



ME NU

OSTERIA BRASERIA



SUGERENCIAS DEL CHEF

SEMANA SANTA

Ñoqui Trisabor \$9.900

Ñoqui De Tomate, Espinacas Y Papa Con Salsa A Elección Pomodoro O Pesto O Cuatro Quesos.

Ravioli De Salmón \$12.900

Raviol Relleno De Salmón, Alcaparras Y Cebollín Con Salsa De Camarones.

Tartar De Salmón \$10.900

Salmón, Alcaparras, Cebolla Y Pepinillos, Acompañado De Tostadas.

Sorrentino De Centolla \$15.000

Relleno De Centolla Patagónica Con Mantequilla A La Finas Hierbas

Atún Y Fettuccini \$16.000

Atun Sellado Acompañado De Fettucicni Al Huevo En Salsa De Pimentón Amarillo.

Lasaña Espinaca \$11.900

TENDREMOS CARTA Y SUGERENCIAS DEL CHEF.



ENTRADAS PARA COMPARTIR



CAMARONES AL HIERRO

COCINADOS CON AJO, MANTEQUILLA, CACHO DE CABRA Y HIERBAS.

\$9.900

EMPANADAS DE CAMPO

3 EMPANADAS CLÁSICAS DE PINO CON LA RECETA DE LA CASA.

\$7.900

CEVICHE DE SALMÓN

SALMÓN Y CAMARONES, CON CEBOLLA MORADA, CILANTRO Y AJÍ VERDE.

\$13.500

CROQUETAS DE MECHADA

CROQUETAS DE CARNE MECHADA (BASE BECHAMEL) Y CHIMICHURRI DE PIMENTONES QUEMADOS.

\$8.900

CRUDO ALLA ALBESE

CRUDO DE VACUNO A LA ITALIANA, CON TOQUES CÍTRICOS Y DE ACEITE DE OLIVA.

\$11.900

BURRATA

FRESCA BURRATA (QUESO FRESCO) ACOMPAÑADO DE PESTO, TOMATES Y CONFITURA DE TOMATES.

\$11.900

SOPAIPILLAS

10 SOPAIPILLAS DE ZAPALLO ACOMPAÑADO DE PEBRE Y CHIMICHURRI.

\$ 7.900





ENSALADAS

PERA, QUESO AZUL Y NUECES

\$6.000

MIX DE HOJAS VERDES CON PERA ASADA, NUECES GARRAPIÑADAS Y QUESO AZUL.

CÍTRICA DE CAMARONES

\$10.900

MIX VERDE CON TOQUES DE NARANJA, LIMÓN ASADOS, PALTA, CAMARONES SALTEADOS, PALMITOS Y TOQUES DE CEBOLLA MORADA.

CHILENA

\$4.900

TOMATE, CEBOLLA, CILANTRO, AJÍ VERDE CON ACEITE DE OLIVA Y VINAGRE.

APIO PALTA

\$6.000

CLÁSICA APIO PALTA CON TOQUES DE NABO EN VINAGRE.

MIX VERDE Y COTOLETTA

\$10.500

MIX VERDE, COTOLETA DE POLLO, ACEITUNAS NEGRAS, TOMATE CHERRY, QUESO PARMESANO Y RABANITOS ENCURTIDOS.



ESPECIALES SEMANA SANTA

SORRENTINO DE CENTOLLA

RELLENO DE CENTOLLA PATAGÓNICA CON SALSA BISQUET DE CAMARONES.

\$15.000

ÑOQUI TRISABOR

ÑOQUI DE TOMATE, ESPINACAS Y PAPA CON SALSA A ELECCIÓN POMODORO O PESTO O CUATRO QUESOS.

\$9.900

RAVIOLI DE SALMÓN

RAVIOL RELLENO DE SALMÓN, ALCAPARRAS Y CEBOLLIN CON SALSA BLANCA DE CAMARONES.

\$12.900

TARTAR DE SALMÓN

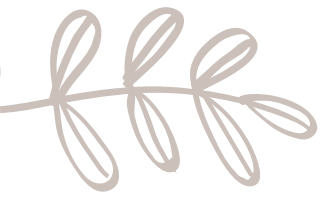
SALMÓN, ALCAPARRAS, CEBOLLA Y PEPINILLOS, ACOMPAÑADO DE TOSTADAS.

\$10.900

ATÚN Y FETTUCCINI

ATUN SELLADO ACOMPAÑADO DE FETTUCICNI AL HUEVO EN SALSA DE PIMENTÓN AMARILLO.

\$16.000



FONDOS



RAGÚ DE OSOBUCO Y ÑOQUIS DE PAPA

ESTOFADO DE OSOBUCO Y VERDURAS, CON ÑOQUIS DE LA CASA
COCINADOS EN JUGOS DE OSOBUCO.

\$14.900

PORCHETTA A LA PARRILLA CON PAPAS FRITAS

CORTE DE CERDO SIN HUESO ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS

\$14.500

ARROZ CON LANGOSTINOS

COCINADO A LAS BRASAS CON SOFRITO DE MARISCOS Y
LANGOSTINOS A LA PARRILLA.

\$11.900

POROTOS GRANADOS CON LONGANIZA

POROTOS CON MAZAMORRA Y TROZOS DE LONGANIZA
ARTESANAL.

\$9.900

PASTEL DE CHOCLO

PASTELERA DE CHOCLO, HUEVO, ACEITUNAS Y PINO
TRADICIONAL.

\$10.500



PASTAS

LASAÑA BOLOÑESA

CLASICA LASAÑA, CON BOLOÑESA DE FILETE.

\$11.900

CANELONES DE PLATEADA

PLATEADA BRASEADA, RICOTA ACOMPAÑADA DE SALSA POMODORO Y QUESO PARMESANO.

\$11.900

FETUCCINI AL PESTO

FETUCCINI AL HUEVO, CON PESTO DE ALBAHACA DE NUESTRA HUERTA, TOMATE CHERRY Y PARMESANO.

\$11.900

FETUCCINI ALFREDO

FETUCCINI AL HUEVO, SALSA BLANCA, JAMÓN Y PARMESANO.

\$11.900

CONSULTA POR NUESTRA PASTA DEL DIA !!





CARNES Y PESCADOS

(SOLO PROTEÍNA) (PIEZA VEGETAL)

SALMÓN A LA PARRILLA (250 GR) **\$12.500**

LOMO LISO A LA PARRILLA (300 GR) **\$15.000**

FILETE Y TOCINO (300 GR) **\$17.000**

FILETE CON TOCINO Y JUGO DE CARNE.

ENTRAÑA AMERICANA (280 GR) **\$19.900**

COTOLETTA DE POLLO ALLA ROMANA (200GRS) **\$11.900**

PECHUGA DE POLLO APANADA Y QUESO MANTECOSO
COCINADA EN MANTEQUILLA.

PORCHETTA A LA PARRILLA **\$13.900**

CON MOSTAZA DULCE.



ACOMPañAMIENTOS



PAPAS FRITAS DE LA CASA

\$ 3.900

ARROZ FRITO

\$ 3.900

PAPAS APLASTADAS A LAS FINAS HIERBAS Y MANTEQUILLA

\$ 4.200

CREMOSO DE PAPAS

\$ 4.200

VEGETALES A LAS BRASAS

\$ 4.200





POSTRES

TIRAMISU TERRAMORE

\$ 4.500

CLÁSICO POSTRE ITALIANO EN QUESO MASCARPONE, GALLETAS DE CAFÉ Y CUBIERTO DE CHOCOLATE AMARGO.

CANOLLIS RELLENOS

\$ 4.000

CRUJIENTES MASAS RELLENAS DE MASCARPONE BATIDO A LA CREMA, CON FRUTOS ROJOS.

TARTA DE MANZANA Y HELADO DE VAINILLA

\$5.500

MANZANAS ESPECIADAS ASADAS Y HORNEADAS SOBRE MASA HOJALDRADA.

GELATOS DEL DÍA

\$ 5.500

SELECCIÓN DE HELADOS EL TALLER

BROWNIE Y GELATTO

\$ 4.500

BIZCOCHO DE CHOCOLATE Y NUECES CON GELATO EL TALLER





BEBESTIBLES



BEBESTIBLES

JARRAS PARA COMPARTIR

JARRA BORGOÑA	\$ 12.000
JARRA SANGRÍA	\$ 14.000
JARRA VINO CON CHIRIMOYA	\$ 12.000

BEBIDAS SIN ALCOCHOL

AGUA MINERAL S/GAS	\$ 2.400
BEBIDA EN LATA	\$ 2.400
JUGOS NATURALES	\$ 4.500
LIMONADA TRADICIONAL	\$ 4.500
LIMONADA MENTA JENGIBRE	\$ 4.500
LIMONADA MENTA	\$ 4.500

MOCKTAILS

DALIA	\$ 4.500
ROMERO SPRITZ	\$ 4.500
MANGO PAZZO	\$ 4.500
AMALFI	\$ 4.500





COCTELERÍA TERRAMORE

COCTELERÍA DE AUTOR

TERRA APEROL \$ 6.500
PISCO, APEROL, MARACUYA, ZUMO DE LIMON Y GOMA DE LAVANDA.

DI COTONE \$ 7.500
JONHIE WALKER, CORDIAL FRUTOS ROJOS, SODA DE HIBISCUS Y HIELO.

MORE MULE \$ 6.500
PISCO, VODKA O GIN.

GIN TERRA \$ 7.000
GIN, GOMA DE SALVIA, ZUMO LIMON, ANGOSTURA BITTER, BLUE CURAÇAO Y SAINT GERMAIN.

AMORE TROPICAL \$ 7.000
PIÑA, NARANJA, WHISKY MIEL, WHISKY Y COCO LOPEZ.

LIQUORE PRIMAVERILE \$ 6.500
PISCO AÑEJO, CORDIAL DE DURAZNO, ESPUMANTE Y HIELO.

HERMANDAD \$ 6.000
PISCO TRANSPARENTE, CORDIAL DE MATE, JUGO DE NARANJA, GINGER ALE Y HIELO.

COCTELERÍA CLÁSICA

SOUR TRADICIONAL \$ 4.500

SOUR TRADICIONAL CATEDRAL \$ 6.500

SOUR PERUANO \$ 8.000

SOUR PERUANO VATICANO SOUR \$ 12.000

WAQAR \$ 8.500

SOUR VARIEDADES \$ 4.900

COLADAS/MOJITOS VARIEDADES \$ 6.500

MULE VARIEDADES \$ 7.000

PISCO, VODKA O GIN

VAINA \$ 6.500

TEQUILA MARGARITA \$ 5.000

COPA SANGRÍA TINTO \$ 6.500

NEGRONI \$ 7.500

HENDRICKS, CAMAPRI, VERMOUTH Y AROMAS DE NARANJA

CERVEZAS Y DESTILADOS

CERVEZAS

HEINEKEN BOTELLÍN	\$ 3.500
HEINEKEN S/ALCOHOL	\$ 3.500
KUNSTMANN TOROBAYO	\$ 4.000
AUSTRAL CALAFATE	\$ 4.000
SHOP STELLA ARTOIS 500CC	\$ 4.500
SHOP STELLA ARTOIS 350 CC	\$ 3.800

DESTILADOS

NORTERRA TRIPLE DESTILADO	\$ 5.900
MISTRAL 35	\$ 5.900
WAQAR	\$ 8.000
JW RED LABEL	\$ 7.000
JW BLACK	\$ 8.000
JACK DANIELS N7	\$ 8.000
CHIVAS REGAL	\$ 8.000
JOSE CUERVO BLANCO	\$ 5.000
RON HAVANA	\$ 5.900
RON MALIBU	\$ 8.000
VODKA GREYGOOSE	\$ 5.900
VODKA STOLICHNAYA	\$ 6.500
GIN CARPINTERO NEGRO	\$ 8.000
GIN BULLDOG	\$ 6.000
GIN BOMBAY	\$ 6.000
GIN BEEFEATER	\$ 6.000

CERVEZAS Y DESTILADOS

LICORES

KAHLÚA	\$ 4.500
DRAMBUIE	\$ 6.500
DISARONNO	\$ 6.000
COINTREAU	\$ 6.000
BAYLEIS	\$ 4.500
RAMAZZOTTI VIOLETO	\$ 3.800

BAJATIVOS

MENTA	\$ 3.500
MANZANILLA	\$ 3.500
LICOR DE CAFÉ	\$ 3.500
CACAO	\$ 3.500
ARAUCANO	\$ 3.500

CARTA DE VINOS

VINO POR COPA

GRAN RESERVA CALCU	\$4.900
GRAN RESERVA MAQUIS	\$4.900

SAUVIGNON BLANC

CALCU GRAN RESERVA SEMILLON	\$15.000
SB ALBACLARA, HARS DE PIRQUE SB	\$15.000

CHARDONAY

VIU MANENT ESTATE RESERVA CH	\$ 8.000
------------------------------	-----------------

CARMENERE

VIU MANENT ESTATE RESERVA CA	\$ 8.000
CALCU GRAN RESERVA 2017 CA	\$ 16.000
MAQUIS GRAN SERSERVA CA	\$ 18.000
CORDILLERA MIGUEL TORRES CA	\$ 18.000
LAPOSTOLLE GRAN SELECCTION CA	\$ 12.000
CA MONTEFRANCO GRAN RESERVA	\$ 12.000

CABERNET SAUVIGON

CALCU GRAN RESERVA 2017 CS	\$ 16.000
MAQUIS GRAN RESERVA CS	\$ 18.000
VIU MANENT GRAN SELECTION CS	\$ 15.000
LAPOSTOLLE GRAN SELECTION CS	\$ 12.000
MONTEFRANO GRAN RESERVA	\$ 12.000

OTRAS SELECCIONES

NARANJO LA CAUSA	\$20.000
PAIS LA CAUSA	\$17.500
SYRAH VALLE SECRETO	\$19.000
SYRAH LOS VASCOS	\$21.000
QUINTETO LOMA LARGA	\$17.500
ALMADO, ANDICA, MIGUEL TORRES	\$24.000

MATRIMONIOS - MENÚS ESPECIALES - EVENTOS CORPORATIVOS Y MUCHO MAS

 contacto@terramore.cl +569 7636 2338

 ventas@terramore.cl +569 7636 1451

 alojamiento@terramore.cl +569 7636 9893

 Terramorecl_

 Bellavista 151, Quebrada Escobares, Villa Alemana.





VEN Y DISFRUTA EN CLUB
CAMPESTRE TERRAMORE

NUESTROS
SERVICIOS

CONTACTANOS AL

+569 76362338



SEMINARIOS



CABAÑAS



MATRIMONIO



CELEBRACION EN
RESTAURANTE



FULL DAY
CORPORATIVO



GRADUACIONES