



LA BODEGUITA

RESTAURANTE • MIGUEL TORRES • CURICÓ

MENÚ DEL DÍA

PARA COMENZAR

Pan artesanal, servido con hummus y oliva

APERITIVO

Montadito de Jamón Serrano

Montadito de jamón serrano servido con chutney de pimienta, cremoso de philadelphia y alioli.

Espumante Las Mulas / Extra Brut País / Secano Interior

CENTRAL

Braseado de Ternera

Braseado de ternera en cocción lenta, servido con cremoso de papa y pimientos, champiñones al pil pil y cebolla estofada en salsa de demiglace.

Las Mulas / Merlot / Valle Central

O

Osobuco de Esturión

Osobuco de Esturión al pilpil, aceitunas sevillanas y alcaparra, pescado con alto contenido de colágeno, cocinado a baja temperatura, servido con risotto de espinaca y salsa bísquet.

Las Mulas / Sauvignon Blanc / Valle Central

POSTRE

Semifrío de Dulce de Leche

Semifrío de dulce de leche servido con confitura de naranja, crocante de merengue y helado artesanal

Café expreso Illy o infusión

Valor menú sin maridaje \$34.900 p/p.- iva incluido
Valor menú con maridaje \$45.800 p/p.- iva incluido
(maridaje una copa de vino diferente para aperitivo y central,
café expreso Illy o infusión Dilmah en el postre)
No incluye propina