

WINE BAR
&
RESTAURANT

BODEGA 1883



MENU

BY
ÁUREA

O DIA TODO

Opções disponíveis de 10:00 a 18:00h

TAPAS (+\$2.000 taça de Casillero 60ml)

- ❖ **Empanada de Pino** (*carne picada, cebola*) \$5.900
- ❖ **Croissant de queijo e presunto** \$4.900
- ❖ **Tapa de ceviche** \$5.200
- ❖ **Tapa de locos** (*mariscos graúdos*) \$5.200
- ❖ **Tapa de crudo valdiviano** (*steak tartare à moda do sul do Chile*) \$5.200

TÁBUAS

- ❖ **QUEIJOS:** \$16.900
Ligno – Undam – Nimbus (variedade de queijos de autor, da Cremería Melk), frutos secos e fruta.
- ❖ **EMBUTIDOS:** \$16.900
Jamón serrano, copa, chorizo e lombo maturado, frutos secos e fruta.
- ❖ **Mista:** \$17.900
Ligno – Undam – Nimbus (variedade de queijos de autor, da Cremería Melk), jamón serrano, copa, chorizo e lombo maturado, frutos secos e fruta.

PIZZAS

- ❖ **Marguerita:** \$14.900
Molho de tomate, queijo, tomate, manjericão e orégano.
- ❖ **Fruto di Mare:** \$14.900
Molho de tomate, queijo, camarões, vieiras e lula.
- ❖ **1883 by áurea:** \$14.900
Molho de tomate, queijo, jamón serrano, azeitonas e rúcula.

SANDUÍCHES

- ❖ **-Salmão defumado:** \$12.900
Mix de folhas verdes, cream cheese com tomate, azeitona e ciboulette.
- ❖ **Barros Luco:** \$12.900
Bife e queijo mantecoso artesanal (queijo estilo colonial).
- ❖ **1883 by áurea:** \$12.900
Molho de tomate, queijo, jamón serrano, azeitonas e rúcula.



BODEGA 1883

MENU 1883

BY
ÁUREA

3 TIEMPOS

1 aperitivo de boas-vindas

1 Pisco Sour Diablo

ENTRADA

Ensalada de verduras del huerto.

Mix de folhas verdes, três cores de pimentão assado, rabanete, praliné de nozes, cranberries, cubos de abacate e molho cítrico.

ou

Locos del Pacífico.

Mariscos graúdos acompanhados de um tartare de batata, molho tártaro e cubos de abacate.

ou

Tártaro de Filete.

Carne de gado picada, tartare de cítricos, cebola-roxa, pepino em conserva, alcaparras e coentro.

1 taça 60 ml Marques de Casa Concha

PRATO
PRINCIPAL

Pastel de choco vegetariano

Creme suave de milho com recheio de berinjela assada e azeitonas de Azapa.

ou

Pescado del día

Peixe grelhado ao ponto, acompanhado de risoto de quinoa à moda do norte com feijão-fava salteado, pesto de espinafre, berbigões ao limão e molho bisque.

ou

Costillar a las 5 especias chilenas by Áurea

(primeiro lugar do Chile na Expo Milano 2015)

Costela de porco cozida a vácuo por 12 horas, com cinco especiarias chilenas, acompanhada de purê rústico de batata com pimenta merkén e legumes salteados.

1 taça 60 ml Marques de Casa Concha

SOBREMESA

Fruta da estação

ou

Flan que não é flan

Café



\$ 52.900



BODEGA 1883

MENU

BY
ÁUREA

O DIA TODO

Opções disponíveis de 12:00 a 18:00h

ENTRADAS E SALADAS

- | | |
|---|----------|
| ❖ Ensalada de Gravlax de Salmón
<i>Gravlax de salmão, mix de folhas verdes, camarão, fatias de beterraba, laranja, papoula e figo, com molho de iogurte, limão e ervas.</i> | \$13.900 |
| ❖ Ensalada Vegetariana:
<i>Quinoa, mix de folhas verdes, tomate-cereja, repolho-roxo, três cores de pimentão, feijão-fava, milho, pepino, grão-de-bico crocante e molho cítrico de abacate.</i> | \$13.900 |
| ❖ Ensalada de queijos y jamones
<i>Muçarela de búfala, queijo de cabra e queijo branco chakra marinados em ervas e especiarias, mix de folhas verdes, figo, tomate-cereja, jamón ibérico, avelã torrada e redução de aceto balsâmico.</i> | \$13.900 |
| ❖ Ceviche en leche de chanco en piedra
<i>Peixe fresco do dia, camarão, lula, vieiras, pimentão, pimenta merkén, abacate e molho à base de tomate, coentro e pimenta ají verde.</i> | \$18.900 |
| ❖ Steak Tartar Áureano.
<i>200 gramas de filé mignon picado, tomate, pepino em conserva, cebola-roxa, alcaparras, molho inglês, mostarda à moda antiga e parmesão ralado.</i> | \$18.900 |
| ❖ Locos del Pacífico.
<i>Mariscos graúdos acompanhados de um tartare de batata, maionese, embutidos, abacate, mix de folhas verdes e molho cítrico.</i> | \$19.900 |

PLATOS QUENTES

- | | |
|---|----------|
| ❖ Costillar de Cerdo
<i>Costela de porco acompanhada de um purê cremoso e picante de batatas com pimenta merkén e legumes salteados.</i> | \$18.900 |
| ❖ Pesca del día
<i>Peixe do dia acompanhado de risoto de quinoa com espinafre, mexilhões e molho bisque.</i> | \$18.900 |
| ❖ Plateada al jugo (10 horas de cozimento)
<i>Acém em seu próprio molho acompanhado de creme de milho, trigo mote, tomates confit e aspargos.</i> | \$18.900 |
| ❖ Fetuccini con frutos del mar
<i>Fetuccini com ovos, molho áurea à base de tomates, salmão defumado, mariscos, lula, camarão e manjeriço crocante</i> | \$17.900 |
| ❖ Lingüini en salsa de Hongos
<i>Espaguete com ovos, molho de cogumelos silvestres, toques de castanha-portuguesa e lascas de queijo parmesão</i> | \$17.900 |
| ❖ Lasaña Boloñesa
<i>Clássica lasanha à bolonhesa gratinada com queijo artesanal e molho bechamel.</i> | \$17.900 |
| ❖ Pastel de choclo con pino de berenjenas / pino vacuno
<i>Prato típico chileno à base de creme de milho com um recheio suave à base de berinjela ou de carne picada, servido em tigela de cerâmica da cidade de Pomaire.</i> | \$17.900 |

WINE BAR
&
RESTAURANT

BODEGA 1883



MENU

BY
ÁUREA

O DIA TODO
Opções disponíveis de 10:00 a 18:00h

MENÚ INFANTIL

- | | |
|--|----------|
| ❖ Lasanha à bolonhesa
<i>Inclui suco ou refrigerante + 1 bola de sorvete</i> | \$17.900 |
| ❖ Plateada (carne com molho) com purê de batata
<i>Inclui suco ou refrigerante + 1 bola de sorvete</i> | \$17.900 |

BAR

- | | |
|-----------------------------------|----------|
| ❖ Cerveja Kross long neck | \$3.100 |
| ❖ Chardonnay MCC Sour | \$4.500 |
| ❖ Carménère Sour MCC | \$6.500 |
| ❖ Pisco Sour Diablo | \$6.500 |
| ❖ Sucos de polpa | \$6.900 |
| ❖ Limonada suíça | \$4.900 |
| ❖ Refrigerante | \$4.900 |
| ❖ Sangría Loco Lopez copa | \$3.500 |
| ❖ Sangría Loco Lopez jarra | \$4.500 |
| ❖ | \$14.900 |

SOBREMESAS

- | | |
|---|---------|
| ❖ Taça de sorvete (dois sabores) | \$6.900 |
| ❖ Crepes de Nutella ou doce-de-leite com sorvete | \$7.500 |
| ❖ Pera ao Marques de Casa Concha | \$6.900 |
| ❖ Petit gâteau | \$6.900 |
| ❖ Fruta da estação | \$5.900 |
| ❖ Flan que não é flan | \$5.900 |

CAFETERÍA

- | | |
|-------------------------|---------|
| ❖ Americano | \$3.100 |
| ❖ Capuccino | \$3.100 |
| ❖ Descafeinado | \$3.100 |
| ❖ Espresso duplo | \$3.900 |
| ❖ Espresso | \$2.900 |
| ❖ Late | \$3.100 |
| ❖ Machiato | \$3.100 |
| ❖ Chá preto | \$3.100 |
| ❖ Chá de ervas | \$3.100 |