



VIAJE POR CHILE



MACERADO COCINA PARA
LOS VINOS DE CHILE



macera**do**

Menú degustación 6 Tiempos

Maridaje

Primer Tiempo

La Panera de Chile y el Picoteo / Maridaje Extra Brut Viñamar Valle de Casablanca

Segundo Tiempo

Ensamblaje del Norte, Ostiones de Tongoy y Pescado de Roca en sazón de limón de Pica y Mango / Maridaje Castillo Molina Sauvignon Blanc Valle del Elqui

Tercer Tiempo

Atún sellado sobre camote, cebiche de mango y piña con salsa de Guayaba / Maridaje Castillo de Molina Reserva Chardonnay Valle de Casablanca

Cuarto Tiempo

Pescado grillado en crocante de aceitunas de Azapa acompañado con pastel de papa y maíz con salsa de Pulpo del Norte , inspirado en la Patasca Atacameña / Maridaje Syrah 1865 Desert Valley Elqui

Quinto Tiempo

Braseado de Res curado al Tomillo y cocinado a baja temperatura acompañado de gratín de papa con sazón a Pequén y ensalada Chilena / Maridaje Carmenere Gran Reserva Tarapacá Valle del Maipo

Sexto Tiempo

Cheesecake de Queso de Cabra y berries / Maridaje Moscato Viñamar

Valor: 75.000

En toda mesa chilena, desde el norte hasta el sur, no puede faltar al iniciar la comida una variedad de panes tradicionales como la churrasca, la marraqueta, el amasado y la sopaipilla sureña. Para acompañar, se sirve un buen pebre asado, un jugoso conejo aliñado, sabroso pescado ahumado y encurtidos frescos de nuestra huerta.



Menú degustación 10 Tiempos

Viaje por Chile

Primer Tiempo

La Panera de Chile y el Picoteo / Maridaje Extra Brut Viñamar Valle de Casablanca

Segundo Tiempo

Ensamblaje del Norte, Ostiones de Tongoy y Pescado de Roca en sazón de limón de Pica y Mango / Maridaje Castillo Molina Sauvignon Blanc Valle del Elqui

Tercer Tiempo

Tartar de Topinambur de Las Dichas / Maridaje Chardonnay Reserva Leyda

Cuarto Tiempo

Atún sellado sobre camote, cebiche de mango y piña con salsa de Guayaba / Maridaje Castillo de Molina Reserva Chardonnay Valle de Casablanca

Quinto Tiempo

Trucha Arcoiris y Morcella, seta sureña, con Milcao en emulsión de ajo chilote negro y blanco / Maridaje 1865 Tayu Pinot Noir Valle del Malleco, producido junto a comunidades Mapuches

Sexto Tiempo

Esfera de Locos al Parmesano / Maridaje Leyda Chardonnay Falaris Hill

Séptimo Tiempo

Pescado grillado en crocante de aceitunas de Azapa acompañado con pastel de papa y maíz con salsa de Pulpo del Norte, inspirado en la Patasca Atacameña / Maridaje Syrah 1865 Desert Valley Elqui

Octavo Tiempo

Braseado de Res curado al Tomillo y cocinado a baja temperatura acompañado de gratín de papa con sazón a Pequén y ensalada Chilena / Maridaje Carmenere Gran Reserva Tarapacá Valle del Maipo

Noveno Tiempo

Cheesecake de Queso de Cabra y berries / Maridaje Moscato Viñamar

Décimo Tiempo

Tres Postres de la Mesa Chilena: Leche asada, peras pochadas al vino tinto y turrón de Merlot. / Maridaje Demisec Viñamar Valle de Casablanca

Valor: 98.000



Chile Norte

Primer Tiempo

La Panera de Chile y el Picoteo / Maridaje Extra Brut Viñamar Valle de Casablanca

Segundo Tiempo

Ensamblaje del Norte, Ostiones de Tongoy y Pescado de Roca en sazón de limón de Pica y Mango / Maridaje Castillo Molina Sauvignon Blanc Valle del Elqui

Tercer Tiempo

Pescado grillado en crocante de aceitunas de Azapa acompañado con pastel de papa y maíz con salsa de Pulpo del Norte , inspirado en la Patasca Atacameña / Maridaje Syrah 1865 Desert Valley Elqui

Cuarto Tiempo

Un homenaje a la hermosa ciudad de La Serena, Papayas a la crema con higos al pisco / Maridaje Espumante Moscato Viñamar

valor: 52.000



Chile Central

Primer Tiempo

La Panera de Chile y el Picoteo / Maridaje Extra Brut Viñamar Valle de Casablanca

Segundo Tiempo

Queso de La Vinilla de Casablanca crocante y cremoso con uvas, miel, hojas de cosecha y cebollas caramelizadas / Maridaje Leyda Falaris Hill Chardonnay

Tercer Tiempo

Braseado de Res curado al Tomillo y cocinado a baja temperatura acompañado de gratín de papa con sazón a Pequén y ensalada Chilena / Maridaje Carmenere Gran Reserva Tarapacá Valle del Maipo

Cuarto Tiempo

Tres Postres de la Mesa Chilena: Leche asada, peras pochadas al vino tinto y turrón de Merlot. / Maridaje Demisec Viñamar Valle de Casablanca

valor: 52.000



Chile Sur

Primer Tiempo

La Panera de Chile y el Picoteo / Maridaje Extra Brut Viñamar Valle de Casablanca

Segundo Tiempo

Trucha Arcoiris y Morchella, seta sureña, con Milcao en emulsión de ajo chilote negro y blanco / Maridaje 1865 Tayu Pinot Noir Valle del Malleco, producido junto a comunidades Mapuches

Tercer Tiempo

Costillar de Cerdo al Cacho de Cabra horneado y guisado con choritos, papas chilotas y cebollas crocantes / Maridaje Castillo de Molina Syrah Valle del Maule

Cuarto Tiempo

Tarta de manzana a la sidra con helado de rosa mosqueta, salsa de Maqui y Calafate / Maridaje Viñamar Rosé Zero de Pinot Noir Valle de Casablanca

valor: 52.000



Chile Insular

Evocando al Archipiélago Juan Fernández e Isla de Pascua

Primer Tiempo

La Panera de Chile y el Picoteo / Maridaje Extra Brut Viñamar Valle de Casablanca

Segundo Tiempo

Atún sellado sobre camote, cebiche de mango y piña con salsa de Guayaba / Maridaje Castillo de Molina Reserva Chardonnay Valle de Casablanca

Tercer Tiempo

Pulpo Rojo de Juan Fernández crocante con puré de zapallo y albahaca con mantequilla a la Chilena / Maridaje Leyda Canelo Syra

Cuarto Tiempo

Dos recetas de plátano, Souffle y Horno, con helado artesanal / Maridaje Moscato Viñamar

valor: 52.000



Chile Vegetal

Primer Tiempo

La Panera de Chile y el Picoteo / Maridaje Extra Brut Viñamar Valle de Casablanca

Segundo Tiempo

Tartar de Topinambur de Las DICHAS / Maridaje Chardonnay Reserva Leyda

Tercer Tiempo

Crocante de Tofu marinado en sazón chileno con puré de leguminosas y Demiglace de setas / Maridaje Carmenere Tarapacá Gran Reserva

Cuarto Tiempo

Tarta de manzana a la sidra con helado de rosa mosqueta, salsa de Maqui y Calafate / Maridaje Viñamar Rosé Zero de Pinot Noir Valle de Casablanca

valor: 52.000



Entradas:	13.500
Principal:	19.800
Postre:	8.200



Banquetería y Eventos Corporativos

Workshop

Matrimonios Civil - Religioso

Graduaciones

Cumpleaños

Particulares

Consultas e información

www.macerado.cl

WhatsApp +56 9 7831 4823

Eventos@macerado.cl

Síguenos en nuestro Instagram


[@macerado.vinamar](https://www.instagram.com/macerado.vinamar)



Escanea el QR y conócenos

macerado

Casa
viñamar
de casablanca



Carta Vinos y Coctelería

Coctelería

Viñamar Ice	5.500
Ramazzotti Spritz	7.500
St.Germain Spritz	12.500
Aperol Spritz	7.500
Negroni	8.500
Negroni Sbagliato	8.500
Pisco Sour Premium	8.900
Whisky Sour	8.900
Wine Sour	6.500
Clavo Oxidado	9.500
Macerado Gin	7.500
Gin Tonic	7.500
Sangría	6.500
Moscow Mule	8.500
Espresso Martini	7.500

Destilados Macerado 6.000

Maceraciones en hierbas y especias del
recetario Macerado
Cacho de Cabra, ahumado y de suave picor
Menta y Poleo, fresco y digestivo
Chocolate, con chocolate 54 % cacao
Cafe, fresco y delicioso para terminar
Naranja, un casero Triple Sec.

Vinos por copa

Espumante	4.900
Copa de vino reserva	4.500
Copa de Vino Premium	5.500
Cerveza Austral	4.800
Kunstmann Lager	4.800
Royal Guard	4.500
Heineken	4.500

Gaseosas	3.500
Aguas mineral	2.900
Jugo Natural	4.000
Limonada	4.500

Café

Espresso	3.000
Espresso doble	5.000
Americano	3.000
Cortado	3.500
Cortado doble	5.000
Té e Infusión Artesanal	3.000



Espumantes

Viñamar Brut método tradicional	24.000
Leyda método tradicional	24.000
Viñamar Brut Nature Charmat largo	24.000
Viñamar Ice	19.500
Viñamar Brut Unique	19.500
Viñamar Moscato Unique	19.500
Viñamar Extra Brut	19.500
Viñamar Brut Premium	17.500
Viñamar Rosé	17.500
Viñamar Demisec	17.500
Viñamar Rosé Zero desalcoholizado	18.500
Viñamar Unique 375ml	11.500
Descorche	12.000

Grandes vinos

Altair	140.000
Cabo de Hornos	80.000
Tierras Moradas	58.000
Kankana del Elqui	58.000
Sideral	45.000

Sauvignon blanc

Leyda Lot 4	25.000
Leyda Single Vineyards Garuma	19.500

Chardonnay

Leyda Lot	25.000
Leyda Single Vineyards Fallaris	19.500

Pinot noir

Tayu 1865	48.000
Leyda Lot 21	29.000

Merlot

1865 Selected Vineyards	22.500
-------------------------	--------

Carmenere

1865 Selected Vineyards	22.500
Tarapacá Gran Reserva	19.800

Syrah

Leyda Lot 8	29.000
Leyda Single Vineyards Canelo	19.500

Malbec

1865 San Pedro Selected Vineyards	25.000
La Celia Pioneer	22.500

Cabernet Sauvignon

Etiqueta Negra Tarapacá	25.000
1865 Selected Vineyards	22.500
Tarapacá Gran Reserva	19.800

