

MIGUEL TORRES | RESTAURANTE DE VINOS

TAPAS

Ostras Chilotas (6 unidades)

Servidas sobre sal de Boyeruca presentadas con ensaladilla cítrica y manzana verde.

Sin maridaje (Without matching wine) \$ 11.900



Papas Bravas estilo Torres

Papas hojaldres, servido con chorizo español y emulsión de pimientos

Sin maridaje (Without matching wine) \$ 9.900



Croquetas de Jamón Serrano (6 unidades)

Servida en alioli de paprika.

Sin maridaje (Without matching wine) \$ 9.900



Mejillones y Jibia al ajillo

Clásica preparación de mejillones y jibia al ajillo con alioli y tostadas.

Sin maridaje (Without matching wine) \$ 11.900



Pizzeta al rescoldo

Masa al rescoldo en ceniza de sarmientos rellena de salsa atomatada queso de cabra, chorizo español, aceitunas y ensaladilla de albahaca.

Sin maridaje (Without matching wine) \$ 9.900



Tiradito de Pescado

Láminas de pescado sobre salsa cítrica con ensaladilla de cebolla morada, ají verde y cilantro con alioli de palta.

Sin maridaje (Without matching wine) \$ 11.900



Tabla de Quesos Curicanos y jamón curado

Selección de quesos artesanales, Gruyere, Crotin y queso de cabra, servido con jamón curado

Sin maridaje (Without matching wine) \$ 14.900



TABLA DE ALÉRGENOS



MOSTAZA



APIO



MAÍZ



GLUTEN



LÁCTEOS
LACTOSA



SOYA



CILANTRO



SÉSAMO



MANÍ



FRUTOS
SECOS



SETAS



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



CERDO



PESCADOS



MOLUSCOS



ALCOHOL



ALTRAMUCES



AJÍ



AJO



ENSALADAS Y SOPAS (SALADS AND SOUPS)

Ensalada Nativa

Roll de res relleno con pesto de higos y piñón, servido en tibio salteado de quinoa negra, hojas baby y aderezo de soya limón.
Sin maridaje (Without matching wine) \$ 11.900



Ensalada Capresse

Queso mozzarella trenzado de linares, servido con tomates cherry, olivas en aderezo de albahaca
Sin maridaje (Without matching wine) \$ 11.900



Ensalada de Jamón Serrano y Queso cabra

Láminas de jamón serrano, queso de cabra, poroto pallar, mote y mix de hojas en aderezo de salmorejo y pesto de albahaca
Sin maridaje (Without matching wine) \$ 11.900



Caldillo de Congrio

Caldo cocinado en fierro fundido y un toque de limón de pica.
Sin maridaje (Without matching wine) \$ 12.900



Sopa de cebolla al Brandy Torres 10

Servido con tostada gratinada en queso de cabra, croquetas de morcillas y aceite de paprika.
Sin maridaje (Without matching wine) \$ 11.900



ENTRADAS

Tártaro de Pescado

Filete de pescado trozado y aderezado con alcaparras, cebollín y cebolla morada aderezado con dressing de betarraga.

Sin maridaje (Without matching wine) \$ 12.900



Ceviche de Pescado y ulte

Pesca del día aderezada con cebolla morada ají verde, ulte, palta y leche de tigre.

Sin maridaje (Without matching wine) \$ 12.900



Crudo de Res

Fino corte de res cortada a cuchillo, aderezada con cebolla morada, alcaparras, pepinillos, perejil, alcaparras en encurtido de mostaza.

Sin maridaje (Without matching wine) \$ 11.900



Causeo Maulino de Lengua y Queso de cabra

Láminas de lengua de ternera trozo de palta, queso de cabra y pepinillo en dressing cítrico.

Sin maridaje (Without matching wine) \$ 12.900



Ají Verde relleno

Ají verde asado y relleno con guiso de prieta y una base de potage de perejil y criollo Chimichurry.

Sin maridaje (Without matching wine) \$ 10.900



Pastel de Camarón y Langostino

Clásica preparación de camarón de nuestra costa, servido con langostino al pil pil.

Sin maridaje (Without matching wine) \$ 12.900



COCINA CENTRAL

Lisa a La Teja

Receta tradicional del Maule de pescado cocinado en tejas a la parrilla acompañado de un salteado de cebolla, tomate y puré de papas y hongos.

Sin maridaje (Without matching wine) \$ 16.900



Merluza Austral frita

Filete de merluza en suave batido, acompañado de clásicas papas mayo, ensalada chilena y alioli de cítricos.

Sin maridaje (Without matching wine) \$ 16.900



Arroz Caldoso de Langostinos

Tradicional receta de nuestra familia con camarones, langostinos en caldo atomatado.

Sin maridaje (Without matching wine) \$ 16.900



Lomo a la Plancha

Lomo vetado a la plancha acompañado de suave hojaldre de papas y el chimichurri tradicional de la casa.

Sin maridaje (Without matching wine) \$ 16.900



Asado de tira Braseado

Costilla de vacuno en cocción lenta servido en su salsa, tibio pebre ahumado y tradicional sanco de harina tostada.

Sin maridaje (Without matching wine) \$ 16.900



Punta Picana a baja temperatura

Punta picana en cocción lenta, servida con ñoquis de albahaca, cebolla estofada y salsa demi glace.

Sin maridaje (Without matching wine) \$ 16.900



Pastel de Choclo

Pastelera de choclo con pino de hongos parís y portobello ensaladilla chilena.

Sin maridaje (Without matching wine) \$ 13.900



POSTRES (DESSERTS)

Tarta Chocolate

Tarta de chocolate amargo, cremoso de café y salsa toffee.
Sin maridaje (Without matching wine) \$ 7.900

Suspiro de Chirimoya

Cremoso de Chirimoya con naranjas confitadas, helado de melón y Muscat Santa Digna.
Sin maridaje (Without matching wine) \$ 7.900

Catalana de Chocolate Blanco

Clásica crema catalana con chocolate blanco y trufa de pistacho.
Sin maridaje (Without matching wine) \$ 7.900

Semifrío de Huesillo y Helado de nieve

Semifrío de huesillos con gelée de chancaca, servido con helado de nieve de plátano y canela, receta inspirada en Don Guayo de la localidad de Vilches, Región del Maule.
Sin maridaje (Without matching wine) \$ 7.900

Torta helada de Berries

Torta helada de merengue y berries, servido con helado de maqui.
Sin maridaje (Without matching wine) \$ 7.900

Postre Vegano

Semifrío de maní y plátano, servido con berries flambeados en Pisco El Gobernador.
Sin maridaje (Without matching wine) \$ 7.900

TABLA DE ALÉRGENOS



MOSTAZA



SOYA



SETAS



MOLUSCOS



APIO



CILANTRO



CRUSTÁCEOS



ALCOHOL



MAÍZ



SÉSAMO



HUEVOS



ALTRAMUCES



GLUTEN



MANÍ



CERDO



AJÍ



LÁCTEOS
LACTOSA



FRUTOS
SECOS



PESCADOS



AJO



APERITIVOS, VINOS Y LICORES

(Appetizers, wines and liquor)

La Causa Moscatel		\$ 11.000
La Causa Cinsault Rosé		\$ 11.000
La Causa Naranjo		\$ 16.500
Andica Sauvignon Blanc		\$ 8.990
Cordillera Sauvignon Blanc	\$ 3.800	\$ 15.500
Cordillera Brut Pinot Noir	\$ 3.800	\$ 16.000
Cordillera Chardonnay	\$ 3.800	\$ 15.500
Las Mulas Sauvignon Blanc	\$ 2.400	\$ 7.200
Las Mulas Viognier	\$ 2.400	\$ 7.200
Las Mulas Rosé	\$ 2.400	\$ 7.200
Gran Reserva Blanco		\$ 10.500
Santa Digna Chardonnay		\$ 8.600
Santa Digna Sauvignon Blanc		\$ 8.600
Santa Digna Gewürztraminer	\$ 3.300	\$ 8.600
Santa Digna Muscat		\$ 8.600
Espumoso Estelado Rosé		\$ 10.800
Espumoso Las Mulas	\$ 2.400	\$ 8.800
Santa Digna Sauvignon Blanc Sin Alcohol		\$ 11.000

TINTOS

RED WINES

COPA

GLASS

BOTELLA

BOTTLE

Conde de Superunda		\$ 82.500
Manso de Velasco		\$ 66.000
La Causa Blend		\$ 16.500
La Causa Cinsault		\$ 11.000
La Causa País		\$ 11.000
Cordillera Syrah	\$ 3.800	\$ 15.500
Cordillera Carmenère	\$ 3.800	\$ 15.500
Cordillera Cabernet S.	\$ 3.800	\$ 15.500
Cordillera Carignan	\$ 3.800	\$ 15.500
Las Mulas Cabernet S.	\$ 2.400	\$ 7.200
Las Mulas Carmenère	\$ 2.400	\$ 7.200
Las Mulas Merlot	\$ 2.400	\$ 7.200
Gran Reserva Tinto Carmenère		\$ 10.500
Gran Reserva Tinto Cabernet S.		\$ 10.500
Santa Digna Syrah		\$ 8.600
Santa Digna Carmenère		\$ 8.600
Santa Digna Cabernet S. Rosé		\$ 8.600
Santa Digna Merlot		\$ 8.600
Santa Digna Cabernet S.		\$ 8.600
Reserva de Pueblo		\$ 8.990
Andica Carmenere		\$ 8.990
Andica Cabernet Sauvignon		\$ 8.990
Millapoa		\$ 18.900
Tenaz		\$ 16.500



APERITIVOS, VINOS Y LICORES

(Appetizers, wines and liquor)

APERITIVOS	Copa
APERITIF	GLASS
Coctel Pisco Sour	\$ 6.400
Pisco El Gobernador, azúcar, hielo y limón de pica.	

LICORES	COPA
LIQUORS	GLASS
Brandy Torres 10, 50 cc	\$ 6.400
Brandy Torres 20, 50 cc	\$ 7.100
Pisco El Gobernador, 100 cc	\$ 5.600
Ginebra Greenall's	\$ 6.400
Whisky Glenfarclas 105 60°,100 cc	\$ 9.500
Whisky Glenfarclas 10 años, 100 cc	\$ 9.500
Oporto Dow's Nirvana, 50 cc	\$ 5.600
Ron Caney Blanco, 100 cc	\$ 5.600
Ron Caney Dorado Ligero, 100 cc	\$ 5.600
Tequila Sierra Blanco 100 cc	\$ 5.600
Tequila Sierra Reposado, 100 cc	\$ 5.600
Tequila Sierra Antiguo, 100 cc	\$ 5.600
Tequila Rocado 100 cc	\$ 7.600
Vodka Zubrowka, 100 cc	\$ 5.600
Vodka Graduate, 100 cc	\$ 5.600
(Lemon, Cranberry o Neutro)	



BEBIDAS

(Appetizers, wines and liquor)

BEBIDAS

Agua Voss	375 cc	\$ 3.200
Agua Voss	800 cc	\$ 5.400
Agua Puyehue	750 cc	\$ 3.200
Bebidas		\$ 2.100
Jugo Guallarauco	250 cc	\$ 3.950

CAFÉ E INFUSIONES

Infusión Twinings	\$ 2.900
Agua de Hierbas	\$ 2.900
Café Expreso 	\$ 2.900
Café Expreso doble	\$ 4.300
Café descafeinado	\$ 2.900
Café Italiano	\$ 3.600
Café Italiano doble	\$ 4.300
Café Torres 10 (Café de grano, flambeado con un toque de Brandy Torres 10 y crema de leche)	\$ 4.600
Café Gobernador (Café de grano, flambeado con toque de Pisco el Gobernador y Crema de leche)	\$ 4.600

MENÚ DE NIÑOS

Menú de niños	\$ 11.700
---------------	-----------

