



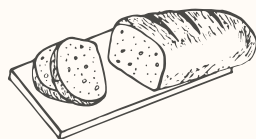
# DESAYUNO

Disponible 9:30 - 12:00

TODA LA PANADERÍA ES HECHA CON MASA MADRE; LOS HUEVOS, MANTEQUILLA Y MIEL SON DE CAMPO, LOS QUESOS DE LA ZONA Y LAS MERMELADAS CASERAS. NUESTROS MUFFINS Y GALLETONES SON HORNEADOS CADA MAÑANA.

## Tostadas de baguette o centeno con

- Huevos revueltos de campo.....\$ 3.800
- Huevos revueltos de campo con jamón.....\$ 4.000
- Palta y mantequilla de campo.....\$ 4.200



## TENTACIONES DEL CAMPO

- Muffins de chocolate, arándanos o integral de zanahoria.....\$ 1.200
- Galletón de avena .....\$ 1.500
- Sopaipillas caseras (4 uds.).....\$ 2.000
- Empanadas de queso (2 uds.).....\$ 2.400
- Granola con frutas, yogur artesanal y miel.....\$ 2.500

## DESAYUNO VERAMONTE

Café de grano o té Twinings  
Vitamina de naranja **Las Chilcas**  
Granola con frutas, yogur artesanal y miel  
Tostadas de pan baguette o centeno  
Mantequilla y mermelada

\$ 8.500

## DESAYUNO RITUAL

Café de grano o té Adagio  
Vitamina de naranja **Las Chilcas**  
Granola con frutas, yogur artesanal y miel  
Huevos de campo revueltos con jamón  
Tostadas de pan baguette o centeno  
Mantequilla y mermelada

\$ 10.500



## SÁNDWICHES

Acompañados con papas fritas rústicas

Hamburguesa casera en pan brioche con cebolla caramelizada, champiñones salteados, queso de cabra de **Doña Rina** y lechuga.....\$ 9.800

**Primus** The Blend

Sándwich de mechada en pan baguette con zapallo italiano grillado, palta, hojas verdes, tomate y salsa de ají verde.....\$ 9.800

**Veramonte** Cabernet Sauvignon

## ENTRADAS

Sopa de verdura de temporada.....\$ 4.500

**Veramonte** Chardonnay

Arrollado grillado de **Don Lolo** sobre puré de palta con ají verde y tomates cherry.....\$ 7.000

**Ritual** Merlot

Ensalada de mozzarella de **Pitama** con pesto sobre tostones de pan baguette, láminas de zapallo italiano grillado, tomates cherry y hojas verdes.....\$ 7.500

**Ritual** Chardonnay

Ensalada de quinoa Casablanca con hongos del valle salteados, zapallo asado, palta y queso feta de cabra de **Doña Rina** .....\$ 7.500

**Veramonte** Pinot Noir

Ceviche de pescado mixto con aliño de ají amarillo.....\$ 7.500

**Veramonte** Sauvignon Blanc

## PARA COMPARTIR

Tabla de queso mantecoso **La Rotunda** y de cabra de **Doña Rina**, churcutería local de **Don Lolo** y tostadas caseras

\$ 8.500

**Ritual** Pinot Noir

Empanadas fritas de queso (2 uds.)

\$ 2.400

**Veramonte** Chardonnay

Canasta de cuatro empanadas: dos de pino, dos de queso de cabra con tomate seco, acompañadas de pebre suave

\$ 4.800

**Veramonte** Merlot

## PLATOS PRINCIPALES

Plato del día.....\$ 8.500

Pescado del día a la plancha sobre mote con verduras de la huerta y pesto de espinacas.....\$ 8.500

**Veramonte** Chardonnay

Ravioles de codornices de **Las Dichas** salteados en su salsa de cocción, con escamas de queso parmesano.....\$ 8.500

**Ritual** Pinot Noir

Plateada al jugo acompañada de puré de zapallo asado.....\$ 9.800

**Primus** Carménère

**Vino** Sugerido

## MENÚ DEGUSTACIÓN CUATRO TIEMPOS

Disfruta nuestra gastronomía emblemática en tamaño degustación acompañada de tres copas de 60 cc.

Ceviche de pescado mixto con apio y aliño de ají amarillo

**Veramonte** Sauvignon Blanc

Ravioles de codornices de **Las Dichas** salteados en su salsa de cocción, con escamas de queso parmesano

**Ritual** Pinot Noir

Plateada al jugo acompañada de puré de zapallo asado

**Primus** Carménère

Cheesecake de queso de cabra de **La Vinilla** con higos y reducción de syrah

Espresso o infusión de hierbas

\$ 32.800



## MENÚ NIÑOS

Pasta fresca con salsa pomodoro o de crema con pollo, queso parmesano y mini ensalada verde.....\$ 5.800



# CAFETERÍA

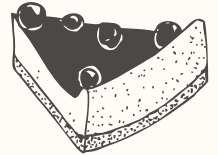
## BEBIDAS CALIENTES

- Espresso
  - Simple..... \$ 1.200
  - Doble..... \$ 2.200
- Americano..... \$ 1.200
- Macchiato..... \$ 1.500
- Capuchino
  - Simple..... \$ 1.800
  - Doble..... \$ 3.000
- Latte
  - Simple..... \$ 1.800
  - Doble..... \$ 3.000
- Té Twinings..... \$ 1.500
- Té Adagio..... \$ 1.800
- Chocolate caliente..... \$ 2.500
- Adicional leche vegetal..... \$ 500

## BEBIDAS FRÍAS

- Limonada..... \$ 2.000
- Agua mineral con o sin gas..... \$ 2.000
- Vitamina de naranja **Las Chilcas**..... \$ 2.500

## POSTRES



- Fruta fresca de la estación..... \$ 3.000
- Panqueques con dulce de leche casero y helado artesanal..... \$ 3.500
- Cheesecake de queso de cabra de **La Vinilla** con higos y reducción de syrah..... \$ 3.500
- Flan de caramelo..... \$ 3.500
- Milhojas de manzana con crema de vainilla..... \$ 3.800





Ruta 68, km 66 s/n, Casablanca  
reservas@veramonte.cl www.casonaveramonte.com  
+56 32 232 9953  
f casona veramonte @ casonaveramonte

---

## VINOS BLANCOS

### SAUVIGNON BLANC

|                     |          |
|---------------------|----------|
| Veramonte 2017..... | \$ 5.800 |
| Ritual 2016.....    | \$ 9.400 |

### CHARDONNAY

|                            |           |
|----------------------------|-----------|
| Veramonte 2016.....        | \$ 5.800  |
| Ritual 2017.....           | \$ 9.400  |
| Ritual Supertuga 2015..... | \$ 29.990 |

---

## VINOS TINTOS

### PINOT NOIR

|                          |           |
|--------------------------|-----------|
| Veramonte 2016.....      | \$ 5.800  |
| Ritual 2015.....         | \$ 12.500 |
| Ritual Monster 2015..... | \$ 29.990 |

### CABERNET SAUVIGNON

|                     |           |
|---------------------|-----------|
| Veramonte 2016..... | \$ 5.800  |
| Primus 2014.....    | \$ 13.800 |

### CARMÉNÈRE

|                     |           |
|---------------------|-----------|
| Veramonte 2017..... | \$ 5.800  |
| Primus 2017.....    | \$ 13.800 |

### MERLOT

|                         |           |
|-------------------------|-----------|
| Veramonte 2016.....     | \$ 5.800  |
| Ritual 2016.....        | \$ 13.400 |
| Ritual Arroyo 2015..... | \$ 24.990 |

### ENSAMBLAJES

|                               |           |
|-------------------------------|-----------|
| Veramonte Red Blend 2017..... | \$ 5.800  |
| Primus The Blend 2014.....    | \$ 13.800 |
| Neyen 2011 / 2012 / 2013..... | \$ 40.400 |

### MALBEC

|                 |            |
|-----------------|------------|
| Neyen 2015..... | \$ 120.000 |
|-----------------|------------|

### SYRAH

|                             |           |
|-----------------------------|-----------|
| Ritual Alcaparral 2015..... | \$ 24.990 |
|-----------------------------|-----------|



Ruta 68, km 66 s/n, Casablanca  
reservas@veramonte.cl www.casonaveramonte.com  
+56 32 232 9953  
f casona veramonte @ casonaveramonte

---

## VINOS BLANCOS

### SAUVIGNON BLANC

|                     |          |
|---------------------|----------|
| Veramonte 2017..... | \$ 2.500 |
| Ritual 2016.....    | \$ 3.000 |

### CHARDONNAY

|                     |          |
|---------------------|----------|
| Veramonte 2016..... | \$ 2.500 |
| Ritual 2017.....    | \$ 3.000 |

---

## VINOS TINTOS



### PINOT NOIR

|                     |          |
|---------------------|----------|
| Veramonte 2016..... | \$ 2.500 |
| Ritual 2015.....    | \$ 3.000 |

### CABERNET SAUVIGNON

|                     |          |
|---------------------|----------|
| Veramonte 2016..... | \$ 2.500 |
| Primus 2014.....    | \$ 3.500 |

### CARMÈNÈRE

|                     |          |
|---------------------|----------|
| Veramonte 2017..... | \$ 2.500 |
| Primus 2017.....    | \$ 3.500 |

### MERLOT

|                     |          |
|---------------------|----------|
| Veramonte 2016..... | \$ 2.500 |
| Ritual 2016.....    | \$ 3.000 |

### ENSAMBLAJES

|                               |          |
|-------------------------------|----------|
| Veramonte Red Blend 2017..... | \$ 2.500 |
| Primus The Blend 2014.....    | \$ 3.500 |
| Neyen 2011.....               | \$ 6.000 |



DEL CAMPO A LA MESA,  
LOS PLATOS DE CALICATA  
INCORPORAN FRESCOS  
INGREDIENTES DE PRODUCTORES  
LOCALES, ENTREGANDO EL  
VERDADERO SABOR DE NUESTROS  
SUELOS VIVOS PARA ACOMPAÑAR  
AUTÉNTICOS VINOS CON SENTIDO  
DE LUGAR.