



# TANINO

COCINAMOS PARA NUESTROS VINOS





COCINAMOS PARA NUESTROS VINOS



# DEGUSTACIÓN 6 TIEMPOS

6 course tasting menu

TIEMPO 1

1st course

## Espumante Bo

*Croqueta de cerdo y Gastrique de naranja*

Suaves croquetas de cerdo cocinado al horno a baja temperatura, acompañadas de salsa escabechada, gastrique de naranjas picantes y ensalada de kale fresco.

*Pork croquette with orange Gastrique*

Soft pork croquettes cooked in the oven at a low temperature, accompanied with pickled sauce, spicy orange gastrique and fresh kale salad.

TIEMPO 2

2nd course

## Pequeñas Chardonnay

*Crema coliflor y San Daniele*

Crema de coliflor, granola hecha en casa, prosciutto crocante San Daniele, pera y miel de nuestro campo.

*Cream of cauliflower and San Daniele*

Cream of cauliflower, homemade granola, crispy San Daniele prosciutto, pear and honey from our estate.

TIEMPO 3

3rd course

## Pequeñas Pinot Noir

*Tortellini de zapallo asado*

Pasta hecha en casa, rellena de zapallo asado, queso de cabra, crema de tomillo aireado, prosciutto crocante y semillas de zapallo tostadas.

*Roasted pumpkin tortellini*

Homemade pasta, filled with roasted pumpkin, goat cheese, airy thyme cream, crispy prosciutto and toasted pumpkin seeds.

TIEMPO 4

4th course

## Private Reserve La Trampa

*Angus a baja temperatura y papines*

Angus cocinado a baja temperatura, con salsa de chancaca, acompañado de papines del huerto y hongo ostra salteado, queso azul y cebollín asado.

*Angus at low temperature and potatoes*

Angus cooked at low temperature, with chancaca sauce, accompanied with potatoes from our orchard and sautéed oyster mushrooms, with blue cheese and roasted chives.

TIEMPO 5

5th course

*Helado de Aceite de Oliva.*

*Olive Oil Ice Cream.*

TIEMPO 6

6th course

## Riesling - Noble Late Harvest

*Torta de amapolas y manjar*

Torta de especias y amapolas, rellena de manjar y nueces de nuestro campo, acompañada de helado de crema.

*Poppy cake and white caramel*

Poppy spiced cake filled with white caramel and walnuts from our estate, accompanied with crema ice cream.

Café de especialidad acompañado de caluga de manjar blanco y nueces de nuestro campo.

Specialty coffee accompanied with a white caramel delicacy with walnuts from our estate.

Valor / Price: \$75.000

## COMIENZA TU EXPERIENCIA

Opening your experience

### **Tártaro de atún / Tuna Tartare**

Tártaro de Atún marinado con limón sutil y jengibre, salsa agridulce y chutney de ají verde, arroz crocante, crema acida y hojas verdes.

Tuna tartare marinated with lime and ginger, sweet and sour sauce with a green chilli pepper chutney, crispy rice, sour cream.

*Maridaje / Pairing:* Botanic Series Rosé Pinot Noir

**Valor / Price: \$ 22.500**

### **Empanada Chilena / Chilean Empanada**

Nuestra clásica empanada horneada, rellena con carne de res y cebolla estofada, acompañada con ají verde y aceite de merquén.

Our traditional oven baked “empanada” stuffed with slow cooked beef and onions, with merquen and a green chili olive oil salsa.

*Maridaje / Pairing:* Gran Reserva Carmenere

**Valor / Price: \$ 5.500**

### **Tataki de Angus / Angus Tataki**

Cortes de filete de res sellado, aderezados con limoneta, queso gorgonzola dulce, vegetales encurtidos, arándanos lacto fermentados y hojas de rúcula fresca.

Seared beef steak cuts, garnished with lemongrass, gorgonzola dulce cheese, pickled vegetables, fermented lacto cranberries and fresh arugula leaves.

*Maridaje / Pairing:* Gran Reserva Pinot Noir

**Valor / Price: \$ 22.500**

### **Croqueta de cerdo y gastrique de naranja / Pork croquette with orange gastrique**

Suaves croquetas de cerdo cocinado al horno a baja temperatura, acompañadas de salsa escabechada, gastrique de naranjas picantes y ensalada de kale fresco.

Soft pork croquettes cooked in the oven at a low temperature, accompanied with pickled sauce, spicy orange gastrique and fresh kale salad.

*Maridaje / Pairing:* Espumante BO

**Valor / Price: \$ 20.500**

### **Crema de coliflor y San Daniele / Cream of cauliflower and San Daniele**

Crema de coliflor, granola hecha en casa, prosciutto San Daniele crocante, pera y miel de nuestro campo.

Cream of cauliflower, homemade granola, crispy San Daniele prosciutto, pear and honey from our estate.

*Maridaje / Pairing:* Gran Reserva Chardonnay

**Valor / Price: \$ 12.500**



## DISFRUTA NUESTRA COCINA

Enjoy our cuisine

### **Filete de Angus y polenta / Angus steak and polenta**

Filete de Angus asado, salsa a la pimienta, champiñones salteados, cebolla morada encurtida y polenta grillada con queso pecorino romano.

Roasted Angus steak, pepper sauce, sautéed mushrooms, pickled red onion, and grilled polenta with pecorino romano cheese.

*Maridaje / Pairing:* Private Reserve La Trampa

**Valor / Price: \$ 24.500**

### **Congrio y Azafrán / Conger Fish and Saffron**

Congrio asado, acompañado con orzo al azafrán, pistacho, camarones salteados en mantequilla de perejil del huerto y kale frito.

Roasted conger fish, accompanied with saffron orzo, pistachio, shrimp and ginger, aerated cream, kale with toasted coconut shavings.

*Maridaje / Pairing:* Pequeñas Sauvignon Blanc

**Valor / Price: \$ 24.500**

### **Angus a baja temperatura y papines / Angus at low temperature with potatoes**

Angus cocinado a baja temperatura, con salsa de chancaca, acompañado de papines del huerto y hongo ostra salteado, queso azul y cebollín asado.

Angus cooked at low temperature, with chancaca sauce, accompanied with potatoes from our orchard and sautéed oyster mushrooms, with blue cheese and roasted chives.

*Maridaje / Pairing:* Gran Bosque Cabernet Sauvignon

**Valor / Price: \$ 24.500**

### **Vidriola de Juan Fernández / Vidriola from Juan Fernandez**

Pescado blanco de Isla Juan Fernández asado, aderezo de hierbas, acompañado de quinoa roja cremosa y poleo, salsa beurre blanc y vegetales encurtidos.

Grilled white fish from Juan Fernandez Island, herb dressing, accompanied by creamy red quinoa, beurre blanc sauce and pickled vegetables.

*Maridaje / Pairing:* Botanic Series Pinot Noir

**Valor / Price: \$ 24.500**

### **Tortellini de zapallo asado / Roasted pumpkin tortellini**

Pasta hecha en casa relleno de zapallo asado, queso de cabra, crema de tomillo aireada, prosciutto crocante y semillas de zapallo tostada.

Homemade pasta, filled with roasted pumpkin, goat cheese, airy thyme cream, crispy prosciutto and toasted pumpkin seeds.

*Maridaje / Pairing:* Pinot Noir Pequeñas

**Valor / Price: \$ 22.500**

### **Fettuccini a la carbonara / Carbonara fettuccini**

Pasta larga hecha en casa a la carbonara, guanciale crocante, pimienta negra fresca, queso pecorino romano y yema de huevo.

Homemade long pasta a la carbonara, crispy guanciale, fresh black pepper, pecorino romano cheese with egg yolk.

*Maridaje / Pairing:* Chardonnay Pequeñas

**Valor / Price: \$ 20.500**

### **Penne rigate (sin gluten) / Penne rigate (gluten free)**

Penne Rigate a la carbonara, guanciale crocante, pimienta negra fresca, queso pecorino romano y yema de huevo.

Penne Rigate a la carbonara, crispy guanciale, fresh black pepper, pecorino romano cheese with egg yolk.

*Maridaje / Pairing:* Espumante Bo

**Valor / Price: \$ 18.000**

### **Ensalada Tanino / Tanino Salad**

Selección de hojas verdes, Atún crocante, gajos de naranja, nueces garrapiñadas con merquén, palta y aderezo de salsa ponzu.

Selection of green leaves, crispy tuna, orange segments, caramelized walnuts with merquén(smoked Chilean spice), avocado and ponzu sauce dressing.

*Maridaje / Pairing:* Botanic Series Chardonnay

**Valor / Price: \$ 15.500**

### **Ensalada Caprese San Daniele / Caprese San Daniele Salad**

Tomates Cherry de la huerta, mozzarella de búfala, prosciutto San Daniele, hojas de albahaca, aceto de Módena y aceite de oliva.

Cherry tomatoes from our orchard, buffalo mozzarella, prosciutto San Daniele, basil leaves, vinegar from Modena and olive oil.

*Maridaje / Pairing:* Botanic Series Rosé Pinot Noir

**Valor / Price: \$ 15.500**

---

## **MENU DE NIÑOS (hasta 12 años)**

Children's menu (up to 12 years old)

### **Filete salteado**

Filete salteado con papas fritas.    **o / o r**  
Sautéed steak with fries.

### **Pasta**

Pasta con salsa pomodoro.  
Pasta with pomodoro sauce.

### **Postre / Dessert**

Paleta de helado de chocolate.  
Chocolate ice cream popsicle.

**Valor / Price: \$ 11.500**

## **NUESTROS POSTRES**

Our desserts

### **Macarrones / Macarons**

Nuestros clásicos macarrones rellenos.

Our classic stuffed macarons.

**Valor / Price: \$ 7.200**

### **Nuestra Tarta / Our Tart**

Masa sablee de vainilla rellena de mouse de chocolate bitter y toffee salado.

Vanilla sablee dough filled with bitter chocolate mousse and salted toffee.

**Valor / Price: \$ 7.200**

### **Red Velvet / Red Velvet**

Suave bizcocho de chocolate, frosting y berries al Syrah.

Soft chocolate sponge cake, frosting and berries with Syrah.

**Valor / Price: \$ 7.200**

### **Trilogía Chilena / Chilean Trilogy**

Leche asada, barquillo relleno con manjar blanco, mini hojarasca rellena de manjar y helado de arroz con leche.

An assortment of classic Chilean desserts.

**Valor / Price: \$ 7.200**

### **Torta de amapolas y manjar/ Poppy cake with white caramel**

Torta de especias y amapolas, rellena de manjar y nueces de nuestro campo, acompañada de helado de crema.

Poppy spiced cake filled with white caramel and walnuts from our estate, accompanied with ice cream.

**Valor / Price: \$ 7.200**

### **Fruta fresca / Fresh fruit**

Fruta de temporada, aro de chocolate bitter y sorbet de Syrah.

Seasonal fruits, bitter chocolate ring and Syrah sorbet.

**Valor / Price: \$ 5.800**

## APERITIVOS

### Apperitifs

#### Tanino Sour

Nuestra versión del Pisco Sour preparado con Sauvignon Blanc.

Our version of a Pisco Sour prepared with Sauvignon Blanc.

**Valor / Price: \$ 4.500**

#### Bo

Copa de espumante Bo Extra Brut, método tradicional.

Bo Sparkling Wine Extra Brut by the glass, traditional method.

**Valor / Price: \$ 5.000**

#### Clericot

Nuestra versión con fruta de temporada Rosé Pinot Noir o Sauvignon Blanc.

Our version with fresh seasonal fruit and Rose Pinot Noir or Sauvignon Blanc.

**Valor / Price: \$ 14.500**

---

## VINOS POR COPA

### Wine by the glass

Gran Reserva	\$ 4.500
Botanic Series	\$ 4.500
Pequeñas	\$ 6.000
Late Harvest	\$ 7.000
Gran Bosque	\$ 10.000
La Trampa	\$ 11.000

---

## BEBIDAS

### Drinks

Bebidas	\$ 2.500
Jugos naturales	\$ 2.700
Agua mineral Acqua Panna (sin gas) 250 cc	\$ 2.500
Agua mineral S. Pellegrino (con gas) 250 cc	\$ 2.500
Agua mineral Acqua Panna (sin gas) 750 cc	\$ 5.500
Agua mineral S. Pellegrino (con gas) 750 cc	\$ 5.500

## CAFÉ Y TÉ

Coffee and tea

Café americano	\$ 2.500
Espresso	\$ 2.500
Espresso doble / Double espresso	\$ 3.500
Machiatto	\$ 2.500
Ristretto	\$ 3.000
Ristretto doble / Double ristretto	\$ 2.500
Cortado / Café au lait	\$ 2.500
Capuccino italiano	\$ 3.000
Té o infusiones de hierbas / Regular or herbal tea	\$ 2.500

---

## VINOS

Wines

La Trampa (Syrah / Malbec / Pinot Noir)	\$ 60.000
Gran Bosque (Cabernet Sauvignon)	\$ 50.000
Espumante Bo Extra Brut	\$ 24.000
Pequeñas Syrah	\$ 22.500
Pequeñas Pinot Noir	\$ 22.500
Pequeñas Chardonnay	\$ 18.500
Pequeñas Sauvignon Blanc	\$ 18.500
Gran Reserva Cabernet Sauvignon	\$ 14.000
Gran Reserva Carmenere	\$ 14.000
Gran Reserva Syrah	\$ 15.000
Gran Reserva Pinot Noir	\$ 15.000
Gran Reserva Chardonnay	\$ 13.000
Botanic Series Sauvignon Blanc La Cantera	\$ 12.500
Botanic Series Riesling	\$ 13.000
Botanic Series Rosé Pinot Noir	\$ 12.500
Botanic Series Chardonnay	\$ 13.500
Botanic Series Pinot Noir	\$ 13.500
Noble Late Harvest Riesling	\$ 24.500



PAPEL 100%  
RECICLABLE