

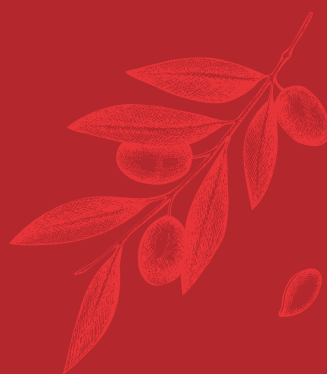


RESTAURANT EQUILIBRIO

*at matetic vineyards*

CARTA MENÚ

---





# RESTAURANT EQUILIBRIO

*at matetic vineyards*

## MARIDAJES DE 5 TIEMPOS

<b>EQUILIBRIO</b>	\$70.000
<b>VEGANO</b>  	\$70.000

## MENÚ DE NIÑOS

\$15.000

## ENTRADAS & ENSALADAS

### CHOCHAS DEL PACÍFICO

\$15.900

Chochas de la Región de Coquimbo, apio, ají verde, cilantro y cebolla morada.

 EQ COASTAL SAUVIGNON BLANC / CORRALILLO RIESLING

### CEVICHE EN EQUILIBRIO

\$13.900

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

 CORRALILLO SAUVIGNON BLANC / MATETIC COASTAL EXTRA BRUT

### LOCOS BUENOS

\$29.500

Tiernos y tibios locos de la Región de Coquimbo, con papas confitadas, mix de verdes, lactonesa y salsa verde.

 MATETIC COASTAL EXTRA BRUT / EQ SAUVIGNON BLANC

### MOLLEJAS

\$14.900

Crujientes y cremosas mollejas de vaca asadas y limón gratinado.

 CORRALILLO LATE HARVEST

### CARPACCIO DE PLATEADA DE VACUNO \$18.900

Finas láminas de plateada, marinada en vermouth, manzana caramelizada, nueces garrapiñadas, ají verde encurtido, queso maduro y ciboulette.

 EQ PINOT NOIR / MATETIC COASTAL EXTRA BRUT

### HUMMUS DE POROTO PALLAR

\$14.500

Cremoso de poroto pallar, sésamo, limón sutil, aceite de paprika y ciboulette, acompañado de finas tostadas caseras.

 EQ SAUVIGNON BLANC / MATETIC COASTAL EXTRA BRUT

### SOPA DEL DÍA

\$8.900

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

 EQ CHARDONNAY

### ENSALADA DE LA JEFA

\$14.500

Selección de verdes, pimentones asados, zapallitos italianos sellados al sartén, castaña de cajú, alcachofas confitadas y lo que la huerta nos entregue.

 CORRALILLO RIESLING / MATETIC COASTAL EXTRA BRUT

## FONDOS

### ARROZ DEL HUERTO

\$15.900

Cremoso arroz, con variedad de vegetales asados, setas y papa camote.

 EQ PINOT NOIR / EQ SAUVIGNON BLANC

### MERO DE JUAN FERNÁNDEZ

\$18.900

Mero de Juan Fernández asado, compota de tomate, aceituna negra y cremoso de papas.

 EQ SAUVIGNON BLANC / EQ CHARDONNAY

### PEJERREYES FRITOS \$18.900

Pejerreyes de mar fritos, de la caleta de Boyeruca, papas mayo y pebre de algas.

 EQ CHARDONNAY

### JAIBA LIMÓN DE BOYERUCA \$18.900

Sorrentino de jaiba, queso, ciboulette y salsa de camarón nacional.

 EQ PINOT NOIR

### ASADO DE TIRA (12 horas de cocción) \$28.000

Asado de tira cocinado por varias horas sobre guiso de hongos y tomate seco.

 EQ SYRAH / EQ PINOT NOIR / MATETIC SYRAH

### ASADO DE TIRA (24 horas de cocción) \$28.000

Asado de tira, suavemente ahumado, cocinado por varias horas sobre guiso de hongos y tomate seco.

 EQ SYRAH / EQ PINOT NOIR / MATETIC SYRAH

### LOMO VETADO

\$24.500

Lomo vetado de vacuno asado, papas fritas caseras, ajo y perejil.

 EQ SYRAH / MATETIC SYRAH / WINEMAKERS BLEND

### COLA DE TORO \$19.500

Cola de toro al vino tinto, glaseado en su caldo y puré de poroto pallar.

 EQ SYRAH / MATETIC SYRAH / WINEMAKERS BLEND

### CARRILLERAS DE CHANCHO \$17.900

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

 EQ GRANITE PINOT NOIR



VEGANO



SIN GLUTEN



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 Juan José Morales



RESTAURANT EQUILIBRIO  
*at matetic vineyards*

POSTRES & CAFETERÍA

---





# RESTAURANT EQUILIBRIO

*at matetic vineyards*

## POSTRES

### BOLDO LIMÓN

\$6.900

Postre emblemático del Valle, inspirado en la riqueza de sus cítricos y la abundancia de boldo que crece en nuestros corredores biológicos. Crujiente masa Sablée, cheesecake de boldo, crema de limones del Cajón de la Magdalena, bizcocho levemente cítrico y helado de boldo.

🍷 MATETIC COASTAL EXTRA BRUT

### COLEGIAL

\$5.900

Un clásico Chileno, en su sencillez, guarda el sabor de los hogares, la calidez de lo cotidiano y el recuerdo de los tiempos escolares. Tarta húmeda de cacao, canela y pan, salsa toffee, chantilly manjar, almendras tostadas y helado de toffee.

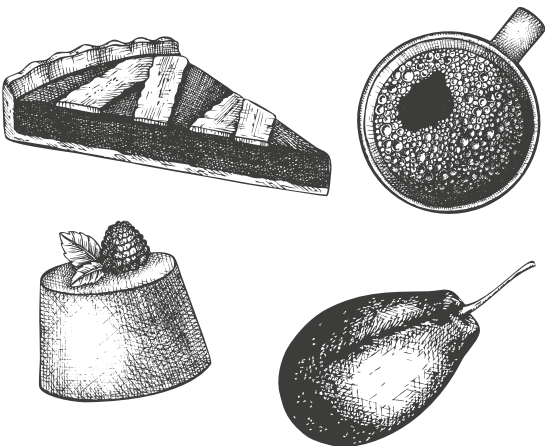
🍷 CORRALILLO SYRAH

### CHOCOLATE

\$6.900

Un viaje sensorial en torno a texturas de chocolate 56% de cacao, brownie, cremoso, tierra de chocolate, tejas, mousse, salsa templada y helado de maní.

🍷 EQ SYRAH / WINEMAKERS BLEND



### PONDERACIÓN

\$6.900

Ícono de la repostería chilena, la ponderación evoca las mesas de antaño y la elegancia de la cocina criolla, sobre una salsa toffee, espuma de leche, almendras garrapiñadas y helado de vainilla. Ligera, crujiente y delicada, es un tributo vivo a la tradición y la historia dulce de Chile.

🍷 EQ PINOT NOIR

### MANZANA

\$6.900

Láminas templadas de manzana caramelizada sobre crujiente masa de hoja que se funden en crema inglesa; toda una experiencia cálida. Sorbete de manzana y cumbre de canela completan el equilibrio entre aroma, textura y temperatura.

🍷 EQ PINOT NOIR

## 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