

INDOMITA
CASABLANCA & MAIPO VINEYARDS

Menú degustación • Tasting Menu

Causeo de Mariscos
Seafood Causeo Salad

Arrollado de huaso y chancho en piedra
Arrollado de huaso pork roll and chancho en piedra salsa

Crema de tomates asados y albahaca
Cream of roasted tomato and basil soup

Corvina arvejada y ostión
Corvina fish, scallops and pea stew

Asado de tira a la chancaca y condumio de trigo mote
Crosscut ribs with molasses, hominy stew

Queque Marmoleado y helado de vainilla,
Áspic con fruta de la estación, y Se cayó la tarta
*Marble cake, vanilla ice cream, Aspic with fruits of the season,
Se cayó la tarta mille-feuille caramel cake*

Con vinos \$43.000 | Sin vinos \$40.500
With Wine Pairing \$43,000 | Without Wine Pairing \$40,500



Chef
Cristián Morales

Entradas • Appetizers

Pejerreyes fritos con salsa verde <i>Deep-fried silversides and green sauce</i>	\$9.500
Mollejas al limón <i>Lemon sweetbreads</i>	\$9.500
Langostinos y bisquet <i>Prawn bisque</i>	\$9.500
Causeo de mariscos <i>Seafood causeo salad</i>	\$9.800
Arrollado de huaso y chanco en piedra <i>Arrollado de huaso pork roll and chanco en piedra salsa</i>	\$8.900
Ensalada de langostinos e higos <i>Prawn and fig salad</i>	\$9.800
Ensalada de vegetales grillados <i>Grilled vegetable salad</i>	\$8.900
Cangrejo con emulsión de limón <i>Crab with lemon emulsion</i>	\$8.900

Sopas y cremas • Soups and creams

Crema de Aji <i>Cream of chili pepper soup</i>	\$4.600
Crema de Champiñones <i>Cream of mushroom soup</i>	\$4.300
Crema de tomates asados y albahaca <i>Cream of roasted tomato and basil soup</i>	\$4.600

Platos principales del mar • Fish and Seafood Entrées

Cancato de salmón <i>Stuffed grilled salmon</i>	\$13.500
Corvina arvejada y ostiones <i>Corvina fish, scallops and pea stew</i>	\$14.200
Medallón de congrio con polenta y cebollitas perla al carmenere <i>Grilled golden conger eel medallion, polenta, and cocktail onions in Carmenère sauce</i>	\$14.200
Atún con guiso de quínoa <i>Tuna and quinoa stew</i>	\$13.900
Congrio con salsa de locos y puré <i>Conger eel in Chilean abalone sauce, mashed potatoes</i>	\$14.800

Platos principales de la tierra • Meat Entrées

Codornices y araucano <i>Quail in herbal liqueur sauce</i>	\$13.400
Filete de res con puré de zapallo asado y cebolla perla <i>Tenderloin, roasted butternut squash, and pearl onion purée</i>	\$13.800
Lomo de jabalí sobre puré de papas y chips de cebolla <i>Wild boar loin, mashed potatoes, and onion chips</i>	\$14.500
Costillar de Cerdo, salteado de champiñones y espinacas <i>Pork ribs, spinach-mushrooms sauté</i>	\$12.900
Asado de tira a la chancaca y condumio de trigo de mote <i>Crosscut ribs with molasses, hominy stew</i>	\$13.200

Pastas y risottos • Pasta & Risotto

Risotto cuatro quesos <i>Four-cheese risotto</i>	\$11.900
Ravioles de plateada y queso de cabra <i>Rib-eye steak and goat cheese ravioli</i>	\$13.200
Risotto de cangrejo y pimiento piquillo <i>Crab and piquillo pepper risotto</i>	\$12.900
Guiso de quinoa y queso de cabra <i>Quinoa and goat cheese casserole</i>	\$11.900
Risotto de trigo mote <i>Hominy risotto</i>	\$11.900

Platos de niños • Children's Menu

Hamburguesa casera y papas fritas <i>Homemade burger & fries</i>	\$8.500
Espaguetti atomatado <i>Spaghetti with tomato sauce</i>	\$8.500

Postres • Desserts

Esfera de chocolate <i>Chocolate ball</i>	\$4.800
Colegial y frutos secos <i>Bread pudding and dried fruits</i>	\$4.800
Crema Nevada <i>Snowflake pudding</i>	\$4.200
Áspic con frutas de la estación <i>Aspic with fruits of the season</i>	\$4.600
Se cayó la tarta <i>Se cayó la tarta mille-feuille caramel cake</i>	\$4.200
Créme brulée de oliva y albahaca <i>Olive and basil crème brûlée</i>	\$4.600
Queque marmoleado y helado de vainilla en salsa de manjar <i>Marble cake, vanilla ice cream, caramel sauce</i>	\$4.600
Helados de vainilla, frutos rojos y chocolate <i>Vanilla ice cream, red berries, and chocolate</i>	\$3.200

Bebidas • Beverages

Agua Puyehue con y sin gas <i>Puyehue sparkling water/spring water</i>	\$1.800
Jugos Naturales <i>Natural fruit juice</i>	\$2.100
Coca Cola	\$2.100
Coca Cola Light	\$2.100
Coca Cola Zero	\$2.100
Sprite Zero	\$2.100
Fanta	\$2.100
Fanta Zero	\$2.100
Limonada <i>Lemonade</i>	\$1.300

Aperitivos • Aperitifs

Chardonnay Sour	\$3.900
Pisco Sour	\$4.200
Espumante • <i>Sparkling wine</i>	\$2.500

Cervezas • Beer

Stella Artois	\$3.000
---------------	---------

Bajativos • After-dinner Drinks

Araucano	\$3.900
Kahlua	\$3.900
Amaretto Disaronno	\$5.200
Amarula	\$5.200
Frangelico	\$5.200
Chivas Regal 12 años	\$6.400
Drambuie	\$6.400

Otros • Hot Drinks

Té • <i>Tea</i>	\$1.800
Café • <i>Coffee</i>	\$1.800
Infusiones • <i>Herbal Infusions</i>	\$1.800