

# LA BODEGUITA

RESTAURANTE · MIGUEL TORRES · CURICÓ

# TAPAS

## Ostras Chilotas (6 unidades)

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

Sin maridaje (Without matching wine) \$ 13.900



## Croquetas de Jamón Serrano (6 unidades)

Servida en alioli de paprika.

Sin maridaje (Without matching wine) \$ 11.900



## Ostiones Gratinados

Ostiones de Tongoy en crema de parmesano y Estelado Rosé.

Sin maridaje (Without matching wine) \$ 15.900



## Pil Pil

Mix de camarones, langostino, mejillones y champiñones. Cocinado en aceite de oliva, ajo, ají cacho de cabra y cilantro.

Sin maridaje (Without matching wine) \$ 15.900



## 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) \$ 11.900



## 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) \$ 13.900



## Empanadas veganas de cochayuyo (4 unidades)

Empanadas fritas con pino de cochayuyo y pebre de coliflor

Sin maridaje (Without matching wine) \$ 11.900



## Tabla de Quesos Curicanos

Selección de quesos artesanales, Gruyere, Crotin y queso de cabra, servido con jamón serrano reserva y chorizo español

Sin maridaje (Without matching wine) \$ 18.900



### 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) \$ 13.900



### Ensalada de Mozzarella y Jamón serrano

Láminas de jamón serrano, bocconcini de mozzarella, tomates cherry confitados y mix de hojas verdes en aderezo de mostaza y miel.

Sin maridaje (Without matching wine) \$ 13.900



### Ensalada Escalivada Vegetariana

Berenjenas rebosadas en panko, servido con escalivada de vegetales a las brasas, mix de hojas verdes en aderezo de jengibre y potaje de zapallo camote.

Sin maridaje (Without matching wine) \$ 11.900



### Caldillo de Pesca del día

Caldo de pescado, merluza, camarón y choritos, cocinado en fierro fundido servido con crocante de papas y un toque de limón de pica.

Sin maridaje (Without matching wine) \$ 13.900



### Sopa de cebolla al Brandy Torres 10

Servido con tostada gratinada en queso de cabra, croquetas de morcillas.

Sin maridaje (Without matching wine) \$ 13.900



---

#### 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



---

# ENTRADAS

---

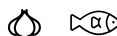
## Pastel de Camarón y Langostino

Cremoso de camarón gratinado en parmesano, servido con langostino al pil pil.  
Sin maridaje (Without matching wine) \$ 13.900



## 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) \$ 13.900



## Lisa ahumada a la teja

Lisa ahumada, servido con milcaos y encurtidos de la casa.  
Sin maridaje (Without matching wine) \$ 13.900



## Causeo Maulino de Lengua y Queso de cabra

Tibias láminas de lengua de ternera, trozo de palta, queso de cabra y pepinillo en dressing cítrico.  
Sin maridaje (Without matching wine) \$ 13.900



## 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) \$ 12.900



## Mollejas Crocantes

Mollejas en costra de panko, servido con papas chancadas, chimichurri de la casa y emulsión de palta.  
Sin maridaje (Without matching wine) \$ 13.900



## Crudo de Res

Carne cortada a cuchillo, cebolla morada, alcaparras, pepinillos, perejil en aderezo de cítrico y crocante de papas.  
Sin maridaje (Without matching wine) \$ 13.900



---

### 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



---

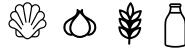
# COCINA CENTRAL

---

## Pulmay

Caldo a base de costillar de cerdo ahumado, longaniza, mejillones y camarones servido con hojas de repollo y chapaleles.

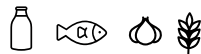
Sin maridaje (Without matching wine) \$ 18.900



## Merluza Austral en salsa Vizcaína

Pescado cocinado a baja temperatura en oliva, cacho de cabra, aceitunas verdes y alcaparras en salsa vizcaína y ñoquis fritos de la casa.

Sin maridaje (Without matching wine) \$ 18.900



## Fideúa Estilo Torres

Tradicional receta de nuestra familia con mariscos y langostinos al pil pil

Sin maridaje (Without matching wine) \$ 18.900



## 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) \$ 18.900



## Osobuco Ternera

Osobuco de ternera, cocinado a baja temperatura por 48 hrs, servido con mix de tubérculos confitados en oliva y cebolla estofada en salsa demiglace.

Sin maridaje (Without matching wine) \$ 18.900



## Arroz con Prietas y Setas de Empedrado

Arroz cocinado en paellera con prietas, setas de Empedrado y tomates cherry.

Sin maridaje (Without matching wine) \$ 17.900



## Pernil de Cerdo

Pernil asado al horno a baja temperatura, servido con pure de papas y ají cacho de cabra en ensaladilla de encurtidos de la casa.

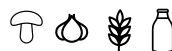
Sin maridaje (Without matching wine) \$ 18.900



## Pasta rellena de la casa vegetariana

Masa de hongos silvestres, relleno con pino de champiñón y tibio salteado de espinacas en crema de pimientos confitados en oliva Santa Digna.

Sin maridaje (Without matching wine) \$ 17.900



---

### 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



---

## POSTRES (DESSERTS)

---

### Sopaipilla Pasada y Helado de Canela

Sopaipilla pasada en salsa de chancaca, servido con helado de canela.

Sin maridaje (Without matching wine) \$ 7.900



### Pie de Maracuyá y Chocolate Blanco

Media esfera de chocolate blanco, relleno con espuma y gel de maracuyá, crocante de merengues y sorbete de maracuyá.

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



### 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		\$ 11.900
La Causa Cinsault Rosé		\$ 11.900
La Causa Naranja		\$ 18.490
Ándica Sauvignon Blanc		\$ 8.990
Cordillera Sauvignon Blanc	\$ 3.800	\$ 15.290
Cordillera Extra Brut Pinot Noir	\$ 3.800	\$ 16.590
Cordillera Chardonnay	\$ 3.800	\$ 15.290
Las Mulas Sauvignon Blanc	\$ 2.400	\$ 7.490
Las Mulas Rosé	\$ 2.400	\$ 7.490
Gran Reserva Blanco		\$ 10.990
Santa Digna Chardonnay		\$ 8.490
Santa Digna Sauvignon Blanc		\$ 8.490
Santa Digna Muscat		\$ 8.490
Días de Verano Moscatel		\$ 6.990
Espumoso Estelado Rosé		\$ 10.990
Espumoso Las Mulas	\$ 2.400	\$ 8.990
Santa Digna Sauvignon Blanc Sin Alcohol		\$ 11.000

#### TINTOS

##### PREMIUM WINES

Almado Mezcla Orgánica	
Manso de Velasco	
Inquietos 01 Field Blend	

#### COPA

##### GLASS

\$ 4.500
\$ 15.400

#### BOTELLA

##### BOTTLE

\$ 20.890
\$ 71.000
\$ 71.000

##### RED WINES

Conde de Superunda	
La Causa Cinsault	
La Causa País	
La Causa Blend	
Cordillera Carmenère	\$ 3.800
Cordillera Cabernet Sauvignon	\$ 3.800
Cordillera Carignan	\$ 3.800
Las Mulas Cabernet Sauvignon	\$ 2.400
Las Mulas Carmenère	\$ 2.400
Las Mulas Merlot	\$ 2.400
Gran Reserva Tinto Carmenère	
Gran Reserva Tinto Cabernet Sauvignon	
Santa Digna Syrah	
Santa Digna Carmenère	
Santa Digna Cabernet S. Rosé	
Santa Digna Merlot	
Santa Digna Cabernet Sauvignon	
Ándica Carmenere	
Ándica Cabernet Sauvignon	
Millapoa	
Tenaz	

##### GLASS

##### BOTTLE

\$ 82.500
\$ 11.900
\$ 11.900
\$ 18.490
\$ 15.290
\$ 15.290
\$ 15.290
\$ 7.490
\$ 7.490
\$ 7.490
\$ 10.990
\$ 10.990
\$ 8.490
\$ 8.490
\$ 8.490
\$ 8.490
\$ 8.490
\$ 8.990
\$ 8.990
\$ 19.990
\$ 16.490



---

## 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 Puyehue con gas 330 cc	\$ 2.500
Agua Puyehue sin gas 330 cc	\$ 2.500
Jugo de Frambuesa	\$ 3.500
Jugo de Piña	\$ 3.500
Bebidas 350 cc.	\$ 2.500
Fever Tree Ginger Beer	\$ 2.500
Fever Tree Indian Tonic	\$ 2.500

### CAFÉ E INFUSIONES

Infusión Twinings	\$ 3.500
Agua de Hierbas	\$ 3.500
Café Expreso 	\$ 3.500
Café Expreso doble	\$ 4.900
Café descafeinado	\$ 3.500
Café descafeinado doble	\$ 4.900
Café Cortado	\$ 3.900
Café Cortado doble	\$ 4.900
Café Torres 10 (Café de grano, flambeado con un toque de Brandy Torres 10 y crema de leche)	\$ 4.900
Café Torres descafeinado	\$ 4.900
Café Gobernador (Café de grano, flambeado con toque de Pisco el Gobernador y Crema de leche)	\$ 4.900
Café Gobernador descafeinado	\$ 4.900

### MENÚ DE NIÑOS

Menú de niños	\$ 13.900
---------------	-----------

