



Ubicado en el corazón del Valle de Casablanca, House of Morandé te invita a disfrutar de la mejor gastronomía de la zona. Nuestro restaurante rescata la esencia de las tradiciones culinarias chilenas siempre en armonioso maridaje con las mejores cepas de Viña Morandé y Viña Vistamar, a cargo del Chef Ejecutivo Felipe Espinosa, los platos sorprenden por su sabor, colorido y creatividad.

Disfrutar de las exquisiteces de House of Morandé será un placer para tus sentidos.





Entradas / Entrees

\$5.600

Jaiba Tempura / Crab Tempura

Pinzas de jaiba en batido tempura sobre guacamole al perejil y puré de camote con miel de palma

Crab claws in tempura batter over parsley guacamole and sweet potato purée with coconut palm syrup

Vino/Wine: Morandé Terrarum Reserva Pinot Grigio, Valle de Casablanca \$7.100

Brocheta del Mar / Seafood Skewers

Ensaladita de hojas verdes, ceviche de nabo y brocheta de frutos del mar a la plancha

Mini green salad, turnip ceviche, and grilled seafood skewers

Vino/Wine: Vistamar Sepia Reserva Sauvignon Blanc, Valle de Casablanca \$7.100

Camarón Apanado / Breaded Shrimp

Salteado de verduras, algas y camarones apanados en curry de coco y naranja picante

Sautéed vegetables, sea algae, and breaded shrimp in spicy coconut-orange curry

Vino/Wine: Morandé Terrarum Reserva Gewürztraminer, Valle de Casablanca \$7.100

Ceviche de Atún / Tuna Ceviche

Frescos cortes de atún del pacífico, cebolla morada, morrón, jalapeño y guarnición de yuca frita

Fresh-sliced Pacific tuna, red onion, red pepper, and jalapeños garnished with fried yucca

Vino/Wine: Vistamar Terrarum Reserva Pinot Noir, Valle de Casablanca \$7.100

Mozzarella al Horno / Baked Mozzarella

Queso mozzarella envuelto en jamón serrano,

llevado al horno sobre pesto de albahaca y tomatitos asados

Baked Mozzarella cheese wrapped in Serrano ham served over basil pesto with grilled cherry tomatoes

Vino/Wine: Morandé Gran Reserva Chardonnay, Valle de Casablanca \$8.100

Gazpacho

Sopa fría de tomates servida con timbal de apio palta y salmón apanado

Cold tomato soup served with a timbale of celery-avocado salad and breaded salmon

Vino/Wine: Morandé Pionero Cabernet Sauvignon / Syrah - Rosé, Valle Central \$6.600

Degustación de Entradas / Entrees Tasting \$13.900

Ensaladas / Salads

\$6.900

Del Huerto / Garden Salad

Hojas de rúcula, tomate cherry, aceitunas de Azapa, láminas de queso gruyere y nueces caramelizadas

Arugula, cherry tomatoes, Azapa olives, Gruyere cheese and caramelized walnuts

Vino/Wine: Morandé Terrarum Reserva Sauvignon Blanc, Valle de Casablanca \$8.400

De Pollo / Chicken & Greens

Mix de hojas hidropónicas, gajos de palta, morrón grillado, queso parmesano y pollo apanado

Mixed hydroponic greens, avocado wedges, grilled red pepper, Parmesan cheese, and breaded chicken

Vino/Wine: Morandé Terrarum Reserva Chardonnay, Valle de Casablanca \$8.400

Marina / Seafood & Greens

Mix de hojas hidropónicas, pulpo, salmón ahumado, machas y cebolla morada al cilantro

Mixed hydroponic greens, octopus, smoked salmon, razor clams, and red onion with cilantro

Vino/Wine: Vistamar Sepia Reserva Pinot Noir, Valle de Casablanca \$8.400

**Merluza Austral / Southern Hake****\$9.700**

Filete de merluza austral a la plancha sobre crema de porotos negros,
queso ricotta y hongos shitaki a la mantequilla

Grilled southern hake fish fillet over black bean purée, ricotta cheese, and butter-fried shitake mushrooms

Vino/Wine: Vistamar Sepia Reserva Carmenère, Valle del Maipo \$11.200

Parrilla de Pescado y Mariscos / Fish and Shellfish Grill**\$10.400**

Mix de mariscos, pescado y vegetales grillados,
acompañado de chimichurri al orégano y papas salteadas

Assorted grilled shellfish, fish, and vegetables served with oregano chimichurri and sautéed potatoes

Vino/Wine: Morandé Gran Reserva Merlot, Valle del Maipo \$12.900

Fetuchini de Camarón / Shrimp Fettuccini**\$8.900**

Pasta al huevo, con camarones y verduras salteados en crema de langosta al Chardonnay

Egg pasta with sautéed shrimp and vegetables in Chardonnay-lobster bisque

Vino/Wine: Morandé Gran Reserva Chardonnay, Valle de Casablanca \$11.400

Mero y Panzotti / Grouper and Panzotti**\$9.700**

Filete de mero al horno sobre panzotti negro relleno de alcachofa y nueces,
servido con una salsa pomodoro de olivas verdes

Baked grouper fillet over black panzotti stuffed with artichoke and walnuts served with green-olive-tomato sauce

Vino/Wine: Morandé Terrarum Reserva Merlot, Valle de Casablanca \$11.200

Risotto Negro / Black Risotto**\$9.700**

Surtido de mariscos salteados en mantequilla y Sauvignon Blanc sobre risotto con tinta de calamar

Assorted shellfish sautéed in butter and Sauvignon Blanc over squid ink risotto

Vino/Wine: Morandé Edición Limitada Sauvignon Blanc, Valle de Casablanca \$12.700

Risotto de Chivo / Goat Risotto**\$9.700**

Paletilla de chivo del norte braseado y desmechado,
acompañado de risotto de hongos ahumados y queso crema
Braised goat shoulder served with smoked mushroom risotto and cream cheese

Vino/Wine: Morandé Gran Reserva Syrah, Valle del Maule \$12.200

Wagyu / Wagyu Beef**\$10.400**

Asado de tira grillado servido con crema de jaiba,
won ton de morrón asado, alcaparras y tomate seco

Grilled short ribs served with crab bisque and grilled red pepper-caper-dried tomato won tons

Vino/Wine: Morandé Gran Reserva Cabernet Sauvignon, Valle del Maipo \$12.900

Filete de Res / Beef Fillet**\$10.400**

Filete sellado al horno servido con puré de palmitos asados y polenta en crema de espinacas

Oven-seared fillet served with puréed roasted hearts of palm and polenta in creamed spinach

Vino/Wine: Vistamar Gran Reserva Cabernet Sauvignon / Syrah, Valle del Maipo \$12.900

**\$18.900****Ceviche de Atún / Tuna Ceviche**

Frescos cortes de atún del pacífico, cebolla morada, morrón, jalapeño y guarnición de yuca frita
 Fresh-sliced Pacific tuna, red onion, red pepper, and jalapeños garnished with fried yucca

Vino/Wine: **Vistamar Terrarum Reserva Pinot Noir, Valle de Casablanca**

Mozzarella al Horno / Baked Mozzarella

Queso mozzarella envuelto en jamón serrano,
 llevado al horno sobre pesto de albahaca y tomatitos asados
 Baked Mozzarella cheese wrapped in Serrano ham served over basil pesto with grilled cherry tomatoes

Vino/Wine: Morandé Gran Reserva **Chardonnay, Valle de Casablanca**

Risotto Negro / Black Risotto

Surtido de mariscos salteados en mantequilla y Sauvignon Blanc sobre risotto con tinta de calamar
 Assorted shellfish sautéed in butter and Sauvignon Blanc over squid ink risotto

Vino/Wine: **Morandé Edición Limitada Sauvignon Blanc, Valle de Casablanca**

Wagyu / Wagyu Beef

Asado de tira grillado servido con crema de jaiba,
 won ton de morrón asado, alcaparras y tomate seco
 Grilled short ribs served with crab bisque and grilled red pepper-caper-dried tomato won tons

Vino/Wine: **Morandé Gran Reserva Cabernet Sauvignon, Valle del Maipo**

Cheesecake

Relleno de castañas sobre toffee de café expreso
 Chestnut-filled cheesecake served over espresso toffee

\$3.900**Fresas y Mascarpone / Strawberries & Mascarpone**

Compota de frutillas y guindas al Pinot Noir con helado de mascarpone
 Strawberry and cherry compote with Pinot Noir with mascarpone ice cream

Semilíquido de Chocolate / Molten Chocolate Cake

Volcán con centro líquido de chocolate, helado de jengibre y dulce de pasas y nueces
 Chocolate cake with liquid chocolate center served with ginger ice cream and raisin-walnut marmalade

Leche Asada / Chilean Custard

Tradicional postre chileno de leche con chocolate blanco y crujiente de coco tostado
 Traditional Chilean milk dessert served with white chocolate and toasted coconut crisp

Cheesecake

Relleno de castañas sobre toffee de café expreso
 Chestnut-filled cheesecake served over espresso toffee

Crème Brûlée

Hecho a base de sésamo negro y helado de pistacho
 Crème brûlée made with black sesame seeds and served with pistachio ice cream

Mote con Huesillos / Wheatberries with Poached Peaches

Tradicional mote con juliana de huesillos y un toque de Chardonnay
 Variation of a traditional Chilean dessert made with poached peaches julienne and a touch of Chardonnay

Helados / Ice Cream

Sorbetes y helados artesanales de variados sabores
 Assorted homemade sorbets and ice cream

Vino/Wine: **Morandé Late Harvest Sauvignon Blanc, Valle de Casablanca \$5.400**

Vino/Wine: **Vistamar Late Harvest Moscatel, Valle de Limarí \$4.400**

Degustación de postres / Dessert Degustation \$9.900

