

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



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



Empanadas veganas de cochayuyo (4 unidades)

Empanadas fritas con pino de cochayuyo y pebre de coliflor

Sin maridaje (Without matching wine) \$ 9.900



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



SOYA



SETAS



MOLUSCOS



APIO



CILANTRO



CRUSTÁCEOS



ALCOHOL



MAÍZ



SÉSAMO



HUEVOS



ALTRAMUCES



GLUTEN



MANÍ



CERDO



AJÍ



LÁCTEOS
LACTOSA



FRUTOS
SECOS



PESCADOS



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 Vegana

Ensalada de betarraga en aderezo de berries, servido con ceviche de champiñones, olivas rellenas y semillas de zapallo.

Sin maridaje (Without matching wine) \$ 10.900



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 Pesca del día

Caldo de pescado, camarón y choritos, 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

Mollejas Crocantes

Mollejas en costra de panko, servido con papas chancadas, chimichurri de la casa y emulsión de palta.

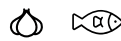
Sin maridaje (Without matching wine) \$ 12.900



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 la casa.

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 teja, servido con milcaos de longaniza, estofado de tomates en alioli de aji cacho de cabra.

Sin maridaje (Without matching wine) \$ 16.900



Merluza Austral frita

Filete de merluza en suave batido, acompañado de clásicas papas mayo al estilo Torres, 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, coliflor a la parmesana y tibio pebre con merkén.

Sin maridaje (Without matching wine) \$ 16.900



Punta Picana a baja temperatura

Punta picana en cocción lenta, servida con puré de papas y queso de cabra, cebolla estofada, salsa demi glace y champiñón confitado en oliva

Sin maridaje (Without matching wine) \$ 16.900



Cerdo Crocante

Costillar de cerdo deshuesado marinado en chancaca, vinagre y merkén, servido con ensaladilla de poroto pallar, apio, ají verde, tomate cherry y cilantro

Sin maridaje (Without matching wine) \$ 16.900



Pasta rellena de la casa vegetariana

Masa de hongos silvestres, relleno con pino de Portobello, tibio salteado de espinacas en crema de topinambur y confit de champiñón.

Sin maridaje (Without matching wine) \$ 13.900



POSTRES (DESSERTS)

Volcán de chocolate amargo

Servido con helado artesanal de frutos del bosque, berries en almíbar de canela y crocantes de merengues.

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



Crema Catalana

Clásica crema catalana y trufa de chocolate en costra de pistacho.

Sin maridaje (Without matching wine) \$ 7.900



Torta Curicana

Tradicional torta de hojarasca, entre capas de dulce de leche, confitura de naranjas y helado de avellana.

Sin maridaje (Without matching wine) \$ 7.900



Arroz con leche de café y Brandy Torres 10

Cremoso arroz cocinado en tres leche y almíbar de café, servido con helado de Vainilla

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
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 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
Andica Carmenere		\$ 8.990
Andica Cabernet Sauvignon		\$ 8.990
Millapoa		\$ 18.900
Tenaz		\$ 16.500



APERITIVOS, VINOS Y LICORES

(Appetizers, Wines and LIQUOR)

APERITIVOS

APERITIF

Copa

GLASS

Coctel Pisco Sour

Pisco El Gobernador, azúcar, hielo y limón de pica.

\$ 6.400

LICORES

LIQUORS

COPA

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 Panna sin gas	\$ 3.200
Agua Pellegrino con gas	\$ 3.200
Fever Tree Ginger Beer 50 cc	\$ 2.100
Fever Tree Indian Tonic	\$ 2.100
Bebidas	\$ 2.100
Jugo Orgánico AFE	\$ 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
---------------	-----------

