

DESTACADO ED



Sushi



HOUSE OF MORANDÉ LANZA TEMPORADA VERANIEGA

Zona de picnic, asados, jardines y áreas verdes son algunas de las novedades preparadas para disfrutar del campo y la buena mesa en esta época de sol. Ubicado en el corazón de Casablanca, House of Morandé, el restaurante de la viña del mismo nombre, incorporó nuevos servicios para que los visitantes disfruten de un día de relax y refinados sabores en un lugar exclusivo a partir del 01 de diciembre.

House of
MORANDÉ
Restaurante y Tienda

GASTRONOMÍA RENOVADA

Liderada por Christopher Carpentier, la gastronomía de House of Morandé es un imperdible a la hora de elegir dónde ir. La nueva carta incorpora innovadoras preparaciones; para comenzar Sushi Cake, Machas y Chardonnay y Chupe. Para continuar con un salmón servido sobre un guiso de mote y filete de ternera sobre una cama de hongos y 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. Así también el gazpacho de frutos de la estación y helado de lychee al Sauvignon Blanc. Si quieres probarlos todos, un Menú Maridaje de Postres.

El vino cumple un rol protagónico y cada plato ofrece la opción de maridaje con cepas especialmente seleccionadas de viña Morandé. Junto con la llegada de los nuevos platos, a la cocina del restaurant se incorporó en octubre el talentoso chef Felipe Espinoza. Este joven revelación tiene una vasta experiencia internacional y una de sus principales tareas será mantener el espíritu House of Morandé, es decir, un rincón de sabores refinados y gourmet.

Los comensales podrán disfrutar de las exquisiteces del restaurante en nuevos horarios. De martes a jueves estará abierto entre las 11:00 y las 17:00 horas. Los viernes, de 11:00 a 24:00 horas, y sábado y domingo entre 11:00 y 17:00 horas.

Reservas: (56-32) 275 4701 - 00 / houseofmorande@morande.cl
Ruta 68, Km 61, Casablanca

MENÚ IDEAL

PARA COMENZAR...

Sushi Cake; la tradicional pieza japonesa –Salmón fresco, massago, arroz, palta– con el sello de nuestro chef.

PARA CONTINUAR...

Si es de Tierra... filete de ternera en cama de hongos y risotto con toques de beterraga.
Si es de Mar... Salmón sellado a la plancha servido sobre guiso de mote.

PARA TERMINAR...

Una de las novedades de nuestra carta: el exclusivo Menú Maridaje de Postres; deliciosos postres combinados con exclusivas cepas de viña Morandé que solo encontrarás en House of Morandé.

**¡Ven y disfruta de una
infinidad de sabores!**



NUEVAS INSTALACIONES

Junto con la llegada del verano, House of Morandé inaugurará una zona especial para picnic entre los viñedos, donde es posible disfrutar de uno de los mejores paisajes del Valle de Casablanca. Al elegir la opción **picnic**, se podrá elegir diferentes alternativas de menú y vinos. Existe la opción de canastos para los más pequeños. Rescatando la cocina chilena, House of Morandé inaugurará un **quincho** de asados donde los amantes de la buena mesa podrán degustar sopaipillas, pan amasado, diferentes cortes de carnes, entre otros. Para disfrutar del entorno, House of Morandé creó senderos y explanadas ideales para caminar en medio de la naturaleza. Uno de los circuitos contempla tres hectáreas de viñedos de Pinot Noir. Los niños tendrán dos zonas de juegos insertos en el campo, donde los padres no los perderán de vista. ■

