



# BODEGA 1883

## MIENU

BY  
ÁUREA

TODO EL DÍA  
10:00 AM - 18:00 PM

### TAPAS (+\$2.000 copa de Casillero 60ml)

|  |         |
|--|---------|
| ❖ <b>Empanada de Pino</b>                | \$5.900 |
| ❖ <b>Croissants queso y jamón pierna</b> | \$4.900 |
| ❖ <b>Tapa Ceviche</b>                    | \$5.200 |
| ❖ <b>Tapa Locos</b>                      | \$5.200 |
| ❖ <b>Tapa Crudo Valdiviano</b>           | \$5.200 |

### TABLADOS

|  |          |
|--|----------|
| ❖ <b>Quesos</b><br><i>Ligno – Undam – Nimbus (Melk) Frutos Secos y Fruta.</i>  | \$17.900 |
| ❖ <b>Jamones</b><br><i>Jamón serrano, Copa, Chorizo y Lomo Embuchado, Frutos Secos y Fruta.</i>                                    | \$17.900 |
| ❖ <b>Mixta</b><br><i>Quesos Ligno – Undam – Nimbus (Melk) Jamón serrano, Copa, Chorizo y Lomo Embuchado, Frutos Secos y Fruta.</i> | \$18.900 |

### PIZZAS

|  |          |
|--|----------|
| ❖ <b>Margarita:</b><br><i>Salsa de tomate, queso, tomate, albahaca y orégano.</i>            | \$14.900 |
| ❖ <b>Fruto di Mare:</b><br><i>Salsa de tomate, queso, camarones, ostiones y calamares.</i>   | \$14.900 |
| ❖ <b>1883 by áurea:</b><br><i>Salsa de tomate, queso, jamón serrano, aceitunas y rúcula.</i> | \$14.900 |

### SÁNDWICHES

|   |          |
|---|----------|
| ❖ <b>Salmón ahumado:</b><br><i>Mix verdes, queso crema atomatado, aceitunas y ciboulette.</i> | \$12.900 |
| ❖ <b>Barros Luco:</b><br><i>Carne planchada y queso mantecoso de campo.</i>                   | \$12.900 |
| ❖ <b>1883 by áurea:</b><br><i>Salsa de tomate, queso, jamón serrano, aceitunas y rúcula.</i>  | \$12.900 |



# BODEGA 1883

MENU 1883

BY  
ÁUREA

3 TIEMPOS

**Elección de una entrada, plato de fondo y postre.**

*Incluye appetizer de bienvenida, 1 pisco sour*

## ENTRADAS

### **Ensalada de verduras del huerto.**

*Mix de Hojas verdes, pimientos tricolores asados, rabanitos, praliné de nueces, crammerries, palta cubo y limoneta de cítricos.*

o

### **Locos del Pacífico.**

*Acompañados de un tartar de papas, salsa tártara y palta cubo.*

o

### **Tártaro de Filete.**

*Carne de res picada a cuchillo, tartar de cítricos, cebolla morada, pepinillo, alcaparras y cilantro.*

*1 copa 60 ml Marqués de Casa Concha*

## FONDOS

### **Pastel de choclo vegetariano**

*Suave crema pastelera de choclos con pino de berenjenas asadas, aceitunas de Azapa*

o

### **Pescado del día**

*Pescado asado y planchado en su punto, acompañado de quinoto nortino con habas salteadas, pesto de espinaca, berberechos al limón y salsa bisquet.*

o

### **Costillar a las 5 especies chilenas by Áurea.**

*(primer lugar de Chile en Expo Milán 2015)*

*Costillar de Cerdo cocinado 12 horas al vacío, 5 especies chilenas, acompañado de pure rustico al merquen y verduras salteadas.*

*1 copa 60 ml Marqués de Casa Concha*

## POSTRE

### **Fruta de la estación**

o

### **Flan que no es flan**

**Café**



**\$ 52.900**

WINE BAR  
&  
RESTAURANT

# BODEGA 1883



## MENU

BY  
ÁUREA

TODO EL DÍA  
12:00 AM - 18:00 PM

### ENTRADAS Y ENSALADAS

- |   |          |
|---|----------|
| <p>❖ <b>Ensalada de Gravlax de Salmón</b><br/><i>Gravlax de Salmon, mix verdes, camarones, láminas de betarraga, naranja, amapola, higos y dressing de yogurt, limón y hierbas.</i></p>   | \$14.400 |
| <p>❖ <b>Ensalada Vegetariana:</b><br/><i>Quínoa, mix verde, tomates cherry, repollo morado, pimientos tricolores, habas, choclo, pepino, garbanzos crocantes y dressing cítrico de palta.</i></p>                                       | \$14.400 |
| <p>❖ <b>Ensalada de quesos y jamones</b><br/><i>Di Búfala, queso de cabra y queso chacra marinados en hierbas y especias, mix verde, higos, tomate cherry, jamones ibéricos, avellanas tostadas y reducción de aceto balsámico.</i></p> | \$14.400 |
| <p>❖ <b>Ceviche en leche de chanco en piedra</b><br/><i>Pesca fresca del día, camarones, calamares, ostiones pimentón, merquén, palta, leche de chanco en piedra.</i></p>   | \$18.900 |
| <p>❖ <b>Steak Tartar Áureano.</b><br/><i>200 grs de Filete de Res al cuchillo, tomate, pepinillos, cebolla morada, alcaparras, salsa Inglesa, mostaza antigua y parmesano rallado.</i></p>  | \$18.900 |
| <p>❖ <b>Locos del Pacífico.</b><br/><i>Acompañados de un tartar de papas, mayonesa, encurtidos, palta, mix verde y limoneta de cítricos.</i></p>  | \$19.900 |

### PLATO DE FONDO

- |   |          |
|---|----------|
| <p>❖ <b>Costillar de Cerdo</b><br/><i>Acompañados de un cremoso puré picante al merquen y verduras salteadas.</i></p>   | \$19.400 |
| <p>❖ <b>Pesca del día</b><br/><i>Acompañado de quinoto de espinacas, mejillones y salsa bísquet.</i></p>  | \$19.400 |
| <p>❖ <b>Plateada al jugo (10 hr. de cocción)</b><br/><i>Acompañado de pastelera de choclo, trigo mote, tomates confitados y espárragos en su demi glass.</i></p>                      | \$19.400 |
| <p>❖ <b>Fetuccini frutos del mar</b><br/><i>Fetuccini al huevo, bañado en salsa tomatada áurea, salmón ahumado, choritos, calamares, camarones y albahaca crocante</i></p>            | \$18.900 |
| <p>❖ <b>Lingüini en salsa de Hongos</b><br/><i>Espaguetis al huevo, bañado en setas silvestres, toques de castaña y lascas de queso parmesano</i></p>                                 | \$18.900 |
| <p>❖ <b>Lasaña Boloñesa</b><br/><i>Clásica lasaña italiana, con queso de campo y bechamel gratinado al horno.</i></p>   | \$17.900 |
| <p>❖ <b>Pastel de choclo con pino de berenjenas / pino vacuno</b><br/><i>Tradicional pastel de maíz con un suave pino de berenjenas o de vacuno, servido en greda de Pomaire.</i></p> | \$17.900 |



# BODEGA 1883

## MENU

BY  
ÁUREA

TODO EL DÍA  
10:00 AM - 18:00 PM

### MENÚ NIÑO

- |  |          |
|--|----------|
| ❖ <b>Lasaña boloñesa</b><br><i>Incluye jugo o bebida + 1 bola de helado</i>    | \$17.900 |
| ❖ <b>Plateada con puré.</b><br><i>Incluye jugo o bebida + 1 bola de helado</i> | \$17.900 |

### BARRA

- |                                   |          |
|-----------------------------------|----------|
| ❖ <b>Aguas Puyehue</b>            | \$3.100  |
| ❖ <b>Cerveza Kross Botella</b>    | \$4.500  |
| ❖ <b>Chardonnay MCC Sour</b>      | \$6.500  |
| ❖ <b>Carmenere MCC Sour</b>       | \$6.500  |
| ❖ <b>Pisco Sour Diablo</b>        | \$6.900  |
| ❖ <b>Jugos Pulpa sabores</b>      | \$4.900  |
| ❖ <b>Limonadas</b>                | \$4.900  |
| ❖ <b>Gaseosas</b>                 | \$3.500  |
| ❖ <b>Sangría Loco Lopez copa</b>  | \$4.500  |
| ❖ <b>Sangría Loco Lopez jarra</b> | \$14.900 |

### POSTRES

- |   |         |
|---|---------|
| ❖ <b>Copa Helados 2 sabores</b>             | \$6.900 |
| ❖ <b>Crepes manjar o nutella con helado</b> | \$7.500 |
| ❖ <b>Peras al Marqués de Casa Concha</b>    | \$6.900 |
| ❖ <b>Volcán de Chocolate</b>                | \$6.900 |
| ❖ <b>Fruta de la estación</b>               | \$5.900 |
| ❖ <b>Flan que no es flan</b>                | \$5.900 |

### CAFETERÍA

- |                         |         |
|-------------------------|---------|
| ❖ <b>Americano</b>      | \$3.100 |
| ❖ <b>Capuccino</b>      | \$3.100 |
| ❖ <b>Descafeinado</b>   | \$3.100 |
| ❖ <b>Expresso doble</b> | \$3.900 |
| ❖ <b>Espresso</b>       | \$2.900 |
| ❖ <b>Late</b>           | \$3.100 |
| ❖ <b>Machiatto</b>      | \$3.100 |
| ❖ <b>Té</b>             | \$3.100 |
| ❖ <b>Infusión</b>       | \$3.100 |