO Malbec</p>	<p>\$ 3.000 \$ 3.000 \$ 4.500</p>	<p>\$ 4.500 \$ 4.500 \$ 6.500</p>	<p>\$ 19.000 \$ 19.000 \$ 34.000</p>

BODEGA 1883

CONCHA Y TORO

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.

ALIANÇAS BODEGA 1883 COM PEQUENOS PRODUTORES

Na Bodega 1883, estabelecemos parcerias com um grupo seletivo de produtores para garantir produtos frescos e de mais alta qualidade. A escolha de produtos nacionais está no centro da nossa proposta.

- 📍 *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 📍 *Quesos de Oveja Patagónica*, Coyhaique
- 📍 *Quesos Melk*, Pirque 📍 *Tomates de temporada*, Arica, Melipilla y Ñuble 📍 *Truchas Río Sur*, Puerto Varas

TÁBUAS

◉ La Patagónica 🍷

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

\$ 22.000

Sugestão de harmonização: *Carmenere*

◉ Ríos del Sur

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

\$ 22.000

Sugestão de harmonização: *Chardonnay*

◉ 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

Sug. harmonização: *Cabernet Sauv.*

SALADAS

◉ Ensalada 0 km 🍷

Salada do dia com ingredientes da estação. D.O. Pirque.

\$ 15.000

🍷 Sugestão de harmonização: *Sauvignon Blanc*

◉ Gravlax de Trucha

Curado com beterraba, mix de folhas frescas, carpaccio de abobrinha, alcachofras, tomate-cereja confitado, queijo de ovelha da Patagônia, sementes de abóbora e limoneta de papaya.

\$ 15.000

🍷 Sugestão de harmonização: *Sauvignon Blanc*

◉ Bodega 1883

Rúcula, agrião, presunto cru, copa de Capitán Pastene D.O., queijo de ovelha curado, avelãs chilenas, figos secos e molho de geleia de damasco caseira.

\$ 15.000

🍷 Sugestão de harmonização: *Chardonnay*

◉ Burrata de la estación

Tomate, manjeriço, acompanhamento da estação, presunto crocante de Capitán Pastene D.O. e azeite Huasco D.O.

\$ 18.000

🍷 Sugestão de harmonização: *Sauvignon Blanc*

ENTRADAS

◉ Berinjena confitada 🍷

Berinjela confitada com húmus, queijo feta andino e mel de palma chilena.

\$ 17.000

🍷 Sugestão de harmonização: *Merlot*

◉ Tartar 1883

Filé de carne bovina local, tomate, pickles, cebola roxa, alcachofras, mostarda integral, gema de ovo caipira confitada e folhas frescas da horta.

\$ 19.000

🍷 Sugestão de harmonização: *Pinot Noir*

◉ Ceviche Nortino

Camarão chileno, polvo, ostras, peixe do dia, abacate, cebola roxa, pepino, coentro, molho de legumes e crocante de cochayuyo.

\$ 19.000

🍷 Sugestão de harmonização: *Chardonnay*

◉ Locos del Pacífico Sur

Locos servidos sobre batatas cozidas, abacate e molho tártaro da casa.

\$ 22.000

🍷 Sugestão de harmonização: *Sauvignon Blanc*

BODEGA 1883

CONCHA Y TORO

PRINCIPAL

◉ Pescado del día

Peixe do dia, assado no forno, batatas nativas, favas salteadas em pesto, camarão chileno, mexilhões do sul e bisque de mariscos.

\$ 21.000

🍷 *Sugestão de harmonização: Chardonnay*

◉ Pasta fresca del día 🍷

Massa fresca do dia com creme de cogumelos silvestres, castanhas, toques trufados e queijo pecorino de ovelha da Patagônia.

\$ 18.000

🍷 *Sugestão de harmonização: Pinot Noir*

◉ Costillar de campo

Costela de porco chilena cozida em baixa temperatura, purê de batatas com queijo cremoso, merquén defumado e legumes da estação.

\$ 21.000

🍷 *Sugestão de harmonização: Cabernet Sauvignon*

◉ Carne a las brasas

Lomo vetado Angus (300g), batatas nativas, coração de alface, legumes assados, molho de tomate 1883 e ervas frescas.

\$ 25.000

🍷 *Sugestão de harmonização: Cabernet Sauvignon*

◉ Garrón de Cordero Patagónico

Pernil de cordeiro cozido lentamente em fogo brando, purê de ervilha, cenouras baby e erva-cidreira.

\$ 25.000

🍷 *Sugestão de harmonização: Cabernet Sauvignon*

◉ Pastel de Choclo 🍷

Torta de milho fresco recheada com vegetais, como berinjela assada ou o tradicional recheio de carne, e acompanhada de salada chilena.

\$ 19.000

🍷 *Sugestão de harmonização: Carmenere*

BEBIDAS

Água com gás ou sem gás \$ 3.500

Sucos de frutas \$ 5.000

Limonada \$ 5.500

Bebidas \$ 3.500

CAFÉ

Café \$ 3.500

Seleção de chás \$ 3.500

Chocolate quente \$ 4.500

CARDÁPIO DE 3 PRATOS

Entrada

Steak tartar Bodega 1883 / Salada da horta.

Prato principal

Costelas de porco com purê de batatas temperado com merquén e legumes salteados / Torta de milho e salada chilena.

Sobremesa

Peras à la Marqués com sorvete / Mousse de chocolate

Inclui

Aperitivo de boas-vindas: Pisco Sour Diablo ou espumante:

2 taças The Wine 60 ml.

- Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon, Carmenere -

\$ 53.000 p/p

CARDÁPIO INFANTIL

Prato principal

Hambúrguer caseiro, com batatas fritas ou purê de batatas / Fettuccine ao molho pomodoro e queijo parmesão.

Sobremesa

Sorvete à sua escolha

Suco ou outra bebida.

\$17.900

SOBREMESAS 🍷

◉ Peras del Marqués

\$ 8.000

◉ Mousse de chocolate amargo 70% e geleia de papayas

\$ 8.000

◉ Crumble de frutas da estação com sorvete de baunilha

\$ 8.000

◉ Bolo Bodega 1883

Cheesecake com calda de frutas vermelhas.

\$ 8.000

◉ Panqueques Dulce Diablo

Panquecas com doce de leite caseiro, frutas assadas e sorvete de baunilha.

\$ 8.000

◉ Helados Artesanales

Sorvetes artesanais "El Taller".

\$ 6.000

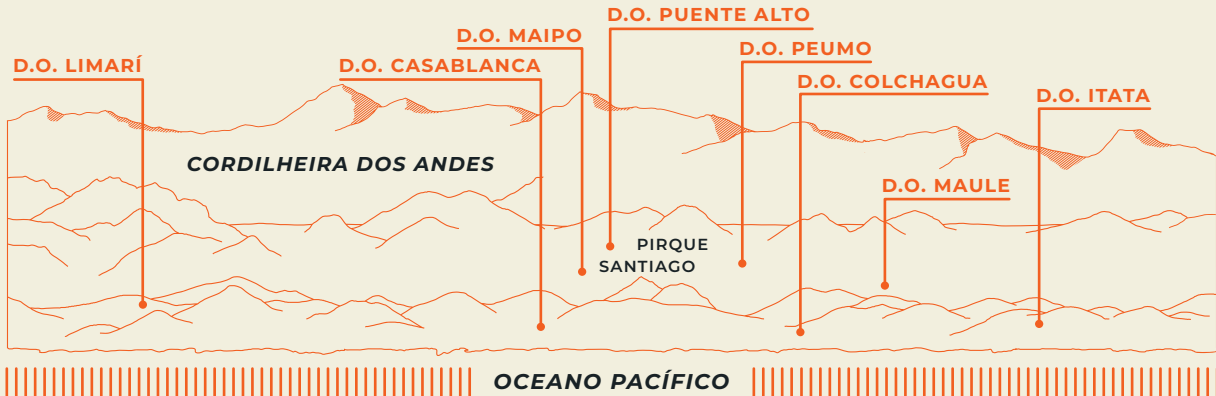
◉ Doces Chilenos

Seleção de mini doces típicos do Chile.

\$ 7.000

BODEGA 1883

CONCHA Y TORO



ORIGEM	VINHO	1/2 TAÇA 60 ml 	1 TAÇA 120 ml 	GARRAFA 750 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>\$ 4.800 \$ 4.300</p> <p>\$ 3.000 \$ 3.000</p>	<p>\$ 6.800 \$ 6.300</p> <p>\$ 4.500 \$ 4.500</p>	<p>\$ 40.000 \$ 35.000</p> <p>\$ 18.000 \$ 18.000</p>
<p>D.O. CASABLANCA</p> <p>O vinhedo Los Boldos está localizado na parte mais fria do vale de Casablanca, a 280 msnm e a apenas 18 km do Oceano Pacífico. A marcante influência marítima, juntamente com solos coluviais e graníticos com argilas vermelhas e rochas fragmentadas, favorece a produção de vinhos de alta qualidade, com grande frescor e excelente acidez.</p>	<p>TERRUNYO Sauvignon Blanc</p>	<p>\$ 4.500</p>	<p>\$ 6.500</p>	<p>\$ 35.000</p>
<p>D.O. PUENTE ALTO</p> <p>Os vinhedos Don Melchor (600 msnm) e El Mariscal (650 msnm), na D.O. Puente Alto, na margem norte do rio Maipo, se beneficiam da influência andina e de solos aluviais de cascalho, areia e argila de origem andina. Essas condições excepcionais consolidam Puente Alto como um dos melhores terroirs para Cabernet Sauvignon de alta gama, dando origem a vinhos elegantes e expressivos.</p>	<p>DON MELCHOR Cabernet Sauvignon</p> <p>DM/01 Cabernet Sauvignon</p> <p>MARQUES DE CASA CONCHA Heritage, Ensamblaje</p>	<p>\$ 26.000</p> <p>\$ 5.500</p>	<p>\$ 50.000 \$ 9.000</p>	<p>\$ 290.000 \$ 172.000 \$ 46.000</p>
<p>D.O. MAIPO ANDES</p> <p>Os vinhedos Quinta de Maipo e Pirque, localizados a 420 e 620 msnm, respectivamente, estendem-se 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 redondos, 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>\$ 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>\$ 138.000 \$ 58.000 \$ 196.000 \$ 35.000 \$ 26.000 \$ 18.000 \$ 18.000</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 Origem Peumo. Caracteriza-se pela influência do rio e pelos seus solos aluviais e coluviais (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>\$ 13.000 \$ 4.500 \$ 3.500 \$ 3.000 \$ 2.500</p>	<p>\$ 23.000 \$ 6.500 \$ 5.000 \$ 4.500 \$ 3.500</p>	<p>\$ 137.000 \$ 35.000 \$ 26.000 \$ 18.000 \$ 12.500</p>

BODEGA 1883

CONCHA Y TORO

ORIGEM	VINHO	1/2 TAÇA 60 ml 	1 TAÇA 120 ml 	GARRAFA 750 ml 
D.O. COLCHAGUA O vinhedo Ucúquer, situado a 170 msnm, na margem sul do rio Rapel e a 15 km do Oceano Pacífico, combina influências marítimas e fluviais. Seus solos graníticos e argilo-arenosos produzem vinhos brancos minerais, frescos e de grande persistência. O vinhedo Palo Santo, situado a 180 msnm, na margem sul do rio Tinguiririca, possui solos coluviais de origem granítica que permitem a produção de vinhos tintos frutados e sedosos, com taninos delicados.	THE WINE Sauvignon Blanc Cabernet Sauvignon	\$ 2.500 \$ 2.500	\$ 3.500 \$ 3.500	\$ 12.500 \$ 12.500
	LATE HARVEST Sauvignon Blanc Rosé MARQUES DE CASA CONCHA Merlot	\$ 2.300 \$ 2.300 \$ 3.000	\$ 3.000 \$ 3.000 \$ 4.500	* \$ 6.000 * \$ 6.000 \$ 18.000
D.O. ITATA 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.	MARQUES DE CASA CONCHA Cinsault Rosé	\$ 3.000	\$ 4.500	\$ 18.000

 Casillero del Diablo	VINHO	1/2 TAÇA 60 ml 	1 TAÇA 120 ml 	GARRAFA 750 ml 
	RESERVA PRIVADA Cabernet Sauvignon Carmenere DEVILS COLLECTION Brut - Espumante	\$ 2.500 \$ 2.500 \$ 2.300	\$ 3.500 \$ 3.500 \$ 3.000	\$ 11.500 \$ 11.500 \$ 9.000

OUTRAS VINHAS	VINHO	1/2 TAÇA 60 ml 	1 TAÇA 120 ml 	GARRAFA 750 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	\$ 31.000	\$ 55.000	\$ 322.000
	EPU Cabernet Sauvignon	\$ 8.000	\$ 12.500	\$ 69.000
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	\$ 5.500	\$ 9.000	\$ 46.000
	SILENCIO Cabernet Sauvignon	\$ 8.000	\$ 12.500	\$ 69.000
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	\$ 4.500	\$ 6.000	\$ 25.000
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	\$ 3.000	\$ 4.500	\$ 19.000
	GOLDEN RESERVE Malbec	\$ 3.000	\$ 4.500	\$ 19.000
	GAUDEO Malbec	\$ 4.500	\$ 6.500	\$ 34.000

— RESTAURANT —

BODEGA 1883

CONCHA Y TORO

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.

BODEGA 1883 PARTNERSHIPS WITH SMALL PRODUCERS

At Bodega 1883, we have forged alliances with a select group of small producers to ensure we are offering fresh, top quality ingredients. Choosing local Chilean products is at the heart of our vision.

- ‡ *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 ‡ *Quesos de Oveja Patagónica*, Coyhaique
‡ *Quesos Melk*, Pirque ‡ *Tomates de temporada*, Arica, Melipilla y Ñuble ‡ *Truchas Río Sur*, Puerto Varas

BOARDS

◉ La Patagónica

Selection of Patagonian artisan sheep cheese, seasonal antipasti, Azapa olives in citrus-infused oil, sourdough bread.

\$ 22.000

Suggested pairing: Carmenere

◉ Ríos del Sur

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

\$ 22.000

Suggested pairing: Chardonnay

◉ La Araucanía

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

\$ 22.000


Suggested pairing: Cabernet Sauvignon

SALADS

◉ 0 km Salad

Salad of the day, seasonal vegetables D.O. Pirque


\$ 15.000

 *Suggested pairing: Sauvignon Blanc*

◉ Gravlax de Trucha

Beet-cured, mixed greens, zucchini carpaccio, capers, cherry tomato confit, Patagonian sheep cheese, pumpkin seeds, papaya citrus vinaigrette.


\$ 15.000

 *Suggested pairing: Sauvignon Blanc*

◉ Bodega 1883 Salad

Arugula, watercress, prosciutto, Capitán Pastene D.O. coppa ham, aged sheep cheese, Chilean hazelnuts, dried figs, house-made apricot dressing.


\$ 15.000

 *Suggested pairing: Chardonnay*

◉ Seasonal Burrata

Tomato, basil, seasonal garnish, crispy Capitán Pastene D.O. ham, Huasco D.O. olive oil.

\$ 18.000


 *Suggested pairing: Sauvignon Blanc*

STARTERS

◉ Eggplant Confit

chickpea hummus, Andean feta cheese, Chilean palm honey.


\$ 17.000

 *Suggested pairing: Merlot*

◉ Tartar 1883

Chilean beef, tomato, pickles, red onion, capers, old fashioned mustard, free-range egg yolk confit, fresh greens from the garden.


\$ 19.000

 *Suggested pairing: Pinot Noir*

◉ Ceviche Nortino

Chilean shrimp, octopus, scallops, daily catch, avocado, red onion, cucumber, cilantro, garden dressing, crunchy seaweed.


\$ 19.000

 *Suggested pairing: Chardonnay*

◉ South Pacific Chilean Abalone

Potatoes, avocado, house-made tartar sauce.

\$ 22.000

 *Suggested pairing: Sauvignon Blanc*


BODEGA 1883

CONCHAY TORO

MAINS


◦ Catch of the Day

Fire-roasted native potatoes, sautéed beans with pesto, Chilean shrimp, southern mussels, seafood bisque.
\$ 21.000

 Suggested pairing: Chardonnay


◦ Fresh Pasta of the Day

Wild mushroom cream sauce, chestnuts, touch of truffle, Patagonian pecorino sheep cheese.
\$ 18.000

 Suggested pairing: Pinot Noir


◦ Country Ribs

Slow-cooked Chilean pork ribs, cheesy mashed potatoes, smoked merken chili, seasonal vegetables.
\$ 21.000

 Suggested pairing: Cabernet Sauvignon


◦ Grilled Steak

Angus striploin (300 g), native potatoes, lettuce hearts, roasted vegetables, 1883 tomato sauce, fresh herbs.
\$ 25.000

 Suggested pairing: Cabernet Sauvignon


◦ Patagonian Lamb Shank

Fire-roasted, mashed peas, baby carrots, lemon verbena.
\$ 25.000

 Suggested pairing: Cabernet Sauvignon

◦ Pastel de Choclo

Fresh corn casserole, roasted eggplant or traditional beef filling, Chilean salad.
\$ 19.000

 Suggested pairing: Carmenere

BEVERAGES

- Still or sparkling water \$ 3.500
- Fruit juice \$ 5.000
- Lemonade \$ 5.500
- Soft drinks \$ 3.500

COFFEE

- Coffee \$ 3.500
- Tea Selection \$ 3.500
- Hot Chocolate \$ 4.500

3 COURSE MEAL

Starter

Bodega 1883 Steak Tartar / Garden Salad.

Main

Pork Ribs with Merquen Mashed Potatoes and Sautéed Vegetables / Pastel de Choclo, Chilean salad.

Dessert

Red Wine Poached Pears with Ice Cream / Chocolate Mouse

Includes

Pisco Sour Diablo or Sparkling Wine

2 glasses of The Wine (60 ml)

- Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon, Carmenere -

\$ 53.000 p/p

CHILDREN'S MENU

Main

House-made hamburger with french fries or mashed potatoes / Fettuccini in pomodoro sauce with parmesan cheese.

Dessert

Ice cream of choice.

Juice or soft drink.

\$17.900

DESSERTS

◦ Red Wine Poached Pears

\$ 8.000

◦ Bitter Chocolate Mousse (70% cacao) with papaya compote

\$ 8.000

◦ Seasonal fruit crumble with vanilla ice cream

\$ 8.000

◦ Bodega 1883 Cheesecake

Cheesecake topped with mixed berry sauce.
\$ 8.000

◦ Diablo Pancakes

Homemade manjar, grilled fruit and vanilla ice cream.
\$ 8.000

◦ Handcrafted Ice Cream

El Taller small-batch ice cream.
\$ 6.000

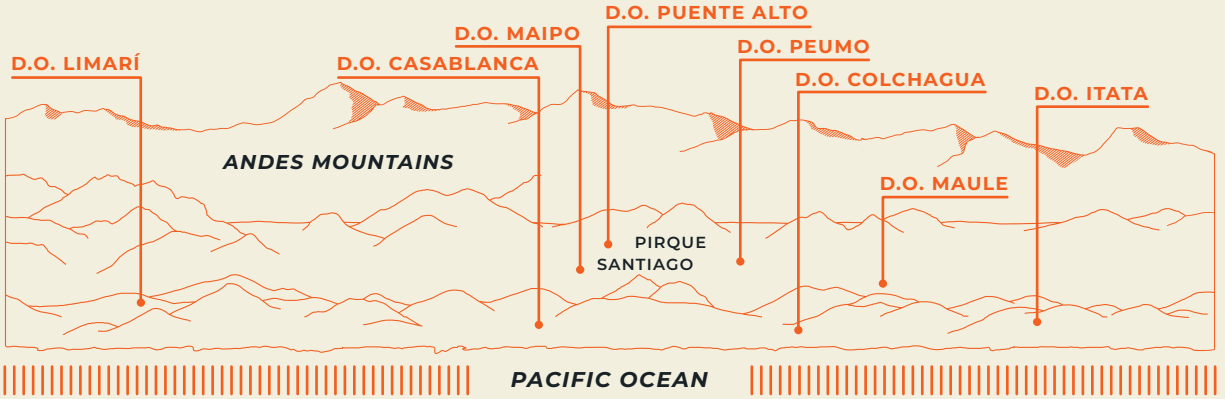
◦ Chilean Sweet Treats

Selection of mini traditional Chilean sweets.
\$ 7.000

— RESTAURANT —

BODEGA 1883

CONCHA Y TORO



ORIGIN	WINES	1/2 GLASS 60 ml 	1 GLASS 120 ml 	BOTTLE 750 ml 
<p>D.O. LIMARÍ</p> <p>Located in northern Chile, the Quebrada Seca and San Julián vineyards are situated 190 m above sea level, less than 30 kilometers from the Pacific Ocean. The combination of a marked maritime influence and rocky soils with abundant clay and limestone gives rise to wines with 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>\$ 4.800 \$ 4.300</p> <p>\$ 3.000 \$ 3.000</p>	<p>\$ 6.800 \$ 6.300</p> <p>\$ 4.500 \$ 4.500</p>	<p>\$ 40.000 \$ 35.000</p> <p>\$ 18.000 \$ 18.000</p>
<p>D.O. CASABLANCA</p> <p>The Los Boldos Vineyard is located in the coolest part of the Casablanca Valley at 280 meters above sea level and only 18 km from the Pacific Ocean. The notable maritime influence and granitic colluvial soils with red clay and weathered rock favor the production of high quality wines with tremendous freshness and excellent acidity.</p>	<p>TERRUNYO Sauvignon Blanc</p>	<p>\$ 4.500</p>	<p>\$ 6.500</p>	<p>\$ 35.000</p>
<p>D.O. PUENTE ALTO</p> <p>The vineyards of Don Melchor (600 m above sea level) and El Mariscal (650 m above sea level) in the Puente Alto D.O., on the northern bank of the Maipo River, benefit from the influence of the Andes Mountains and the alluvial sand, clay and gravel soils, also of Andean origin. These exceptional conditions have established Puente Alto as one of the best terroirs for high-end Cabernet Sauvignon that yields elegant and expressive wines.</p>	<p>DON MELCHOR Cabernet Sauvignon</p> <p>DM/01 Cabernet Sauvignon</p> <p>MARQUES DE CASA CONCHA Heritage, Ensamblaje</p>	<p>\$ 26.000</p> <p>\$ 5.500</p>	<p>\$ 50.000 \$ 9.000</p>	<p>\$ 290.000 \$ 172.000 \$ 46.000</p>
<p>D.O. MAIPO ANDES</p> <p>The Quinta de Maipo and Pirque vineyards, at 420 and 620 m above sea level, respectively, stretch along the southern bank of the Maipo River at the foot 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>\$ 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>\$ 138.000 \$ 58.000 \$ 196.000 \$ 35.000 \$ 26.000 \$ 18.000 \$ 18.000</p>
<p>D.O. PEUMO</p> <p>The Peumo Vineyard is situated at 170 m above sea level and extends along the Cachapoal Ricer on the terraces of the Coastal Mountain Range, within the Peumo Denomination of Origin. The vineyard is influenced by the river and the alluvial and colluvial soils – a combination 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>\$ 13.000 \$ 4.500 \$ 3.500 \$ 3.000 \$ 2.500</p>	<p>\$ 23.000 \$ 6.500 \$ 5.000 \$ 4.500 \$ 3.500</p>	<p>\$ 137.000 \$ 35.000 \$ 26.000 \$ 18.000 \$ 12.500</p>

BODEGA 1883

CONCHA Y TORO

ORIGIN	WINES	1/2 GLASS 60 ml 	1 GLASS 120 ml 	BOTTLE 750 ml 
<p>D.O. COLCHAGUA</p> <p>The Ucuquer Vineyard, situated at 170 meters above sea level on the southern bank of the Rapel River, 15 km from the Pacific Ocean, receives both marine and fluvial influences. Its granitic and clay loam soils give rise to fresh and mineral white wines with great length. The Palo Santo Vineyard, at 180 m above sea level on the southern bank of the Tinguiririca River, features colluvial soils of granitic origin that give rise to fruity, silky reds with delicate tannins.</p>	<p>THE WINE</p> <p>Sauvignon Blanc Cabernet Sauvignon</p>	<p>\$ 2.500 \$ 2.500</p>	<p>\$ 3.500 \$ 3.500</p>	<p>\$ 12.500 \$ 12.500</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>LATE HARVEST</p> <p>Sauvignon Blanc Rosé</p> <p>MARQUES DE CASA CONCHA</p> <p>Merlot</p>	<p>\$ 2.300 \$ 2.300 \$ 3.000</p>	<p>\$ 3.000 \$ 3.000 \$ 4.500</p>	<p>* \$ 6.000 * \$ 6.000 \$ 18.000</p>
<p>D.O. ITATA</p> <p>The vineyard is in the Trehuaco zone, 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</p> <p>Cinsault Rosé</p>	<p>\$ 3.000</p>	<p>\$ 4.500</p>	<p>\$ 18.000</p>

	WINES	1/2 GLASS 60 ml 	1 GLASS 120 ml 	BOTTLE 750 ml 
	<p>RESERVA PRIVADA</p> <p>Cabernet Sauvignon Carmenere</p> <p>DEVILS COLLECTION</p> <p>Brut - Sparkling Wine</p>	<p>\$ 2.500 \$ 2.500 \$ 2.300</p>	<p>\$ 3.500 \$ 3.500 \$ 3.000</p>	<p>\$ 11.500 \$ 11.500 \$ 9.000</p>

OTHER WINERIES	WINES	1/2 GLASS 60 ml 	1 GLASS 120 ml 	BOTTLE 750 ml 
<p>VIÑA ALMAVIVA</p> <p>Made from classic Bordeaux blends with a predominance of Cabernet Sauvignon, this wine is from the Puente Alto appellation and is exceptionally elegant and complex.</p>	<p>ALMAVIVA</p> <p>Cabernet Sauvignon</p> <p>EPU</p> <p>Cabernet Sauvignon</p>	<p>\$ 31.000 \$ 8.000</p>	<p>\$ 55.000 \$ 12.500</p>	<p>\$ 322.000 \$ 69.000</p>
<p>VIÑA CONO SUR</p> <p>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.</p>	<p>OCIO</p> <p>Pinot Noir</p> <p>SILENCIO</p> <p>Cabernet Sauvignon</p>	<p>\$ 5.500 \$ 8.000</p>	<p>\$ 9.000 \$ 12.500</p>	<p>\$ 46.000 \$ 69.000</p>
<p>VIÑA EMILIANA</p> <p>Emiliana's icon wine, this organic and biodynamic blend from the Colchagua Valley offers outstanding fruit and floral expression and elegant touches of spice.</p>	<p>COYAM</p> <p>Ensamblaje</p>	<p>\$ 4.500</p>	<p>\$ 6.000</p>	<p>\$ 25.000</p>
<p>VIÑA TRIVENTO</p> <p>A great example of Argentina's classic Malbec variety, with vineyards located at 980 m above sea level in the Luján de Cuyo Denomination of Origin. The wine is remarkably smooth and well rounded, with enjoyable notes of sweet spices.</p>	<p>GOLDEN</p> <p>Cabernet Sauvignon</p> <p>GOLDEN RESERVE</p> <p>Malbec</p> <p>GAUDEO</p> <p>Malbec</p>	<p>\$ 3.000 \$ 3.000 \$ 4.500</p>	<p>\$ 4.500 \$ 4.500 \$ 6.500</p>	<p>\$ 19.000 \$ 19.000 \$ 34.000</p>