

TANNINO



Best Of Wine Tourism
BY GREAT WINE CAPITALS: THE AWARDS OF EXCELLENCE



GLOBAL WINNER 2026

Elaboraciones modernas que rinden tributo a la cocina Chilena e Italiana buscando enaltecer nuestros vinos, reflejando el origen y de los cuales nos sentimos orgullosos.

Trabajamos a conciencia con el medio ambiente, **Waste Minimization**, reciclando, reutilizando y recuperando los desechos orgánicos que son convertidos en compost que luego se incorporan como abono en nuestro huerto generando un ecosistema circular.

Modern elaborations that pay tribute to Chilean and Italian cuisine, seeking to enhance our wines, reflecting their origin and of which we are proud.

We work conscientiously with the environment, **Waste Minimization**, recycling, reusing and recovering organic waste that is converted into compost, that is then incorporated as fertilizer in our orchard, generating a circular ecosystem.

VIÑA
CASAS DEL BOSQUE
FAMILY PASSION WINES

DEGUSTACIÓN TASTING MENU

TIEMPO 1 1st COURSE

Botanic Series Rose Pinot Noir

CARPACCIO DE FRUTILLAS STRAWBERRY CARPACCIO

Láminas de frutillas lactofermentadas, queso feta, aceto balsámico di Módena y hojas de albahaca fresca.

Lacto fermented strawberry slices, goat feta cheese, and balsamic vinegar dressing from Modena and fresh basil.

TIEMPO 2 2nd COURSE

Botanic Series Sauvignon Blanc La Cantera

CONGRIO CROCANTE CRISPY CONGER EEL

Congrio crocante, beurre blanc y semillas de mostaza.

Creamy and crunchy conger eel, beurre blanc sauce and pickle mustard seeds.

TIEMPO 3 3rd COURSE

Pequeñas Chardonnay

NUESTRA PASTA OUR PASTA

Cappelletti relleno con queso de cabra y peras, crema de lavanda y reducción de Syrah.

Homemade cappelletti stuffed with goat cheese and pears, lavender cream and Syrah sauce.

TIEMPO 4 4th COURSE

Ícono La Trampa

FILETE TANINO TANINO FILET

Filete de res sellado, mantequilla de tuétano, texturas de manzana del campo, prosciutto crocante y salsa demi glace.

Seared beef filet, bone marrow butter, apple textures infused with vanilla, crunchy prosciutto, and demi-glace sauce.

TIEMPO 5 5th COURSE

GRANITA DE LIMÓN SUTIL LIME GRANITA

TIEMPO 6 6th COURSE

Noble Late Harvest Riesling

MACARRÓN DE FRAMBUESA RASPBERRY MACARON

Nuestro clásico macarrón relleno con crema de vainilla y frambuesas acompañado de helado de chocolate blanco.

Our classic macarron filled with vanilla and raspberries cream accompanied with white chocolate ice cream.

Café de especialidad acompañado de bombón de chocolate bitter relleno con ganache de berries y merkén.

Specialty coffee accompanied by a bitter chocolate bonbon filled with berry and merken ganache.

VALOR \$85.000

COMIENZA TU EXPERIENCIA OPENING YOUR EXPERIENCE

EMPANADA CHILENA CHILEAN EMPANADA

Nuestra clásica empanada horneada, rellena con carne de res y cebolla estofada, acompañada con ají verde y aceite de merquén.

Our traditional oven baked “empanada” stuffed with slow cooked beef and onions, with merquen and a green chili olive oil salsa.

Maridaje / Pairing: Gran Reserva Carménère

VALOR \$5.500

ATÚN CROCANTE CRISPY TUNA

Láminas de atún apañadas en semillas de sésamo, cebolla crocante, aderezo cítrico, toques de maracuyá y chutney de ají verde del huerto.

Tuna slices coated in sesame seeds, crunchy onion, citric dressing with a touch of passion fruit, and green chili chutney from our orchard.

Maridaje / Pairing: Botanic Series Sauvignon Blanc La Cantera

VALOR \$20.500

BURRATA Y PROSCIUTTO BURRATA AND PROSCIUTTO

Burrata italiana, prosciutto San Daniele, mango fresco, rúcula, almendras tostadas y miel de nuestro campo.

Italian burrata, San Daniele prosciutto, fresh mango, arugula, toasted almonds and honey from our estate.

Maridaje / Pairing: Botanic Series Chardonnay

VALOR \$22.500

PULPO Y OLIVAS OCTOPUS AND OLIVES

Pulpo sellado, porotos, cebollas encurtidas en vinagre de vino tinto, olivas mediterráneas crocantes y hojas de rúcula fresca.

Seared octopus, beans, red wine pickled onions, mediterranean crispy olives and arugula leaves.

Maridaje / Pairing: Pequeñas Pinot Noir

VALOR \$22.500

BRIOCHE Y BRIE BRIOCHE AND BRIE

Brioche dorado en mantequilla, queso Brie horneado, prosciutto San Daniele, frutillas salteadas con pimienta negra y aceto balsámico di Módena.

Brioche seared in butter, grilled Brie cheese, prosciutto San Daniele, sauteed strawberry with pepper and balsamic vinegar dressing from Modena.

Maridaje / Pairing: Botanic Series Riesling

VALOR \$19.500

LOCOS CHILEAN ABALONE

Láminas de loco en salsa bearnesa, cebolla crocante y brotes del huerto.

Chilean abalone slices, bearnaise sauce, crunchy onion and sprouts from our orchard.

Maridaje / Pairing: Pequeñas Chardonnay

VALOR \$22.500

DISFRUTA NUESTRA COCINA PRINCIPAL MAIN CUISINE

FILETE TANINO TANINO FILET

Filete de res sellado, mantequilla de tuétano, texturas de manzana del campo, prosciutto crocante y salsa demi glace.

Seared beef filet, bone marrow butter, apple textures from our estate, crispy prosciutto, and demi-glace sauce.

Maridaje / Pairing: Ícono La Trampa

VALOR \$25.500

PLATEADA COCINADA A BAJA TEMPERATURA SLOW-COOKED BEEF BRISKET

Plateada de res cocinada a baja temperatura, pastelera de choclo gratinada, mermelada de frutos rojos y cebollas asadas.

Slow-cooked beef brisket, gratine creamed corn, red berry jam, and roasted onions.

Maridaje / Pairing: Ícono Gran Bosque

VALOR \$24.500

ENTRAÑA SKIRT STEAK

Entraña sellada con chimichurri Tanino, acompañado de repollo asado, aderezo de queso Pecorino y guanciale crocante.

Seared skirt steak with Tanino chimichurri, served with roasted cabbage, Pecorino cheese, and crispy guanciale.

Maridaje / Pairing: Pequeñas Syrah

VALOR \$26.500

ATÚN Y PAPINES TUNA AND BABY POTATOES

Atún encostrado en persillade de pistacho, queso Pecorino Romano y ralladura de limón sutil, acompañado de papines asados, alcachofas de nuestro huerto, arvejas salteadas y una suave bearnesa aireada.

Pistachio-persillade crusted tuna with Pecorino Romano and key lime zest, served with roasted baby potatoes, orchard-grown artichokes, sautéed peas, and a light, airy béarnaise sauce.

Maridaje / Pairing: Ícono Gran Bosque

VALOR \$24.500

VIDRIOLA DE JUAN FERNÁNDEZ VIDRIOLA FROM JUAN FERNANDEZ

Vidriola crocante acompañada con puré de habas y ensalada de habas frescas, cebolla morada, hojas de rúcula y aceto balsámico di Módena.

Crispy White fish from Juan Fernández island, served with fava bean purée and a salad of fresh fava beans, red onion, arugula leaves, and Modena balsamic vinegar.

Maridaje / Pairing: Botanic Series Sauvignon Blanc La Cantera

VALOR \$25.500

NUESTRA PASTA HECHA EN CASA HOME MADE PASTA

NUESTRO CAPPELETTI OUR CAPPELETTI

Cappelletti relleno de queso de cabra y peras, crema de lavanda y reducción de Syrah.
Homemade cappelletti stuffed with goat cheese and pears, lavender cream and Syrah sauce.

Maridaje / Pairing: Espumante BO.

VALOR \$21.000

LINGUINI Y MEJILLONES LINGUINI AND MUSSELS

Linguinis hechos en casa con mejillones, camarones y tomates cherry de la huerta salteados, salsa de azafrán y perejil fresco.

Homemade linguini with mussels, shrimp, and sautéed cherry tomatoes, saffron sauce, and curly parsley.

Maridaje / Pairing: Botanic Series Riesling

VALOR \$22.500

ENSALADA TANINO TANINO SALAD

Selección de hojas verdes, láminas de res a punto, cranberries deshidratados, arándanos, rábanos frescos y palta con aderezo de queso azul.

Fresh greens, slices beef, dried cranberries, blueberries, fresh radishes, and avocado with blue cheese dressing.

Maridaje / Pairing: Gran Reserva Pinot Noir

VALOR \$16.500

ENSALADA MEDITERRANEA MEDITERRANEAN SALAD

Láminas de pepino, cebolla morada y aceitunas mediterráneas, aderezadas con menta, aceite de oliva y limón sutil, sobre una textura de garbanzos y acompañadas de una lámina de pan tostado.

Thin slices of cucumber, red onion, and Mediterranean olives, dressed with mint, olive oil, and key lime, served on a chickpea purée and accompanied by a slice of toasted bread.

Maridaje / Pairing: Pequeñas Syrah

VALOR \$16.500

GLUTEN FREE GLUTEN FREE

Penne rigate a la carbonara, guanciale crocante, pimienta negra fresca, queso Pecorino Romano y yema de huevo.

Penne rigate alla carbonara with crispy guanciale, fresh black pepper, Pecorino Romano cheese, and egg yolk.

Maridaje / Pairing: Espumante Bo

VALOR \$19.500

MENÚ NIÑOS (HASTA 12 AÑOS) CHILDREN'S MENU (UP TO 12 YEARS OLD)

Filete salteado con papas fritas o Penne Rigate con salsa pomodoro.

Postre: Churros con manjar y helado de vainilla.

Sautéed steak with fries or Penne Rigate with pomodoro sauce.

Dessert: Churros with dulce de leche and vanilla ice cream.

VALOR \$11.500

NUESTROS POSTRES OUR DESSERTS

MACARRONES DE LA CASA HOME MADE MACARONS

Nuestros clásicos macarrones rellenos.

Our classic stuffed macarons.

VALOR \$7.200

MACARRÓN DE FRAMBUESA RASPBERRY MACARON

Nuestro clásico macarrón, relleno con crema de vainilla y frambuesas, acompañado de helado de chocolate blanco.

Our classic macaron filled with vanilla cream and raspberries, served with white chocolate ice cream.

VALOR \$7.200

FRUTILLA Y CHOCOLATE STRAWBERRY AND CHOCOLATE

Frutillas de nuestro huerto, con helado de stracciatella y masa crocante.

Strawberries from our orchard with stracciatella ice cream and crispy pastry.

VALOR \$7.200

TRILOGÍA CHILENA CHILEAN TRILOGY

Celestinos, leche asada, berlines rellenos con manjar y helado de leche nevada.

An assortment of typical Chilean sweets.

VALOR \$7.200

NAPOLEÓN DE ALMENDRAS ALMOND NAPOLEON

Capas de almendras y sésamo negro crocante, intercalado con crema de chocolate, láminas de chocolate bitter y salsa de berries acompañado de helado de frutos del bosque.

Layers of crunchy almond and black sesame seeds, layered with chocolate cream, bitter chocolate sheets, and berry sauce, accompanied with forest fruit ice cream.

VALOR \$7.200

FRUTA FRESCA FRESH FRUIT

Fruta de temporada, láminas chocolate bitter y sorbet de Syrah.

Seasonal fruit, bitter chocolate sheets, and Syrah sorbet.

VALOR \$6.200

DEGUSTACION DE QUESOS CHEESE TASTING

VALOR \$9.500

*Para
compartir
To share*

APERITIVOS APERITIFS

TANINO SOUR

Nuestra versión del Pisco Sour preparado con Sauvignon Blanc.

Our version of a Pisco Sour prepared with Sauvignon Blanc.

VALOR \$4.500

BO

Copa de espumante Bo Extra Brut, método tradicional.

Bo Sparkling Wine Extra Brut by the glass, traditional method.

VALOR \$5.500

CLERICOT

Nuestra versión con fruta de temporada Rosé de Pinot Noir o Sauvignon Blanc.

Our version with fresh seasonal fruit and Rose Pinot Noir or Sauvignon Blanc.

VALOR \$14.500

VINOS POR COPA WINE BY THE GLASS

Gran Reserva	\$5.000
Botanic Series	\$5.000
Pequeñas	\$7.000
Late Harvest	\$7.500
Gran Bosque	\$11.000
La Trampa	\$13.500

BEBIDAS DRINKS

Agua mineral Acqua Panna (sin gas) 250 cc	\$2.500
Acqua Panna mineral water (still) 250 cc	\$2.500
Agua mineral S. Pellegrino (con gas) 250 cc	\$2.500
S. Pellegrino mineral water (sparkling) 250 cc	\$2.500
Agua mineral Acqua Panna (sin gas) 750 cc	\$5.500
Acqua Panna mineral water (still) 750 cc	\$5.500
Agua mineral S. Pellegrino (con gas) 750 cc	\$5.500
S. Pellegrino mineral water (sparkling) 750 cc	\$5.500

CAFÉ Y TÉ COFFEE AND TEA

Café americano	\$2.500
Espresso	\$2.500
Espresso doble Double espresso	\$3.500
Machiatto	\$2.500
Ristretto	\$3.000
Ristretto doble Double ristretto	\$3.500
Cortado Café au lait	\$2.500
Capuccino italiano	\$3.000
Té o infusiones de hierbas Regular or herbal tea	\$2.500

JUGOS JUICES

Jugos naturales Natural Juice \$2.700

VINOS WINES

La Trampa (Syrah / Malbec / Pinot Noir)	\$80.000
Gran Bosque (Cabernet Sauvignon)	\$65.000
Espumante BO Extra Brut	\$28.500
Pequeñas Syrah	\$25.500
Pequeñas Pinot Noir	\$25.500
Pequeñas Chardonnay	\$20.500
Pequeñas Sauvignon Blanc	\$20.500
Gran Reserva Cabernet Sauvignon	\$15.500
Gran Reserva Carménère	\$15.500
Gran Reserva Syrah	\$17.000
Gran Reserva Pinot Noir	\$17.000
Gran Reserva Chardonnay	\$15.500
Botanic Series Sauvignon Blanc La Cantera	\$14.000
Botanic Series Riesling	\$14.000
Botanic Series Rosé Pinot Noir	\$13.000
Botanic Series Chardonnay	\$14.000
Noble Late Harvest Riesling	\$24.500

VIÑA

CASAS DEL BOSQUE

FAMILY PASSION WINES



WWW.CASASDELBOSQUE.CL