

LA VILUMA

RESTAURANT

Entrada

Cebiche de Salmón	\$9.800
Ensalada Orgánica de La Casa. <i>Lechuga, beterraga, rúcula, tatsoi, mizuna, queso cabra y frutos secos</i>	\$9.800
Ensalada de Pastrami. <i>Lechuga, beterraga, rúcula, tatsoi, mizuna, pastrami y crustones</i>	\$9.800
Empanadas de Pino de la Casa.	\$4.800

Fondo

Entraña Americana a la leña	\$14.800
Salmón. <i>Salsa cebolla y jengibre al sauvignon blanc</i>	\$9.800
Entrecot de Cordero a la leña	\$9.800
Punta de Ganso Americana a leña (<i>Para grupos de 6 personas, valor \$9.800 por persona, previa confirmacion</i>)..	\$9.800

Acompañamientos

Mix Ensalada Verde. <i>Lechuga, beterraga, espinaca, rúcula, tatsoi y mizuna, con aderezo mostaza miel</i>	\$4.900
Papas Rusticas. <i>Papas, romero, tomillo, eneldo, estragón</i>	\$4.900
Verduras al Grill. <i>Pimentón rojo, amarillo y verde, cebolla morada, alcaparra y albahaca</i>	\$4.900
Puré La Viluma . <i>Puré de papas al merquén</i>	\$4.900

Postres

Papaya	\$4.900
Dulce de Castaña	\$4.900
Helado artesanal.	\$4.900

Vinos Las Araucarias por copa

Copa Cabernet Sauvignon Orgánico Premium Las Araucarias 2015	\$4.900
Copa Merlot Orgánico Premium Las Araucarias 2015	\$4.900
Copa Blend Orgánico Alta Cumbre 2015	\$3.900
Copa Sauvignon Blanc 2017	\$3.900

Vinos por botella Las Araucarias 750ml

Botella Cabernet Sauvignon Orgánico Premium Las Araucarias 2015	\$14.900
Botella Merlot Orgánico Premium Las Araucarias 2015	\$14.900
Botella Blend Orgánico Las Araucarias 2015	\$9.800
Botella Sauvignon Blanc	\$9.800

Agua Mineral Aqua Panna 750ml	\$4.900
Agua Mineral Aqua Panna 330ml	\$1.900
Bebidas 355ml	\$1.900
Jugos 300ml	\$1.900
Café	\$1.900
Agua de hierbas orgánicas de la huerta. <i>Cedrón, Menta, Melisa, Salvia, Boldo</i>	\$1.900

LA VILUMA

RESTAURANT

Menú de niños \$6.800

Pizza Napolitana
Bebida o Jugo
Helado Artesanal

Cordero Patagónico Entero al palo a la leña (6 horas de cocción) \$38.000

- Pan amasado de finas hierbas, merquén y normal con pebre
- 2 Empanadas de Pino
- Cordero al palo
- Tarte Tatin de Manzana con helado artesanal o Postre del día
- Acompañamientos, Papas Rusticas, Verduras Salteadas o Ensalada Mix Verde orgánicas
- Agua de hierbas orgánicas de la huerta; Cedrón, Menta, Melisa, Salvia, Boldo o Café

*Mínimo 12 personas, \$38.000 valor por persona, previa confirmación

Menú Premium Degustación 3 Vinos Las Araucarias \$42.000

- Pan amasado de finas hierbas, merquén y normal con pebre
- Cebiche de Salmón con Copa Sauvignon Blanc
- 2 Empanadas de Pino con Copa Merlot Orgánico Premium 2015
- Entraña a la leña o Salmón con Copa Cabernet Sauvignon Orgánico Premium 2015
- Tarte Tatin de Manzana con Helado
- Acompañamientos, Papas Rusticas y Verduras al Grill o Ensalada Mix Verde
- Agua de hierbas orgánicas de la huerta. Cedrón, Menta, Melisa, Salvia, Boldo o Café

Tour por Viña y Bodega Orgánica + Degustación de 3 Cepas Vino Premium Las Araucarias \$16.000

Recorrido por nuestros viñedos orgánicos, patio de vendimia, bodega boutique, sala de barricas y sala de botellas con degustación de 3 vinos.

o Merlot Premium 2015 Las Araucarias

o Cabernet Sauvignon Premium 2015 Las Araucarias

o Blend; Carmenere, Merlot, Cabernet Sauvignon y Sirah orgánico 2015 Las Araucarias

*Reservas con 24 horas de anticipación

Para eventos privados contactarse a contacto@lasaraucariaswine.com o al +569 9202 4699 +569 9139 1933