

WINE BAR
— & —
RESTAURANT

BODEGA 1883

BY
ÁUREA



MIENU

TODO EL DÍA
10:00 AM - 18:00 PM

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

❖ Empanada de Pino	\$5.900
❖ Croissants queso y jamón pierna	\$4.900
❖ Tapa Ceviche	\$5.200
❖ Tapa Locos	\$5.200
❖ Tapa Crudo Valdiviano	\$5.200

TABLADOS

❖ Quesos <i>Ligno – Undam – Nimbus (Melk) Frutos Secos y Fruta.</i>	\$16.900
❖ Jamones <i>Jamón serrano, Copa, Chorizo y Lomo Embuchado, Frutos Secos y Fruta.</i>	\$16.900
❖ Mixta <i>Quesos Ligno – Undam – Nimbus (Melk) Jamón serrano, Copa, Chorizo y Lomo Embuchado, Frutos Secos y Fruta.</i>	\$17.900

PIZZAS

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

SÁNDWICHES

❖ Salmón ahumado: <i>Mix verdes, queso crema atomatado, aceitunas y ciboulette.</i>	\$12.900
❖ Barros Luco: <i>Carne planchada y queso mantecoso de campo.</i>	\$12.900
❖ 1883 by áurea: <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>❖ Ensalada de Gravlax de Salmón
<i>Gravlax de Salmon, mix verdes, camarones, láminas de betarraga, naranja, amapola, higos y dressing de yogurt, limón y hierbas.</i></p> | \$13.900 |
| <p>❖ Ensalada Vegetariana:
<i>Quínoa, mix verde, tomates cherry, repollo morado, pimientos tricolores, habas, choclo, pepino, garbanzos crocantes y dressing cítrico de palta.</i></p> | \$13.900 |
| <p>❖ Ensalada de quesos y jamones
<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> | \$13.900 |
| <p>❖ Ceviche en leche de chancho en piedra
<i>Pesca fresca del día, camarones, calamares, ostiones pimentón, merquén, palta, leche de chancho en piedra.</i></p> | \$18.900 |
| <p>❖ Steak Tartar Áureano.
<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>❖ Locos del Pacífico.
<i>Acompañados de un tartar de papas, mayonesa, encurtidos, palta, mix verde y limoneta de cítricos.</i></p> | \$19.900 |

PLATO DE FONDO

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

WINE BAR
&
RESTAURANT

BODEGA 1883



MENU

BY
ÁUREA

TODO EL DÍA
10:00 AM - 18:00 PM

MENÚ NIÑO

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

BARRA

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

POSTRES

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

CAFETERÍA

- | | |
|-------------------------|---------|
| ❖ Americano | \$3.100 |
| ❖ Capuccino | \$3.100 |
| ❖ Descafeinado | \$3.100 |
| ❖ Espresso doble | \$3.900 |
| ❖ Espresso | \$2.900 |
| ❖ Late | \$3.100 |
| ❖ Machiatto | \$3.100 |
| ❖ Té | \$3.100 |
| ❖ Infusión | \$3.100 |