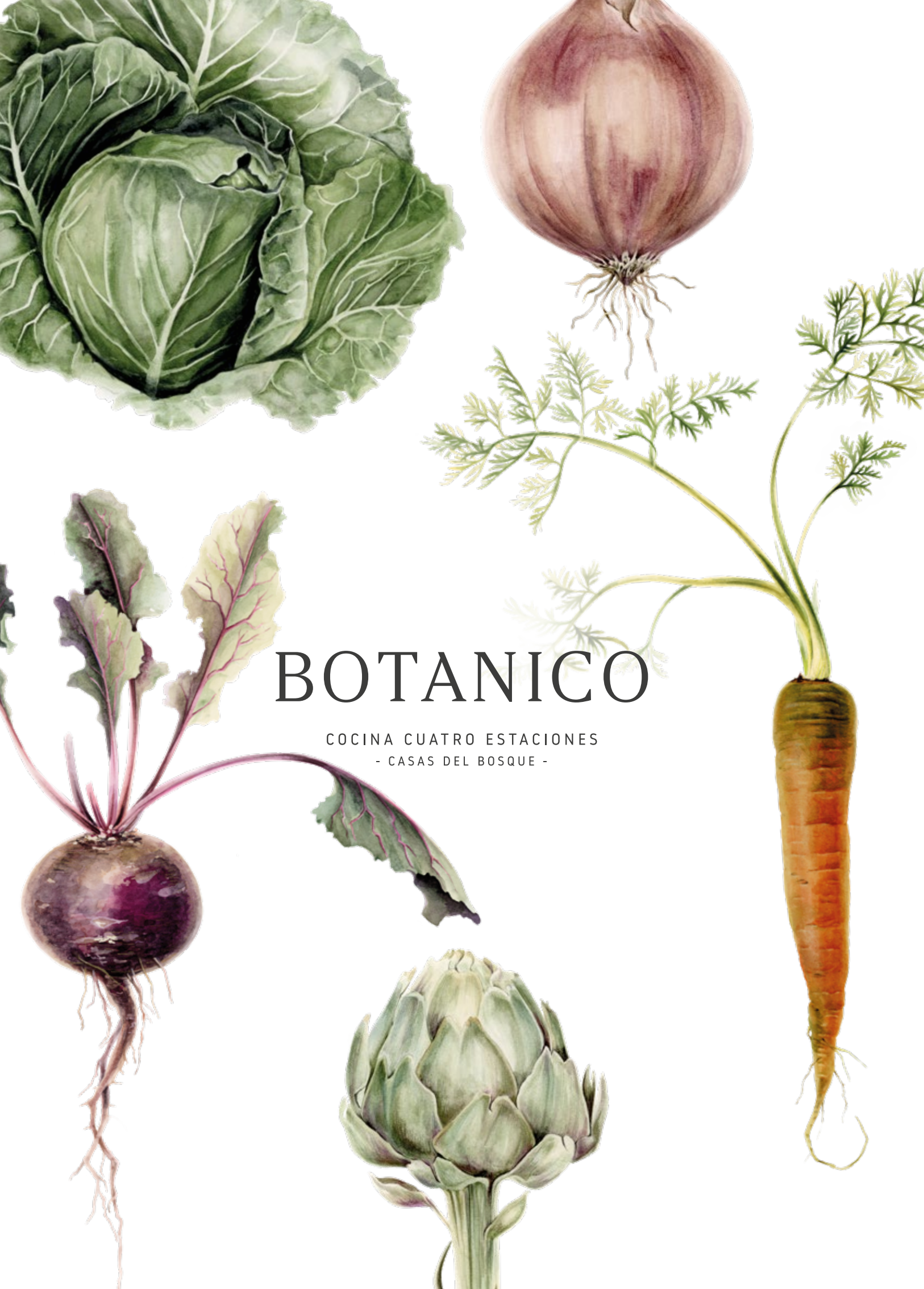




BOTANICO

COCINA CUATRO ESTACIONES
- CASAS DEL BOSQUE -



De nuestro huerto a tu mesa

Begin your botanical experience

Botánico es una invitación a reconectar, encontrarse con las raíces, la tierra, la Viña, las flores y los cultivos. Nuestro Chef Rodrigo Cangas junto a su equipo, nos deleitan con sus creaciones con guiño a Italia, en base a los vegetales que nos entrega nuestro huerto con manejo orgánico, durante las cuatro estaciones del año. Platos bellos, vegetales en su máxima expresión, ricos sabores que van cambiando según su época del año y rinden tributo a nuestros vinos sustentables de la línea Botanic Series.

Una oda a la naturaleza.

Botanico is an invitation to reconnect, to rediscover our roots, the land, the vineyard, the flowers and our crops. Our chef Rodrigo Cangas and his team, delight us with their creations inspired by Italian cuisine and crafted with vegetables from our organically managed orchard throughout the four seasons of the year. Beautiful dishes, vegetables in their pure expression, rich flavors that evolve according to the time of the year, a tribute to our sustainable wines from Botanic Series Line.

An ode to nature.

SALUMERIA ITALIANA

Disfruta de la salumería junto a Bo, nuestro espumante de método tradicional, fermentado en botella.

Enjoy our artisanal charcuterie with Bo, our traditional method sparkling wine, bottle-fermented.

Copa Espumante Bo \$5.500 / Botella \$25.000

SALUMERIA ITALIANA

\$14.500

Prosciutto San Daniele, La Coppa, mortadela de pistacho.

SALUMERIA GRANA E OLIVE

\$12.500

Nuestro tradicional plato de olivas del huerto, prosciutto San Daniele y queso Grana Padano.

Our traditional olive plate from the orchard, prosciutto San Daniele and Grana Padano.

Nuestra carta es elaborada en base a vegetales de nuestro huerto. Por tiempos de cosecha algunos ingredientes pueden ser modificados.

Our menu is created with vegetables from our orchard. Due to harvest times, some ingredients may be modified.

BOTANICO

COCINA CUATRO ESTACIONES
- CASAS DEL BOSQUE -

Carta Invierno

Parte tu experiencia botánica
Begin your botanical experience

Focaccia fatta in casa
Homemade Focaccia

Crema de nuestro huerto
Soup made with vegetables from our orchard.

DE NUESTRAS RAICES | FROM OUR ROOTS ANTIPASTO

BARBABIETOLE E CAROTE \$16.500

Betarraga, puerros, zucchini y zanahorias de nuestro huerto, acompañado de crema de zapallo asado y queso Pecorino Romano, granadas y nueces de nuestro campo.
Roasted beets, leeks, zucchini and carrots from our orchard, accompanied with a roasted pumpkin and Pecorino Romano cheese cream, pomegranate seeds and walnuts from our estate.

De nuestra huerta a la mesa.
From our orchard to your table.

BRUSCHETTA ITALIANA \$12.500

Bruschetta de pan de masa madre, stracciatella italiana, mortadela de pistacho, tomates marinados en hierbas de nuestro huerto y pistachos.
Sourdough bread bruschetta, Italian stracciatella, pistachio mortadella, tomatoes marinated in herbs from our orchard and pistachios.

Un clásico de la cocina italiana.
A classic of Italian cuisine.

BURRATA BOTÁNICA \$21.500

Burrata italiana acompañada de ensaladita de hinojo, naranjas frescas y prosciutto italiano aderezado con aceto balsámico Di Modena.
Italian burrata accompanied with a fennel and fresh oranges salad, italian prosciutto seasoned with Di Modena balsamic vinegar.

Una oda a la naturaleza.
An ode to nature.

VITELLO E PATATINE \$17.500

Láminas de filete selladas, salsa bearnesa, semillas de mostaza encurtidas, alcaparrones y chips de papas de la huerta.
Steak carpaccio, bearnaise sauce, pickled mustard seeds, capers and potato chips from our orchard.

La vuelta de un clásico.
A different spin on a classic.

BOTANICO

COCINA CUATRO ESTACIONES
- CASAS DEL BOSQUE -





DE NUESTRA SEMILLAS | FROM OUR SEEDS

INSALATA

INSALATA DI PERE E GORGONZOLA DOLCE \$14.500

Ensalada de hojas verdes y rúcula, peras asadas, berries, queso Gorgonzola dulce, nueces de nuestro campo y aderezo de miel con mostaza.

Fresh greens leaves, arugula, roasted pears, berries, sweet Gorgonzola cheese, walnuts from our estate and honey mustard dressing.

CREMA DI PATATE E PISELLI \$13.500

Crema de papas y arvejas, yema apanada, arvejitas salteadas y pan de masa madre.

Potato and split pea cream soup, breaded egg yolk, sautéed peas and sourdough bread.

MELANZANE ALLA PARMIGIANA \$17.500

Berenjenas gratinadas con queso Grana Padano sobre caponata hecho con verduras de nuestro huerto.

Eggplant au gratin with Grana Padano cheese on caponata made with vegetables from our orchard.

DE NUESTRO FORNO | FROM OUR OVEN

PIZZAS

Nuestras pizzas son elaboradas con harina italiana, fermentadas por 48 horas, con lo mejor de nuestro huerto y productos italianos.

Our pizzas are made with Italian flour, fermented for 48 hours, with the best of our orchard and Italian products.

MARGHERITA \$13.000

Clásica Margherita, con mozzarella, bocconcini y albahaca fresca.

Classic Margherita with mozzarella, bocconcini and fresh basil.

PROSCIUTTO SAN DANIELE \$16.500

Mozzarella, prosciutto San Daniele, tomates cherry de nuestro huerto, albahaca fresca y rúcula.

Mozzarella, prosciutto San Daniele, cherry tomatoes from our orchard, fresh basil and arugula.

PIZZA DI STAGIONE \$14.500

Peras asadas, queso azul, nueces y miel de nuestro campo.

Roasted pears, blue cheese, walnuts and honey from our estate.

BOTANICO

COCINA CUATRO ESTACIONES
- CASAS DEL BOSQUE -



DE NUESTRO ORIGEN | FROM OUR ORIGIN

PASTA FRESCA

CULURGIONES DI NOCI \$15.500

Culurgiones rellenos de ricotta, Pecorino Romano y nueces de nuestro campo, salteados en mantequilla de salvia y lascas de queso Grana Padano.

Culurgiones (dumpling style pasta) stuffed with ricotta, Pecorino Romano and walnuts from our estate, sautéed in sage butter with slices of Grana Padano cheese.

GNOCCHI CON SALSA DI FUNGHI E FORMAGGIO ERBORINATO \$17.500

Gnocchi de papa hechos en casa, salsa de champiñones salteados y queso azul con láminas de trufa fresca.

Homemade potato gnocchi, sautéed mushrooms and blue cheese sauce with fresh sliced truffle.

SPAGHETTI AL NERO DI SEPPIA CON POLPO \$17.500

Spaghetti sepia hechos en casa, salteados en mantequilla de limón sutil y cilantro, acompañado de pulpo sellado y aderezo de hierbas del huerto.

Homemade squid ink spaghetti, sautéed in lime and cilantro butter, accompanied with seared octopus and herb dressing from our orchard.

DE NUESTRA TIERRA Y MAR | FROM THE EARTH AND SEA

CARNE E PESCE

TONNO E MELANZANE \$22.500

Atún sellado con chimichurri de la casa, acompañado de cremoso de berenjenas ahumado y arvejas salteadas.

Seared tuna with house chimichurri, accompanied with creamy smoked eggplant, and sautéed peas.

FILETTO DI MANZO \$22.500

Filete de res a punto, crocante trufado, acompañado de orzo y crema de espinaca de la huerta y champiñones salteados.

Beef tenderloin, crispy truffle, accompanied by orzo with cream of spinach from our orchard and sautéed mushrooms.

PATATINE E POLPETTINA FRITTA DI MANZO \$22.500

Carne de res braseada y apanada acompañada de cremoso de papas, salsa de Syrah, berries y queso azul.

Braised and breaded beef accompanied with creamy potatoes, Syrah and berry sauce with blue cheese.

BOTANICO

COCINA CUATRO ESTACIONES
- CASAS DEL BOSQUE -



DE NUESTRO CUORE / FROM OUR HEART
DOLCE

IL NOSTRO VASO \$7.200

Texturas de chocolate, crocante de almendras, caviar de Syrah y parra de chocolate.
Chocolate textures, crunchy almonds, Syrah caviar with chocolate vines.

TORTA AI FRUTTI DI BOSCO E PISTACCHIO \$7.200

Masa sablee de vainilla rellena con cremoso y frangipane de pistachio, gel de berries y berries frescos.
Vanilla sable dough filled with creamy pistachio frangipane, berry gel with fresh berries.

DOLCE DI MERINGA E NOCI NOSTRANE \$7.200

Láminas de merengue crocante, rellena con praliné de nuez, crema y manjar acompañado de frutillas frescas.
Crispy meringue slices, filled with walnut praline, cream and caramel accompanied with fresh strawberries.

TIRAMISÚ AL MASCARPONE \$6.800

Clásica preparación italiana con queso mascarpone.
Our classic Italian preparation with mascarpone cheese.

Nuestra carta es elaborada en base a vegetales de nuestro huerto. Por tiempos de cosechas algunos ingredientes pueden ser modificados.

Our menu is created with vegetables from our orchard. Due to harvest times, some ingredients may be modified.

BOTANICO

COCINA CUATRO ESTACIONES
- CASAS DEL BOSQUE -



DE NUESTRA VIÑA – I NOSTRI VINNI

COPA DE ESPUMANTE

-Espumante Bo – Método Tradicional <i>Bo Sparkling glass - Traditional Method</i>	\$5.500
--	---------

BOTANICO SOUR

-Nuestra versión del Pisco Sour preparado con Pinot Noir. <i>Our version of Pisco Sour prepared with Pinot Noir.</i>	\$4.500
---	---------

JUGOS - SUCCHI DI FRUTTA

-Jugos Naturales <i>Natural Juice</i>	\$2.700
-Limonada Menta Jengibre <i>Ginger Mint Lemonade</i>	\$2.700

VINOS

-Sauvignon Blanc – La Cantera Botanic Series	\$14.000
-Chardonnay – Botanic Series	\$14.000
-Riesling – Botanic Series	\$15.500
-Pinot Noir Rosé - Botanic Series	\$14.000
-Pinot Noir – Botanic Series	\$15.000
-Syrah – Botanic Series	\$15.000
-Syrah – Gran Reserva	\$18.000
-Pinot Noir – Pequeñas	\$25.500
-Syrah – Pequeñas	\$25.500
-Gran Bosque – Cabernet Sauvignon	\$55.000
-La Trampa – Syrah / Malbec / Pinot Noir	\$70.000
-Riesling – Late Harvest	\$25.500
-Espumante BO – Método Tradicional	\$25.000

BEBIDAS - BEVANDE

-Bebidas - Soft Dinks	\$2.500
-Agua mineral Acqua Panna (sin gas) 250 cc <i>Acqua Panna mineral water (still) 250 cc</i>	\$2.500
-Agua mineral S. Pellegrino (con gas) 250 cc <i>S. Pellegrino mineral water (sparkling) 250 cc</i>	\$2.500
-Agua mineral Acqua Panna (sin gas) 750 cc <i>Acqua Panna mineral water (still) 750 cc</i>	\$5.500
-Agua mineral S. Pellegrino (con gas) 750 cc <i>S. Pellegrino mineral water (sparkling) 750 cc</i>	\$5.500

CAFFÈ E TÈ

-Café Americano	\$2.500
-Espresso	\$2.500
-Espresso Doble	\$3.500
-Machiatto	\$2.500
-Ristretto	\$3.000
-Ristretto Doble <i>Double Ristretto</i>	\$3.500
-Cortado <i>Café au lait</i>	\$2.500
-Capuccino Italiano	\$3.000
-Té o infusiones de hierbas <i>Regular or herbal tea</i>	\$2.500

BOTANICO

COCINA CUATRO ESTACIONES
- CASAS DEL BOSQUE -



PAPEL 100%
RECICLABLE