

# 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

Organic 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, huevitos 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**

### ALCORNOQUE 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**  
Machiatto ..... **\$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**

