



# 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 del sur de Chile, aderezado con paltas biodinámicas con toques de zeste de limón, pimientos, cebollín de nuestro huerto, apio, alcaparrón, y semillas de sésamo acompañado de finas tostadas.

\$12.900

 EQ QUARTZ CHARDONNAY

### ⊕ CEVICHE EN EQUILIBRIO

Reineta fresca del puerto de San Antonio, con cebolla morada y cebolla blanca, pimientos, cilantro. Mezclado con nuestro aderezo especial de la casa.

\$12.900

 EQ COASTAL SAUVIGNON BLANC

### ⊕ CAMARÓN NACIONAL AL PIL PIL

Frescos camarones nacionales de la costa, salteados en aceite de ajo infusionado en ají cacho de cabra ahumado, servidos con tostadas de pan de campo.

\$13.900

 EQ GRANITE PINOT NOIR

### ⊕ PULPO CROCANTE

Crocantes y suaves tentáculos de pulpo grillados al provenzal, acompañado de tapenade de aceitunas de Azapa.

\$15.900

 EQ QUARTZ CHARDONNAY

### ⊕ TIRADITO DE SALMÓN

Finas láminas de salmón en salsa de soya y jugo de naranja, aderezado con aceite de sésamo, cúrcuma, cebollín y palta.

\$12.900

 EQ COASTAL SAUVIGNON BLANC

### ⊕ LOCOS

Locos laminados en salsa verde sobre un colchón de hojas hidropónicas acompañado de papas mayo y lactonesa de ciboulette.

\$16.900

 EQ COASTAL SAUVIGNON BLANC

### ⊕ LENGUA DE VACA

Finas láminas de lengua de vacuno en su propia salsa, acompañado de una ensaladilla de tomates cherry, cebolla morada, cilantro y mix 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

 CORRALILLO SAUVIGNON BLANC

### ⊕ ENSALADA DEL HUERTO

Fresco mix de hojas verdes y lechugas hidropónicas, rúcula y berros de nuestro huerto, zanahoria rallada, tomates y zucchini baby asados. Aderezado con limoneta de eneldo.

\$9.900

 EQ COASTAL SAUVIGNON BLANC

### ⊕ 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

Lechuga hidropónica, rúcula, pechuga de pavo grillado, champiñones salteados, queso Provolone, tomates cherry acompañados de nuestro aderezo de la casa.

\$15.900

 EQ COASTAL SAUVIGNON BLANC o EQ GRANITE PINOT NOIR

## · 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 en salsa a la toscana y albahaca de nuestro huerto.

\$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 CORRALILLO CHARDONNAY

### ⊕ 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

 CORRALILLO CARMENERE

### ⊕ PLATEADA ASADA

Plateada elaborada con la clásica cocción en horno a bajas temperaturas por largas horas, servida con puré chancado al merkén o puré de papa al merkén.

\$19.800

 MATETIC SYRAH o EQ COOL CLIMATE SYRAH

### ⊕ GARRÓN DE CORDERO

Tierno garrón de cordero braseado al Syrah, acompañado de cremoso de trigo mote y vegetales salteados, o de un suave risotto de zetas.

\$19.900

 CORRALILLO LATE HARVEST o EQ COOL CLIMATE SYRAH

### ⊕ RISOTTO DEL HUERTO

Suave y cremoso risotto acompañado de cebolla salteada, tomates cherry y puerros asados con toques de pomodoro y pesto de albahaca.

\$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



# RESTAURANT EQUILIBRIO

*at matetic vineyards*

## · POSTRES ·

### ⊕ LECHE ASADA

Receta casera para un clásico de nuestra cocina.

\$5.900

 EQ QUARTZ CHARDONNAY

### ⊕ FRUTA DE LA ESTACIÓN

Selección de frutas naturales de la estación.

\$5.900

 CORRALILLO GEWÜRZTRAMINER

### ⊕ 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

 EQ COASTAL SAUVIGNON BLANC o CORRALILLO LATE HARVEST

### ⊕ CREMOSO DE MARACUYÁ

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

\$6.900

 CORRALILLO LATE HARVEST

### ⊕ PANQUEQUES CON MANJAR

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

\$5.900

 EQ GRANITE PINOT NOIR

### ⊕ 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

### ⊕ CRÈME BRÛLÉE

Tradicional Crème Brûlée de vainilla y toques de lavanda.

\$6.900

 CORRALILLO LATE HARVEST 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
Jugos Tamaya Gourmet	\$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