



CARTA
RESTAURANT
VIÑA SANTA CRUZ



ENSALADAS

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

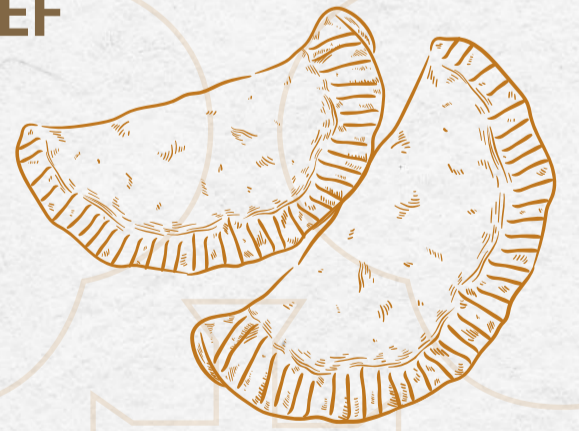


Pequeña Escala Garnacha

EMPANADAS DEL CHEF
\$14.800



Gran Chamán



LA PARRILLERA 
\$18.000

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



Pequeña Escala País

CAMARONES CON CENTOLLA 
TRUFADA
\$20.000



Kultrun Extra Brut



PRINCIPALES

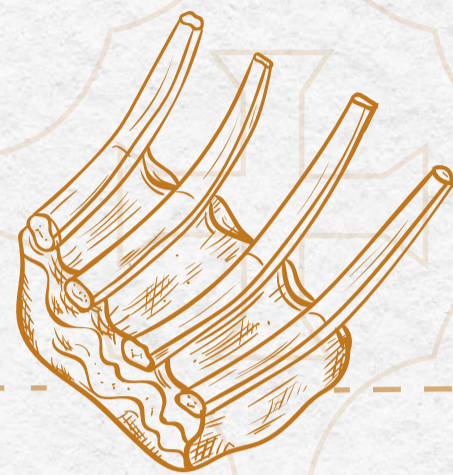
ASADO DE TIRA A LAS BRASAS

\$24.800

Cocinado a las brasas del horno de barro por 4 horas.



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



POLLO DE GRANO ENGUINDADO

\$24.800

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



Pequeña Escala Touriga Nacional

ARROZ YAKIMESHI

\$21.500

 Gran Chamán Blend

PASTEL DE CHOCLO LOLO

\$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



Chamán Reserva Rosé

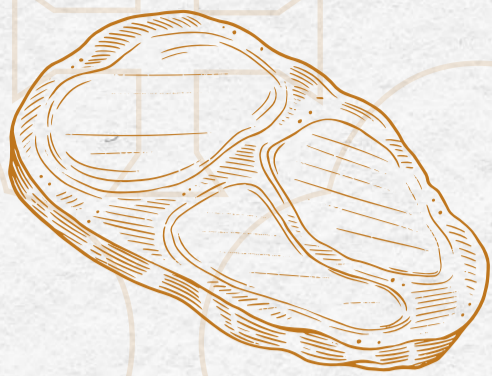
SALMÓN CON MANTEQUILLA, ALCAPARRAS Y ESPÁRRAGOS SALTEADOS

\$21.500



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.

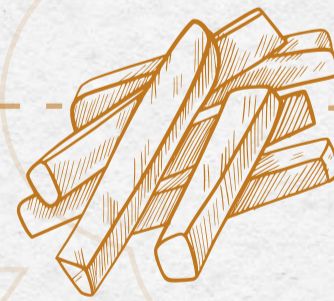


PASTELERA DE CHOCLO
\$6.000

Cremoso en base a choclo con albahaca fresca.

PAPAS CHILOTAS AL RESCOLDLO CON MOTE 

PAPAS FRITAS
\$5.200



VERDURAS ASADAS 

GARBANZA CON MIGAS DE LONGANIZA
\$6.200





POSTRES

HELADO ARTESANAL
\$6.800

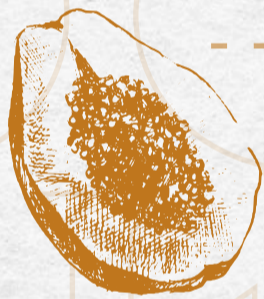
HELADOS ARTESANALES SIN AZÚCAR
\$6.800

PERAS AL SAUVIGNON BLANC ✚
\$6.800



PAPAYAS A LA CREMA
\$7.500

LECHE ASADA
\$6.800



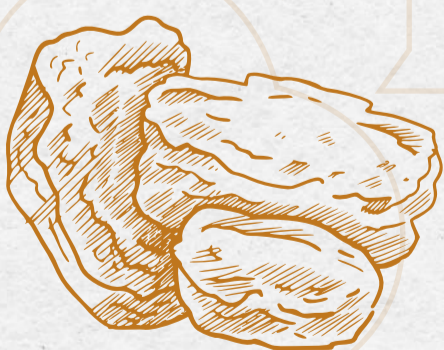
CELESTINOS CON HELADO
\$6.800

PARA LOS NIÑOS

SPAGHETTI CON SALSA BOLOÑESA
\$9.800



POLLO APANADO CON PAPAS FRITAS
\$9.800



VINOS POR COPA

BOTELLAS DE VINO

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

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.

TINTONIC

\$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

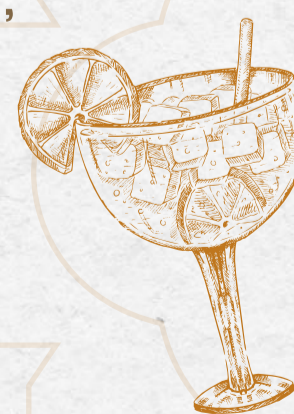
\$6.500

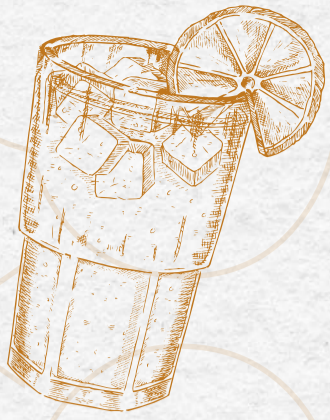
Nuestro red Blend Chamán con fruta macerada y goma.

APEROL SPRITZ

\$7.500

Nuestro espumante Kultrun, Aperol, rodaja de naranja.





PARA BEBER

AGUA PRISMA CON O SIN GAS

\$2.900

JUGO DE UVA PENSADO EN FRÍO
Malbec o Sauvignon Blanc

\$3.500

JUGO NATURAL DE FRUTAS

\$4.500

BEBIDAS

\$2.500

NECTAR DE FRUTA WATTS

\$2.500

BEBIDA ENERGÉTICA REDBULL

\$3.500

CERVEZAS



KUNSTMANN 0 - SIN ALCOHOL

\$4.000

AUSTRAL LAGER O CALAFATE

\$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

