

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

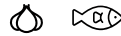
Pastel de Camarón y Langostino

Cre moso 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



Volcán de Chocolate Amargo

Servido con helado artesanal de vainilla, berries en almíbar de canela y crocantes de merengues.
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 | \$ 4.200 | \$ 15.290 |
| Cordillera Extra Brut Pinot Noir | \$ 4.200 | \$ 16.590 |
| Cordillera Chardonnay | \$ 4.200 | \$ 15.290 |
| Las Mulas Sauvignon Blanc | \$ 2.700 | \$ 7.490 |
| Las Mulas Rosé | \$ 2.700 | \$ 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 | \$ 3.700 | \$ 6.990 |
| Espumoso Estelado Rosé | | \$ 10.990 |
| Espumoso Las Mulas | \$ 2.700 | \$ 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

| |
|-----------|
| \$ 5.000 |
| \$ 15.400 |

BOTELLA

BOTTLE

| |
|-----------|
| \$ 20.890 |
| \$ 71.000 |
| \$ 71.000 |

RED WINES

| | |
|---------------------------------------|----------|
| 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 Carmenère | |
| Santa Digna Cabernet S. Rosé | |
| Santa Digna Merlot | |
| Santa Digna Cabernet Sauvignon | |
| Ándica Carmenere | |
| Ándica Cabernet Sauvignon | |
| Millapoa | |
| Tenaz | |

GLASS

BOTTLE

| |
|-----------|
| \$ 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 |
| \$ 8.990 |
| \$ 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 35°, 100 cc

\$ 5.600

Pisco El Gobernador 40°, 100 cc

\$ 6.400

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 |
|---------------|-----------|

