



RESTAURANT EQUILIBRIO

at matetic vineyards

· ENTRADAS & ENSALADAS ·

- ⊕

SOPA DEL DÍA

✓

🌾

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

\$8.900

🍷

EQ LIMITED EDITION PINOT NOIR
- ⊕

TÁRTARO DE ATÚN

✓

🌾

Fresco atún aderezado con paltas biodinámicas, pimientos, cebollín de nuestro huerto, apio, alcaparrón y semillas de sésamo, servidas con finas tostadas.

\$12.900

🍷

EQ QUARTZ CHARDONNAY
- ⊕

CEVICHE EN EQUILIBRIO

✓

🌾

Reineta fresca de la zona, mezclado con cebolla morada, cilantro, pimientos, servido con nuestro aderezo especial de la casa.

\$12.900

🍷

EQ COASTAL SAUVIGNON BLANC
- ⊕

CAMARÓN NACIONAL AL PIL PIL

✓

🌾

Frescos camarones de la costa de San Antonio, salteados en aceite de oliva con ajo, ají cacho de cabra ahumado, servido con tostaditas.

\$13.900

🍷

EQ GRANITE PINOT NOIR
- ⊕

PULPO EN SALSA DE ULMO Y FRUTOS SECOS TOSTADOS

✓

🌾

Crocantes y suaves tentáculos de pulpo, recubiertos en salsa de miel de ulmo del valle de Casablanca, con un toque de frutos secos tostados.

\$15.900

🍷

MATETIC COASTAL BRUT
- ⊕

GRAVLAX DE SALMÓN

✓

🌾

Finas láminas de salmón curado en casa con una mezcla de sal y azúcar a las finas hierbas, montado en una limoneta de eneldo y vainilla.

\$12.900

🍷

EQ COASTAL SAUVIGNON BLANC

- ⊕

TRILOGÍA DE LOCOS

✓

🌾

Montados en un mismo plato, pequeños quiche de locos, tártaro de locos y locos mayo con salsa verde.

\$16.900

🍷

EQ COASTAL SAUVIGNON BLANC
- ⊕

TIRADITO DE LENGUA

✓

🌾

Finas láminas de lengua de vacuno en vinagreta de su propia salsa con un leve toque de vainilla, acompañada de una ensaladita de hojas verdes de nuestro huerto.

\$14.900

🍷

EQ QUARTZ CHARDONNAY
- ⊕

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.

\$9.900

🍷

MATETIC COASTAL BRUT
- ⊕

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.

\$9.900

🍷

MATETIC COASTAL BRUT
- ⊕

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.

\$10.900

🍷

CORRALILLO CHARDONNAY
- ⊕

ENSALADA EQ (con proteína a elección)

✓

🌾

Fresco mix de hojas verdes y lechugas de nuestra huerta, servido con tomates cherry, palta, zanahoria rallada y una proteína a elección (camarón ecuatoriano, pavo grillado o jamón serrano). Acompañado de un fresco dressing de la casa servido con avellanas tostadas.

\$15.900

🍷

EQ COASTAL SAUVIGNON BLANC o MATETIC COASTAL BRUT

· FONDOS ·

- ⊕

ASADO DE TIRA

✓

🌾

Corte de costilla de res braseado al Syrah, cocinado con método sous-vide a baja temperatura por 5 horas en horno, servido con papardelle a la huancaína.

\$20.900

🍷

MATETIC SYRAH o EQ COOL CLIMATE SYRAH
- ⊕

PESCA DEL DÍA

✓

🌾

Pesca del día de San Antonio a la plancha con nuestra receta de la casa servida con vegetales salteados y sazonados con sal de Cáhuil.

\$17.900

🍷

EQ GRANITE PINOT NOIR o MATETIC COASTAL BRUT
- ⊕

RAVIOLÓN

✓

🌾

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.

\$17.900

🍷

EQ LIMITED EDITION BLEND
- ⊕

PLATEADA ASADA

✓

🌾

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

\$19.800

🍷

MATETIC SYRAH o EQ COOL CLIMATE SYRAH
- ⊕

GARRÓN DE CORDERO CON RISOTTO DE BETARRAGAS

✓

🌾

Tierno garrón de cordero braseado al Syrah, acompañado con un suave risotto de betarraga preparado con un toque de anís y queso azul, servido con almendras tostadas.

\$19.900

🍷

CORRALILLO LATE HARVEST o EQ COOL CLIMATE SYRAH
- ⊕

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 basmati.

\$15.900

🍷

EQ COASTAL SAUVIGNON BLANC
- ⊕

REINETA A LA PLANCHA CON PURÉ DE ZANAHORIAS

✓

🌾

Reineta fresca de San Antonio a la plancha, con delicado puré de zanahorias con toques de aceite de trufa y jengibre servido con salsa de mandarinas y zanahorias baby salteadas.

\$19.800

🍷

EQ QUARTZ CHARDONNAY o EQ LIMITED EDITION SAUVIGNON BLANC



RESTAURANT EQUILIBRIO

at matetic vineyards

· POSTRES ·

- ⊕

LECHE ASADA



Receta casera para un clásico de nuestra cocina.

\$5.900

🍷 MATETIC COASTAL BRUT
- ⊕

CREMOSO DE MARACUYÁ

Fresco y espumoso cremoso de maracuyá, servido con un brownie de chocolate blanco.

\$6.900

🍷 CORRALILLO LATE HARVEST
- ⊕

FRUTA DE LA ESTACIÓN



Selección de frutas naturales de la estación.

\$5.900

🍷 CORRALILLO GEWÜRZTRAMINER
- ⊕

PANQUEQUES CON MANJAR

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

\$5.900

🍷 EQ GRANITE PINOT NOIR o MATETIC COASTAL BRUT
- ⊕

VOLCÁN DE CHOCOLATE

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

\$6.900

🍷 EQ COOL CLIMATE SYRAH
- ⊕

CHEESECAKE DE ARÁNDANO

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

\$6.900

🍷 MATETIC COASTAL BRUT o CORRALILLO LATE HARVEST
- ⊕

MOUSSE DE VINO CON GLASEADO DE CHOCOLATE

Esponjoso mousse de vino servido con suave glaseado de chocolate amargo y turrón de pistacho.

\$6.900

🍷 EQ COOL CLIMATE SYRAH o MATETIC COASTAL BRUT
- ⊕

CRÈME BRÛLÉE



Tradicional Crème Brûlée de vainilla y toques de lavanda.

\$6.900

🍷 EQ LIMITED EDITION SAUVIGNON BLANC o EQ QUARTZ CHARDONNAY

· PARA BEBER ·

Agua mineral con gas	\$3.000
Agua mineral sin gas	\$3.000
Bebidas	\$3.000
Limonada Rosario	\$4.500
Limonada fresca	\$4.500
Jugos	\$4.500

Cervezas	
Kunstmann Torobayo	\$5.000
Kunstmann Lager	\$5.000
Austral Lager	\$5.000
Austral Patagonia	\$5.000
Heineken	\$5.000
Kross Maibok	\$5.000
Kross Golden	\$5.000



VEGANO



SIN GLUTEN



RESTAURANT EQUILIBRIO

at matetic vineyards

· STARTERS & SALADS ·

⊕ **SOUP OF THE DAY**

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

\$8.900

🍷 EQ LIMITED EDITION PINOT NOIR

⊕ **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.

\$12.900

🍷 EQ QUARTZ CHARDONNAY

⊕ **CEVICHE IN EQUILIBRIO**

Fresh, local Pacific Pomfret with red onion, coriander and bell pepper, served with our special house-made dressing.

\$12.900

🍷 EQ COASTAL SAUVIGNON BLANC

⊕ **CHILEAN SHRIMP AL PILPIL**

Fresh shrimp from the San Antonio coast, sautéed in olive oil with garlic and smoked goat's horn chili pepper, served with toast.

\$13.900

🍷 EQ GRANITE PINOT NOIR

⊕ **OCTOPUS IN ULMO SAUCE WITH TOASTED NUTS**

Smooth and crunchy octopus covered in an ulmo honey sauce from the Casablanca Valley, with a hint of toasted nuts.

\$15.900

🍷 MATETIC COASTAL BRUT

⊕ **SALMON GRAVLAX**

Thin slices of salmon, house cured with a mix of salt, sugar and fine herbs, served with a lemon vinaigrette with dill and vanilla.

\$12.900

🍷 EQ COASTAL SAUVIGNON BLANC

⊕ **TRILOGY OF CHILEAN ABALONE**

Served on one plate, featuring small abalone quiches, abalone tartar, and abalone with mayonnaise and salsa verde.

\$16.900

🍷 EQ COASTAL SAUVIGNON BLANC

⊕ **TONGUE TIRADITO**

Very thin slices of beef tongue in a vinaigrette with its own juices and a hint of vanilla, served with a small green salad from our own garden.

\$14.900

🍷 EQ QUARTZ CHARDONNAY

⊕ **QUINOA SALAD**

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

\$9.900

🍷 MATETIC COASTAL BRUT

⊕ **GARDEN SALAD**

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

\$9.900

🍷 MATETIC COASTAL BRUT

⊕ **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.

\$10.900

🍷 CORRALILLO CHARDONNAY

⊕ **EQ SALAD (with protein of choice)**

Fresh mixed greens from our garden, served with cherry tomatoes, avocado, carrots and a protein of your choice (Ecuadorian shrimp, grilled turkey, or Serrano ham). Served with a house-made dressing with toasted hazelnuts.

\$15.900

🍷 EQ COASTAL SAUVIGNON BLANC or MATETIC COASTAL BRUT

· MAIN DISHES ·

⊕ **SHORT RIBS**

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

\$20.900

🍷 MATETIC SYRAH or EQ COOL CLIMATE SYRAH

⊕ **CATCH OF THE DAY**

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

\$17.900

🍷 EQ GRANITE PINOT NOIR or MATETIC COASTAL BRUT

⊕ **TORTELLINI**

Fresh house-made pasta filled with roasted squash and blue cheese with a Pomodoro sauce, made with ingredients from our organic garden.

\$17.900

🍷 EQ LIMITED EDITION BLEND

⊕ **SLOW COOKED BEEF**

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

\$19.800

🍷 MATETIC SYRAH or EQ COOL CLIMATE SYRAH

⊕ **LAMB SHANK WITH BEET RISOTTO**

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

\$19.900

🍷 CORRALILLO LATE HARVEST or EQ COOL CLIMATE SYRAH

⊕ **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.

\$15.900

🍷 EQ COASTAL SAUVIGNON BLANC

⊕ **GRILLED PACIFIC POMFRET WITH CARROT PURÉE**

Fresh grilled Pacific Pomfret from San Antonio with a delicate carrot purée with truffle oil and ginger, served with a mandarin orange sauce and sautéed baby carrots.

\$19.800

🍷 EQ QUARTZ CHARDONNAY or EQ LIMITED EDITION SAUVIGNON BLANC



RESTAURANT EQUILIBRIO

at matetic vineyards

· DESSERTS ·

- ⊕

CHILEAN LECHE ASADA



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

\$5.900

 MATETIC COASTAL BRUT
- ⊕

SEASONAL FRUIT



A selection of fresh seasonal fruit.

\$5.900

 CORRALILLO GEWÜRZTRAMINER
- ⊕

CHOCOLATE VOLCANO

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

\$6.900

 EQ COOL CLIMATE SYRAH
- ⊕

BLUEBERRY CHEESECAKE

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

\$6.900

 MATETIC COASTAL BRUT  CORRALILLO LATE HARVEST
- ⊕

CREAMY PASSION FRUIT PUDDING

Fresh and fluffy passion fruit pudding served with a white chocolate brownie.

\$6.900

 CORRALILLO LATE HARVEST
- ⊕

CREPES WITH MANJAR

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

\$5.900

 EQ GRANITE PINOT NOIR or MATETIC COASTAL BRUT
- ⊕

CHOCOLATE WINE MOUSSE WITH CHOCOLATE FROSTING

Spongy wine mousse served with a creamy dark chocolate frosting and a pistachio turron.

\$6.900

 EQ COOL CLIMATE SYRAH or MATETIC COASTAL BRUT
- ⊕

CRÈME BRÛLÉE



Traditional vanilla Crème Brûlée with a hint of lavender.

\$6.900

 EQ LIMITED EDITION SAUVIGNON BLANC or EQ QUARTZ CHARDONNAY

· TO DRINK ·

Sparkling mineral water	\$3.000
Mineral water	\$3.000
Sodas	\$3.000
Rosario lemonade	\$4.500
Fresh lemonade	\$4.500
Juices	\$4.500

Beers

Kunstmann Torobayo	\$5.000
Kunstmann Lager	\$5.000
Austral Lager	\$5.000
Austral Patagonia	\$5.000
Heineken	\$5.000
Kross Maibok	\$5.000
Kross Golden	\$5.000



VEGAN



GLUTEN FREE



CARTA DE VINOS

at matetic vineyards

ESPUMANTE | SPARKLING WINE



MATETIC COASTAL BRUT

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

Precio: Botella 750 ml \$37.000 • Copa 187 ml \$6.500
Price: 750 ml Bottle \$37.000 • 187 ml Glass \$6.500

NUESTROS TINTOS | OUR REDS



CORRALILLO CABERNET SAUVIGNON

D.O. Maipo
Variedad/Variety: Cabernet Sauvignon

Precio: Botella 750 ml \$25.000 • Copa 187 ml \$6.200
Price: 750 ml Bottle \$25.000 • 187 ml Glass \$6.200

NUESTROS BLANCOS | OUR WHITES



CORRALILLO SAUVIGNON BLANC

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

Precio: Botella 750 ml \$18.000 • Bot. 375 ml \$10.000 • Copa 187 ml \$5.200
Price: 750 ml Bottle \$18.000 • 375 ml Bot. \$10.000 • 187 ml Glass \$5.200



CORRALILLO CARMENERE

D.O. Colchagua
Variedad/Variety: Carmenere

Precio: Botella 750 ml \$25.000 • Copa 187 ml \$6.200
Price: 750 ml Bottle \$25.000 • 187 ml Glass \$6.200



EQ COASTAL SAUVIGNON BLANC

D.O. Casablanca
Variedad/Variety: Sauvignon Blanc

Precio: Botella 750 ml \$22.000 • Copa 187 ml \$6.200
Price: 750 ml Bottle \$22.000 • 187 ml Glass \$6.200



EQ LIMITED BLEND

D.O. Aconcagua
Variedad/Variety: Blend

Precio: Botella 750 ml \$48.000 • Copa 187 ml \$11.000
Price: 750 ml Bottle \$48.000 • 187 ml Glass \$11.000



EQ LIMITED EDITION SAUVIGNON BLANC

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

Precio: Botella 750 ml \$28.000 • Copa 187 ml \$6.500
Price: 750 ml Bottle \$28.000 • 187 ml Glass \$6.500



CORRALILLO WINEMAKER'S BLEND

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

Precio: Botella 750 ml \$25.000 • Copa 187 ml \$6.200
Price: 750 ml Bottle \$25.000 • 187 ml Glass \$6.200



CORRALILLO RIESLING

D.O. Casablanca
Variedad/Variety: Riesling

Precio: Botella 750 ml \$21.000 • Copa 187 ml \$5.500
Price: 750 ml Bottle \$21.000 • 187 ml Glass \$5.500



CORRALILLO SYRAH

D.O. San Antonio
Variedad/Variety: Syrah

Precio: Botella 750 ml \$25.000 • Copa 187 ml \$6.200
Price: 750 ml Bottle \$25.000 • 187 ml Glass \$6.200



CORRALILLO CHARDONNAY

D.O. San Antonio
Variedad/Variety: Chardonnay

Precio: Botella 750 ml \$21.000 • Copa 187 ml \$5.500
Price: 750 ml Bottle \$21.000 • 187 ml Glass \$5.500



EQ COOL CLIMATE SYRAH

D.O. San Antonio
Variedad/Variety: Syrah

Precio: Botella 750 ml \$43.000 • Copa 187 ml \$10.400
Price: 750 ml Bottle \$43.000 • 187 ml Glass \$10.400



EQ CHARDONNAY

D.O. San Antonio
Variedad/Variety: Chardonnay

Precio: Botella 750 ml \$26.000 • Copa 187 ml \$6.200
Price: 750 ml Bottle \$26.000 • 187 ml Glass \$6.200



MATETIC SYRAH

D.O. San Antonio
Variedad/Variety: Syrah

Precio: Botella 750 ml \$99.000 • Copa 187 ml \$22.000
Price: 750 ml Bottle \$99.000 • 187 ml Glass \$22.000



CORRALILLO GEWÜRTZRAMINER

D.O. San Antonio
Variedad/Variety: Gewürztraminer

Precio: Botella 750 ml \$21.000 • Copa 187 ml \$5.500
Price: 750 ml Bottle \$21.000 • 187 ml Glass \$5.500



EQ LIMITED EDITION PINOT NOIR

D.O. Casablanca
Variedad/Variety: Pinot Noir

Precio: Botella 750 ml \$48.000 • Copa 187 ml \$11.000
Price: 750 ml Bottle \$48.000 • 187 ml Glass \$11.000



CORRALILLO LATE HARVEST

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

Precio: Botella 500 ml \$17.000
Price: 500 ml Bottle \$17.000



CORRALILLO PINOT NOIR

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

Precio: Botella 750 ml \$25.000 • Bot. 375 ml \$13.000 • Copa 187 ml \$5.900
Price: 750 ml Bottle \$25.000 • 375 ml Bot. \$13.000 • 187 ml Glass \$5.900



EQ GRANITE PINOT NOIR

D.O. Casablanca
Variedad/Variety: Pinot Noir

Precio: Botella 750 ml \$43.000 • Copa 187 ml \$10.400
Price: 750 ml Bottle \$43.000 • 187 ml Glass \$10.400

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 \$6.00 per bottle. Corkage fee is waived for wine ordered from our list.

COASTAL BRUT

SAUVIGNON BLANC

RIESLING

CHARDONNAY

GEWÜRTZRAMINER

LATE HARVEST

CABERNET SAUVIGNON

CARMENERE

BLENDS

SYRAH

PINOT NOIR