

Ubicado en el corazón del **Valle de Casablanca**, nuestro restaurante House of Morandé, incorporará a partir de **diciembre** nuevos productos para que los visitantes disfruten de un día de relax acompañado de refinados sabores.

Instalaciones que sorprenden

Junto con la llegada del verano, inauguraremos entre los viñedos una **zona especial para picnic**, donde será posible disfrutar de uno de los mejores paisajes del Valle de Casablanca. Para esta opción dispondremos de diferentes alternativas de menú y vinos que se podrán disfrutar en contacto con la naturaleza.



Rescatando la cocina chilena, abriremos las puertas de un **quincho para asados** en donde los amantes de la buena mesa podrán degustar diferentes cortes de carnes, junto a las más ricas sopaipillas y pan amasado. Todo esto inserto en medio de la tranquilidad del predio.

Para disfrutar del entorno del Valle de Casablanca, hemos habilitado **senderos y explanadas**, ideales para caminar en medio de la naturaleza y las plantaciones de Pinot Noir, variedad tan característica de este valle.

También los niños tendrán su espacio con dos **zonas de juegos** insertas en el campo, siempre a la vista de los padres, quienes podrán disfrutar tranquilamente de su comida. Además para los picnic, existirán canastos especiales para los más pequeños y un atractivo menú para niños dentro del restaurante.



Gastronomía renovada

Liderada por el destacado **Chef Christopher Carpentier**, nuestra gastronomía es un imperdible a la hora de elegir a donde ir. La nueva carta de verano incorpora innovadoras preparaciones a base de frescos pescados y mariscos, pastas y variadas carnes. Para comenzar se pueden encontrar **entradas** como sushi cake, machas al chardonnay o chupe criollo. Continuando con los **principales**, existen opciones como salmón servido sobre guiso de mote, filete de ternera sobre cama de hongos o risotto con toques de betarragas. Irresistibles son los **postres**, entre los que destacan un suave mousse de maíz en crocante de naranja, dulce de tomate y sorbete de albahaca, gazpacho de frutos de la estación o helado de lychee al sauvignon blanc. Y para los que les cuesta decidir, contamos con un imperdible menú maridaje de postres, el cual se puede degustar acompañado de nuestros vinos.



Como el vino cumple un rol protagónico en nuestro restaurante, cada plato ofrece la opción de maridaje con seleccionados vinos de nuestras líneas Pionero, Reserva, Gran Reserva, Edición Limitada y Late Harvest. Esto le da la posibilidad a nuestros clientes, de poder degustar una amplia selección de vinos a precios muy convenientes.

Junto con la llegada de los nuevos platos a la cocina de nuestro restaurante, se incorporó también en octubre el talentoso **Chef Felipe Espinosa**. Este joven revelación tiene una basta experiencia internacional y una de sus principales tareas será mantener nuestro espíritu innovador utilizando productos típicos y tan característicos de la zona.

Por último los comensales podrán, disfrutar de todas estas exquisiteces, en nuevos horarios que incorporan la noche del día viernes... te esperamos!!!



Horarios y Reservas

Martes a Domingo de 11 a 17 hrs. / Viernes de 11 a 24 hrs.
Teléfonos (56-32) 275 4701 - 00 / houseofmorande@morande.cl / Ruta 68, Km. 61, Casablanca