

CASA MIRADOR

PRIMER TIEMPO /1st course

Pequeñas Sauvignon Blanc

Láminas de vidriola, pescado blanco de Isla Juan Fernández y aderezo cítrico.
Thinly sliced vidriola white fish from Juan Fernández Island, citrus dressing.

SEGUNDO TIEMPO /2nd course

Pequeñas Chardonnay

Buñuelo crocante relleno con cremoso de camarón cítrico.
Crusty fritter with a creamy, citric shrimp filling.

TERCER TIEMPO /3rd course

Noble Late Harvest Riesling

Risotto de limón lacto fermentado acompañado de ostiones salteados.
Lacto-fermented lemon risotto accompanied with sautéed scallops.

CUARTO TIEMPO /4th course

Pequeñas Pinot Noir

Champiñones sellados acompañados con yema de huevo frito y Pecorino Romano.
Seared mushrooms accompanied by fried egg yolk and Pecorino Romano.

QUINTO TIEMPO /5th course

Gran Bosque Icon Wine

Filete de res a punto, mantequilla de tuétano y papa croissant.
Steak filet medium, marrow butter with a potato croissant.

SEXTO TIEMPO /6th course

La Trampa Icon Wine

Cordero asado, acompañado de hongos sellados, queso azul y salsa de berries.
Roast lamb, served with seared mushrooms, blue cheese and berry sauce.

SÉPTIMO TIEMPO /7th course

Granita de limón sutil.

Lime granita.

OCTAVO TIEMPO /8th course

Espumante Bo Extra Brut

Mousse de maracuyá, ganache de mango y mango fresco.
Passion fruit mousse, mango ganache and fresh mango.

NOVENO TIEMPO /9th course

Noble Late Harvest Riesling

Variiedad de quesos producidos por Colectivo Fermento y mermelada del huerto.

Variety of cheeses produced by Colectivo Fermento with jam from our orchard.

Café de especialidad.

Specialty coffee.

VINOS /Wines

Botanic Series

Sauvignon Blanc La Cantera	\$14.000
Riesling	\$15.500
Rosé Pinot Noir	\$14.000

Pequeñas Small Parcels

Sauvignon Blanc	\$20.500
Chardonnay	\$20.500
Syrah	\$25.500
Pinot Noir	\$25.500

Especiales

Espumante Bo, Extra Brut	\$25.000
Late Harvest Riesling	\$25.500

Íconos

Gran Bosque	\$55.000
La Trampa	\$70.000

