TANINO

Elaboraciones modernas que rinden tributo a la cocina Chilena e Italiana buscando enaltecer nuestros vinos, reflejando el origen y de los cuales nos sentimos orgullosos.

Trabajamos a conciencia con el medio ambiente, **Waste Minimization**, reciclando, reutilizando y recuperando los desechos orgánicos que son convertidos en compost que luego se incorpora como abono en nuestro huerto generando un ecosistema circular.

Modern elaborations that pay tribute to Chilean and Italian cuisine, seeking to enhance our wines, reflecting their origin and of which we are proud.

We work conscientiously with the environment, **Waste Minimization**, recycling, reusing and recovering organic waste that is converted into compost, that is then incorporated as fertilizer in our orchard, generating a circular ecosystem.

VIÑA
CASAS DEL BOSQUE
FAMILY PASSION WINES

DEGUSTACIÓN TASTING MENU

TIEMPO 1 1st COURSE

Pequeñas Chardonnay

TÁRTARO DE RES Y POLENTA STEAK TARTARE AND POLENTA

Clásico tártaro de res, aderezado con cebolla morada, alcaparras, pepinillo y mostaza Dijon, sobre polenta cítrica frita y aderezo de yema cocinada a baja temperatura.

Classic steak tartare seasoned with red onion, capers, pickles, and Dijon mustard on top of fried citrus polenta with a yolk dressing cooked at low temperature.

TIEMPO 2 2nd COURSE

Botanic Series Riesling

NUESTRA CREMA INVERNAL OUR WINTER CREAM SOUP

Crema de brócoli salteados en mantequilla y cebollas asadas, guanciale Italiano crocante, aceite de trufa blanca y brotes de la huerta.

Broccoli sautéed in butter with roasted onions, crunchy Italian guanciale, white truffle oil, and sprouts from our orchard.

TIEMPO 3 3rd COURSE

Gran Reserva Pinot Noir

RAVIOLES DE BERENJENA EGGPLANT RAVIOLI

Ravioles hecho en casa, rellenos de berenjena asada y queso Pecorino Romano, acompañada de salsa pomodoro y albahaca fresca.

Homemade ravioli stuffed with roasted eggplant and Pecorino Romano cheese with pomodoro sauce and fresh basil.

TIEMPO 4 4th COURSE

Ícono La Trampa

FILETE TANINO TANINO STEAK

Filete de res sellado, mantequilla de tuétano, texturas de manzana del campo y vainilla, prosciutto crocante y salsa demi glace.

Seared beef filet, bone-marrow butter, apple textures infused with vanilla, crunchy prosciutto, and demi-glace sauce.

TIEMPO 5 5th COURSE

GRANITA DE LIMON SUTIL LIME GRANITA

TIEMPO 6 6th COURSE

Noble Late Harvest - Riesling

NUESTRO BRIOCHE OUR BRIOCHE

Brioche remojado, encostrado con azúcar y canela, salsa toffee y helado de vainilla.

Cinnamon-crusted brioche, soaked in spiced custard, served with warm toffee sauce and artisan vanilla ice cream.

Café de especialidad acompañado de calugas de manjar y nueces de nuestro campo.

Specialty coffee accompanied by a bitter chocolate bonbon, filled with passion fruit ganache.

VALOR $85.000

COMIENZA TU EXPERIENCIA OPENING YOUR EXPERIENCE

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 Carménère

VALOR $5.500

BRIOCHE Y BURRATA BRIOCHE AND BURRATA

Pan brioche sellado en mantequilla, burrata Italiana, pesto y tomates cherry lacto fermentados, aceite de oliva, aderezo de aceto balsámico di Módena y miel de nuestro campo.
Brioche seared in butter, Italian burrata, pesto and lacto-fermented cherry tomatoes, olive oil, balsamic vinegar dressing from Módena, and honey from our estate.

Maridaje / Pairing: Gran Reserva Chardonnay

VALOR $22.500

ATÚN CROCANTE CRISPY TUNA

Láminas de atún apanadas en semillas de sésamo, cebolla crocante, aderezo cítrico, toques de maracuyá y chutney de ají verde del huerto.
Tuna slices coated in sesame seeds, crunchy onion, citric dressing with a touch of passion fruit, and green chili chutney from our orchard.

Maridaje / Pairing: Botanic Series Sauvignon Blanc La Cantera

VALOR $19.500

TÁRTARO DE RES Y POLENTA STEAK TARTARE AND POLENTA

Clásico tártaro de res, aderezado con cebolla morada, alcaparras, pepinillo y mostaza Dijon, sobre polenta cítrica frita y aderezo de yema cocinada a baja temperatura.
Classic steak tartare dressing with red onion, capers, pickle, and Dijon mustard on top of a fried citrus polenta with a yolk dressing cooked at low temperature.

Maridaje / Pairing: Pequeñas Chardonnay

VALOR $20.500

NUESTRA CREMA INVERNAL OUR WINTER CREAM SOUP

Crema de brócolis salteados en mantequilla y cebollas asadas, guanciale Italiano crocante, aceite de trufa blanca y brotes de la huerta.
Broccoli sautéed in butter with roasted onions, crunchy Italian guanciale, white truffle oil, and sprouts from our orchard.

Maridaje / Pairing: Botanic Series Riesling

VALOR $14.500

DISFRUTA NUESTRA COCINA PRINCIPAL MAIN COUSINE

FILETE TANINO TANINO FILET

Filete de res sellado, mantequilla de tuétano, texturas de manzana del campo y vainilla, prosciutto crocante y salsa demi glace.

Seared beef filet, bone marrow butter, apple textures infused with vanilla, crunchy prosciutto, and demi-glace sauce.

Maridaje / Pairing: Ícono La Trampa

VALOR $25.500

PLATEADA COCINADA A BAJA TEMPERATURA SHORT PLATE COOKED AT LOW TEMPERATURE

Plateada de res cocinada a baja temperatura, cremoso de arroz basmati y ajo negro, mermelada de frutos rojos y cebollas asadas.

Short plate cooked at low temperature, creamy black garlic basmati rice, red berry jam, with roasted onions.

Maridaje / Pairing: Ícono Gran Bosque (Cabernet Sauvignon)

VALOR $24.500

ATÚN CROCANTE CRISPY TUNA

Atún encostrado en persillade de pistacho, queso Pecorino Romano y zeste de limón sutil, acompañado de papas asadas de la huerta, arveja salteada y suave bearnesa aireada.

Crusted tuna with parsley and pistachio sauce, Pecorino Romano cheese, lime zest. Served with roasted potatoes, sautéed peas, and bearnaise sauce.

Maridaje / Pairing: Gran Reserva Chardonnay

VALOR $24.500

VIDRIOLA DE JUAN FERNÁNDEZ VIDRIOLA FROM JUAN FERNANDEZ

Pescado blanco de la Isla Juan Fernández frito, puré de zanahorias de la huerta y cardamomo, ensalada de hojas del huerto, naranjas frescas, almendras tostadas, aderezadas con oliva y naranjas aromatizadas con cardamomo.

Fried white fish from Juan Fernandez Island, carrot purée with cardamom, salad with sprouts from our orchard, fresh oranges, toasted almonds with an olive and orange dressing scented with cardamom.

Maridaje / Pairing: Pequeñas Chardonnay

VALOR $24.500

NUESTRA PASTA HECHA EN CASA HOME MADE PASTA

SORRENTINOS DE SALMÓN SALMON SORRENTINO

Sorrentinos relleno de salmón ahumado, queso crema y manzana verde, salteadas en mantequilla de limón.
Sorrentinos stuffed with smoked salmon, cream cheese, and green apple sautéed in lemon butter.

Maridaje / Pairing: Pequeñas Chardonnay

VALOR $22.500

RAVIOLES DE BERENJENA EGGPLANT RAVIOLI

Ravioles hecho en casa, rellenos de berenjena asada y queso Pecorino Romano, acompañado de salsa pomodoro y albahaca fresca.
Homemade ravioli stuffed with roasted eggplants and Pecorino Romano cheese with a pomodoro sauce dressing and fresh basil.

Maridaje / Pairing: Gran Reserva Pinot Noir

VALOR $22.500

ENSALADA TANINO TANINO SALAD

Selección de hojas verdes, cremoso y crocante de congrio, láminas de manzana fresca, queso de cabra, palta y aderezo de yoghurt natural, limón y ciboulette.
Fresh greens, creamy and crunchy conger eel, fresh apple slices, goat cheese, avocado with natural yoghurt, lime, and chives dressing.

Maridaje / Pairing: Botanic Series Chardonnay

VALOR $15.500

ENSALADA MEDITERRÁNEA MEDITERRANEAN SALAD

Láminas de pepino, cebolla morada, aceitunas mediterráneas, aderezadas con menta, aceite de oliva y limón sutil, sobre textura de garbanzos y acompañado de lámina de pan de campo tostado.
Cucumber slices, red onion, Mediterranean olives, mint, olive oil, and lime dressing served over a chickpea texture with a side dish of toasted farmhouse bread slices.

Maridaje / Pairing: Gran Reserva Pinot Noir

VALOR $15.500

GLUTEN FREE 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 $19.500

MENÚ NIÑOS (HASTA 12 AÑOS) CHILDREN'S MENU (UP TO 12 YEARS OLD)

Filete salteado con papas fritas o Penne Rigate con salsa pomodoro.
Postre: Churros con manjar y helado de vainilla.
Sautéed steak whith fries or Penne Rigate with promodoro sauce.
Dessert: Churros with dulce de leche and vanilla ice cream.

VALOR $11.500

NUESTROS POSTRES OUR DESSERTS

Para compartir
To share

MACARRONES MACARONS

Nuestros clásicos macarrones rellenos.
Our classic stuffed macarons.

VALOR $7.200

TRILOGÍA CHILENA CHILEAN TRILOGY

Churros con manjar casero, empolvado, leche asada, acompañado de helado de leche nevada.
An assortment of typical Chilean sweets.

VALOR $7.200

NUESTRO BRIOCHE OUR BRIOCHE

Brioche remojado, encostrado con azúcar y canela, salsa toffee y helado de vainilla.
Cinnamon-crusted brioche, soaked in spiced custard, served with warm toffee sauce and artisan vanilla ice cream.

VALOR $7.200

PAVLOVA Y MANJAR PAVLOVA AND DULCE DE LECHE

Pavlova rellena con crema inglesa batida, frangipane de nuez y flor de panna cotta de dulce de leche.
Pavlova stuffed with whipped crème anglaise, walnut frangipane, and flower-shaped dulce de leche panna cotta.

VALOR $7.200

NAPOLEÓN DE ALMENDRAS ALMOND NAPOLEON PASTRY SHEETS

Capas de almendras y sésamo negro crocante, intercalado con crema de vainilla, láminas de chocolate blanco y salsa de berries acompañado de helado de frutos del bosque.
Layers of crunchy almond and black sesame seeds, interleaved with vanilla cream, white chocolate sheets, with a berry sauce, accompanied with red berry ice cream.

VALOR $7.200

FRUTA FRESCA FRESH FRUIT

Fruta de temporada, láminas chocolate bitter y sorbet de Syrah.
Seasonal fruit, bitter chocolate sheets, and Syrah sorbet.

VALOR $6.200

DEGUSTACIÓN DE QUESOS CHEESE TASTING

VALOR $9.500

APERITIVOS APPERITIFS

TANINO SOUR
Nuestra versión del Pisco Sour preparado con Sauvignon Blanc.
Our version of a Pisco Sour prepared with Sauvignon Blanc.
VALOR $4.500

BO
Copa de espumante Bo Extra Brut, método tradicional.
Bo Sparkling Wine Extra Brut by the glass, traditional method.
VALOR $5.500

CLERICOT
Nuestra versión con fruta de temporada Rosé de Pinot Noir o Sauvignon Blanc.
Our version with fresh seasonal fruit and Rose Pinot Noir or Sauvignon Blanc.
VALOR $14.500

VINOS POR COPA WINE BY THE GLASS

Gran Reserva	$4.800
Botanic Series	$4.800
Pequeñas	$6.500
Late Harvest	$7.200
Gran Bosque	$10.500
La Trampa	$11.500

BEBIDAS DRINKS

Agua mineral Acqua Panna (sin gas) 250 cc Acqua Panna mineral water (still) 250 cc	$2.500
Agua mineral S. Pellegrino (con gas) 250 cc S. Pellegrino mineral water (sparkling) 250 cc	$2.500
Agua mineral Acqua Panna (sin gas) 750 cc Acqua Panna mineral water (still) 750 cc	$5.500
Agua mineral S. Pellegrino (con gas) 750 cc S. Pellegrino mineral water (sparkling) 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	$3.500
Cortado Café au lait	$2.500
Capuccino italiano	$3.000
Té o infusiones de hierbas Regular or herbal tea	$2.500

JUGO JUICES

Jugos naturales Natural Juice	$2.700

VINOS WINES

La Trampa (Syrah / Malbec / Pinot Noir)	$70.000
Gran Bosque (Cabernet Sauvignon)	$55.000
Espumante BO Extra Brut	$25.000
Pequeñas Syrah	$25.500
Pequeñas Pinot Noir	$25.500
Pequeñas Chardonnay	$20.500
Pequeñas Sauvignon Blanc	$20.500
Gran Reserva Cabernet Sauvignon	$16.000
Gran Reserva Carménère	$16.000
Gran Reserva Syrah	$18.000
Gran Reserva Pinot Noir	$18.000
Gran Reserva Chardonnay	$15.000
Botanic Series Sauvignon Blanc La Cantera	$14.000
Botanic Series Riesling	$15.500
Botanic Series Rosé Pinot Noir	$14.000
Noble Late Harvest Riesling	$25.500

VIÑA
CASAS DEL BOSQUE
FAMILY PASSION WINES

WORLD'S BEST VINEYARDS

WWW.CASASDELBOSQUE.CL