

CASA MIRADOR

Casa Mirador es la expresión más íntima de Casas del Bosque. Un ritual de 9 tiempos gastronómicos con una cocina de vanguardia, conduce a vivir una experiencia donde cada copa revela el alma de nuestros vinos más emblemáticos que han sido el punto de partida para que el equipo gastronómico cree durante meses su mejor maridaje, con notas, texturas y sabores que harán vibrar las emociones. Viaje inmersivo, diseñado con el lujo de lo esencial: el tiempo sin prisa, cocina de primer nivel y conexión con el entorno. Casa Mirador representa nuestra filosofía, toda nuestra pasión en este lugar único.

Family Passion Wines.

Casa Mirador is the ultimate expression of Casas del Bosque and our philosophy. A nine-course culinary ritual featuring avant-garde cuisine invites guests on a journey where each glass reveals the soul of our most iconic wines. These wines have served as the inspiration for our gastronomic team, who spend months crafting perfect pairings—harmonizing notes, textures, and flavors that awaken the senses and stir deep emotions. An immersive experience designed around the luxury of simplicity: unhurried time, world-class cuisine, and a deep connection with the natural surroundings. All our passion poured into a place like no other.

Family Passion Wines.

CASA MIRADOR

PRIMER TIEMPO / 1st course

Pequeñas Sauvignon Blanc

Ostiones sellados acompañado de una delicada salsa elaborada con coral de ostión saiteados en mantequilla y vino blanco, finalizados con caviar de limón sutil.

Seared scallops served with a delicate sauce made from scallop coral sautéed in butter and white wine, finished with subtle finger lime caviar.

SEGUNDO TIEMPO / 2nd course

Botanic Series Riesling

Brioche sellado, suaves peras pochadas en mantequilla y azúcar morena, crema de brie y queso azul y nueces de nuestro campo.

Toasted brioche, poached pears in brown sugar and butter, brie and blue cheese cream, topped with walnuts from our estate.

TERCER TIEMPO / 3rd course

Pequeñas Chardonnay

Trucha ahumada, cremoso de manzana y vainilla y textura de manzanas.

Smoked trout, apple and vanilla cream, and apple textures.

CUARTO TIEMPO / 4th course

Pequeñas Pinot Noir

Hongos sellados, crema de queso Pecorino Romano y salsa de yema cocinada a baja temperatura.

Seared mushrooms, Roman Pecorino cheese cream, and low-temperature egg yolk sauce.

QUINTO TIEMPO / 5th course

Gran Bosque Icon Wine

Entraña saltimboca a punto, papa crocante y salsa de chimichurri.

Seared saltimboca flank steak, crispy potato with a chimichurri sauce.

SEXTO TIEMPO / 6th course

La Trampa Icon Wine

Lomo de cordero asado, crocante de oliva, acompañado de puré de habas con queso azul.

Roasted lamb loin, olive crisp, served with a fava bean puree with blue cheese.

SÉPTIMO TIEMPO / 7th course

Helado de Chardonnay

Chardonnay Ice Cream

OCTAVO TIEMPO / 8th course

Pequeñas Syrah

Tarta de mascarpone y berries.

Mascarpone and berry tart.

NOVENO TIEMPO / 9th course

Noble Late Harvest Riesling

Quesos (colectivo fermento)

Artisanal cheeses (by Colectivo Fermento)

Café de especialidad.

Specialty coffee.

V I N O S /W i n e s

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

