



RESTAURANT EQUILIBRIO
at matetic vineyards

CARTA MENÚ





RESTAURANT EQUILIBRIO
at matetic vineyards

MARIDAJES DE 5 TIEMPOS

EQUILIBRIO	\$84.000
VEGANO  	\$84.000

MENÚ DE NIÑOS \$17.000

ENTRADAS & ENSALADAS

CHOCHAS DEL PACÍFICO 	\$16.500
Chochas de la Región de Coquimbo, apio, ají verde, cilantro y cebolla morada.  EQ COASTAL SAUVIGNON BLANC / CORRALILLO RIESLING	
CEVICHE EN EQUILIBRIO 	\$14.500
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 	\$31.000
Ternos 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 	\$15.500
Crujientes y cremosas mollejas de vaca asadas y limón gratinado.  CORRALILLO LATE HARVEST	

CARPACCIO DE PLATEADA DE VACUNO	\$19.900
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  	\$15.500
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  	\$15.500
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  	\$16.900
Cremoso arroz, con variedad de vegetales asados, setas y papa camote.  EQ PINOT NOIR / EQ SAUVIGNON BLANC	
MERO DE JUAN FERNÁNDEZ 	\$19.900
Mero de Juan Fernández asado, compota de tomate, aceituna negra y cremoso de papas.  EQ SAUVIGNON BLANC / EQ CHARDONNAY	
PEJERREYES FRITOS	\$19.900
Pejerreyes de mar fritos, de la caleta de Boyeruca, papas mayo y pebre de algas.  EQ CHARDONNAY	
JAIBA LIMÓN DE BOYERUCA	\$19.900
Sorrentino de jaiba, queso, ciboulette y salsa de camarón nacional.  EQ PINOT NOIR	
ASADO DE TIRA (12 horas de cocción)	\$29.500
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)	\$29.500
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 	\$25.800
Lomo vetado de vacuno asado, papas fritas caseras, ajo y perejil.  EQ SYRAH / MATETIC SYRAH / WINEMAKERS BLEND	
COLA DE TORO	\$20.500
Cola de toro al vino tinto, glaseado en su caldo y puré de poroto pallar.  EQ SYRAH / MATETIC SYRAH / WINEMAKERS BLEND	
CARRILLERAS DE CHANCHO	\$19.900
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

\$7.200

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

\$7.200

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

\$7.200

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

\$7.200

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

\$7.200

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

