



RESTAURANT EQUILIBRIO
at matetic vineyards

CARTA MENÚ





RESTAURANT EQUILIBRIO

at matetic vineyards

PARA COMPARTIR DEL MAR A LA TIERRA

TABLA DE MAR \$28.000

Selección de preparaciones de nuestro mar: empanadas queso camarón, ceviche del día, loco, salsa verde, camarones apanados con salsa agri dulce, pebre de algas y lactonesa.

TABLA DE LA TIERRA \$28.000

Selección de preparaciones de nuestra tierra: empanadas de pino, arrollado huaso, lomo vetado al pil pil, queso de cabeza y sopaipillas con pebre.

MARIDAJES DE 5 TIEMPOS

EQUILIBRIO \$60.000

VEGANO (V) (G) \$60.000

MENÚ DE NIÑOS \$15.000

ENTRADAS & ENSALADAS

SOPA DEL DÍA (V) (G) \$8.900

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

🍷 BRUT NATURE VILARNAU

TÁRTARO DE BONITO \$13.900

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

🍷 EQ COASTAL SAUVIGNON BLANC

CEVICHE EN EQUILIBRIO \$13.900

Breca, pescado de roca y endémico de Juan Fernández, mezclado con cebolla morada, cilantro, pimentones, servido con nuestro aderezo especial de la casa.

🍷 CORRALILLO SAUVIGNON BLANC

CAMARÓN NACIONAL AL PIL PIL \$13.900

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

🍷 EQ GRANITE PINOT NOIR

PULPO ASADO \$15.900

CON PAPAS CONFITADAS (G)

Pulpo del Archipiélago de Juan Fernández asado con papas confitadas.

🍷 BRUT NATURE VILARNAU

TIRADITO DE LENGUA (G) \$14.900

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.

🍷 EQ GRANITE PINOT NOIR

ARROLLADO DE CHANCHO \$15.900

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

🍷 CORRALILLO GARNACHA

MOLLEJAS (G) \$12.900

Crujientes y cremosas mollejas de vaca asadas y limón gratinado.

🍷 CORRALILLO LATE HARVEST

ENSALADA DE QUINOA (V) (G) \$9.900

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

🍷 BRUT NATURE VILARNAU

ENSALADA ROSARIO (G) \$10.900

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.

🍷 CORRALILLO CHARDONNAY

ENSALADA EQ (G) \$15.900

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.

🍷 EQ COASTAL SAUVIGNON BLANC / BRUT NATURE VILARNAU



VEGANO



SIN GLUTEN

FONDOS

GUIISO DEL HUERTO (V) (G) \$16.900

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

🍷 BRUT NATURE VILARNAU

SPAGHETTI NERO DI SEPIA \$17.900

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

🍷 CORRALILLO GEWÜRZTAMINER

ARROZ MAR Y MONTAÑA (G) \$18.900

Meloso arroz arbóreo con pulpo, chanco y ciboulette.

🍷 CORRALILLO GARNACHA

PESCA DEL DÍA (G) \$17.900

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.

🍷 BRUT NATURE VILARNAU

REINETA A LA PLANCHA \$19.900

CON PURÉ DE ZANAHORIAS (G)

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

🍷 EQ QUARTZ CHARDONNAY

PEJERREYES FRITOS \$14.900

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

🍷 EQ QUARTZ CHARDONNAY

ASADO DE TIRA \$22.900

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

🍷 MATETIC SYRAH / EQ COOL CLIMATE SYRAH

PLATEADA ASADA (G) \$22.900

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

🍷 MATETIC SYRAH / EQ COOL CLIMATE SYRAH

GARRÓN DE CORDERO \$22.900

CON RISOTTO DE BETARRAGAS (G)

Tierno garrón de cordero braseado al syrah, acompañado con un suave risotto de betarraga, queso azul y almendras tostadas.

🍷 CORRALILLO LATE HARVEST / EQ COOL CLIMATE SYRAH

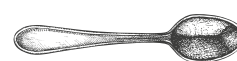
CARRILLERAS DE CHANCHO (G) \$17.900

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

🍷 EQ GRANITE PINOT NOIR



Apoyamos y promovemos la pesca sostenible y Agricultura Familiar Campesina, es por esto que algunos platos pueden cambiar dependiendo de la estacionalidad de los productos y disponibilidad de nuestros productores locales.



Chef Ejecutivo Asesor Juan José Morales
Chef Ejecutiva Romina Zapata



RESTAURANT EQUILIBRIO

at matetic vineyards

TO SHARE FROM SEA TO LAND

DEL MAR PLATTER \$28.000

A selection of foods from the sea, including cheese-shrimp empanadas, a ceviche of the day, Chilean abalone with cilantro-onion *salsa verde*, fried shrimp with sweet and sour sauce, seaweed and tomato salsa, and vegan mayonnaise.

DE LA TIERRA PLATTER \$28.000

A selection of foods from our land, including ground beef empanadas, Chilean pork roll, beef with an olive oil-garlic sauce, head cheese, and squash fried dough *sopaipillas* with tomato-cilantro *pebre* sauce.

5 COURSE PAIRING MENUS

EQUILIBRIO \$60.000

VEGAN \$60.000

KIDS MENU \$15.000

STARTERS & SALADS

SOUP OF THE DAY \$8.900

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

 BRUT NATURE VILARNAU

BONITO TARTAR \$13.900

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

 EQ COASTAL SAUVIGNON BLANC

EQUILIBRIO CEVICHE \$13.900

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

 CORRALILLO SAUVIGNON BLANC

SHRIMP PIL PIL \$13.900

Fresh shrimp from the Coquimbo coast, sautéed in olive oil, smoked *cacho de cabra* chili pepper, served with toast.

*choose level of spice.

 EQ GRANITE PINOT NOIR

ROASTED OCTOPUS WITH CONFIT POTATOES \$15.900

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

 BRUT NATURE VILARNAU

TONGUE TIRADITO \$14.900

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.

 EQ GRANITE PINOT NOIR

CHILEAN PORK ROLL \$15.900

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

 CORRALILLO GARNACHA

SWEETBREADS \$12.900

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

 CORRALILLO LATE HARVEST

QUINOA SALAD \$9.900

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

 BRUT NATURE VILARNAU

ROSARIO SALAD \$10.900

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

 CORRALILLO CHARDONNAY

EQ SALAD \$15.900

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

 EQ COASTAL SAUVIGNON BLANC / BRUT NATURE VILARNAU

  VEGAN  GLUTEN FREE

MAIN COURSE

GARDEN STEW \$16.900

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

 BRUT NATURE VILARNAU

SPAGHETTI NERO DI SEPIA \$17.900

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

 CORRALILLO GEWÜRZTAMINER

SURF AND TURF RICE \$18.900

Creamy arborio rice with octopus, pork and chives.

 CORRALILLO GARNACHA


FISH OF THE DAY \$17.900

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

 BRUT NATURE VILARNAU

GRILLED POMFRET WITH MASHED CARROTS \$19.900

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

 EQ QUARTZ CHARDONNAY

FRIED CHILEAN PEJERREYES \$14.900

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

 EQ QUARTZ CHARDONNAY

SHORT RIBS \$22.900

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

 MATETIC SYRAH / EQ COOL CLIMATE SYRAH


SLOW-ROASTED BEEF \$22.900

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

 MATETIC SYRAH / EQ COOL CLIMATE SYRAH

LEG OF LAMB WITH BEET RISOTTO \$22.900

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

 CORRALILLO LATE HARVEST / EQ COOL CLIMATE SYRAH

PORK CHEEKS \$17.900

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

 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.

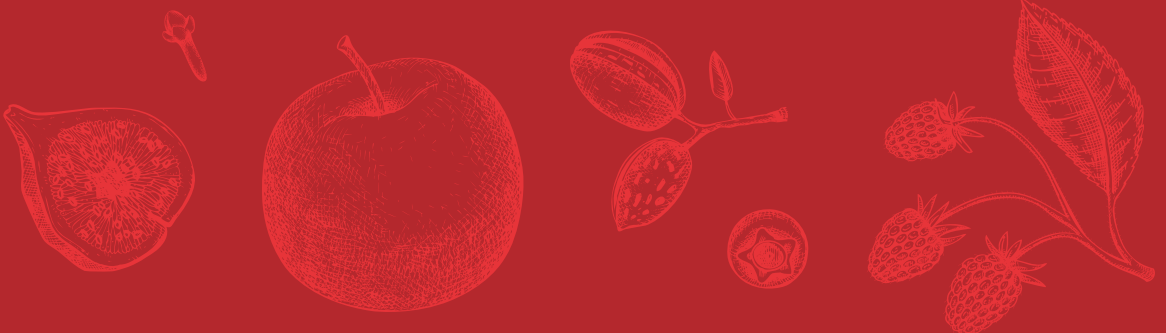


Executive Chef Consultante Juan José Morales
Executive Chef Romina Zapata



RESTAURANT EQUILIBRIO
at matetic vineyards

POSTRES & CAFETERÍA





RESTAURANT EQUILIBRIO

at matetic vineyards

POSTRES

FRUTA DE LA ESTACIÓN \$5.900

Selección de frutas de la estación.

 CORRALILLO GEWÜRZTAMINER

VOLCÁN DE CHOCOLATE \$6.900

Delicioso volcán de chocolate hecho en casa, servido con helado de frutos del bosque.

 EQ COOL CLIMATE SYRAH

TARTA DE NUEZ \$6.900

Crujiente tarta rellena de manjar nueces, helado de lúcuma y mousse de manjar.

 EQ QUARTZ CHARDONNAY

PANQUEQUES CON MANJAR \$5.900

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

 EQ GRANITE PINOT NOIR

BERLÍN \$5.900

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

 CORRALILLO GEWÜRZTAMINER

ARROZ CON LECHE \$5.900

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

 BRUT NATURE VILARNAU

TARTA DE MANZANA \$6.900

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

 EQ GRANITE PINOT NOIR

MEMBRILLO QUESO \$5.900

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

 BRUT NATURE VILARNAU

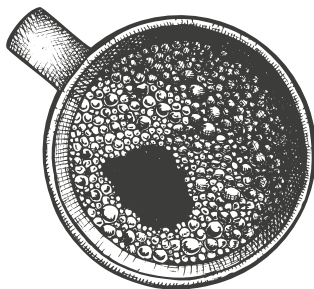
CHOCO-ZAPALLO \$6.900

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

 CORRALILLO GARNACHA

CAFETERÍA

Café americano	\$4.000
Café cortado	\$4.500
Capuccino	\$4.500
Espresso	\$4.000
Espresso doble	\$5.500
Macchiato	\$4.000
Chocolate caliente	\$4.000
Infusiones	\$3.500
Té	\$3.500
Vaso de leche	\$2.500





RESTAURANT EQUILIBRIO

at matetic vineyards

DESSERTS

SEASONAL FRUIT SALAD \$5.900

A selection of fresh seasonal fruit.

 CORRALILLO GEWÜRZTAMINER

CHOCOLATE LAVA CAKE \$6.900

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

 EQ COOL CLIMATE SYRAH

WALNUT TART \$6.900

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

 EQ QUARTZ CHARDONNAY

CREPES WITH DULCE DE LECHE \$5.900

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

 EQ GRANITE PINOT NOIR

BERLÍN \$5.900

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

 CORRALILLO GEWÜRZTAMINER

RICE PUDDING \$6.900

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

 BRUT NATURE VILARNAU

APPLE TART \$6.900

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

 EQ GRANITE PINOT NOIR

QUINCE CHEESE \$5.900

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

 BRUT NATURE VILARNAU

CHOCO-SWEET POTATO \$6.900

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

 CORRALILLO GARNACHA

CAFETERIA

American coffee	\$4.000
Cortado	\$4.500
Capuccino	\$4.500
Espresso	\$4.000
Double Espresso	\$5.500
Macchiato	\$4.000
Hot chocolate	\$4.000
Infusions	\$3.500
Tea	\$3.500
Glass of milk	\$2.500

