

macerado



COCINA
DE
ORIGEN



Casablanca



Menú Degustación/Tasting Menu

1er Tiempo/First course

APPETIZER

Bocado de "Queso de Cabeza" Artesanal "Carnicería Nacional" envuelta y apanada en Panko, mix de encurtidos y un drop de siracha.

Artisan brawn meat Hors d'oeuvre and breaded in panko served with a mixed of pickles and Siracha drops.

Cepa sugerencia: Espumante

2do Tiempo/Second course

Lingote de Ave, sobre una cama de palta tatemada y acompañado de una sopa fría de lechuga del huerto, con topping de lactonesa y mostaza encurtida.

Piece of poultry on top tatemade avocado, accompanied with cold lettuce soup, lactonnaise and cured mustard topping.

Cepa sugerencia: Sauvignon Blanc

3er Tiempo/Third course

COSTERO DEL PACÍFICO

Pescado de Juan Fernández grillado acompañado de choritos al vapor en su crema, aire de limón y chip de camote o papa Nativa Chilota.

Juan Fernández grilled fish accompanied with creamy steamed mussels, lemon air and sweet potato chips.

Cepa sugerencia: Chardonnay, Pinot Noir

CONEJO ESCONDIDO

Conejo de "Lo Orozco" en cocción lenta, sellado con salsa de mermelada de damasco, sobre un jardín de huerta, encurtidos y vegetales glaseados. Todo cubierto por una fina capa de papa al merlén.

Lo Orozco slowly cooked rabbit, sealed with apricot jam and served on top leaves selection from our garden, pickles and glazed vegetables covered with potato and merken paper.

Cepa sugerencia: Carmenère

4to Tiempo/Fourth course

Deliciosos Postres con tradición Chilena: Clásica Leche asada, Turrón de vino y Manzanas o Peras al vino tinto.

Baked milk, wine turrón and red wine poached apples or pears.

Cepa sugerencia: Syrah

OPCIÓN VEGANA Y VEGETARIANA

Entrada / Principal / Postre

Consulte por Sugerencias del Día.

VEGAN AND VEGETARIAN

4 Courses Tasting menu

Appetizer, starter, main course and pudding

Ask for daily specials

\$52.000



Entradas/Starters

GAZPACHO MACERADO

\$12.600

Sopa fría de tomates de estación y huertos, acompañado de unos toppings de crutones, frutilla, guindas (según disponibilidad), ciruelas del huerto, menta fresca y aceite de albahaca. (Sugerencia Vegetariana)

Fresh and creamy cold tomato soup served with croutons, strawberries, plums, fresh mint and basil oil.

CREMA DEL DIA (Consultar Sugerencia)

\$8.200

Cremosa Crema de Origen (Zapallo, Brócoli, Garbanzo y Verduras)

Daily Cream (Pumpkin, Broccoli, Chockpeas and Vegetables)

COSTAS DEL PACIFICO

\$14.800

Cortes de pescado de Juan Fernández y Quintay, sobre láminas de pepinos, naranjas caramelizada, encurtidos de la casa, drops de lactonesa de ajo, junto a un dressing tropical de soya, miel, limón sutil, jengibre, ajo, salsa de ostras y sésamo.

Cut of fish from Juan Fernández Archipelago and Quintay accompanied with cucumber slices and caramelised orange, homemade pickles, garlic lactonnaise drops, served with a tropical dressing made of soya, honey, lemon, ginger, garlic, and sesame seed and oyster Oil.

LENGUA MACERADO

\$15.200

Láminas de Lengua cocinada en su caldo, acompañada de salsa Bearnesa, chips de papas nativas, uvas, nueces tostadas, ensaladita de berros, hojas verdes y flores comestibles.

Slowly cooked beef tongue casserole served with bearnaise sauce, native potato chips, grapes and toasted nuts accompanied with a watercress, green leaves salad and seasonal flowers.

FRESCO PACIFICO "ARCOIRIS"

\$14.800

Pescado del día y pulpo rojo de Juan Fernández, camarón marinado en salsa de ostra, jugo de naranja y toque de merkén, brunoise de apio, pimentón, cebollita morada y frutos de estación, junto a dressing tropical.

Daily fish and red octopus from Juan Fernandez and shrimp marinated in oyster sauce, orange juice and a touch of merkén, celery, bell pepper and purple onion brunoise, and seasonal fruit, together with tropical dressing.

MIX DE OSTIONES Y ALMEJAS AL PACIFICO

\$15.900

Frescos Ostiones y Almejas sobre cama de Espinaca a la crema, pimienta, nuez moscada, un shot de vino blanco Sauv. Blanc Casablanca y fresco queso parmesano.

Scallops and clams are covered in parmesan cheese and served on top of creamy spinach with a touch of pepper, nutmeg and a shot of Sauvignon Blanc from Casablanca.

CROCANTE TARTAR DE ALCACHOFA

\$11.200

Masa de barquillo de soya y linaza, con "Tartar de Alcachofas, manzana verde, cebollita, mentas y veganesa de limón y ajo. Flores comestibles y hojitas verdes del huerto. (Sugerencia Vegana)

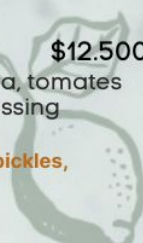
Macerado Tartar is made of artichokes, green apple, onion, mint, lemon and garlic veganaise served with crusty soy and linseed wafer green leaves and flowers.

CLASICA ENSALADA MACERADO

\$12.500

Mix de frescas lechugas y hojitas verdes del huerto, queso de cabra, tomates Cherry, fruta, vegetales encurtidos, maní, pasas, frutos secos y dressing Macerado (Sugerencia Vegetariana)

Lettuce and green leaves mix, goat cheese, cherry tomatoes, seasonal fruit, pickles, peanuts, raisins, nuts and Macerado dressing.



Principales/Main Course



Recetas de familia: De Mamá "Anita"

PLATEADA DE LA CASA

\$13.900

Plateada de Res al Horno cocinada lentamente, curada 12 hrs. en ajo y sal de mar, junto una reducción de cebollitas caramelizadas.

Slowly cooked braised beef previously cured with sea salt and garlic for 12 hours served with caramelised onions.

ASADO DE RES CURADO AL TOMILLO

\$13.800

Carne de res curada 48 horas en azúcar, sal y tomillo, en cocción lenta al Camenère y mix de vegetales de la chacra Macerado.

Slowly cooked beef meat Carmenère casserole cured previously with sugar, salt and dill for 48 hours and from our vegetable garden.

COSTILLAR MACERADO

\$17.500

Costillar de Cerdo marinado por 36 horas, al cacho de cabra, orégano, ajo y especias de la huerta acompañado de puré de papas normal o merkén.

Slowly cooked pork ribs marinated in cacho de cabra smoked chilli, oregano, garlic and selected spices for 36 hours accompanied with intense mashed potatoes or with smoked chilli.

SOBRECOSTILLA AL HORNO

\$13.900

Sobrecostilla al Horno cocinada lentamente, curada 14 hrs. en ajo y sal de mar, en reducción de cebollitas caramelizadas. Para disfrutar...

Slowly cooked chuck steak casserole, cured with sea salt and garlic for 14 hours, cooked in its own sauce together with caramelised onions.

Lo Nuevo de Casa Macerado

PESCADO MACERADO

\$17.900

Pescado del día grillado, frescos choritos costeros de Quintay en su crema, acompañado de un elegante puré de coliflor, mini ensaladita de arverja y aires de limón.

Daily grilled fish, creamy fresh mussels from Quintay served with an elegant cauliflower purée and a mini peas salad.

TRIBUTO DE VERANO (Sugerencia Vegana)

\$16.800

Lingotes de pastelera de choclo. relleno de pino vegano y acompañado de una fresca ensaladita chilena con tomates cherrys, un toque de pesto y topping de aceituna deshidratada.

Tender, crusty and creamy corn paste filled with vegan pino and accompanied with a fresh Chilean salad, cherry tomatoes, pesto and dried olives.

CONEJO DE OROZCO (Un Plato de Antaño)

\$18.200

Conejo de "Lo Orozco" en cocción lenta, acompañado en salsa de mermelada de damasco, suave puré de zanahoria, mix de vegetales salteados y zanahorias glaseadas.

Tender rabbit from Lo Orozco, slowly cooked with seasonal vegetables served with apricot jam, soft carrots purée, a mix of sautéed vegetables and glazed colourful carrots.

PASTA CASERA DEL DIA (Para Sorprender)

\$17.800

Pasta casera acompañado de salsa Especial para cada preparación (Consultar por sugerencias del día).

Daily pasta served with a sauce specially made for each type of pasta. Ask for daily specials.

FILETE GRILLADO

\$19.700

Filete de Res grillado en su punto, salsa de espumante Rosé con frutos Rojos del Campo acompañado de un puré de Garbanzos, cherrys de colores confitados, castañas de Cajú y frutos secos.

Grilled beef tenderloin with a Rosé sparkling wine sauce accompanied with a silky garbanzo beans purée, cherries confit, cashew nuts and Macerado style nuts.





Postres/Dessert



SINFONIA DE MANZANAS

\$8.100

Panna cotta, con un mil hojas, biscocho con texturas y gel de manzanas al Sauvignon Blanc, acompañado de helado artesanal de "Canela" de "Innamorato-Casablanca" y menta.

Soft and creamy apple panna cotta, on top of a Pink Lady mille-feuille, sponge pudding, sauvignon blanc gel, served with artisan cinnamon ice-cream.

TRIBUTO AL MOTE CON HUESILLO

\$7.600

"Mousse de Huesillo" (hidratado 24 hrs. en clavo de olor, anís estrellado y canela), en su jugo en reducción, un toque pisco añejado, crocante trigo mote, cereza de frutos rojos y mentas.

Creamy Huesillo (dried peach) mousse. The huesillo is previously soaked in pisco, clove, star anise and cinnamon served with crusty mote maize, berries and mint.

CARROT CAKE MACERADO

\$7.800

Lingote de zanahoria babys de "Huerta Nativa", rellena de crema vegana, junto a un sorbete Artesanal de zanahoria / jengibre de "Innamorato - Casablanca" y menta.

Spongy and aromatic carrot cake filled with soft vegan cream accompanied with artisan carrot-ginger sorbet and mint.

BROWNIE MACERADO

\$7.400

Brownie semi tibio de chocolate y de textura húmeda, junto a un ganache 72% de chocolate y un cremoso helado Artesanal de vainilla de Innamorato - Casablanca.

Classic mild and fudge strong chocolate brownie together with a 72% bitter chocolate ganache and creamy artisan vanilla ice-cream.

TORTA ALGARROBINA

\$7.700

Torta con palmeras de Algarrobo, helado de vainilla y mermelada artesanal de ciruelas Rojas (recetas de Mamá), junto a fruta fresca, mentas y flores comestibles.

Caramelised puff pastry from Algarrobo, vanilla ice-cream and homemade plum jam together with fresh fruit, mint and seasonal flowers.

JARDIN DE ESTACION

\$7.200

Mousse de mango, cereza de frutos rojos, crocancia de merenguito, galleta de mantequilla, fruta de estación y sorbete de limón-menta de Innamorato - Casablanca.

Combination of textures and flavours. Mango mousse, berries, crusty meringue, butter biscuit, seasonal fruit and lemon-mint sorbet.

UNA MENCION AL PIE DE LIMON

\$8.200

Desconstrucción de un "clásico de clásico": crujiente galleta de mantequilla, merengue francés, limón Curd, con textura suave y cremosa, acompañado de vivos de naranja y limón, junto a flores y mentas.

A deconstructed lemon pie. Crusty butter biscuits, French meringue, soft and creamy lemon curd together with flowers and mint.

REFLEJO DULCE (En Vivo)

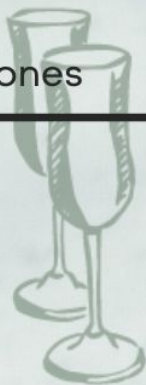
\$7.900

Viva la experiencia "In Situ" de la mano del Chef junto a la degustación de postres, recordemos nuestra niñez y al mirarnos al espejo, recordemos algo dulce, preparados especialmente para disfrutar de la mejor compañía.

In situ experience with our chef tasting varied puddings evoking our childhood.

Guarniciones

Mix Vegetales Salteados	\$3.900
Papas Rusticas	\$4.200
Papas Puerro a la Crema	\$4.400
Guiso de Trigo Mote	\$3.900
Ensalada Macerado	\$4.400
Ñoquis Provenzal	\$4.900
Vegetales Asados	\$4.000
Cremoso de Quinoa	\$4.900
Puré Lionesa	\$4.400



Cafetería

Expresso	\$3.000
Expresso Doble	\$5.000
Americano	\$3.000
Cortado	\$3.500
Cortado Doble	\$5.500
Té	\$3.000
Infusión Artesanal	\$3.000



Wifi



Banquetería

Eventos Corporativos

Workshop

Matrimonios Civil - Religioso Graduaciones

Cumpleaños

Particulares

Consultas e información www.macerado.cl

WhatsApp +56 9 6833 4959

Cristian.donoso@macerado.cl

Instagram



TripAdvisor



Mier a Lun
13:00 a 17:00

www.macerado.cl