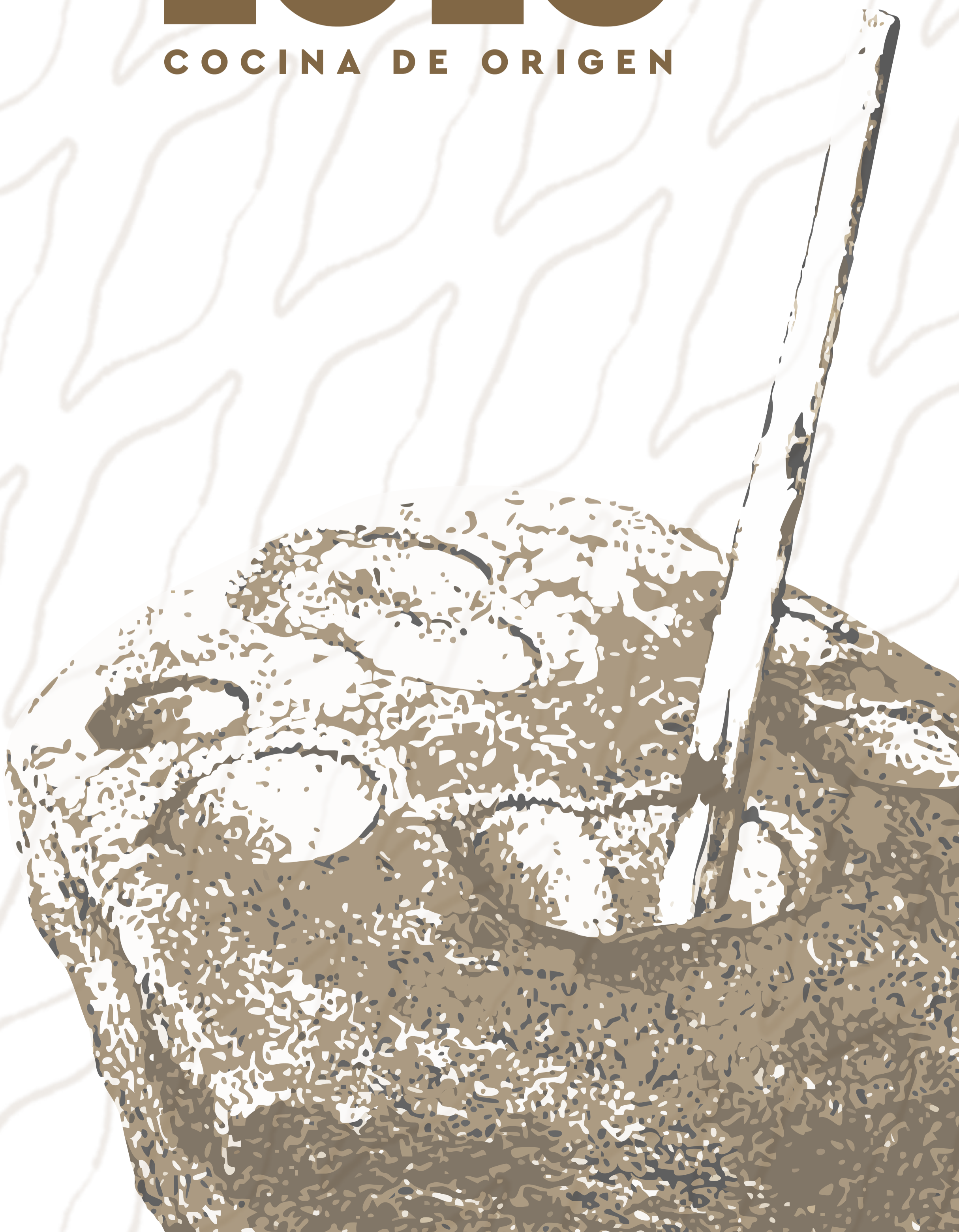


# LOLO

COCINA DE ORIGEN



## **LA HISTORIA DE LOLÓ, EL RESTAURANTE DE VIÑA SANTA CRUZ**

Hace unos 10.000 años por el campo de Lolol transitaban gonfoterios (elefantes americanos), tigres dientes de sable y gliptodontes (armadillos gigantes). Estos extintos animales eran cazados por grupos humanos nómadas que en ciertas temporadas pasaban por esta zona rica en vegetales, consumiendo entre ellos el fruto del espino llamado quirinca, árbol que está presente entre la región de Atacama y del Bio-Bio en nuestro país.

Este fruto era machacado con palos sobre piedras, las cuales al desgastarse creaban tacitas u hoyos que servían como una especie de mortero. La mayor concentración de estas piedras, que cuentan la historia alimentaria de nuestros antepasados, se encuentra en Punta la Piedra, a 4,5 km de Viña Santa Cruz, en la comuna de Lolol.

Al llegar los mapuches denominaron esta zona como Lo Lo, 'lugar de muchos hoyos'. Con la llegada de los españoles, así como muchas localidades con nombre mapuche, fue adaptada al español, quedando finalmente como Lolol.

Hoy como equipo, inspirados por nuestro entorno y por las creaciones del chef lololino Marcos Baeza, damos un gran paso en nuestra cocina, llevando a la mesa una comida honesta, acompañada con excelentes vinos que enaltecen los productos de origen local. Así nace Loló, la renovada propuesta gastronómica de Viña Santa Cruz.

## ENSALADA

### ENSALADA DE LA VIÑA

\$14.800

 Chamán Reserva Sauvignon Blanc

### ENSALADA LOLOL

\$14.800

Con huevos de codorniz, queso de cabra, palta y aderezo de higos.

 Pequeña Escala País

---

## ENTRADAS

### FRÍAS

#### CEVICHE DE BUCALEMU

\$15.500

 Chamán Reserva Rosé

#### LOCOS CON MAYONESA Y SALSA VERDE

\$22.800

 Kultrun Extra Brut

#### CEVICHE DE COCHAYUYO

\$12.800

 Chamán Reserva Sauvignon Blanc

---

## CALIENTES

#### MOLLEJAS CON CHIMICHURRI DE AJOS ASADOS Y HARINA TOSTADA

\$16.800

 Pequeña Escala Garnacha

#### LA PARRILLERA

\$18.000

Plancha con prieta, arrollado de huaso, longaniza y papa cocida.

 Pequeña Escala País

#### EMPANADAS DEL CHEF

\$14.800

Mix de 4 empanadas fritas: pino, queso, prieta papaya y champiñón berenjena.

 Gran Chamán

#### CAMARONES CON CENTOLLA TRUFADA

\$20.000

 Kultrun Extra Brut

# PRINCIPALES

## ASADO DE TIRA AL CEDRÓN

\$24.800

Costilla de vacuno sellado a las brasas y cocinado por 4 horas en cocción lenta, servido en su salsa al vino rosé, hierba de cedrón y harina tostada.

 Santa Cruz Terrazas

## COSTILLAR DE CERDO AL HORNO DE BARRO

\$18.800

Cocinado por 3 horas en horno de barro, con leña de Carménère.

 Tupu, Edición Limitada

## CAZUELA DE OSOBUCO

\$18.500

Cazuela clásica con papa, zapallo camote, choclo, arroz, porotos verdes y osobuco de vacuno. Sabores que evocan la infancia.

 Gran Chamán Cabernet Sauvignon

## POLLO DE GRANO ENGUINDADO

\$24.800

Pollo de granja local entero con licor de guinda Espíritus de Colchagua.

 Pequeña Escala Touriga Nacional

## PAILA LOLÓ

\$22.500

Mariscal caliente con pulpo, locos, anillos de calamar, camarón, ostión, almeja, choro maltón, piure y langostino.

 Chamán Reserva Sauvignon Blanc

## PASTEL DE CHOCLO LOLÓ

\$20.500

Clásica preparación en base a choclos y carne de chivo.

 Chamán Gran Reserva Carménère

## PASTEL DE CHOCLO VEGANO

\$15.500

Ratatouille de verduras asado con pastelera de choclo y aceitunas.

 Chamán Gran Reserva Carménère

## PEJERREYES CON CHARQUICÁN COSTINO

\$18.500

Pejerreyes fritos, acompañados de charquicán, con trozos de cochayuyo y cebolla fresca.

 Chamán Reserva Rosé

## SALMÓN A LA MANTEQUILLA

\$21.500

Salmón con mantequilla, alcaparras y espárragos salteados.

 Make Make

## DE LA PARRILLA SÓLO FINES DE SEMANA

**LOMO VETADO – 400 GR**  
\$26.800

 Tupu, Edición Limitada

**LONGANIZAS – 2 UNIDADES**  
\$10.800

 Chamán Gran Reserva  
Cabernet Sauvignon

**FILETE DE RES – 300 GR**  
\$24.800

 Santa Cruz Terrazas

**PRIETAS – 2 UNIDADES**  
\$10.800

 Gran Chamán

**PUNTA DE GANSO – 300 GR**  
\$26.800

 Chamán Gran Reserva Malbec

---

## PARA ACOMPAÑAR

**A LA CHILENA**  
\$5.200

Tomates colchagüinos, cebolla morada, cilantro y ají verde.

**PASTELERA DE CHOCLO**  
\$6.000

Cre moso en base a choclo con albahaca fresca.

**PAPAS CHILOTAS CON MOTE**   
\$6.200

Papas cocidas y salteadas servidas sobre mote cremoso.

**PAPAS FRITAS**  
\$5.200

**VEGETALES ASADOS**   
\$5.200

Zapallo italiano, berenjena, pimentones, champiñón y cebolla morada.

**GARBANZA CON MIGAS DE LONGANIZA**  
\$6.200

Guiso de garbanza con verduras, migas de longaniza y cilantro.

## **POSTRES**

**HELADO ARTESANAL**

\$6.800

**HELADOS ARTESANALES SIN AZÚCAR**

\$6.800

**PERAS AL SAUVIGNON BLANC** ✚

\$6.800

**PAPAYAS A LA CREMA**

\$7.500

**LECHE ASADA**

\$6.800

**CELESTINOS CON HELADO**

\$6.800

---

## **PARA LOS NIÑOS**

**SPAGHETTI CON SALSA BOLOÑESA**

\$9.800

**POLLO APANADO CON PAPAS FRITAS**

\$9.800

## VINOS POR COPA

**TUPU EDICIÓN LIMITADA** \$8.000

Malbec, Syrah, Carménère

**MAKE MAKE** \$7.500

Tempranillo, Mourvedre, Garnacha

### PEQUEÑA ESCALA

Fortificado \$9.000

Touriga Nacional \$8.000

Garnacha \$6.500

País \$6.500

**KULTRUN** \$6.000

Extra Brut, Método Tradicional, País

**GRAN CHAMÁN** \$5.500

Cabernet Sauvignon, Syrah, Malbec, Merlot

### CHAMÁN GRAN RESERVA

Malbec \$5.500

Carménère \$5.500

Cabernet Sauvignon \$5.500

### CHAMÁN RESERVA

Cabernet Sauvignon \$3.500

Carménère, Cabernet Sauvignon \$3.500

Rosé \$3.500

Sauvignon Blanc \$3.500

## BOTELLAS DE VINO

**SANTA CRUZ TERRAZAS** \$55.000

Petit Verdot

**TUPU EDICIÓN LIMITADA** \$30.000

Malbec, Syrah, Carménère

**MAKE MAKE** \$25.000

Tempranillo, Mourvedre, Garnacha

### PEQUEÑA ESCALA

Fortificado \$35.000

Touriga Nacional \$25.000

Garnacha \$25.000

País \$25.000

**KULTRUN** \$20.000

Extra Brut, Método Tradicional, País

**GRAN CHAMÁN** \$9.000

Cabernet Sauvignon, Syrah, Malbec, Merlot

### CHAMÁN GRAN RESERVA

Malbec \$9.000

Carménère \$9.000

Cabernet Sauvignon \$9.000

### CHAMÁN RESERVA

Cabernet Sauvignon \$7.500

Carménère, Cabernet Sauvignon \$7.500

Rosé \$7.500

Sauvignon Blanc \$7.500

## COCTELERÍA

### PISCO SOUR

\$6.000

Pisco, jugo de limón, jarabe simple, hielo.

### MOJITO COLCHAGÜINO

\$6.000

Nuestra versión del clásico mojito, pero con Chamán Sauvignon Blanc.

### NEGRONI DEL CHAMÁN

\$7.500

Chamán Carménère, jarabe de vino, Campari, Gin, naranja.

### MOJITO KULTRUN

\$7.000

Nuestra versión del clásico mojito, pero con espumante Kultrun.

### ROSÉ SOUR

\$5.500

Una versión propia del típico sour, pero con nuestro Chamán Rosé.

### MIMOSA KULTRUN

\$7.500

Espumante y pulpa de mango.

### TINTO DE VERANO

\$6.000

Chamán Reserva Cabernet Sauvignon, bebida de Limón y hielo.

### BELLINI KULTRUN

\$6.500

Espumante y pulpa de durazno.

### BLANC TONIC

\$6.500

Chamán Sauvignon Blanc, agua tónica, rodajas de pepino, menta, goma y hielo.

### ROSSINI KULTRUN

\$6.500

Espumante y pulpa de frutilla.

### ROSÉ TONIC

\$6.500

Chamán Rosé, agua tónica, rodajas de limón, romero, goma y hielo.

### ESPÍRITUS DE COLCHAGUA

\$5.000

Licores locales de diferentes macerados.

### GIN TONIC

\$6.500

Chamán Cabernet Sauvignon, agua tónica, rodajas de naranja, goma y hielo.

### VAINA FORTIFICADA

\$6.500

Pequeña Escala Fortificado, cacao en polvo, coñac y jarabe simple.

### SANGRÍA

\$6.500

Nuestro red Blend Chamán con fruta macerada y goma.

### APEROL SPRITZ

\$7.500

Nuestro espumante Kultrun, Aperol, rodaja de naranja.



## PARA BEBER

AGUA PRISMA CON O SIN GAS	\$2.900
JUGO DE UVA Prensado en Frío Malbec o Sauvignon Blanc	\$3.500
JUGO NATURAL DE FRUTAS	\$4.500
BEBIDAS	\$2.500
NÉCTAR DE FRUTA	\$2.500
BEBIDA ENERGÉTICA	\$3.500

---

## CERVEZAS

KUNSTMANN 0 - SIN ALCOHOL	\$4.000
AUSTRAL LAGER 0	\$4.000
KUNSTMANN TOROBAYO	\$4.000

---

## CAFETERÍA

ESPRESSO	\$2.500
RISTRETO	\$2.500
AMERICANO	\$2.500
CORTADO	\$4.000
CAPUCCINO	\$4.000
MOCACCINO	\$4.500