

Entradas

AJIACO

\$ 9.500

De res al huevo caído.

Recomendación de maridaje: Garnacha - Codegua - Lagar de Codegua - Valle de Cachapoal.

CEVICHE

\$ 12.500

De hongos y champiñones, verduras en salsa acevichada sobre piña asada.

Recomendación de maridaje: Espumante Extra Brut/País - Puntí Ferrer - Valle del Cachapoal.

CREMA DE CHOCLO

\$ 8.500

Cremoso choclo dulce con toques de salmón ahumado.

Recomendación de maridaje: Pinot Noir - Vetas Blancas - Tabalí - Valle del Limarí.

CREMA DE TOMATES

\$ 8.500

Suave crema de tomates en albahaca, romero, crutones, tocino crocante.

Recomendación de maridaje: Rosé - Codegua - Lagar de Codegua - Valle de Cachapoal.

ROAST BEEF

\$ 11.500

Terrine de papa a la mantequilla de romero, chutney artesanal de duraznos, mix hojas bb y dressing de mostaza antigua.

Recomendación de maridaje: Sauvignon Blanc - Gran Reserva - Tarapacá - Valle de Leyda.

STEAK TARTAR

\$ 14.000

De lomo de res curado por 6 hrs, yemas y alcaparras, mayonesa Dijon, cebolla frita y quinua morada crocante.

Recomendación de maridaje: Pinot Noir - Arboleda - E. Chadwick - Valle de Aconcagua.

TIRADITO DE TRUCHA

\$ 14.500

En salsa leche de tigre frita con notas de aji amarillo, camarones en salsa chalaca y palta asada.

Recomendación de maridaje: Cerveza de selección Lager.

TÁRTARO SALMÓN

\$ 12.500

Huevo poche macerado en soya, semillas tostadas calabaza, sésamo, crocante de masa madre y queso ahumado.

Recomendación de maridaje: Chardonnay - Amayna - Garcés Silva - Valle de San Antonio.

TRILOGÍA DE LA MAR

\$ 15.500

Pulpo, ostiones, calamar y camarones al Pil Pil.

Recomendación de maridaje: Sauvignon Blanc - Cool Coast - Casa Silva - Valle de Colchagua.

TATAKI DE ATÚN

\$ 14.500

Macerado en salsa Ponzu, emulsión de coliflor y ajo, vegetales encurtidos y sésamo.

Recomendación de maridaje: Cerveza de selección Lager.



Nuestro steak tartar se considera una curación de 8 horas en sales y azúcar el cual aporta una textura distinta, al igual que las yemas que lleva en forma de lluvia teniendo una curación de 24 horas y un secado de 6 horas intensificando su sabor.



Ensaladas

BURRATA ITALIANA

\$ 17.000

Tomate del huerto asado, tomatitos , pesto de almendros albahaca, slice de jamón serrano.

Recomendación de maridaje: Garnacha - Codegua - Lagar de Codegua - Valle de Cachapoal.

MEZCLUM DE RÚCULA

\$ 10.500

Rúcula, espinaca, manzana verde, laminas de pepino y charqui de res tostado dressing de yogurt natural.

Recomendación de maridaje: Sauvignon Blanc - Pedregoso - Tabalí - Valle del Limarí.

MIX LECHUGAS HIDROPÓNICAS

\$ 12.000

Pollo al limón,tomate cherry, palta, fondos de alcachofa, dressing de anchoas y crotones de masa madre.

Recomendación de maridaje: Sauvignon Blanc - Huevos Locos - Puntí Ferrer - Valle de Cachapoal.

PERAS A LA PARRILLA

\$ 13.000

Queso ricota de la casa, cebollas encurtidas, mix de hojas y menta aderezado con vinagreta orgánica.

Recomendación de maridaje: Espumante Extra Brut/País - Puntí Ferrer - Valle del Cachapoal.

TABULE DE QUINOA Y PALTA

\$ 13.500

Gravlak de salmón y semillas crocantes, polvo de menta y aceite perejil.

Recomendación de maridaje: Rosé - Codegua - Lagar de Codegua - Valle de Cachapoal.



Restaurant Tricahue está dirigido con pasión y maestría por nuestro chef ejecutivo, **José Arteaga**. A sus 35 años y con cuatro años al mando de la cocina de Leonera Hotel, nos deleita con una propuesta culinaria renovada: una carta que celebra lo mejor de los ingredientes locales, interpretados con sensibilidad, creatividad y un enfoque gourmet que transforma cada plato en una experiencia memorable.



Algunos de nuestros productos son de elaboración propia tanto como el gravlak y ricota.



Apoyamos la producción local y consciente: nuestras hierbas aromáticas y vegetales de estación provienen de **Ketrauwe**, un proyecto agroecológico de la zona que promueve prácticas sustentables y el respeto por la tierra.



IMPORTANTE:

★ Platos no incluidos en los programas con menú. Costo adicional de \$10.000.

Pescados

ARROZ MELOSO

\$ 17.500

De mariscos (pulpo, camarón, calamar y ostión) en leche de tigre con toques de perejil, verduras, en caldo de pescado.

Recomendación de maridaje: Cerveza de selección Lager.

CALDILLO DE CONGRIO

\$ 17.500

Cocinado en su caldo, papas, tomate, zanahoria, cebolla estofada, camarones y una crema ácida de cilantro perejil.

Recomendación de maridaje: Sauvignon Blanc - Amayna - Garcés Silva - Valle de San Antonio.

MERLUZA AUSTRAL

\$ 17.500

Al pil pil en semillas de cilantro en papines nativos a la crema en emulsión de camarón, pulpo, ostiones y calamar.

Recomendación de maridaje: Sauvignon Blanc - Amayna - Garcés Silva - Valle de San Antonio.

MERO ★

\$ 21.000

Pochado y grillado en costra de avellanas, coliflor asada y costra de sésamo chocolate blanco y oliva.

Recomendación de maridaje: Chardonnay - Gran Reserva - Tarapacá - Valle de Leyda.

TRUCHA DE RÍO

\$ 18.000

En texturas sobre mote cremoso con perfume de hierbas andinas y toque cálido cordillerano.

Recomendación de maridaje: Espumante - Estelado Rosé - Familia Torres - Valle del Maule.

Pastas

CAPPELLETTI

\$ 17.000

Relleno de jaiba en salsa pomodoro y aceite de albahaca.

Recomendación de maridaje: Sauvignon Blanc - Cool Coast - Casa Silva - Valle de Colchagua.

SORRENTINOS

\$ 17.000

Rellenos de espinaca y queso ricota en salsa de pesto almendrado.

Recomendación de maridaje: Chardonnay - Vetas Blancas - Tabalí - Valle del Limarí.



Las truchas de río al ser peces pequeños tienen espinas demasiado finas, algunas no se aprecian a la vista y otras al tacto, se sugiere tener cuidado.

IMPORTANTE:

★ Platos no incluidos en los programas con menú. Costo adicional de \$10.000.

Carnes

ASADO DE TIRA ★

\$26.000

Cocinado al sous vide en merlot por 18 hrs. Puré de calabaza, cebollines emulsionados en mantequilla de tomillo y queso de cabra.

Recomendación de maridaje: Cerveza de selección ahumada.

COSTILLAR DE CERDO

\$ 17.500

Curado en naranja y azúcar rubia, perfumado al carbón guiso de porotos de la zona con chorizo colorado zarta.

Recomendación de maridaje: Carmenere - First Edition - Valle Secreto - Valle de Cachapoal.

GARRÓN CORDERO ★

\$ 23.500

Rústicos ñoquis de papa morada sellados a la parrilla, espárragos grillados, salsa de queso azul tostado y murta.

Recomendación de maridaje: Petit Verdot - Codegua - Lagar de Codegua - Valle de Cachapoal.

LOMO SALTADO

\$ 18.500

Arroz con almendras tostadas y papas rústicas fritas a la mantequilla.

Recomendación de maridaje: Ensamblaje - Aluvión - Lagar de Codegua - Valle de Cachapoal.

MALAYA DE CERDO

\$ 18.000

Grillada sobre ragout de zetas cordilleranas, palta grillada y pesto de albahaca.

Recomendación de maridaje: Carmenere - Grand Selection - Lapostolle - Valle de Colchagua.

PLATEADA COCCIÓN LENTA

\$ 17.000

A la carmenere, tortillas de papas nativas y cebollas caramelizadas.

Recomendación de maridaje: Ensamblaje - Inmigrante - Altos de Bonani - Valle de Cachapoal.

POLLO RELLENO

\$ 15.500

Espinaca, zanahoria y queso ahumado, suave salsa de maní, chimichurri y arroz cremoso al perejil.

Recomendación de maridaje: Merlot - Pedregoso - Tabalí - Valle del Limarí.

Acompañamientos adicionales

VALOR \$ 5.500

ARROZ

PAPAS FRITAS RÚSTICAS

PURÉ DE PAPA

ENSALADA VERDE



Nuestro costillar de cerdo tiene una maduración con naranja y azúcar rubia por 12 horas y una cocción lenta de 8 horas logrando un sabor completo y una textura muy blanda.

IMPORTANTE:

★ Platos no incluidos en los programas con menú. Costo adicional de \$10.000.

Postres

CÁLIZ DE LA CASA	\$ 8.500
Suspiro limeño en sifón con centro de huesillo.	
<i>Recomendación de maridaje:</i> Licor de Baileys o pisco Black Heron o Ron Havanna 7 años.	
CHEESCAKE CHOCOLATE DUBÁI★	\$ 12.000
Crocante de pistachos y capa de chocolate bitter.	
<i>Recomendación de maridaje:</i> Cerveza de selección IPA.	
CHURROS	\$ 8.500
Típicos churros caseros espolvoreados de azúcar con salsa de manjar blanco y chocolate.	
<i>Recomendación de maridaje:</i> Licor de Frangelico.	
COMO AGUA PARA CHOCOLATE	\$ 8.500
Delicada trufa en variedad de crocantes y suave té frío hibiscos y frambuesa.	
<i>Recomendación de maridaje:</i> Whisky glenfidich.	
CREME BRULEE DE MANGO	\$ 7.500
Cremosa crema horneada con mangos en sirope casero.	
<i>Recomendación de maridaje:</i> Late Harvest - First Edition - Valle Secreto - Valle de Cachapoal.	
DE PELÍCULA	\$ 7.500
Mousse de cabritas azucaradas y doradas en chocolate con salsa de maracuyá y frutos rojos.	
<i>Recomendación de maridaje:</i> Chardonnay - Vetas Blancas - Tabalí - Valle del Limarí.	
MIL HOJA MANZANA	\$ 8.500
Cilindro de manzana rellena de chocolate blanco, hierbas frescas, queso mascarpone, nueces y pasas espolvoreado de frutos secos confitados con miel y syrup de whiskey honey.	
<i>Recomendación de maridaje:</i> Espumante Extra Brut/Pais - Puntí Ferrer - Valle de Cachapoal.	
TRILOGÍA DE PASTELES CHILENOS	\$ 8.500
Alfajores de hojarasca rellenos de manjar casero, nueces, barquillos, sopaipillas pasadas.	
<i>Recomendación de maridaje:</i> Rosé - Codegua - Lagar de Codegua - Valle de Cachapoal..	
TRUFA DE CHOCOLATE BLANCO	\$ 8.500
Chocolate blanco alimonado con toques de pomelo, frambuesas y crocante de mote.	
<i>Recomendación de maridaje:</i> Sauvignon Blanc - Amayna - Garcés Silva - Valle de San Antonio.	



¿Qué es un gelee?

Es una preparación francesa en base a jugos o infusiones que se gelifican suavemente. En nuestra trufa de chocolate blanco, usamos limón sutil para dar un contraste refrescante.



Tradición + innovación:

Nuestra trilogía de postres chilenos es un homenaje a la memoria gustativa de nuestro país, presentada con un giro moderno.



IMPORTANTE:

★ Platos no incluidos en los programas con menú. Costo adicional de \$5.000.

Menú Niños

Plato Principal

Elige una opción:

- FETUCCINI CON SALSA A ELECCIÓN
- PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA
- PESCADO DEL DÍA GRILLADO
- MILANESA DE POLLO CON QUESO FUNDIDO
- HAMBURGUESA (palta - tomate)
- CHEESE BURGER



Soy un búho
y si me buscas en la copa
de algunos árboles podrás
ver que te estoy mirando!



Acompañamientos

Elige esta opción sólo para pollo, milanesa o pescado

- MIX VERDE (lechuga, tomate, palmito, palta)
- ARROZ BLANCO
- PURÉ DE PAPA
- PAPAS FRITAS

Postre

Elige una opción:

- HELADO (consulta sabores del día)
- FRUTAS DE LA ESTACIÓN
- BOMBÓN DE CHOCOLATE



Soy un Loro Tricahue
y aunque estoy en peligro de extinción,
me puedes ver conversando con mis
amig@s y volando por el hotel!

VALOR: \$ 14.500.- no incluye líquidos

Aquí encontrarás tragos pensados para disfrutar en buena compañía, ya sea en familia o después de un día de trabajo

Cocteles de autor

ABEJA REINA \$ 11.900
Bombay, pomelo, sirope de miel, tónica

LEONERA SPRITZ \$ 11.900
Ramazzotti, Jagermeister, pomelo y espumante.

SPRITZ DE LA PASSION \$ 11.900
Aperol, Saint Germain, maracuyá y espumante.

PISCO SOUR TRICAHUE \$ 8.500
Alto del Carmen transparente, albahaca y limón jengibre.

PISCO SOUR THAI \$ 8.500
Alto del Carmen Transparente, coco López y limón jengibre

NEGRONI CORDILLERANO \$ 8.900
Araucano, Bombay, Vermú Rosso

MARACUYÁ SUNSET \$ 9.900
Ballantines, Maracuyá, Pomelo y un toque de Amaretto

GINTRALA \$ 11.900
Bombay, lavanda syrup, toques cítricos y splash de espumante.

ESPRESSO TRENES \$ 11.900
Pisco, Kahlua casero, Baileys y shot de express

LA VIRGEN \$ 11.900
*José Cuervo, jugo de sandía y pomelo más un toque de syrup de Jamaica.
Opción syrup cacho de cabra*

CÓCTEL PISTACHO \$ 11.900
Vodka, licor de chocolate y emulsión de pistachos a la crema.

SAN FRANCISCO \$ 12.900
Ron, syrup de miel de palma, amaretto, mix de jugos cítricos, toque de angostura.

LEONERA MULE \$ 10.400
Pisco reposado en botánicos y cítricos, aromático y especiado con ginger beer



Descubre la armonía de sabores en nuestros cocteles de autor cuidadosamente elaborados, diseñados para deleitar y sorprender a tu paladar.



Mocktails

El arte del coctel, en equilibrio natural y sin alcohol

LIMONADA A TU GUSTO \$ 6.900

Un clásico y versátil elige tu propio sabor

TÉ CAMPESINO \$ 6.900

Berries, te verde y albahaca.

YELLOW JACKET \$ 6.900

Jugo de naranja, piña y limón.

SOL DE CAMPO \$ 6.900

Especiado y energizante, zumo de zanahoria y maracuyá, syrup de jengibre y limón.

JAMAICA SPRITZ \$ 6.900

Frutos rojos y hibiscus, top de soda para refrescar.

LEONERA TROPICAL \$ 6.900

Frozen de coco, mango y maracuyá

Aperitivos

PISCO SOUR PERUANO \$ 8.200

Tabernero, limón sutil y syrup de la casa

NEGRONI \$ 8.300

Clásico aperitivo, Campari, Vermouth' y Gin

PISCO SOUR TRADICIONAL \$ 5.900

Pisco sour La Pizka

SPRITZ A LA ORDEN \$ 8.900

Aperol, Ramazzotti, Campari, o Saint Germain

Clásicos de siempre

MANHATTAN \$ 11.500

Jack Daniel's, Vermouth y Marrascino

OLD FASHIONED \$ 11.500

Jack Daniel's, Bitter de angostura con azúcar

ESPRESSO MARTINI \$ 9.300

Shot de espresso, kahlua casero y un toque de amaretto

MOSCOW / LONDON MULE \$ 11.900

Gin o Vodka, limón sutil y ginger beer

RUSTY NAIL \$ 11.900

Black Label and Drambuie on the rock

MARGARITA \$ 8.300

José Cuervo, Triple sec, Limón sutil

FERNANDO \$ 8.300

Fernet y Coca cola

Déjate llevar por la creatividad de nuestra barra, donde cada mocktail es una mezcla única de inspiración, sabor y dedicación.



Gin

HENDRICKS	\$ 13.500
TANQUERAY ORIGINAL	\$ 9.300
BOMBAY SAPHIRE	\$ 9.300
BEEFEATER ORIGINAL	\$ 9.300

Pisco

WAQAR	\$ 11.400
ALTO DEL CARMEN 40°	\$ 8.300
MISTRAL NOBEL 40°	\$ 8.300

Whisky

BALLANTINES 6 AÑOS	\$ 8.900
JOHNNIE WALKER RED LABEL 6 AÑOS	\$ 8.900
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 12 AÑOS	\$ 11.900
JACK DANIEL'S	\$ 10.400

Vodka

ABSOLUT BLUE, RASPBERRY	\$ 7.200
GREY GOOSE	\$ 14.500

Ron

HAVANA 7 AÑOS	\$ 10.400
PAMPERO ANIVERSARIO	\$ 13.300

Digestivos y licores

AMARETTO DISARONNO	\$ 9.300
DRAMBUIE	\$ 9.300
JOHNNIE WALKER GOLD LABEL 18 AÑOS	\$ 17.500
JAGERMEISTER	\$ 8.300

Cervezas

ROYAL	\$ 4.700
HEINEKEN	\$ 4.700
CORONA	\$ 4.700
KUNSTMANN <i>Torobayo, Lager, Bock, Sin alcohol, Miel</i>	\$ 5.500
AUSTRAL <i>Lager, Calafate</i>	\$ 5.500
SCHOP LA MONTAÑA <i>Lager</i>	\$ 6.200
MICHELADA, CHELADA <i>Adicional a tu cerveza</i>	\$ 1.500

Gaseosas

GASEOSAS	\$ 3.700
AGUA MINERAL	\$ 3.600
ISOTONIC	\$ 4.700
ENERGÉTICA	\$ 4.700
FENTIMANS <i>Ginger beer, Rose Limonade y tradicional.</i>	\$ 4.700
JUGO DE FRUTA <i>(Consulta variedad del día)</i>	\$ 4.200

Cafetería

EXPRESO	\$ 2.900
EXPRESO DOBLE	\$ 3.700
CORTADO	\$ 3.200
CORTADO DOBLE	\$ 3.700
TE E INFUSIONES	\$ 3.000

Carta de Vinos



Espumantes	
BRUT NATURE <i>Morandé • Casablanca</i>	\$ 32.000
BRUT <i>Chandon • Mendoza</i>	\$ 29.000
FAMILIA TORRES <i>Estelado Rosé • Maule</i>	\$ 21.000

Sauvignon Blanc	
AMAYNA <i>Garcés Silva • San Antonio</i>	\$ 34.000
PEDREGOSO <i>Tabali • Limarí</i>	\$ 20.000

Chardonnay	
AMAYNA <i>Garcés Silva • San Antonio</i>	\$ 34.000
GRAN RESERVA <i>Tarapacá • Leyda</i>	\$ 23.000

Rosé	
CODEGUA <i>Lagar de Codegua • Cachapoal</i>	\$ 19.000

Late Harvest	
FIRST EDITION <i>Valle Secreto • Cachapoal</i>	\$ 15.000

Pinot Noir	
AMAYNA <i>Garcés Silva • San Antonio</i>	\$ 34.000
PEDREGOSO <i>Tabali • Limarí</i>	\$ 20.000

Garnacha	
CODEGUA <i>Lagar de Codegua • Cachapoal</i>	\$ 23.000

Cabernet Franc	
ORIGEN <i>Valle Secreto • Cachapoal</i>	\$ 32.000

Malbec	
CODEGUA <i>Lagar de Codegua • Cachapoal</i>	\$ 25.000
ESTATE <i>Kaiken • Mendoza</i>	\$ 24.000

Carménere	
GLACIER GREY <i>Ventisquero • Maipo</i>	\$ 29.000
MONTES ALPHA <i>Montes • Colchagua</i>	\$ 31.000
FIRST EDITION <i>Valle Secreto • Cachapoal</i>	\$ 22.000
PEDREGOSO <i>Tabali • Cachapoal</i>	\$ 20.000



Merlot

PEDREGOSO Tabalí · Limarí	\$ 20.000
-------------------------------------	-----------

Petit Verdot

CODEGUA Lagar de Codegua · Cachapoal	\$ 23.000
--	-----------

Syrah

AMAYNA Garcés Silva · San Antonio	\$ 34.000
---	-----------

GLACIER GREY Ventisquero · Colchagua	\$ 29.000
--	-----------

Ensamblajes

SIDERAL San Pedro · Cachapoal	\$ 42.000
---	-----------

ALUVIÓN Lagar de Codegua · Cachapoal	\$ 25.000
--	-----------

Cabernet Sauvignon

GLACIER GREY Ventisquero · Maipo	\$ 29.000
--	-----------

MONTES ALPHA Montes · Colchagua	\$ 31.000
---	-----------

GRAN RESERVA Perez Cruz · Maipo	\$ 23.000
---	-----------

PEDREGOSO Tabalí · Maipo	\$ 20.000
------------------------------------	-----------

Vinos Íconos

DON MAXIMIANO Errázuriz · Aconcagua	\$145.000
---	-----------

CABALLO LOCO Grand Cru · Maipo	\$ 45.000
--	-----------

CABALLO LOCO Grand Cru · Apalta	\$ 45.000
---	-----------

VINO POR COPA GRAN RESERVA Consulta vino sugerencia	\$ 6.800
---	----------

Nuestra selección de vinos es un cuidadoso compilado de lo mejor de nuestro valle y de distintas regiones de Chile. Un maridaje perfecto para realzar cada sabor de tu experiencia.

