



RESTAURANT EQUILIBRIO
at matetic vineyards

MENU





RESTAURANT EQUILIBRIO

at matetic vineyards

MENÚS 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.

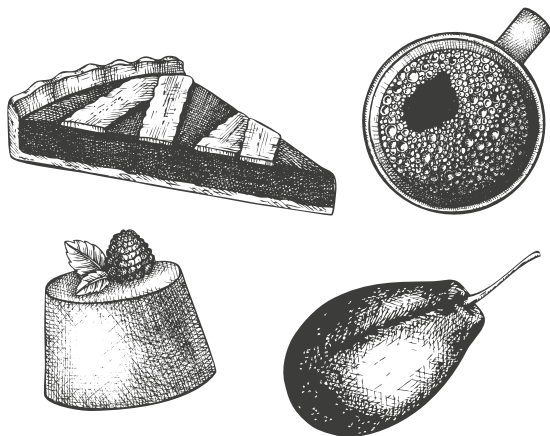
🍷 CORRALILLO SYRAH

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