

# 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 **Ketrauve**, 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

## CAPPELETTI

\$ 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

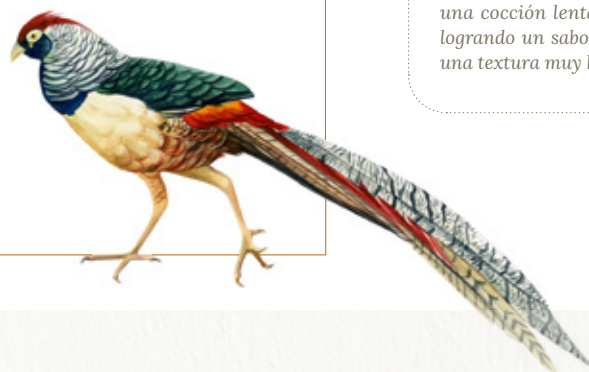
VALOR \$ 5.500

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

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



VALOR: \$ 15.000.- 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

<b>ABEJA REINA</b> Bombay, pomelo, sirope de miel, tónica	\$ 11.900	<b>GINTRALA</b> Bombay, lavanda syrup, toques cítricos y splash de espumante.	\$ 11.900
<b>LEONERA SPRITZ</b> Ramazzotti, Jagermeister, pomelo y espumante.	\$ 11.900	<b>ESPRESSO TRENES</b> Pisco, Kahlua casero, Baileys y shot de express	\$ 11.900
<b>SPRITZ DE LA PASSION</b> Aperol, Saint Germain, maracuyá y espumante.	\$ 11.900	<b>LA VIRGEN</b> José Cuervo, jugo de sandía y pomelo más un toque de syrup de Jamaica. Opción syrup cacho de cabra	\$ 11.900
<b>PISCO SOUR TRICAHUE</b> Alto del Carmen transparente, albahaca y limón jengibre.	\$ 8.500	<b>CÓCTEL PISTACHO</b> Vodka, licor de chocolate y emulsión de pistachos a la crema.	\$ 11.900
<b>PISCO SOUR THAI</b> Alto del Carmen Transparente, coco López y limón jengibre	\$ 8.500	<b>SAN FRANCISCO</b> Ron, syrup de miel de palma, amaretto, mix de jugos cítricos, toque de angostura.	\$ 12.900
<b>NEGRONI CORDILLERANO</b> Araucano, Bombay, Vermú Rosso	\$ 8.900	<b>LEONERA MULE</b> Pisco reposado en botánicos y cítricos, aromático y especiado con ginger beer	\$ 10.400
<b>MARACUYÁ SUNSET</b> Ballantines, Maracuyá, Pomelo y un toque de Amaretto	\$ 9.900		



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

## Gaseosas

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

## 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** \$ 32.000  
*Morandé · Casablanca*

**BRUT** \$ 29.000  
*Chandon · Mendoza*

**FAMILIA TORRES** \$ 21.000  
*Estelado Rosé · Maule*

## Sauvignon Blanc

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

**PEDREGOSO** \$ 20.000  
*Tabalí · Limarí*

## Chardonnay

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

**GRAN RESERVA** \$ 23.000  
*Tarapacá · Leyda*

## Rosé

**CODEGUA** \$ 19.000  
*Lagar de Codegua · Cachapoal*

## Late Harvest

**FIRST EDITION** \$ 15.000  
*Valle Secreto · Cachapoal*

## Pinot Noir

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

**PEDREGOSO** \$ 20.000  
*Tabalí · Limarí*

## Garnacha

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

## Cabernet Franc

**ORIGEN** \$ 32.000  
*Valle Secreto · Cachapoal*

## Malbec

**CODEGUA** \$ 25.000  
*Lagar de Codegua · Cachapoal*

**ESTATE** \$ 24.000  
*Kaiken · Mendoza*

## Carménere

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

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

**FIRST EDITION** \$ 22.000  
*Valle Secreto · Cachapoal*

**PEDREGOSO** \$ 20.000  
*Tabalí · Cachapoal*



## Merlot

**PEDREGOSO** \$ 20.000  
*Tabalí · Limarí*

## Petit Verdot

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

## Syrah

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

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

## Ensamblajes

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

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

## Cabernet Sauvignon

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

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

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

**PEDREGOSO** \$ 20.000  
*Tabalí · Maipo*

## Vinos Íconos

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

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

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

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

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.

