

TANINO

COCINAMOS PARA NUESTROS VINOS



COMIENZA TU EXPERIENCIA TO COMMENCE YOUR EXPERIENCE

EMPANADA CHILENA

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

CHILEAN EMPANADA

Our traditional oven baked empanada stuffed with slow cooked beef and onion, with merquen and a green chilli olive oil salsa.

Maridaje / Pairing: Carmenere Gran Reserva
Atrévete / Out of the Box: Pinot Noir Rosé Botanic Series

\$4.200

ENSALADA TANINO

Hojas verdes y rúcula orgánica, croquetas de queso de cabra y cebolla caramelizada, palta grillada, peras deshidratadas, nueces caramelizadas con merquén y vinagreta de balsámico.

TANINO SALAD

Organized arugula and greens, goat cheese and caramelized onion croquettes, grilled avocado, dehydrated pears, caramelized walnuts with merquen and a balsamic vinaigrette.

Maridaje / Pairing: Sauvignon Blanc Pequeñas Producciones
Atrévete / Out of the Box: Riesling Botanic Series

\$8.500

TIRADITO DE ATUN

Tiradito de atún, mango y pepino fresco, ciboulette, aderezo de ají amarillo y leche de tigre.

TUNA TIRADITO

Thinly sliced Tuna tiradito, fresh mango and cucumber, chives, yellow chili dressing with leche de tigre.

Maridaje / Pairing: Espumante BO
Atrévete / Out of the Box: Pinot Noir Pequeñas Producciones

\$10.500

DISFRUTA NUESTRA COCINA ENJOY OUR CUISINE

FILETE TANINO

Filete de res grillado, huevos de codorniz, papas fritas y cebollas caramelizadas.

TANINO STEAK FILET

Grilled steak filet, quail eggs, French fries with caramelized onions.

Maridaje / Pairing: La Trampa - Private Reserve
Atrévete / Out of the Box: Syrah Pequeñas Producciones

\$14.500

ATUN SELLADO

Atún a punto con corteza de almendras y perejil, cremoso de zanahoria y jengibre, cebollitas en salsa ponzu.

SEARED TUNA

Seared Tuna with a parsley and almond crust, carrot and ginger puree, and onions in a ponzu sauce.

Maridaje / Pairing: Chardonnay Pequeñas Producciones
Atrévete / Out of the Box: Espumante BO

\$13.500

TAGLIATELLE DE ESPINACA DE NUESTRO HUERTO

Tagliatelle de espinaca hecho en casa, salteados en mantequilla de salvia, tomates cherry, boconccini, rúcula y queso grana padano.

TAGLIATELLE WITH SPINACH FROM OUR ORCHARD

Fresh made tagliatelle with spinach from our orchard, sauteed in sage butter, cherry tomatoes, boconccini, and arugula with grana Padano cheese.

Maridaje / Pairing: Riesling Botanic Series
Atrévete / Out of the Box: Sauvignon Blanc Pequeñas Producciones

\$13.500

FETUCCINI PESTO (GLUTEN FREE)

Pasta de arroz acompañada con pesto, nueces de nuestro campo y hojas frescas de rúcula.

PESTO FETUCCINI (GLUTEN FREE)

Rice pasta with pesto sauce, walnuts from our estate and fresh arugula leaves.

Maridaje / Pairing: La Cantera Botanic Series
Atrévete / Out of the Box: Chardonnay Pequeñas Producciones

\$13.500

MENÚ DE NIÑOS KIDS MENU

FILETE SALTEADO

Filete salteado acompañado con papitas fritas.

POSTRE

Helado de leche con plátano, cuchufliés y salsa de manjar

SAUTEED STEAK

Sauteed steak accompanied with french fries.

DESSERT

Banana ice cream, cuchufli pastries with dulce de leche.

\$9.200

NUESTROS POSTRES OUR DESSERTS

AVELLANAS Y CAFÉ

Mousse de avellanas, láminas de chocolate bitter, tierra de chocolate y helado de cappuccino.

HAZELNUTS AND COFFEE

Hazelnut mousse, bitter chocolate laminates, chocolate crumble with cappuccino ice cream.

\$5.800

ALCORNQUE DE CHOCOLATE

Corteza de chocolate rellena de mousse de chocolate, uvas de clima frío y berries.

CHOCOLATE CORK OAKS

Chocolate crust stuffed with chocolate mousse, cool climate grapes and berries.

\$5.800

LÚCUMA Y MANJAR

Lúcuma y manjar en tres versiones, pannacotta, macarrón y helado.

LUCUMA AND MANJAR

Manjar, which is the Chilean version of dulce de leche and Lucuma fruit in three versions, pannacotta, macaroon, and ice cream.

\$5.800

APERITIVOS APPETIZERS

TANINO SOUR

Nuestra versión del Pisco Sour preparado con Sauvignon Blanc **\$3.900**
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.

VINOS POR COPA WINE BY THE GLASS

Gran Reserva **\$4.000**
Pequeñas Producciones **\$5.500**
Late Harvet **\$3.500**
Gran Bosque **\$9.500**
La Trampa **\$10.500**

BEBIDAS DRINKS

Bebidas / Soft drinks **\$1.800**
Agua mineral Acqua Panna (singas) 250 cc **\$1.900**
Acqua Panna mineral water (still) 250 cc
Agua mineral S. Pellegrino (con gas) 250 cc **\$1.900**
S. Pellegrino mineral water (sparkling) 250 cc
Agua mineral Acqua Panna (singas) 750 cc **\$4.500**
Acqua Panna mineral water (still) 750 cc
Agua mineral S. Pellegrino (con gas) 750 cc **\$4.500**
S. Pellegrino mineral water (sparkling) 750 cc

CAFÉ Y TÉ COFFEE AND TEA

Café americano **\$1.500**
Espresso **\$1.500**
Espresso doble / Double espresso **\$2.500**
Machiato **\$1.500**
Ristretto **\$2.000**
Ristretto doble / Double ristretto **\$2.500**
Cortado / Café au lait **\$1.500**
Capuccino italiano **\$2.000**
Té o infusiones de hierbas / Regular or herbal tea **\$1.500**

JUGO JUICES

Jugos naturales / Natural Juice **\$2.500**

VINOS WINES

La Trampa (Syrah / Malbec / Pinot Noir) **\$48.000**
Gran Bosque (Cabernet Sauvignon) **\$43.000**
Bo, Espumante Extra Brut **\$20.400**
Pinot Noir, Aniversario 25 Años **\$25.000**
Syrah, Pequeñas Producciones **\$20.000**
Pinot Noir, Pequeñas Producciones **\$20.000**
Chardonnay, Pequeñas Producciones **\$14.400**
Sauvignon Blanc, Pequeñas Producciones **\$14.400**
Cabernet Sauvignon, Gran Reserva **\$12.200**
Carmenere, Gran Reserva **\$12.200**
Syrah, Gran Reserva **\$12.200**
Pinot Noir, Gran Reserva **\$12.200**
Chardonnay, Gran Reserva **\$10.700**
Sauvignon Blanc, Cantera, Botanic Series **\$10.900**
Riesling, Botanic Series **\$10.700**
Rosé Pinot Noir, Botanic Series **\$9.400**
Riesling, Late Harvest **\$12.400**

