



RESTAURANT EQUILIBRIO

at matetic vineyards

· ENTRADAS & ENSALADAS ·

⊕ SOPA DEL DÍA

Suave y delicada sopa preparada con productos de temporada de nuestra huerta orgánica.

\$6.900

⊕ TARTARO DE ATÚN

Fresco atún aderezado con paltas biodinámicas, morrón rojo, cebollín de nuestro huerto, alcaparras y semillas de sésamo, servidas con finas tostadas.

\$9.900

⊕ CEVICHE MIXTO EN EQUILIBRIO

Mix de salmón y pescado fresco de la zona, mezclado con cebolla morada, cilantro, apio, pimientos, servido con nuestro aderezo especial de la casa.

\$9.900

⊕ CAMARÓN NACIONAL

Frescos camarones de la costa de San Antonio, cocinados al vapor, aderezados con limón sutil, perejil, ajo, servido con espárragos y champiñón paris salteado y sazonado con pimienta negra y un toque de jengibre.

\$10.900

⊕ TIRADITO DEL HUERTO

Finas láminas de pepinos reposadas en aliño de vinagre de manzana y especias del huerto, acompañada de tomates cherry, hojas de endivia y palmitos.

\$8.900

⊕ ENSALADA DE QUINOA

Fresco mix de hojas verdes y lechugas de nuestra huerta, servida con quinoa, tomates cherry y menta, acompañado de un fresco dressing de la casa.

\$8.900

⊕ ENSALADA DEL HUERTO

Fresco mix de hojas verdes y lechugas de nuestro huerto, mezcladas con zanahoria, rabanitos, pepino y semillas de zapallo, servida con aderezo de aceto balsámico y aceite de oliva.

\$8.900

⊕ ENSALADA ROSARIO

Mix fresco de hojas verdes y lechugas hidropónicas, con queso de cabra de la Vinilla, almendras tostadas y arándanos del Valle del Rosario, servida con un aderezo con zeste de naranja y clavo de olor.

\$9.800

· FONDOS ·

⊕ ASADO DE TIRA

Corte de costilla de res braseado al Syrah, cocinado con método Sous-Vide a baja temperatura por largas horas en horno, servido con Papardelle en salsa Huancaína.

\$18.900

⊕ PESCA DEL DÍA

Pesca del día a la plancha, con nuestra receta de la casa servida con vegetales salteados y sazonados con sésamo tostado.

\$15.900

⊕ TORTELINNI

Pasta fresca hecha en casa, rellena con puré de zapallo, camote asado con un toque de queso azul y salsa pomodoro hecha con productos de nuestro huerto orgánico.

\$14.900

⊕ PLATEADA ASADA

Plateada elaborada con la clásica cocción en horno a bajas temperaturas por largas horas, servida con suave puré de papa camote.

\$15.900

⊕ GARRÓN DE CORDERO

Tierno garrón de cordero braseado al Syrah, acompañado con un cremoso de trigo mote con vegetales de nuestro huerto, servido con paltas asadas.

\$17.900

⊕ GUISO DEL HUERTO

Delicioso y típico guiso Chileno, con variedad de vegetales de nuestro huerto, servido con habas y espárragos frescos salteados, acompañado de arroz blanco.

\$14.900

· POSTRES ·

⊕ LECHE ASADA

Receta casera para un clásico de nuestra cocina.

\$5.900

⊕ FRUTA DE LA ESTACIÓN

Selección de frutas naturales de la estación.

\$5.900

⊕ VOLCÁN DE CHOCOLATE

Delicioso volcán de chocolate hecho en casa, servido con helado de vainilla.

\$6.900

⊕ CHEESECAKE DE ARÁNDANO

Exquisito y cremoso cheesecake con salsa de arándanos orgánicos del Valle del Rosario.

\$6.900

⊕ PANQUEQUES CON MANJAR

Delicados panqueques hechos en casa, rellenos de suave manjar, servido con helado de la casa.

\$5.900

⊕ TORTA DE HOJA

Torta de finas hojas horneadas, rellena con manjar típico chileno.

\$6.900

· PARA BEBER ·

Agua mineral con gas	\$2.500
Agua mineral sin gas	\$2.500
Bebidas	\$2.500
Limonada Rosario	\$3.900
Limonada fresca	\$3.900
Jugos	\$3.600

Cervezas	
Kunstmann Torobayo	\$4.500
Kunstmann Lager	\$4.500
Austral Lager	\$4.500
Austral Patagonia	\$4.500
Heineken	\$4.500
Kross Maibok	\$4.500
Kross Golden	\$4.500



RESTAURANT EQUILIBRIO

at matetic vineyards

· APPETIZERS & SALADS ·

⊕ SOUP OF THE DAY

Smooth and delicate soup prepared with seasonal ingredients from our own organic kitchen garden.

\$6.900

⊕ TUNA TARTAR

Fresh tuna seasoned with biodynamic avocado, red bell pepper, and green onion from our kitchen garden, with capers, and sesame seeds, served with toast.

\$9.900

⊕ MIXED CEVICHE IN EQUILIBRIO

A mix of salmon and fresh local fish, mixed with red onion, cilantro, celery, and bell pepper, served with our special house dressing.

\$9.900

⊕ CHILEAN SHRIMP

Fresh shrimp from the San Antonio coast, steamed and seasoned with key lime, parsley, and garlic, served with sautéed asparagus and paris mushrooms seasoned with black pepper and a hint of ginger.

\$10.900

⊕ GARDEN FRESH TIRADITO

Thin slices of cucumber marinated in apple cider vinegar and spices from our kitchen garden, with a side of cherry tomatoes, endive, and hearts of palm.

\$8.900

⊕ QUINOA SALAD

Fresh mixed greens from our garden served with quinoa, cherry tomatoes, and mint with a fresh house dressing.

\$8.900

⊕ GARDEN SALAD

Fresh mixed greens from our garden with carrots, radishes, cucumber, and pumpkin seeds, served with a balsamic vinaigrette.

\$8.900

⊕ ROSARIO SALAD

Fresh mixed greens and hydroponic lettuce with La Vinilla goat cheese, toasted almonds, and blueberries from the Rosario Valley, served with an orange zest and clove dressing.

\$9.800

· MAIN COURSES ·

⊕ SHORT RIBS

Beef ribs braised in Syrah, cooked sous-vide at low temperatures for hours in the oven, served with Papardelle in Huancaína sauce.

\$18.900

⊕ CATCH OF THE DAY

House recipe grilled fish of the day, served with sautéed vegetables seasoned with toasted sesame.

\$15.900

⊕ TORTELINNI

Homemade pasta filled with roasted squash with a hint of blue cheese, served with Pomodoro sauce made with ingredients from our organic garden.

\$14.900

⊕ SLOW COOKED BEEF

Classic slow-roasted beef, served with creamy mashed sweet potatoes.

\$15.900

⊕ LAMB SHANK

Tender lamb shank braised in Syrah, accompanied by creamy wheat berries and vegetables from our garden, served with roasted avocado.

\$17.900

⊕ GARDEN STEW

A delicious and typical Chilean stew, made with a variety of vegetables from our garden, served with broad beans and sautéed fresh asparagus, with white rice.

\$14.900

· DESSERTS ·

⊕ CHILEAN LECHE ASADA

A classic recipe of "roasted milk" pudding, a traditional dish from our kitchen.

\$5.900

⊕ SEASONAL FRUIT

A selection of fresh seasonal fruit.

\$5.900

⊕ CHOCOLATE VOLCANO

A delicious homemade chocolate volcano, served with vanilla ice cream.

\$6.900

⊕ BLUEBERRY CHEESECAKE

Exquisitely creamy cheesecake made with organic blueberry sauce made with Rosario Valley blueberries.

\$6.900

⊕ CREPES WITH MANJAR

Delicate homemade crepes, filled with smooth manjar and served with ice cream.

\$5.900

⊕ CHILEAN THOUSAND LAYERS CAKE

Our own version of mille-feuille cake, made with fine crisp puff pastry layers filled with traditional Chilean manjar.

\$6.900

· TO DRINK ·

Sparkling mineral water	\$2.500
Mineral water	\$2.500
Sodas	\$2.500
Rosario lemonade	\$3.900
Fresh lemonade	\$3.900
Juices	\$3.600

Beers

Kunstmann Torobayo	\$4.500
Kunstmann Lager	\$4.500
Austral Lager	\$4.500
Austral Patagonia	\$4.500
Heineken	\$4.500
Kross Maibok	\$4.500
Kross Golden	\$4.500



CARTA DE VINOS

matetic vineyards

ESPUMANTE | SPARKLING WINE

MATETIC COASTAL BRUT

D.O. San Antonio
Variedad/Variety: Chardonnay & Pinot Noir

Precio: Botella 750 ml \$28.000 · Copa 187 ml \$4.980
Price: 750 ml Bottle \$28.000 · 187 ml Glass \$4.980



NUESTROS BLANCOS | OUR WHITES

CORRALILLO SAUVIGNON BLANC

D.O. San Antonio
Variedad/Variety: Sauvignon Blanc

Precio: Botella 750 ml \$14.000 · Bot. 375 ml \$7.000
· Copa 187 ml \$4.000

Price: 750 ml Bottle \$14.000 · Bot. 375 ml \$7.000
· 187 ml Glass \$4.000



EQ COASTAL SAUVIGNON BLANC

D.O. Casablanca
Variedad/Variety: Sauvignon Blanc

Precio: Botella 750 ml \$19.500 · Copa 187 ml \$4.800
Price: 750 ml Bottle \$19.500 · 187 ml Glass \$4.800



EQ LIMITED EDITION SAUVIGNON BLANC

D.O. San Antonio
Variedad/Variety: Sauvignon Blanc

Precio: Botella 750 ml \$18.000 · Copa 187 ml \$4.800
Price: 750 ml Bottle \$18.000 · 187 ml Glass \$4.800



CORRALILLO RIESLING

D.O. Casablanca
Variedad/Variety: Riesling

Precio: Botella 750 ml \$16.200 · Copa 187 ml \$4.200
Price: 750 ml Bottle \$16.200 · 187 ml Glass \$4.200



CORRALILLO CHARDONNAY

D.O. San Antonio
Variedad/Variety: Chardonnay

Precio: Botella 750 ml \$15.500 · Copa 187 ml \$2.750
Price: 750 ml Bottle \$15.500 · 187 ml Glass \$2.750



EQ CHARDONNAY

D.O. San Antonio
Variedad/Variety: Chardonnay

Precio: Botella 750 ml \$19.500 · Copa 187 ml \$4.800
Price: 750 ml Bottle \$19.500 · 187 ml Glass \$4.800



CORRALILLO GEWÜRZTRAMINER

D.O. San Antonio
Variedad/Variety: Gewürztraminer

Precio: Botella 750 ml \$16.200 · Copa 187 ml \$4.200
Price: 750 ml Bottle \$16.200 · 187 ml Glass \$4.200



CORRALILLO LATE HARVEST

D.O. San Antonio
Variedad/Variety: Late Harvest

Precio: Botella 750 ml \$13.000
Price: 750 ml Bottle \$13.000



NUESTROS TINTOS | OUR REDS

CORRALILLO CABERNET SAUVIGNON

D.O. Maipo
Variedad/Variety: Cabernet Sauvignon

Precio: Botella 750 ml \$19.500 · Copa 187 ml \$4.800
Price: 750 ml Bottle \$19.500 · 187 ml Glass \$4.800



CORRALILLO CARMENERE

D.O. Colchagua
Variedad/Variety: Carmenere

Precio: Botella 750 ml \$19.500 · Copa 187 ml \$4.800
Price: 750 ml Bottle \$19.500 · 187 ml Glass \$4.800



CORRALILLO WINEMAKER'S BLEND

D.O. San Antonio
Variedad/Variety: Syrah - Malbec - Cabernet Franc

Precio: Botella 750 ml \$19.500 · Copa 187 ml \$4.800
Price: 750 ml Bottle \$19.500 · 187 ml Glass \$4.800



CORRALILLO SYRAH

D.O. San Antonio
Variedad/Variety: Syrah

Precio: Botella 750 ml \$19.500 · Copa 187 ml \$4.800
Price: 750 ml Bottle \$19.500 · 187 ml Glass \$4.800



EQ COOL CLIMATE SYRAH

D.O. San Antonio
Variedad/Variety: Syrah

Precio: Botella 750 ml \$39.000 · Copa 187 ml \$8.000
Price: 750 ml Bottle \$39.000 · 187 ml Glass \$8.000



MATETIC SYRAH

D.O. San Antonio
Variedad/Variety: Syrah

Precio: Botella 750 ml \$73.000
Price: 750 ml Bottle \$73.000



CORRALILLO PINOT NOIR

D.O. San Antonio
Variedad/Variety: Pinot Noir

Precio: Botella 750 ml \$19.500 · Bot. 375 ml \$11.500
· Copa 187 ml \$4.500

Price: 750 ml Bottle \$19.500 · Bot. 375 ml \$11.500
· 187 ml Glass \$4.500



EQ GRANITE PINOT NOIR

D.O. Casablanca
Variedad/Variety: Pinot Noir

Precio: Botella 750 ml \$39.000 · Copa 187 ml \$7.500
Price: 750 ml Bottle \$39.000 · 187 ml Glass \$7.500



DESCORCHE | CORKAGE FEE: \$6.000



Disfrute su propia botella de vino por un adicional de \$6.000 por botella. Esta política no aplica para los vinos de esta lista.

Enjoy your own bottle of wine for \$6.000 per bottle. Corkage fee is waived for wine ordered from our list.

COASTAL BRUT

SAUVIGNON BLANC

RIESLING

CHARDONNAY

GEWÜRZTRAMINER

LATE HARVEST

CABERNET SAUVIGNON

CARMENERE

WINEMAKER'S BLEND

SYRAH

PINOT NOIR