



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

 BRUT NATURE VILARNAU

⊕ TÁRTARO DE BONITO

Bonito del norte de Iquique, con palta, pimentones, cebollín, alcaparrones, semillas de sésamo y finas tostadas.

\$13.900

 EQ COASTAL SAUVIGNON BLANC

⊕ CEVICHE EN EQUILIBRIO

Breca, Pescado de roca y endemico de Juan Fernandez, mezclado con cebolla morada, cilantro, pimentones, servido con nuestro aderezo especial de la casa.

\$13.900

 CORRALILLO SAUVIGNON BLANC

⊕ CAMARÓN NACIONAL AL PIL PIL

Frescos camarones de la costa de Coquimbo, salteados en aceite de oliva con ajo, aji cacho de cabra y tostadas. *elige el nivel de picante.

\$13.900

 EQ GRANITE PINOT NOIR

⊕ PULPO ASADO CON PAPAS CONFITADAS

Pulpo del Archipiélago de Juan Fernández asado con papas confitadas.

\$15.900

 BRUT NATURE VILARNAU

⊕ TIRADITO DE LENGUA

Finas Láminas de lengua de vacuno en su propia salsa, emulsión de maravillas tostadas, encurtidos hechos en casa, acompañada de una ensaladita de hojas verdes de Curacaví.

\$14.900

 EQ GRANITE PINOT NOIR

⊕ ARROLLADO DE CHANCHO

Tibio arrollado huaso hecho en casa, con palta y churrascas.

\$15.900

 CORRALILLO GARNACHA

⊕ MOLLEJAS

Crujientes y cremosas mollejas de vaca asadas y limón gratinado.

\$12.900

 CORRALILLO LATE HARVEST CORRALILLO

⊕ 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

 BRUT NATURE VILARNAU

⊕ ENSALADA ROSARIO

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

\$10.900

 CORRALILLO CHARDONNAY

⊕ ENSALADA EQ

Fresco mix de hojas verdes y lechugas, servida con tomates Cherry, palta, zanahoria rallada y camarones salteados, Acompañado de un fresco dressing de la casa servido con avellanas tostadas.

\$15.900

 EQ COASTAL SAUVIGNON BLANC / BRUT NATURE VILARNAU

· FONDOS ·

⊕ GUISO DEL HUERTO

Delicioso guiso, con variedad de vegetales asados, pastelera de choclo, champiñón paris y portobello.

\$16.900

 BRUT NATURE VILARNAU

⊕ SPAGHETTI NERO DI SEPIA

Spaghetti de tinta de calamar, almeja juliana de la región de los Lagos, choritos y salsa de tomates casera.

\$17.900

 CORRALILLO GEWURZTAMINER

⊕ ARROZ MAR Y MONTAÑA

Meloso arroz arbóreo con pulpo, chancho y ciboulette.

\$18.900

 CORRALILLO GARNACHA

⊕ PESCA DEL DÍA

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

\$17.900

 BRUT NATURE VILARNAU

⊕ REINETA A LA PLANCHA CON PURÉ DE ZANAHORIAS

Reineta fresca de San Antonio a la plancha, puré de Zanahorias trufado y jengibre con salsa de mandarinas y zanahorias babys salteadas

\$19.900

 EQ QUARTZ CHARDONNAY

⊕ PEJERREYES FRITOS

Pejerreyes de Mar fritos, de la caleta de Boyeruca, bastones crujientes de papa y papa camote, salsa tártara y limón sutil.

\$14.900

 EQ QUARTZ CHARDONNAY

⊕ ASADO DE TIRA

Tierno medallón deshuesado de asado de tira cocinado por varias horas, glaseado y un guiso de mote con papas nativas y topinambur.

\$22.900

 MATETIC SYRAH / EQ COOL CLIMATE SYRAH

⊕ PLATEADA ASADA

Plateada elaborada con la clásica cocción en horno a fuego suave por largas horas y papas fritas caseras.

\$19.800

 MATETIC SYRAH / 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, queso azul y almendras tostadas.

\$22.900

 CORRALILLO LATE HARVEST/ EQ COOL CLIMATE SYRAH

⊕ CARRILLERAS DE CHANCHO

Mejillas de chancho, cremoso de papa camote, espinacas salteadas y chips de cebolla.

\$17.900

 EQ GRANITE PINOT NOIR



RESTAURANT EQUILIBRIO

at matetic vineyards

· POSTRES ·

⊕ 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

⊕ TARTA DE NUEZ

Crujiente tarta, rellena de manjar nueces, helado de lucuma y mousse manjar

\$6.900

🍷 CHARDONNAY EQ

⊕ PANQUEQUES CON MANJAR

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

\$5.900

🍷 PINOT NOIR EQ

⊕ BERLÍN

Clásico postre chileno, frito, relleno con manjar ó pastelera y helado de vainilla

\$5.900

🍷 GEWURZTRAMINER CORRALILLO

⊕ ARROZ CON LECHE

Cremoso arroz tres leches, bizcocho de canela y salsa toffe.

\$5.900

🍷 BRUT NATURE VILARNAU

⊕ TARTA DE MANZANA

Suave masa de hoja, manzanas caramelizadas, sorbete de manzana y crema chantilly.

\$6.900

🍷 PINOT NOIR EQ

⊕ MEMBRILLO QUESO

Crujiente masa sablée, rellena de queso crema, oveja, nueces y un cremoso de membrillo con helado de canela.

\$6.900

🍷 PINOT NOIR EQ

⊕ CHOCO-ZAPALLO



Creinoso de chocolate 55% cacao, zapallo camote especiado, gajos de cítricos y sorbete de naranja.

\$6.900

🍷 GARNACHA CORRALILLO

· DE NUESTRO BAR ·

Agua mineral con gas	\$3.000
Agua mineral sin gas	\$3.000
Bebidas	\$3.000
Tónico sabores	\$4.000
Limonada Rosario	\$4.500
Limonada fresca	\$4.500
Jugos	\$4.500

CAFETERIA:

Cafe Americano:	\$4.000
Cafe Cortado:	\$4.500
Capuccino:	\$4.500
Espresso:	\$4.000
Espresso doble:	\$5.500
Macchiato:	\$4.000
Infusiones:	\$3.500
Té:	\$3.500
Vaso de Leche	\$3.000

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



RESTAURANT EQUILIBRIO

at matetic vineyards

· FIRST COURSE ·

⊕ SOUP OF THE DAY

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

\$8.900

 BRUT NATURE VILARNAU

⊕ BONITO TARTAR

Bonito from Iquique in northern Chile, with avocado, bell pepper, green onion, capers, sesame seeds, and toasts.

\$13.900

 EQ COASTAL SAUVIGNON BLANC

⊕ EQUILIBRIO CEVICHE

Common pandora, rock fish native to Juan Fernández, mixed with red onion, cilantro, bell pepper and served with our house dressing.

\$13.900

 CORRALILLO SAUVIGNON BLANC

⊕ SHRIMP PIL PIL

Fresh shrimp from the Coquimbo coast, sautéed in olive oil, garlic, cacho de cabra chili pepper, and served with toast. *choose level of spice.

\$13.900

 EQ GRANITE PINOT NOIR

⊕ ROASTED OCTOPUS WITH CONFIT POTATOES

Octopus from the Juan Fernandez Archipelago, roasted and served with confit potatoes.

\$15.900

 BRUT NATURE VILARNAU

⊕ TONGUE TIRADITO

Thin slices of cow's tongue in its juices, served with a toasted sunflower seed emulsion, house-made pickles, and accompanied by a mixed green salad from Curacaví.

\$14.900

 EQ GRANITE PINOT NOIR

⊕ CHILEAN PORK ROLL

Warm Chilean huaso pork roll, made in house, and served with avocado and churrascas bread.

\$15.900

 CORRALILLO GARNACHA

⊕ SWEETBREADS

Creamy and crunchy beef sweetbreads roasted and served with lemon gratin.

\$12.900

 CORRALILLO LATE HARVEST CORRALILLO

⊕ QUINOA SALAD

Mixed greens from our garden, quinoa, cherry tomatoes, and mint, served with a fresh house-made dressing.

\$9.900

 BRUT NATURE VILARNAU

⊕ ROSARIO SALAD

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

\$10.900

 CORRALILLO CHARDONNAY

⊕ EQ SALAD

Mixed greens with cherry tomatoes, avocado, carrots, and sautéed shrimp, served with a fresh house-made dressing with toasted hazelnuts.

\$15.900

 EQ COASTAL SAUVIGNON BLANC / BRUT NATURE VILARNAU

· MAIN COURSE: ·

⊕ GARDEN STEW

A delicious stew with a variety of roasted vegetables, creamed corn, and Paris and portobello mushrooms.

\$16.900

 BRUT NATURE VILARNAU

⊕ SPAGHETTI NERO DI SEPIA

Squid ink spaghetti with julienne clams from Los Lagos, mussels, and homemade tomato sauce.

\$17.900

 CORRALILLO GEWURZTAMINER

⊕ SURF AND TURF RICE

Creamy arborio rice with octopus, pork, and chives.

\$18.900

 CORRALILLO GARNACHA

⊕ FISH OF THE DAY

Freshly-caught fish from San Antonio, grilled with our house recipe, and served with sautéed vegetables, a splash of citrus, and seasoned with Cahuil sea salt.

\$17.900

 BRUT NATURE VILARNAU

⊕ GRILLED POMFRET WITH MASHED CARROTS

Fresh pomfret from San Antonio, grilled and served with truffled mashed carrots with ginger, a mandarin sauce, and sautéed baby carrots.

\$19.900

 EQ QUARTZ CHARDONNAY

⊕ FRIED CHILEAN PEJERREYES

Fried Chilean pejerreyes fish from Boyeruca, crunchy potato and sweet potato sticks, served with tartar sauce and limes.

\$14.900

 EQ QUARTZ CHARDONNAY

⊕ SHORT RIBS

Glazed slow-roasted boneless short ribs, served with creamy wheatberry stew with native potatoes.

\$22.900

 MATETIC SYRAH / EQ COOL CLIMATE SYRAH

⊕ SLOW-ROASTED BEEF

Slow-roasted beef cooked traditionally in the oven on low heat, served with homemade French fries.

\$19.800

 MATETIC SYRAH / EQ COOL CLIMATE SYRAH

⊕ LEG OF LAMB WITH BEET RISOTTO

Tender leg of lamb braised in Syrah, accompanied by a creamy beet risotto, blue cheese, and topped with toasted almonds.

\$22.900

 CORRALILLO LATE HARVEST/ EQ COOL CLIMATE SYRAH

⊕ PORK CHEEKS

Pork cheeks served with mashed sweet potatoes, sautéed spinach, and onion chips.

\$17.900

 EQ GRANITE PINOT NOIR

We support and promote sustainable fishing practices and rural small-scale farming, which is why some of our dishes may change depending on seasonality of the products and availability from our local producers.



RESTAURANT EQUILIBRIO

at matetic vineyards

· DESSERTS ·

⊕ SEASONAL FRUIT SALAD

A selection of fresh seasonal fruit.

\$5.900

 CORRALILLO GEWÜRZTRAMINER

⊕ CHOCOLATE LAVA CAKE

A delicious house-made chocolate lava cake, served with forest berry ice cream.

\$6.900

 EQ COOL CLIMATE SYRAH

⊕ WALNUT TART

A crunchy tart with Chilean dulce de leche, walnuts, lucuma cream, and dulce de leche mousse.

\$6.900

 CHARDONNAY EQ

⊕ CREPES WITH DULCE DE LECHE

Delicate crepes made in house, filled with smooth dulce de leche, and served with homemade ice cream.

\$5.900

 PINOT NOIR EQ

⊕ BERLÍN

A classic Chilean dessert of fried dough filled with dulce de leche or custard, and served with vanilla ice cream.

\$5.900

 GEWURZTRAMINER CORRALILLO

⊕ RICE PUDDING

Creamy tres leches rice pudding with cinnamon cake and toffee sauce.

\$5.900

 BRUT NATURE VILARNAU

⊕ APPLE TART

A delicate pastry, caramelized apples, cinnamon ice cream, and whipped cream.

\$6.900

 PINOT NOIR EQ

⊕ QUINCE CHEESE

Crunchy pie crust filled with cream cheese, goat cheese, walnuts, and a creamy quince pudding, served with cinnamon ice cream.

\$6.900

 PINOT NOIR EQ

⊕ CHOCO-SWEET POTATO

A creamy pudding of 55% cacao dark chocolate, spiced sweet potato, citrus slices, and a orange sorbet.

\$6.900

 GARNACHA CORRALILLO

· FROM OUR BAR ·

Sparkling mineral water	\$3.000
Mineral water	\$3.000
Sodas	\$3.000
Flavored Tónicos	\$4.000
Rosario Lemonade	\$4.500
Fresh Lemonade	\$4.500
Juices	\$4.500

CAFETERIA:

American Coffee:	\$4.000
Cafe Cortado:	\$4.500
Capuccino:	\$4.500
Espresso:	\$4.000
Espresso doble:	\$5.500
Macchiato:	\$4.000
Infusions:	\$3.500
Té:	\$3.500
Glass of Milk:	\$3.000

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



Ministerio de Salud

Gobierno de Chile

ADVERTENCIA

EL CONSUMO DE ALCOHOL EN MENORES DE 18 AÑOS SE ENCUENTRA PROHIBIDO



CARTA DE VINOS *at matetic vineyards*

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 \$5.700
Price: 750 ml Bottle \$18.000 • 375 ml Bot. \$10.000 • 187 ml Glass \$5.700



EQ COASTAL SAUVIGNON BLANC

D.O. Casablanca
Variedad/Variety: Sauvignon Blanc

Precio: Botella 750 ml \$22.000 • Copa 187 ml \$6.700
Price: 750 ml Bottle \$22.000 • 187 ml Glass \$6.700



CORRALILLO RIESLING

D.O. Casablanca
Variedad/Variety: Riesling

Precio: Botella 750 ml \$21.000 • Copa 187 ml \$6.000
Price: 750 ml Bottle \$21.000 • 187 ml Glass \$6.000



CORRALILLO CHARDONNAY

D.O. San Antonio
Variedad/Variety: Chardonnay

Precio: Botella 750 ml \$21.000 • Copa 187 ml \$6.000
Price: 750 ml Bottle \$21.000 • 187 ml Glass \$6.000



EQ CHARDONNAY

D.O. San Antonio
Variedad/Variety: Chardonnay

Precio: Botella 750 ml \$26.000 • Copa 187 ml \$6.700
Price: 750 ml Bottle \$26.000 • 187 ml Glass \$6.700



CORRALILLO GEWÜRZTRAMINER

D.O. San Antonio
Variedad/Variety: Gewürztraminer

Precio: Botella 750 ml \$21.000 • Copa 187 ml \$6.000
Price: 750 ml Bottle \$21.000 • 187 ml Glass \$6.000



CORRALILLO LATE HARVEST

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

Precio: Botella 500 ml \$17.000 • Copa 187 ml \$7.800
Price: 500 ml Bottle \$17.000 • 187 ml Glass \$7.800

NUESTROS TINTOS | OUR REDS



CORRALILLO CABERNET SAUVIGNON

D.O. Maipo
Variedad/Variety: Cabernet Sauvignon

Precio: Botella 750 ml \$25.000 • Copa 187 ml \$6.700
Price: 750 ml Bottle \$25.000 • 187 ml Glass \$6.700



CORRALILLO CARMENERE

D.O. Colchagua
Variedad/Variety: Carmenere

Precio: Botella 750 ml \$25.000 • Copa 187 ml \$6.700
Price: 750 ml Bottle \$25.000 • 187 ml Glass \$6.700



CORRALILLO WINEMAKER'S BLEND

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

Precio: Botella 750 ml \$25.000 • Copa 187 ml \$6.700
Price: 750 ml Bottle \$25.000 • 187 ml Glass \$6.700



CORRALILLO SYRAH

D.O. San Antonio
Variedad/Variety: Syrah

Precio: Botella 750 ml \$25.000 • Copa 187 ml \$6.700
Price: 750 ml Bottle \$25.000 • 187 ml Glass \$6.700



EQ COOL CLIMATE SYRAH

D.O. San Antonio
Variedad/Variety: Syrah

Precio: Botella 750 ml \$43.000 • Copa 187 ml \$10.900
Price: 750 ml Bottle \$43.000 • 187 ml Glass \$10.900



MATETIC SYRAH **ICON**

D.O. San Antonio
Variedad/Variety: Syrah

Precio: Botella 750 ml \$99.000 • Copa 187 ml \$25.800
Price: 750 ml Bottle \$99.000 • 187 ml Glass \$25.800



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 \$7.300
Price: 750 ml Bottle \$25.000 • 375 ml Bot. \$13.000 • 187 ml Glass \$7.300



EQ GRANITE PINOT NOIR

D.O. Casablanca
Variedad/Variety: Pinot Noir

Precio: Botella 750 ml \$43.000 • Copa 187 ml \$10.900
Price: 750 ml Bottle \$43.000 • 187 ml Glass \$10.900

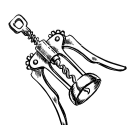


CORRALILLO GARNACHA

D.O. Casablanca
Variedad/ Variety: Garnacha

Precio: Botella 750 ml \$29.000 • Copa 187ml \$9.000
Price: 750 ml Bottle \$29.000 • 187 ml Glass \$9.000

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.

SAUVIGNON BLANC

RIESLING

CHARDONNAY

GEWÜRZTRAMINER

LATE HARVEST

CABERNET SAUVIGNON

CARMENERE

BLENDS

SYRAH

PINOT NOIR

GARNACHA