



# macerado

ALGARROBO

# VERANO 2026

## BAR

### AUTOR

<b>Margarita de Benja</b>	Suave dulzor y un toque picor en jalapeño	7900
<b>Tropical Macerado</b>	Gin, ramazzotti, maracuyá y tónica	8200
<b>Navegante</b>	Reversión del clásico Negroni en vino	
<b>Macerado Gin</b>	Jugo de pomelo, gin y hierba fresca de poleo	7500
<b>Sangría Macerado</b>	Receta tradicional española al estilo Macerado	7800
<b>Sandía Calá</b>	Gin macerado en láminas de pepino, syrup de sandía y limón	6200
<b>Ice top Macerado</b>	Cítricos frescos, syrup de manzana y destilado a elección	7900
		9500

### LOS CLÁSICOS

<b>Espresso Martini</b>	Vodka Absolut, licor de Café Kahlúa y café Espresso	7500
<b>Negroni</b>	Cinzano Rosso, Campari y Gin befeater	7500
<b>Negroni premium</b>	Cinzano Rosso, Campari y Gin a elección	9800
<b>Cynar Julep</b>	Cynar licor de alcachofa, jugo de pomelo, limón y tónica	7800
<b>Martini dry</b>	Gin befeater y martini extra dry	6800
<b>Tom Collins</b>	Gin Beefeater, limón, soda y jarabe	7500
<b>Tequila Margarita</b>	Tequila José Cuervo, limón y triple sec	7500
<b>Clavo Oxidado</b>	Whisky Johnnie Walker Red y Drambuie	9000
<b>Caipirinha</b>	Cachaza, jarabe y limón sutil	7500
<b>Moscow Mule</b>	Vodka Absolut, limón y Ginger Beer	8500
<b>Mojito Clásico</b>	Ron Blanco, hierba buena y limón	7500

### ZONA SOUR/ SOUR ZONE

<b>Pisco Sour Nacional Catedral</b>	Pisco, limón y jarabe	8500
<b>Pisco Sour Peruano Catedral</b>	Pisco Quebranta, lima y goma	9900
<b>Pisco Sour Nacional</b>	Pisco 35°, limón y goma	5900
<b>Pisco sour Peruano</b>	Pisco Quebranta, lima y goma	6900
<b>Whisky Sour</b>	Johnnie Walker Red, limón y jarabe	8500
<b>Wine Sour</b>	Sauvignon Blanc o Chardonnay	6500

### ZONA SPRITZ/ SPRITZ ZONE

<b>Sauco Spritz</b>	St.Germain y Espumante Brut	9500
<b>Aperol Spritz</b>	Aperol, Espumante y soda	7900
<b>Ramazzotti Spritz</b>	Ramazzotti Rosato, Espumante y soda	7900

### CERVEZAS

<b>Cerveza 330</b>	Austral, Kunstmann, Heineken	4700
<b>Cerveza Artesanal 330</b>		5000
<b>Michelada 330</b>	Salsa Inglesa, Ají Tabasco, sal y limón	5000
<b>Chelada 330</b>	Sal y limón	5000

### MOCKTAILS

<b>Sunset Macerado</b>	Té, jugo de pomelo, almíbar de eucalipto y jengibre	5000
<b>Spritz Zero</b>	Jugo de pomelo, limón y tónica	5000
<b>Frutilla Sparkling</b>	Frutilla, limón, soda y jarabe	4000
<b>Mango y Maracuyá Sparkling</b>	Limón y soda	4500
<b>Limónada Frozen Sabores</b>	Jengibre, menta	4500
<b>Mojito sin alcohol</b>		5500
<b>Limónada Frozen</b>		4000

## CARTA DE VINOS

### GRANDES VINOS

<b>Iconos</b>			<b>Villard Expresión Reserve</b>	/	
<b>Saña</b>	/ Aconcagua	195000	<b>Casablanca</b>		28200
<b>Cabo de Hornos</b>	/		<b>Amarel</b>	/ Leyda	24500
<b>Cachapoal</b>		95000	<b>Merlot</b>		
<b>Viña Errázuriz Kai Carmenere</b>	/		<b>Poza Oscura de Macerado</b>	/	
<b>Aconcagua</b>		98000	<b>Casablanca</b>		19800
<b>Sideral</b>	/ Cachapoal	45000	<b>Malbec</b>		
<b>Tanagra Syrah Villard</b>	/		<b>Malbec</b>	1865 / Valle de Uco	
<b>Casablanca</b>		68000	<b>Mendoza</b>		24400
<b>Purple angel</b>	/ Apalta	98000			

<b>Magnum 1,5lt</b>			<b>Cabernet Franc</b>		
<b>Mezcla Única de Cristián</b>			<b>Cabernet Franc Loma</b>		
<b>Aguilera</b>	/ Aconcagua	32000	<b>Larga</b>		27000

<b>Champagne Francia</b>			<b>Carignan</b>		
<b>Veuve Clicquot Brut</b>		110000	<b>Odjell Carignan Orzada</b>	/	
<b>Moët &amp; Chandon</b>		98000	<b>Maipo</b>		28900

<b>Espumantes</b>			<b>Vinos de autor</b>		
<b>Leyda Método Tradicional</b>	/		<b>País Massintín</b>	/ Itata	28600
<b>Leyda</b>		35000	<b>Semillon de Retamal</b>	/	
<b>Viñamar Brut</b>	/		<b>Itata</b>		31500
<b>Casablanca</b>		21500	<b>Carmenere</b>		
<b>Montes Lumina Brut</b>	/		<b>1865 San Pedro</b>	/	
<b>Casablanca</b>		23900	<b>Colchagua</b>		24400

<b>Sauvignon Blanc</b>			<b>Infiltado Casa Romero</b>	/	
<b>Leyda Garuma Single</b>			<b>Maipo</b>		26800
<b>Vineyard</b>	/ Leyda	26500	<b>Montes Alpha</b>	/ Apalta	28500
<b>Villard Expresión Reserve</b>	/		<b>Terranoble Cívica</b>	/ Maule	26800
<b>Casablanca</b>		28200			

<b>Montes Outer limits</b>	/		<b>Syrah</b>		
<b>Zapallar</b>		28900	<b>Villard Expresión Reserve</b>	/	
<b>Terranoble</b>	/ Algarrobo	26500	<b>Casablanca</b>		28200
<b>Tinta tinto Big Fish</b>	/		<b>Tinta Tinto</b>	/	
<b>Casablanca</b>		23000	<b>Casablanca</b>		23000

<b>Chardonnay</b>			<b>Cabernet Sauvignon</b>		
<b>Leyda Fallaris Single Vineyard</b>	/		<b>Aconcagua Alto</b>		
<b>Leyda</b>		26500	<b>Errázuriz</b>		32500
<b>Villard L' Chardonnay</b>	/		<b>Montes Alpha</b>	/ Apalta	28500
<b>Casablanca</b>		35000	<b>Terranoble Cívica</b>	/ Maule	26800
<b>Undurraga t.h</b>	/ Limarí	26600			

<b>Otros Blancos</b>			<b>Copa de Vino</b>		5300
<b>Riesling Casa Marín</b>	/		<b>Copa de vino Premium</b>		7500
<b>Catagena</b>		24000	<b>Copa de Espumante</b>		5300
<b>Cinsault blanco Massintín</b>	/		<b>Descorche</b>		15000
<b>Itata</b>		25500			

<b>Pinotel Bodegas RE</b>	/				
<b>Casablanca</b>		24000			
<b>Late Harvest Tarapaca</b>		12900			

<b>Pinot Noir</b>					
<b>Montes Limited selection</b>	/				
<b>Aconcagua costa</b>		24000			

## ENTRADAS

<b>Locos Algarrobinos</b>		
Acompañados de papas con mayonesa casera pasteurizada, salsa verde y vegetales de verano		24000

<b>Ostiones en dos recetas</b>		
Al chimichurri caliente de camarón y en nuestra receta clásica a la parmesana gratinados en horno a leña		19800

<b>Croquetas de Locos</b>		
Cremosa y crocante receta a base de locos, emulsión de palta, toques cítricos y salsa verde mar		17800

<b>Tiradito del Mar</b>		
Cortes de pescado del día sellados y Carpaccio de camarones aromatizados al pil pil, acompañados de ensaladilla fresca de la estación		16800

<b>Ceviche Macerado</b>		
Pescado local marinado con sal de mar, fumet y limón chileno, cebolla morada, cilantro y ají verde		17500

<b>Mosaico de filete</b>		
Filete de Macerado a las brasas en cortes en aderezo de mostaza antigua, aceto, salsa inglesa, hojas de rúcula, encurtidos Bodega Macerado, yema de huevo curado y papas hilo		16200

<b>Malaya al carbón</b>		
Un clásico de Macerado a Fuego, cocinada en parrilla con salsa de quesos artesanales de Casablanca, cebollas perla caramelizadas y ensalada con toques ahumados		15800

<b>Empanadas de chupe de Pulpo Isla Juan Fernández</b>		
Fritas y acompañadas de nuestra mayonesa a la color y salsa verde con toques de mar		14300

<input checked="" type="checkbox"/> <b>Empanadas de humita y croquetas de pino de hongos</b>		
Rellenas de pastelería de choclo y albahaca, crocante de risotto de hongos acompañadas de pebre de quinoa de colores		14200

## ENSALADAS

<b>Ensalada Mar y Tierra</b>		
Mix de hojas verdes, cebolla, camarones sellados, crocante de tocino, tomates cherry, frutos secos y dressing de la casa		12500

<input checked="" type="checkbox"/> Con opción vegana disponible.		
<b>Ensalada de temporada</b>		
Mix de hojas verdes de temporada, encurtidos de la Bodega Macerado, cebolla morada, tomate cherry y dressing de la casa		11900

<b>PARA COMPARTIR</b>		
<b>DISFRUTA DE UNA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA ÚNICA EN TORNO AL MAR Y EL FUEGO</b>		

<b>A-mar Macerado</b>		
Selección de mariscos vivos de nuestra pecera y productos del mar de las costas disponibles, crudos y ligeramente blanqueados según disponibilidad		48000

<b>Macerado a Fuego</b>		
Selección de cortes cocinados en parrilla a carbón, lomo de novillo, pulpo de Juan Fernández y malaya de cerdo acompañados de nuestra panera artesanal y encurtidos de la casa		48000

## FONDOS

<b>Caldillo de Congrio</b>		
Plato ganador Maestros del Congrio 2024		
Medallón de congrio y mariscos de la zona, sofrito a la chilena, papas en gajos, bañado en su propio sazón.		330 grs. 21800

<b>Lomo de novillo a la parrilla</b>		
Acompañado de papas semilla, en mantequilla provenzal, puré de cebollas asadas, ensalada de temporada con toques ahumados y chimichurri Macerado		23800

<b>Pesca a la leña en horno</b>		
Pescado gratinado en salsa beurre blanc de queso de cabra, confitura de crustáceos, acompañado de papitas rellenas con charcutería El Vaquero de Casablanca		21000

<b>Braseado de Res al tomillo</b>		
Receta ícono del recetario Macerado "20 años"		
Corte de res curado al tomillo cocinado lentamente, acompañado de papas y puerros salteados finalizado con un toque de crema		19500

<b>Pulpo Grillado</b>		
Sellado en parrilla a carbón, cremoso de zapallo camote y tomatiscán de mar acompañado de ensaladilla de temporada con toques ahumados		19500

<b>Pescado a las brasas</b>		
Filete de pescado cocinado a fuego directo, acompañado de vegetales y mariscos fogueados confitados en ajo y zeste de limón		19500

<b>Pescado frito y crocante</b>		
Marinado y frito en tempura con cerveza lager acompañado de pastelería de choclo y ensalada chilena de verano (tomate, poroto granado, ají verde y albahaca)		19800

<b>Pastel de choclo del Mar</b>		
Nuestra versión de un clásico de verano. Pino de mariscos, pastado, pastelería de choclo gratinado, Huevo de codorniz y tomates cherys de temporada		18500

<b>Canelón Macerado</b>		
Pasta casera rellena con boloñesa de hongos y setas, gratinada en suave salsa blanca a base de leche de almendras		17900

## POSTRES

<b>Degustación de Postres de la Carta</b>		
Para 4 personas, descubre nuestros postres de autor con sabores locales y productos de estación		38000

<b>Trilemos Macerado</b>		
Cremoso Parfait de vino tinto Poza Oscura Macerado, turrón con salsa borgoña, pera pochada y crocantes de harina tostada		7500

<b>Torta algarrobina</b>		
Clásica receta del Recetario algarrobino. Palmeras de la zona, helado de vainilla, mermelada de temporada, manjar y merenguitos secos		8500

<b>Chocolate en dos recetas</b>		
Suave y delicado macerado de chocolate bitter y chocolate blanco, acompañado de pistachos y cerezas en su salsa		8500

<b>Barquillo, pan de huevo, cuchufli !!!</b>		
Dulces de la playa. Alfajor de pan de huevo con semifrío de plátano, helado de chirimoya alegre, cuchufli y barquillos rellenos, Familia Cáceres de Algarrobo		7800

<b>Flan de dulce de leche</b>		
Delicada receta de flan casero acompañado con espuma de chocolate blanco con licor de frutas de la estación		7200

<input checked="" type="checkbox"/> <b>Strudel de manzana miel y canela</b>		
Strudel de masa phlo relleno de manzanas caramelizadas a la canela, glaseadas con miel de palma y sorbet		6500

<b>Helado Artesanal 3 Sabores</b>		
Elección de 3 sabores de Innamorato Casablanca: según disponibilidad. Consultar opción sin azúcar disponible		7500

<b>Ensalada de fruta</b>		
Mix de frutas de temporada según disponibilidad y helado sin azúcar		7000

## PARA NIÑOS

<b>Spaghetti boloñesa</b>		10900
---------------------------	--	-------

<b>Fish and chips</b>		
Bastoncitos de pescado crujientes acompañados de limón, guarnición a elección (arroz, papas fritas y ensalada)		12800

<b>Postre opcional</b>		
Cono con bola de helado a elección, vainilla, manjar, chocolate o frutos rojos		5500

## AGREGADOS

<b>Panera con mix de panes chilenos</b>		3900
---	--	------

<b>Porción de palta</b>		8500
-------------------------	--	------

<b>Porción de papas fritas caseras</b>		8500
--	--	------

<b>Porción de arroz de la casa</b>		6500
------------------------------------	--	------

<b>Pastelería de Choclo</b>		8500
-----------------------------	--	------

<b>PISCO</b>			<b>RON</b>		
<b>Wakar</b>		12500	<b>Zacapa 23</b>		13500
<b>Wakar botánico</b>		14500	<b>Havana 7</b>		9200
<b>Mistral Nobel 40</b>		7900			
<b>Alto del Carmen 40°</b>		7500	<b>COGNAC</b>		
<b>Mistral 35°</b>		6500	<b>Remy Martin V.S.O.P</b>		17500
<b>Alto del Carmen 35°</b>		6500	<b>Hennessy V.S.O.P</b>		19500

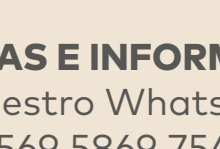
<b>GIN</b>			<b>LIQORES</b>		
<b>The Botanist</b>		11900	<b>Grand Marnier</b>		9800
<b>The London N°1</b>		11500	<b>Cointreau</b>		9800
<b>Hendrick's</b>		9800	<b>Frangelico</b>		9800
<b>Destilados Casablanca</b>		8900	<b>Amaretto Disaronno</b>		9800
<b>Tanqueray</b>		7900	<b>Drambuie</b>		9800

<b>VODKA</b>			<b>Fernet Branca</b>		7500
<b>Grey Goose</b>		11900	<b>Vermouth</b>		7200
<b>Absolut</b>		7600	<b>Campari</b>		7200
			<b>Sambuca Galliano</b>		9800
			<b>Araucano</b>		7200
			<b>Jagermeister</b>		7200

<b>WHISKY</b>			<b>Cynar</b>		7500
<b>Macallan 12 Años</b>		19500	<b>Baileys</b>		8800
<b>Chivas Regal 18 Años</b>		17500	<b>Limoncello Luxardo</b>		9800
<b>Johnnie Walker Black</b>		9800			
<b>Chivas Regal 12 Años</b>		9800			

<b>CAFETERÍA</b>			<b>BEBESTIBLES SIN ALCOHOL</b>		
<b>Affogato Espresso</b>			<b>Jugo Natural Guallarauco</b>		4000
<b>Helado de vainilla, Baileys y crema de leche</b>		6800	<b>Fentimans o Thomas Henry</b>		
<b>Café Americano</b>		3500	<b>Tónica y Ginger Beer</b>		4000
<b>Café Espresso</b>		3200	<b>Bebidas</b>		3800
<b>Macchiato</b>		3500			
<b>Té e Infusiones</b>		3500			
<b>Café cortado</b>		3800			
<b>Espresso doble</b>		4500			

<b>CARTA DE AGUAS</b>					
<b>Aqua mineral provenir</b>	330cc	2800			
<b>Aqua panna</b>	505 cc	4200			
<b>San pellegrino</b>	505 cc	4200			
<b>San pellegrino</b>					
<b>aranciaata</b>	330cc	4200			
<b>San pellegrino</b>					
<b>pompelmo</b>	330cc	4200			



# macerado

ALGARROBO

## RESERVAS E INFORMACIÓN:

a nuestro WhatsApp  
+569 5869 7542



www.macerado.cl