



RESTAURANT EQUILIBRIO

*at matetic vineyards*

MENU

---





# RESTAURANT EQUILIBRIO

at matetic vineyards

## MENÚ HARMONIZADOS DE 5 TEMPOS

**EQUILIBRIO** \$84.000

**VEGAN**   \$84.000

**CARDÁPIO INFANTIL** \$17.000

## ENTRADAS & SALADAS

**CHOCHAS DO PACÍFICO**  \$16.500

Frutos do mar da Região de Coquimbo, com aipo, pimenta verde, coentro e cebola roxa.

 EQ COASTAL SAUVIGNON BLANC / CORRALILLO RIESLING

**CEVICHE EM EQUILIBRIO**   \$14.500

Breca (peixe), pescado de rocha endêmico de Juan Fernández, cebola roxa, coentro, servido com nosso molho especial da casa.

 CORRALILLO SAUVIGNON BLANC / MATETIC COASTAL EXTRA BRUT

**LOCOS**   \$31.000

Locos (moluscos) macios e mornos da Região de Coquimbo, com batatas confitadas, mix de folhas verdes, maionese leve e molho verde.

 MATETIC COASTAL EXTRA BRUT / EQ SAUVIGNON BLANC

**MOLLEJAS**   \$15.500

Mollejas (glândulas) de boi assadas, crocantes por fora e cremosas por dentro, com limão gratinado.

 CORRALILLO LATE HARVEST

**CARPACCIO DE PLATEADA DE BOVINO** \$19.900

Finas lâminas de carne de bovino marinada em vermute, maçã caramelizada, nozes glaceadas, pimenta verde em conserva, queijo curado e cebolinha francesa.

 EQ PINOT NOIR / MATETIC COASTAL EXTRA BRUT

**HUMMUS POROTO PALLAR**   \$15.500

Creme de feijão pallar, gergelim, limão siciliano, azeite de páprica e cebolinha, acompanhado de finas tostadas caseiras.

 EQ SAUVIGNON BLANC / MATETIC COASTAL EXTRA BRUT

**SOPA DO DIA**   \$8.900

Sopa suave e delicada preparada com produtos sazonais da nossa horta orgânica.

 EQ CHARDONNAY

**SALADA DA CHEFE**   \$15.500

Seleção de folhas verdes, pimentões assados, abobrinhas grelhadas, castanha de caju, alcachofras confitadas e outros ingredientes frescos da horta.

 CORRALILLO RIESLING / MATETIC COASTAL EXTRA BRUT

## PRATOS PRINCIPAIS

**ARROZ DA HORTA**   \$16.900

Arroz cremoso com variedade de legumes assados, cogumelos e batata-doce.

 EQ PINOT NOIR / EQ SAUVIGNON BLANC

**GAROUPA DE JUAN FERNÁNDEZ**   \$19.900

Mero de Juan Fernández assado, compota de tomate, azeitona preta e cremoso de batatas.

 EQ SAUVIGNON BLANC / EQ CHARDONNAY

**PEIXES FRITOS (PEJERREYES)** \$19.900

Peixes fritos da caleta de Boyeruca, acompanhados de batatas com maionese e molho de algas.

 EQ CHARDONNAY

**CARANGUEJO AO LIMÃO DE BOYERUCA** \$19.900

Sorrentinos recheados com carne de caranguejo, queijo, cebolinha e molho de camarão nacional.

 EQ PINOT NOIR

**COSTELA ASSADA** (12 hr asado de tira) \$29.500

Costela cozida lentamente por várias horas, servida sobre um guisado de cogumelos e tomate seco.

 EQ SYRAH / EQ PINOT NOIR / MATETIC SYRAH

**COSTELA ASSADA** (24 hr asado de tira) \$29.500

Costela cozida lentamente por várias horas, servida sobre um guisado de cogumelos e tomate seco.

 EQ SYRAH / EQ PINOT NOIR / MATETIC SYRAH

**BIFE ANCHO**   \$25.800

Corte Bife Ancho de boi assado, com batatas fritas caseiras, alho e salsinha.

 EQ SYRAH / MATETIC SYRAH / WINEMAKERS BLEND

**RABO DE BOI** \$20.500

Rabo de boi braseado ao vinho tinto, glaceado no seu próprio caldo com purê de feijão fava.

 EQ SYRAH / MATETIC SYRAH / WINEMAKERS BLEND

**BOCHECHAS DE PORCO (CARRILLERAS)** \$19.900

Bochechas de porco com purê cremoso de batata-doce, espinafre salteado e chips de cebola.

 EQ GRANITE PINOT NOIR



VEGAN



SEM GLUTEN



Apoiamos e promovemos a pesca sustentável e a Agricultura Familiar Camponesa; por isso, alguns pratos podem mudar dependendo da sazonalidade dos produtos e da disponibilidade dos nossos produtores locais.



Chef Ejecutivo Juan José Morales



RESTAURANT EQUILIBRIO  
*at matetic vineyards*

SOBREMESAS & CAFÉ

---





# RESTAURANT EQUILIBRIO

*at matetic vineyards*

## SOBREMESAS

### BOLDO LIMÃO

**\$7.200**

Uma sobremesa emblemática do Vale, inspirada na riqueza de seus cítricos e na abundância de boldo que cresce em nossos corredores biológicos. Massa sablée crocante, cheesecake de boldo, creme de limões do Cajón de la Magdalena, bolo levemente cítrico e sorvete de boldo.

🍷 MATETIC COASTAL EXTRA BRUT

### COLEGIAL

**\$7.200**

Um clássico chileno que, em sua simplicidade, guarda o sabor dos lares, o calor do cotidiano e a lembrança dos tempos escolares. Torta úmida de cacau, canela e pão, acompanhada de calda de toffee, chantilly de doce de leite, amêndoas tostadas e sorvete de toffee.

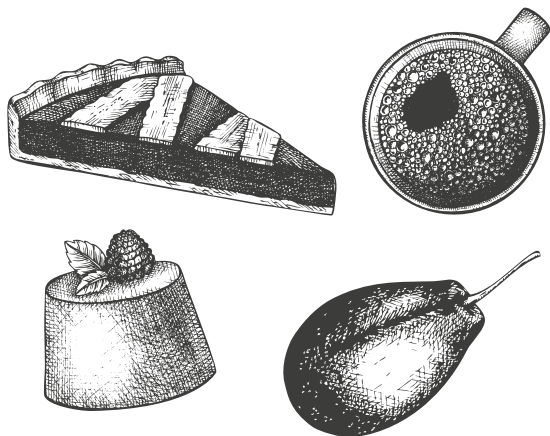
🍷 CORRALILLO SYRAH

### CHOCOLATE

**\$7.200**

Uma viagem sensorial por texturas de chocolate 56% de cacau: brownie, creme de chocolate, farofa de chocolate, telhas crocantes, mousse, calda morna e sorvete de amendoim.

🍷 EQ SYRAH / WINEMAKERS BLEND



### PONDERAÇÃO

**\$7.200**

Ícone da confeitaria chilena, a ponderação evoca as mesas de outrora e a elegância da cozinha criolla. Leve, crocante e delicada, é um tributo vivo à tradição e à história doce do Chile. Servida com calda de toffee, espuma de leite, amêndoas caramelizadas e sorvete de baunilha.

🍷 EQ PINOT NOIR

### MAÇÃ

**\$7.200**

Lâminas mornas de maçã caramelizada sobre uma massa folhada crocante que se desfazem em um delicado creme inglês, uma experiência acolhedora em cada colherada. Sorbet de maçã e um toque de canela completam o equilíbrio entre aroma, textura e temperatura.

🍷 EQ PINOT NOIR

## CAFÉ

Café americano	<b>\$4.000</b>
Café cortado	<b>\$4.500</b>
Capuccino	<b>\$4.500</b>
Espresso	<b>\$4.000</b>
Espresso duplo	<b>\$5.500</b>
Macchiato	<b>\$4.000</b>
Chocolate quente	<b>\$4.000</b>
Infusões	<b>\$3.500</b>
Chá	<b>\$3.500</b>
Copo de leite	<b>\$2.500</b>