



TANINO

COCINAMOS PARA NUESTROS VINOS

DEGUSTACIÓN DE 6 TIEMPOS 6 COURSE TASTING MENU

TIEMPO 1

BOTANIC SERIES PINOT NOIR ROSÉ

Carpaccio de setas y frutillas.

Setas selladas, acompañadas de frutillas frescas, hojas de albahaca y aderezo de balsámico de Módena.

1st COURSE

BOTANIC SERIES PINOT NOIR ROSÉ

Mushroom and strawberry carpaccio.

Seared mushrooms with fresh strawberries, basil leaves, and balsamic vinegar of Modena.

TIEMPO 2

BOTANIC SERIES SAUVIGNON BLANC - LA CANTERA

Tártaro de Atún.

Tártaro de Atún marinado con limón sutil y jengibre, salsa agridulce y chutney de ají verde, arroz crocante, crema ácida y hojas verdes.

2nd COURSE

BOTANIC SERIES SAUVIGNON BLANC - LA CANTERA

Tuna tartare

Tuna tartare marinated with lime and ginger, sweet and sour sauce and green chili pepper chutney, crispy rice, sour cream and greens.

TIEMPO 3

CHARDONNAY PEQUEÑAS

Nuestra Pasta.

Tortelloni hecho en casa, rellenos de prieta y manzana verde, salteados en mantequilla de especias y cebollas asadas.

3rd COURSE

CHARDONNAY - PEQUEÑAS

Our Pasta

Home-made tortelloni stuffed with prieta (blood sausage) and green apples, sauteed in an herbed butter with roasted onions.





TIEMPO 4
BOTANIC SERIES RIESLING
Filete Tanino.

Filete de Angus a punto, chimichurri de la casa, cremoso de zanahoria jengibre y coliflor asada con miel de nuestro campo.

4th COURSE
BOTANIC SERIES RIESLING
Tanino sirloin

Medium-served angus sirloin, chimichurri, creamy mash made from carrots, ginger, and roasted cauliflower with honey from our estate.

TIEMPO 5
PEQUEÑAS SYRAH
Chocolate y frutos rojos

Terrina de chocolate bitter, garnache de chocolate blanco, salsa y helado de frutos rojos.

5th COURSE
PEQUEÑAS SYRAH
Chocolate and berries

Terrine consisting of bitter chocolate, white chocolate ganache, and red berry sauce with ice-cream.

TIEMPO 6
RIESLING - LATE HARVEST
Quesos de Colectivo Fermento.

6th COURSE
RIESLING LATE HARVEST
Cheese from Colectivo Fermento.

Valor / Price: \$75.000



COMIENZA TU EXPERIENCIA / STARTING YOUR EXPERIENCE

EMPANADA CHILENA / CHILEAN EMPANADA

Nuestra clásica empanada horneada, rellena con carne de res y cebolla estofada, acompañada con ají verde y aceite de merquén.

Our traditional oven-baked empanada stuffed with slow cooked beef and onions, with green chilli pepper and oil from merkén (smoked chili pepper).

Maridaje / Pairing: Gran Reserva Carménère

Atrévete / Outside the box: Botanic Series Rosé Pinot Noir

\$5.500

ENTRAÑA Y MOLLEJA / SKIRT STEAK AND SWEETBREADS

Entraña a punto y mollejas crocantes, ensaladas de rúcula, palta, naranjas y aderezo de balsámico de Módena.

Medium-served skirt steak and sweetbreads, arugula and avocado salad with orange and balsamic vinegar of Modena

Maridaje / Pairing: Botanic Series Rosé Pinot Noir

Atrévete / Outside the box: Botanic Series Sauvignon Blanc La Cantera

\$24.500

BURRATA Y MELÓN / BURRATA AND SWEET MELON

Burrata italiana acompañada de melón fresco, rúcula, prosciutto, aceite de oliva y miel de nuestro campo.

Burrata with fresh melon, arugula, prosciutto, olive oil and honey from our estate.

Maridaje / Pairing: Espumante BO

Atrévete / Outside the box: Pequeñas Chardonnay

\$21.500

TARTARO DE ATÚN / TUNA TARTARE

Tártaro de Atún marinado con limón sutil y jengibre, salsa agri dulce y chutney de ají verde, arroz crocante, crema ácida y hojas verdes.

Tuna tartare marinated with lime and ginger, sweet and sour sauce and green chili pepper chutney, crispy rice, sour cream and greens.

Maridaje / Pairing: Botanic Series Rosé Pinot Noir

Atrévete / Outside the box: Botanic Series Sauvignon Blanc La Cantera

\$21.500

CROQUETAS DE ANGUS / ANGUS CROQUETTE

Croquetas de Angus fritas, acompañadas de semillas de mostaza y peras encurtidas, aderezo de queso azul y hojas verdes.

Fried croquette made from Angus beef served with mustard seeds and pickled pears, blue cheese dressing and greens.

Maridaje / Pairing: Pequeñas Syrah

Atrévete / Outside the box: Botanic Series Riesling / Botanic Series Sauvignon Blanc - La Cantera

\$19.500



DISFRUTA NUESTRA COCINA ENJOY OUR COUSINE

FILETE TANINO / STEAK FILET

Filete de Angus a punto, chimichurri de la casa, cremoso de zanahoria, jengibre y coliflor asada con miel de nuestro campo.

Medium-served Angus steak filet, creamy mash made from carrots, ginger, and roasted cauliflower with honey from our estate.

Maridaje / Pairing: Private Reserve Gran Bosque / Botanic Series Riesling

Atrévete / Outside the box: Sauvignon Blanc - Pequeñas

\$24.500

PLATEADA ASADA / BRAISED PLATE AND CORN GRITS

Plateada de Angus cocinada a baja temperatura, acompañada de puré de maíz y albahaca, ensalada del huerto encurtida.

Angus short plate cooked at low temperature served with basil and corn purée, pickled salad from our orchard.

Maridaje / Pairing: Pequeñas Chardonnay

Atrévete / Outside the box: Pequeñas Pinot Noir

\$24.500

MALAYA Y CIERVO CON HUERTA NATIVA / GRILLED PORK FLANK STEAK AND VENISEN (BIO-INTESIVE VEGETABLE GARDEN)

Malaya grillada y longaniza de ciervo sellada acompañado de puré de topinambur, salsa de frutos del bosque, zanahorias glaseadas y vegetales encurtidos.

Thin pork flank steak grilled and seared venison sausage served with topinambur puree, red berry sauce, glazed carrots and pickled vegetables.

Maridaje / Pairing: Pinot Noir Pequeñas

Atrévete / Outside the box: Private Reserve La Trampa

\$26.500

NUESTRA PASTA / OUR PASTA

Tortelloni hecho en casa relleno de zapallo asado y queso de cabra, salsa aireada de tomillo, prosciutto crocante y semillas de zapallo tostadas.

Home-made tortelloni stuffed with roasted winter squash and goat cheese, whipped thyme sauce, crispy prosciutto and toasted pumpkin seeds.

Maridaje / Pairing: Gran Reserva Chardonnay

Atrévete / Outside the box: Pequeñas Pinot Noir

\$22.500

FETUCCINI DE ESPINACA / SPINNACH FETUCCINI

Fetuccini de espinaca hechos en casa, salteados con tomatitos cherry, queso Bocconcini de búfala, crema aireada, albahaca fresca y nueces de nuestro campo.

Home-made Spinnach fetuccini, sauteed with cherry tomatoes, water buffalo bocconcini, whipped cream, fresh basil and walnuts from our estate

Maridaje / Pairing: Private Reserve La Trampa

Atrévete / Outside the box: Pinot Noir Pequeñas

\$22.500



PESCA DEL DÍA / FISH OF DAY

Pesca del día sellada, acompañada de arroz basmati cremoso y cebollín, camarones salteados con kale, coco crocante y salsa de lemon Grass.

Fresh fish of the day seared, served with creamy basmati rice and green onions, sauteed shrimp with kale, crispy coconut and lemongrass sauce.

Maridaje / Pairing: Pequeñas Chardonnay

Atrévete / Outside the box: Pequeñas Pinot Noir

\$24.500

CONGRIO Y JAIBA / CONGER AND CRAB

Congrio marinado y cocinado a baja temperatura, croquetas de jaiba. Puré de porotos granados y ensalada fresca.

Conger marinated and cooked at low temperature, crab croquettes. Mashed fresh beans with fresh salad.

Maridaje / Pairing: Pequeñas Chardonnay

Atrévete / Outside the box: Pequeñas Pinot Noir

\$24.500

GLUTEN FREE

Risotto capresse, tomates secos marinados, bocconcini de búfala y albahaca fresca.

Risotto capresse, marinated sun dried tomatoes, water buffalo bocconcini and fresh basil.

Maridaje / Pairing: Pequeñas Pinot Noir

Atrévete / Outside the box: Pequeñas Chardonnay

\$22.500

ENSALADA DEL HUERTO / SALAD FROM OUR ORCHARD

Selección de hojas verdes, rúcula, higos secos, queso de cabra ahumado, nueces de nuestro campo, frutillas frescas y aderezo de mostaza-miel.

Selected leafy greens, arugula, dry figs, smoked goat cheese, walnuts from our estate, fresh strawberries with a honey-mustard dressing.

Maridaje / Pairing: Pequeñas Syrah

Atrévete / Outside the box: Espumante Bo

\$16.500

MENÚ DE NIÑOS CHILDREN'S MENU

FILETE SALTEADO

Filete salteado y papas fritas.

Sautred steak accompanied with french fries.

O / Or

PASTA

Pasta con salsa pomodoro.

Pasta al pomodoro (Tomato purée).

POSTRE / DESSERT

Cupcake de chocolate y crema de toffe con helado de manjar.

Chocolate cupcake and toffee cream with dulce de leche ice-cream.

\$11.500



NUESTROS POSTRES OUR DESSERTS

MACARRONES / Macarons

Nuestros clásicos macarrones rellenos.

Our classic stuffed macarons.

\$7.200

CHIRIMOYA ALEGRE / CUSTARD APPLE

Mousse de naranja, crumble de vainilla y helado de chirimoya.

Orange mousse, vanilla crumble, and custard apple ice-cream.

Maridaje / Pairing: Botanic Series Sauvignon Blanc La Cantera

\$7.200

CHOCOLATE Y FRUTOS ROJOS / RED BERRIES AND CHOCOLATE

Terrina de chocolate bitter, ganache de chocolate blanco, salsa y helado de frutos rojos.

Terrine consisting of bitter chocolate, white chocolate ganache, and red berry sauce with ice-cream

Maridaje / Pairing: Pequeñas Syrah

\$7.200

MARACUYA Y CHOCOLATE BLANCO / WHITE CHOCOLATE AND PASSION FRUIT

Tarta rellena de maracuyá, crocante de almendras y helado de chocolate blanco.

Tart stuffed with passion fruit, almond crisp and white chocolate ice-cream.

Maridaje / Pairing: Riesling Late Harvest

\$7.200

BERRIES Y LAVANDA /LAVANDER WITH BERRIES

Pavlova rellena de crema de lavanda de nuestro campo, mermelada de frutos rojos y helado de lavanda.

Pavlova stuffed with lavender cream from our estate, red berry jam, and lavender ice-cream

Maridaje / Pairing: Private Reserve La Trampa

\$7.200

FRUTA FRESCA / FRESH FRUIT

Fruta de temporada, aro de chocolate bitter y sorbet de syrah.

Seasonal fruits, bitter chocolate ring and syrah sorbet

Maridaje / Pairing: Botanic Series Pinot Noir Rosé

\$5.800



APERITIVOS APPERITIFS

TANINO SOUR

Nuestra versión del Pisco Sour preparado con Sauvignon Blanc	\$4.500
Our version of a Pisco Sour prepared with Sauvignon Blanc.	

BO

Copa de espumante Bo Extra Brut, método tradicional	\$4.500
Bo Sparkling Wine Extra Brut by the glass, traditional method.	

CLERICOT

Nuestra versión con fruta de temporada Rosé de Pinot Noir o Sauvignon Blanc	\$14.500
Our version with fresh seasonal fruit and Rose Pinot Noir or Sauvignon Blanc.	

VINOS POR COPA WINE BY THE GLASS

Gran Reserva	\$4.000
Botanic Series	\$4.000
Pequeñas	\$5.500
Late Harvest	\$6.500
Gran Bosque	\$9.500
La Trampa	\$10.500

BEBIDAS DRINKS

Bebidas / Soft drinks	\$2.500
Agua mineral Acqua Panna (singas) 250 cc	\$2.500
Acqua Panna mineral water (still) 250 cc	
Agua mineral S. Pellegrino (con gas) 250 cc	\$2.500
S. Pellegrino mineral water (sparkling) 250 cc	
Agua mineral Acqua Panna (singas) 750 cc	\$5.500
Acqua Panna mineral water (still) 750 cc	
Agua mineral S. Pellegrino (con gas) 750 cc	\$5.500
S. Pellegrino mineral water (sparkling) 750 cc	

CAFÉ Y TÉ COFFEE AND TEA

Café americano	\$2.500
Espresso	\$2.500
Espresso doble / Double espresso	\$3.500
Machiatto	\$2.500
Ristretto	\$3.000
Ristretto doble / Double ristretto	\$2.500
Cortado / Café au lait	\$2.500
Capuccino italiano	\$3.000
Té o infusiones de hierbas / Regular or herbal tea	\$2.500

JUGO JUICES

Jugos naturales / Natural Juice	\$2.700
---------------------------------------	---------



VINOS
WINES

La Trampa (Syrah / Malbec / Pinot Noir).....	\$54.000
Gran Boosque (Cabernet Sauvignon).....	\$47.500
Bo, Espumante Extra Brut.....	\$22.500
Pinot Noir, Aniversario 25 Años.....	\$25.000
Pequeñas Syrah.....	\$22.000
Pequeñas Pinot Noir.....	\$22.000
Pequeñas Chardonnay.....	\$15.900
Pequeñas Sauvignon Blanc.....	\$15.900
Gran Reserva Cabernet Sauvignon.....	\$13.500
Gran Reserva Carmenere.....	\$13.500
Gran Reserva Syrah.....	\$13.700
Gran Reserva Pinot Noir.....	\$13.700
Gran Reserva Chardonnay.....	\$11.500
Botanic Series Sauvignon Blanc La Cantera.....	\$11.900
Botanic Series Riesling.....	\$11.900
Botanic Series Rosé Pinot Noir.....	\$11.900
Late Harvest Riesling	\$24.500