

WINE BAR
&
RESTAURANT

BODEGA 1883

BY
ÁUREA



MENU

Cada día *celebramos* la *armonía*
entre el *ser humano* y la *naturaleza*

TODO EL DÍA

<p>Croissant de hojaldre</p> <p>♥ *Suave y tibio por dentro y crujiente por fuera, con Manjar XY local, Mermelada de Fundación Origen de Pirque o crema batida.</p> <p>❖ *Jamón caramelizado y queso mantecoso de campo.</p>	\$ 4.900
<p>♥ Cheesecake</p> <p>Del campo, acompañado de salsa de fruta de temporada local.</p>	\$ 5.900
<p>♥ Brownie chocolatoso</p>	\$ 4.900
<p>♥ Frutas de la estación</p> <p>VEGAN Bowl con tres tipos de fruta de la estación.</p>	\$ 3.500
<p>♥ Canasta de panes</p> <p>Variados panes locales acompañado de palta, quesos, mermelada de membrillo, jamón o tomate con pimienta asado.</p>	\$ 6.900
<p>❖ Revueltos de la viña</p> <p>Huevos revueltos con setas, tomate, jamón o queso, acompañados con tostadas.</p>	\$ 5.900
<p>♥ Quiche del día</p> <p>Tarta de masa pascualina con royal de verduras asadas, acompañados de mix verdes.</p>	\$ 8.900
<p>♥ Sopa del día</p>	\$ 6.900
<p>❖ Empanada</p>	\$ 4.900
<p>♥ Queso Provolone tomate orégano</p> <p>Queso fundido en sartén con tomate, orégano fresco y panes.</p>	\$ 15.900
<p>♥ Tabla de Quesos Melk, Quesería familiar de Pirque</p> <p>Ligno - Undam - Nimbus acompañados de frutos secos y fruta.</p>	\$ 15.900
<p>❖ Tabla de Ibéricos</p> <p>Jamón Serrano, Lomo y Salchichón Ibéricos, acompañado de frutos secos y fruta.</p>	\$ 15.900
<p>❖ Tabla Mixta</p> <p>Ligno - Undam - Nimbus, Jamón Serrano, Lomo y Salchichón Ibéricos, acompañado de frutos secos y fruta.</p>	\$ 17.900
<p>❖ Huevos Benedictinos</p> <p>Pan artesanal con dos huevos pochados, salsa holandesa, láminas de palta y Salmón Ahumado o Roast Beef.</p>	\$ 7.900
<p>❖ Barros Jarpa</p> <p>Jamón acaramelado, queso mantecoso de campo en pan de molde o vino tinto y nueces.</p>	\$ 6.900
<p>❖ Barros Luco</p> <p>Churrasco de vacuno y queso mantecoso de campo en pan de molde o vino tinto y nueces.</p>	\$ 7.900
<p>❖ Churrasco Italiano</p> <p>Churrasco de vacuno, palta, tomate y mayonesa en pan de molde o vino tinto y nueces.</p>	\$ 8.500

TAPAS de Marques de Casa Concha *Incluye copa de vino Marques Casa Concha de 50cc*

<p>♥ Tártaro de Betarraga + Marques Casa Concha Chardonnay o Rosé</p> <p>VEGAN Betarraga, manzanas verdes, champiñones, rúcula, pimientos, perejil y tomates cherry del huerto con dressing Áurea.</p>	\$ 6.900
<p>♥ Lasaña de verduras + Marques Casa Concha Merlot o Pinot Noir</p> <p>Escalivada de berenjena con pimiento y zucchini, suave bechamel, tomate Áurea y queso de cabra Fundación Origen.</p>	\$ 6.900
<p>❖ Locos del Pacífico + Marques Casa Concha Chardonnay o Rosé</p> <p>Locos del Pacífico, acompañado de tartar de papas, alsa tártara y palta cubo.</p>	\$ 6.900
<p>❖ Ceviche mixto + Marques Casa Concha Chardonnay o Rosé</p> <p>Pesca del día con camarón chileno, locos, trilogía de pimientos, dressing de pepino.</p>	\$ 6.900
<p>❖ Tártaro de Filete + Marques Casa Concha Pinot Noir o Chardonnay</p> <p>Filete de res picada a cuchillo con tartar de cítricos, cebolla morada, alcaparras y clorofila de cilantro.</p>	\$ 6.900
<p>❖ Filete al cuadrado + Marques Casa Concha Cabernet Sauvignon y Carmenere</p> <p>Cubo de filete planchado y napado en salsa de queso azul con pimiento de piquillo y reducción de balsámico trufado.</p>	\$ 6.900
<p>❖ Jamón artesanal y queso Melk + Marques Casa Concha Carmenere o Syrah</p> <p>Jamón pierna artesanal, queso Ligno Melk, tomates deshidratados, champiñones y micro green de rúcula.</p>	\$ 6.900

MENU

Cada día *celebramos* la *armonía* entre el *ser humano* y la *naturaleza*

MAINS

 Ensalada de verduras del huerto <i>Mix de hojas verdes, pimientos tricolores asados, rabanitos, praliné de nueces, cranberries, palta cubo y limoneta de cítricos.</i>	\$ 12.900
 Ensalada de trucha ahumada <i>Mix de hojas verdes, con trucha ahumada, carpaccio de zucchini, alcaparras, cherry confitado, queso azul, semillas de zapallo y limoneta de papaya.</i>	\$ 12.900
 Ceviche mixto <i>Camarón chileno, locos, pescado del día, trilogía de pimientos y dressing de pepino.</i>	\$ 16.900
 Locos del Pacífico <i>Locos del Pacifico, acompañado de tartaro de papas, salsa tártara y palta cubo.</i>	\$ 16.900
 Tártaro de filete <i>Carne de res picada a cuchillo, tartar de cítricos, cebolla morada, pepinillo, alcaparras y cilantro.</i>	\$ 15.900
.....	
 Lasaña de verduras <i>Escalivada de berenjena, pimiento y zucchini, suave bechamel, tomate Áurea, y queso de cabra Fundación Origen (opcional).</i>	\$ 14.900
 Pastelera de choclo con pino de berenjenas <i>Pastel de choclo vegetariano con pino de berenjenas, servido en greda de Pomaire.</i>	\$ 14.900
 Risotto de setas <i>Risotto vegetariano de setas chilenas y locales, acompañado de verduras del huerto al oliva y sal piramidal Nanihue.</i>	\$ 14.900
 Pescado del día <i>Pescado asado y planchado en su punto, acompañado de quinoto nortino con habas salteadas, pesto de espinaca, berberechos al limón y salsa bisque.</i>	\$ 16.900
 Cordero al pimiento <i>Cordero asado durante 14 horas, mechado en tomate Áurea, servido en pimientos del Piquillo acompañado de mix de tubérculos chilotes y verduras baby cocidas, fritas y asadas al oliva con hierbas.</i>	\$ 17.900
 Costillar a las 5 especies chilenas by Áurea (Primer lugar de Chile en Expo Milán 2015) <i>Costillar de cerdo cocinado durante 12 horas, a las 5 especies chilenas, acompañado de puré rústico al merquén y verduras salteadas.</i>	\$ 17.900
 Filete 1883 <i>Filete de res de 180 gramos grillado, acompañado de un risotto de setas locales, verduras del huerto al oliva y sal piramidal Nanihue.</i>	\$ 20.900

POSTRES CASEROS

 Huesillo bajo las nubes	\$ 6.900
 Crepes de nutela y manjar	\$ 6.900
 Peras al Marques de Casa Concha (opcional suave queso cremoso).	\$ 6.900
 Clásico flan casero con maní garrapiñado, salsa de vino y berries.	\$ 6.900
 Volcán de chocolate , con helado de vainilla y salsa butterscotch.	\$ 6.900

 Aguas Puyehue	\$ 3.000
 Cerveza Kross Botella	\$ 4.000
 Chardonnay MCC Sour	\$ 6.000
 Carmenere MCC Sour	\$ 6.000
 Jugo natural de uva Tamaya	\$ 4.000
 Jugos pulpa	\$ 4.000
 Limonadas	\$ 4.000

 Americano	\$ 2.800
 Capuccino	\$ 2.800
 Descafeinado	\$ 2.800
 Expresso doble	\$ 2.800
 Expresso	\$ 2.500
 Infusión	\$ 2.800
 Late	\$ 2.800
 Machiatto	\$ 2.800
 Selección de Té	\$ 2.800

PROVEEDORES LOCALES

QUESERÍA ARTESANAL MELK

Quesos producidos con leche de vaca de Pirque en forma artesanal.

MERCADO ORIGEN

Productos desarrollados en Pirque por Fundación Origen, con certificación orgánica.

LA BOLLERÍA

Panadería y pastelería familiar, ubicada en Pirque.

LA BODEGA DE ANA

Empanadas y productos de fabricación local.

FÁBULAS DEL HUERTO

Hortalizas orgánicas cultivadas especialmente para Bodega 1883.

LA MIELERÍA

Miel de Pirque, obtenida de árboles propios de la zona.

MANJAR NATURAL XY

Manjar casero, con tradición pircana.

HUMUS DE CHILE

Emprendimiento de compostaje de residuos orgánicos.

HAPROBA CHILE

Emprendimiento para revalorizar subproductos de la vinificación.

MANIFIESTO BODEGA 1883

Nuestro objetivo es elaborar el mejor alimento a través de nuestro oficio con ingredientes locales y de estación. Queremos que nuestra comida resalte y acompañe a grandes vinos, generando experiencias memorables. Nos regimos con los más altos estándares de calidad usando tecnología de punta, buscando una mayor eficiencia en el uso de recursos naturales, pero sin olvidar el sabor. Trabajamos en forma colaborativa e integrada con pequeños productores de Pirque, buscando potenciar el desarrollo de la agricultura y la elaboración de productos de nuestra comunidad.

Si tiene alguna pregunta sobre nuestros productos o procesos, por favor no dude en consultar a nuestro equipo.