

MENÚ DEGUSTACIÓN  
Tasting Menu

INDOMITA  
CASABLANCA & MAIPO VINEYARDS

**Entradas · Appetizers**

Ceviche de jibia  
*Cuttlefish ceviche*

Papas bravas y prietas  
*Blood sausage, patatas bravas*

**Sopa · Soup**

Crema de cebolla  
*Cream of onion soup*

**Pescado · Fish**

Merluza austral con pebre de lentejas y salsa de piures  
*Australis hake, lentil salsa, and piure sauce*

**Carne · Beef**

Costillar de cerdo con puré picante y chucrut  
*Pork ribs, sauerkraut, spicy mashed potatoes*

**Degustación de Postres · Dessert Tasting**

Palmera de Quintay rellena con pastelera de higos, Crema de whisky,  
Marquise de chocolate y Papayas rellenas  
*Quintay palmiers stuffed with fig pastry cream, Irish Cream,  
Chocolate marquise and Stuffed mountain papayas*

Con vinos \$ 45.000  
*With wine pairing \$ 45,000*

Sin vinos \$ 42.500  
*No wine \$ 42,500*

Chef  
**Cristián Morales**



WWW.INDOMITA.CL

**Entradas · Starters**

Papas bravas y prietas <i>Blood sausage, patatas bravas</i>	\$ 9.200
Locos mayo <i>Chilean abalones with mayonnaise</i>	\$ 10.800
Provolone y tomates confit <i>Provolone, tomato confit</i>	\$ 9.100
Pulpo <i>Octopus</i>	\$ 10.500
Cebiche de jibia <i>Cuttlefish ceviche</i>	\$ 8.900
Tiradito de atún <i>Tuna sticks</i>	\$ 10.800
La Caleta: piures, pulpo, camarón, ostión, almejas, choritos <i>The Cove: piure, octopus, shrimp, scallops, clams, mussels</i>	\$ 10.500

**Ensaladas · Salads**

Ensalada de calamares (palta, tomate cherry, avellanas) <i>Squid salad (avocado, cherry tomatoes, hazelnuts)</i>	\$ 10.500
Mix de hojas: jamón serrano pimientos asados aceitunas dressing de aceituna y queso de cabra <i>Mixed greens salad: serrano ham, roasted bell peppers, olives, goat cheese, olive dressing</i>	\$ 10.200
Mézclum manzana, gajos de pomelo, almendras, higos en dressing balsámico <i>Mixed apple salad: assorted green leaves, apple, grapefruit, almonds, figs, balsamic vinaigrette</i>	\$ 10.200
Cebiche de Cochayuyo <i>Cochayuyo seaweed ceviche</i>	\$ 9.500

**Sopas y cremas · Cream Soups**

Crema de piures y tomates <i>Cream of piure and tomato soup</i>	\$ 4.800
Crema de cebolla <i>Cream of onion soup</i>	\$ 4.600
Crema de champiñones <i>Cream of mushroom soup</i>	\$ 4.600

**Platos principales del mar · Fish and Seafood Entrées**

Congrio a la plancha con tomatacán y aceite de albahaca <i>Grilled conger eel steak, tomato stew, basil oil</i>	\$ 15.200
Atún con tortilla de zanahoria y frito de coliflor <i>Tuna, carrot tortilla, cauliflower fritter</i>	\$ 14.800
Caldillo de róbalo <i>Patagonian blennie soup</i>	\$ 13.900
Salmon con tomate relleno de queso de cabra y pesto de aceitunas <i>Salmon, tomato stuffed with goat cheese and olive pesto</i>	\$ 15.200
Merluza austral pebre de lentejas y salsa de piures <i>Australis hake, lentil salsa, and piure sauce</i>	\$ 14.800
Corvina acompañada de ensalada de papas brujas y cochayuyo* <i>Corvina fish, "brujas" potatoes and cochayuyo seaweed salad*</i>	\$ 14.800
Congrio con salsa de locos y puré <i>Conger eel in chilean abalone sauce, mashed potatoes</i>	\$ 15.200
Atún a la plancha con risotto de almejas <i>Grilled tuna steak, clam risotto</i>	\$ 14.800

\*Plato frío

\*Cold dish

**Platos principales de la Tierra · Meat Entrées**

Filete de res con aligote frito, chuchoca y espárragos <i>Beef tenderloin, aligote (pan-fried bleak), polenta, asparagus</i>	\$ 14.800
Costillar de cerdo con puré picante y chucrut <i>Pork ribs, sauerkraut, spicy mashed potatoes</i>	\$ 13.900
Cazuela negra de ossobuco <i>Osso buco black stew or braised veal</i>	\$ 13.500
Asado de tira a la chancaca y condumio trigo mote <i>Crosscut ribs with molasses, hominy stew</i>	\$ 13.500
Poncho criollo con papas doradas, cebolla confitada y huevo de codorniz <i>Poncho criollo (beef sirloin), sautéed potatoes, caramelized onion, quail egg</i>	\$ 13.400
Clavo acompañado de pastelera de choclo y flan de champiñón <i>Chuck steak, corn pudding, mushroom flan</i>	\$ 14.800

PASTAS Y RISOTTOS

MENÚ NIÑOS

# INDOMITA

CASABLANCA & MAIPO VINEYARDS

## Pastas y risotto · Pasta and Risotto

Risotto de caldillo de congrio <i>Conger eel soup risotto</i>	\$ 13.200
Conchiglioni relleno de chupe de jaiba <i>Crab chowder stuffed conchiglioni</i>	\$ 13.800
Ravioles de champiñones a la trufa <i>Truffled mushroom ravioli</i>	\$ 13.200
Pappardelle al teléfono <i>Pappardelle 'on the phone' (tomato, basil, mozzarella, capers)</i>	\$ 13.800
Cannelloni de cordero <i>Lamb cannelloni</i>	\$ 13.200

## Menú Niños · Kids Menu

Ñoquis de albahaca en salsa de queso parmesano y pollo grillado <i>Basil gnocchi in parmesan sauce, grilled chicken tenders</i>	\$ 8.800
Escalopa y puré de papas <i>Escalope or veal schnitzel, mashed potatoes</i>	\$ 8.800
Brocheta de res y papas fritas <i>Beef skewers, french fries</i>	\$ 8.800

INDOMITA  
CASABLANCA & MAIPO VINEYARDS

**Postres · Desserts**

*(Todos los postres pueden ir armonizados con los Espumantes o Late Harvest)  
(All desserts may be paired with a glass of Sparkling or Late Harvest Wines)*

Esfera de chocolate blanco empanizada en almendras <i>Almond crusted white chocolate ball</i>	\$ 5.200
Tarta de merengue y café <i>Meringue and coffee cake</i>	\$ 4.600
Palmera de Quintay rellena con pastelera de higos y helado de guinda <i>Quintay palmiers stuffed with fig pastry cream, and cherry ice cream</i>	\$ 4.900
Crema de whisky flambéada <i>Flambéed irish cream</i>	\$ 4.400
Sémola con leche de manjar y frutos secos <i>Caramel semolina pudding, dried fruit</i>	\$ 4.600
Marquise de chocolate y merquén <i>Chocolate and merquén marquise</i>	\$ 4.600
Torta ópera <i>Opera cake</i>	\$ 4.600
Papayas al whisky (rellenas de mousse de chocolate blanco sobre biscocho de avellana, helado de limón y salsa de cítricos) <i>Mountain papayas in whisky (stuffed with white chocolate mousse on hazelnut cake, lemon ice cream and citrus fruit sauce)</i>	\$ 4.900
Ensalada de fruta y helado de limón <i>Fruit salad, lemon ice cream</i>	\$ 4.400

**Bebidas · Beverages**

Agua Puyehue con Gas <i>Puyehue sparkling water</i>	\$ 2.100
Agua Puyehue sin Gas <i>Puyehue still water</i>	\$ 2.100
Jugos naturales <i>Natural fruit juice</i>	\$ 2.100
Coca-Cola	\$ 2.100
Coca-Cola Light	\$ 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
Espumantes <i>Sparkling wine</i>	\$ 2.500

**Cervezas · Beers**

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

**Bajativos · After-dinner drinks**

Araucano ( <i>herbal liqueur</i> )	\$ 3.900
Kahlua	\$ 3.900
Amaretto Disaronno	\$ 5.200
Amarula	\$ 5.200
Frangelico	\$ 5.200
Chivas Regal 12 años ( <i>12 years</i> )	\$ 6.400
Drambuie	\$ 6.400

<b>Té · Tea</b>	\$ 1.800
-----------------	----------

<b>Café · Coffee</b>	\$ 1.800
----------------------	----------

<b>Infusiones · Herbal infusions</b>	\$ 1.800
--------------------------------------	----------