



ME NU

OSTERIA BRASERIA

ENTRADAS PARA COMPARTIR



CAMARONES AL HIERRO COCINADOS CON AJO, MANTEQUILLA, CACHO DE CABRA Y HIERBAS.	\$9,900
CAMARONES AL AJILLO CAMARONES ECUATORIANOS SALTEADOS EN MANTEQUILLA, AJO Y ACEITE ACOMPAÑADO DE TOSTADAS.	\$10,900
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
ARANCINI DE RISOTTO FUNGHI CROQUETAS DE RISOTTO DE CALLAMPAS DESHIDRATADAS Y CHIMICHURRI DE PIMENTONES ASADOS.	\$8,900
CRUDO ALLA ALBESE CRUDO DE VACUNO A LA ITALIANA, CON TOQUES CÍTRICOS Y DE ACEITE DE OLIVA.	\$11,900
SOPAIPILLAS 10 SOPAIPILLAS DE ZAPALLO ACOMPAÑADO DE PEBRE Y CHIMICHURRI.	\$7,000
TARTAR DE SALMÓN SALMÓN, ALCAPARRAS, CEBOLLA MORADA Y PEPINILLOS ACOMPAÑADO DE TOSTADAS.	\$10.900





SUGERENCIAS DEL CHEF



ÑOQUI TRICOLOR

\$11,900

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

RAVIOLI DE SALMÓN

\$12,900

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

SORRENTINO DE CENTOLLA

\$15,000

SORRENTINO RELLENO DE CENTOLLA PATAGÓNICA EN MANTEQUILLA A LAS FINAS HIERBAS.

ATÚN & FETTUCINI

\$16,000

ATÚN SELLADO ACOMPAÑADO DE FETTUCINI AL HUEVO EN SALSA DE PIMENTÓN AMARILLO.

LASAÑA DE ESPINACAS

\$11,900

CLÁSICA MASA RELLENA DE PURÉ DE ESPINACAS, SALSA BECHAMEL Y QUESO MOZZARELLA.



ENSALADAS



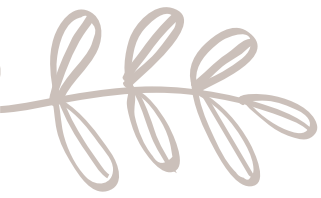
PERA, QUESO AZUL Y NUECES **\$6,000**
MIX DE HOJAS VERDES CON PERA ASADA, NUECES GARRAPIÑADAS Y QUESO AZUL.

CITRICA 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, COTOLETTA DE POLLO, ACEITUNAS NEGRAS, TOMATE CHERRY, QUESO PARMESANO Y RABANITOS ENCURTIDOS.



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
ENTRAÑA & ÑOQUIS A LA HUANCAINA ENTRAÑA A LA PLANCHA SOBRE ÑOQUIS EN SALSA DE PRIMIENTOS AMARILLOS ASADOS	\$17,900
ARROZ CON MAR Y TIERRA ARROZ VERDE Y VERDURAS COCINADO COCINADO CON CAMARONES Y TROZOS DE FILETE.	\$11,900
PORCHETTA A LA PARRILLA CON PAPAS FRITAS CLÁSICA 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 MASA RELLENA DE RAGÚ DE CARNE, SALSA BECHAMEL Y QUESO MOZZARELLA.

\$11,900

CANELONES DE PLATEADA

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

\$12,900

CANELONES DE POLLO & ESPINACAS

SUPREMA DE POLLO , ESPINACAS Y QUESO MOZZARELLA CON SALSA BECHAMEL.

\$12,900

FETTUCCINI AL PESTO

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

\$11,900

FETTUCCINI ALFREDO

FETUCCINI AL HUEVO, SALSA BLANCA, JAMÓN Y PARMESANO.

\$11,900





CARNES Y PESCADOS (SOLO PROTEÍNA)

ENTRAÑA AMERICANA (280 GR).	\$19,900
SALMÓN A LA PARRILLA (250 GR).	\$12,500
PORCHETTA A LA PARRILLA.	\$13,900
FILETE & TOCINO (300 GR).	\$17,000
COTOLETTA DE POLLO ALLA ROMANA (200GRS). PECHUGA DE POLLO APANADA Y QUESO MANTECOSO COCINADA EN MANTEQUILLA.	\$11,900
PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA.	\$10,900
LOMO LISO A LA PARRILLA (300 GR).	\$15,000





ACOMPañAMIENTOS

ARROZ FRITO	\$3,900
PASTELERA DE CHOCLO	\$4,500
VEGETALES A LAS BRASAS	\$4,200
PAPAS FRITAS DE LA CASA	\$3,900
PAPAS APLASTADAS A LAS FINAS HIERBAS Y MANTEQUILLA	\$4,200





POSTRES

GELATO DEL DÍA \$ 5,500
SELECCIÓN DE HELADOS EL TALLER

CANNOLI RELLENOS \$ 4.000
CRUJIENTES MASAS RELLENAS DE MASCARPONE BATIDO A LA CREMA, CON FRUTOS ROJOS.

TIRAMISU TERRAMORE \$4.500
CLÁSICO POSTRE ITALIANO EN QUESO MASCARPONE, GALLETAS DE CAFÉ Y CUBIERTO DE CHOCOLATE AMARGO.

TARTA DE MANZANA Y HELADO DE VAINILLA \$ 5.500
MANZANAS ESPECIADAS ASADAS Y HORNEADAS SOBRE MASA HOJALDRADA.

BROWNIE Y GELATO \$ 4.500
BIZCOCHO DE CHOCOLATE Y NUECES CON GELATO EL TALLER

CREME BRULLE \$ 4.500
SUAVE Y LIGERO A BASE DE CREMA CON SABOR A VANILLA.





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	\$ 8.000
VODKA STOLICHNAYA	\$ 5.900
GIN CARPINTERO NEGRO	\$ 6.500
GIN BULLDOG	\$ 8.000
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