




TERRUÑO

Wine & Restaurant

Carta
Gastronómica

Postres / Desserts



Panna Cotta de maracuyá. Panna cotta of Passion fruit.	\$ 3.900
Trio de Cannoli: vainilla, frambuesa, limón. Tri of Cannoli: Vanilla, raspberry and lemon.	\$ 3.500
Arroz con leche. Milk with rice.	\$ 2.900
Crema Catalana. Catalana Cream.	\$ 3.700
Picarones bañados en salsa de chancaca. Ring of picarones, with a chancaca dressing.	\$ 3.500
Delicioso brownie coronado con nido de caramelo, acompañado con mousse de chocolate, envuelto en un crocante de chocolate blanco con un topping de frutas. Delicious brownie topped with caramel nest, accompanied with mousse Chocolate, wrapped in a crisp white chocolate with a fruit topping.	\$ 5.500
Frutas de la estación. Season fruits.	\$ 3.500
Helados Artesanales. Artisan ice cream.	\$ 3.600



TERRUÑO

Wine & Restaurant

¡Bienvenido a Terruño Wine & Restaurant!

En esta carta encontrarás no sólo los auténticos sabores criollos de España e Italia, sino también la historia que hay detrás de cada preparación.

¡Te invitamos a descubrir nuestros platos con historia!



España



Tapas



Para comenzar y compartir

Camarones al Ajillo <i>Garlic shrimp.</i>	\$ 7.400
Calamares a la Romana acompañada de la salsa del chef.	\$ 6.200
<i>Roman Squid with the chef's sauce.</i>	
Pimientos de Piquillo Rellenos de cangrejo.	\$ 7.800
<i>Piquillo peppers stuffed with crab.</i>	
Ceviche de mariscos marinado en mago y maracuyá, ligeramente picante, con tomate cherry, aceitunas negras, cebolla morada, acompañado de chip de papa	\$ 7.900
<i>Seafood ceviche marinated in witch and passion fruit, slightly spicy, with cherry tomatoes, black olives, purple onion, accompanied by potato chip.</i>	
Patatas a la Bravas <i>Golden rustic fries.</i>	\$ 5.300
Pulpo a la gallega con papas al vapor. <i>Gallega octopus with steamed potatoes.</i>	\$ 7.500
Langostinos Tempurizados. <i>Tempura Prawns.</i>	\$ 7.300
Albóndigas de la abuela en su salsa. <i>Granny's meat balls in her sauce.</i>	\$ 5.900

Tortilla española / Spanish tortilla

Clásica (Classic) : Huevo, cebolla y patatas.	\$ 6.900
<i>Egg, onion and potatoes.</i>	
Chorizo : Huevo, cebolla, patatas y chorizo .	\$ 7.500
<i>Egg, onion, potatoes and chorizo.</i>	

Tostas / Toasts

Tostas con tomate, queso mozzarella y albahaca. (4 und).	\$ 6.100
<i>Tomato, mozzarella cheese and basil toasts.</i>	
Tostas de tomate, atún, pesto y aceite de oliva (4 und).	\$ 6.400
<i>Tomato, tuna, pesto and olive oil toasts.</i>	
Tostas de queso cabra, pimiento rojo caramelizado y anchoas (4 und).	\$ 6.400
<i>Goat cheese, caramelized red pepper and anchovies toasts.</i>	
Tostas de langostino, berros y mantequilla clarificada (4 und).	\$ 6.400
<i>Prawns, watercress and butter toasts.</i>	
Tostas de chorizo y queso gruyere (4 und).	\$ 6.400
<i>Chorizo and gruyere cheese toasts.</i>	
Tostas de tocino, cebolla y napolitana (4 und).	\$ 6.400
<i>Bacon, onion and napolitan toasts.</i>	

Croquetas / Croquettes

Croquetas de jamón serrano (3 und).	\$ 4.500
<i>Serrano ham croquettes.</i>	
Croquetas de pescado variados con salsa tartara (3 und).	\$ 4.500
<i>Variety of fish croquettes in a tartara sauce.</i>	

Trilogía de Tapas

- 1.- Camarones al ajillo, calamares a la romana, pimientos de piquillo rellenos de cangrejos acompañado con la salsa del chef. \$ 14.200
Garlic shrimps, Roman squids, Piquillo peppers stuffed with crab in a chef's sauce.

- 2.- Ceviche de mariscos acompañado de chip de papa, queso crema empanizados en perejil y patatas a la brava. \$ 11.100
Seafood ceviche with potato chips, cream cheese breaded in parsley and golden rustic fries.

- 3.- Tortilla española, pimientos de morrón ahumados con un topping de queso parmesano y champiñones al ajillo. \$ 9.900
Spanish tortilla, Morrón peppers smoked in a parmesan cheese topping and garlic mushrooms.

- 4.- Croquetas de pescado variado en salsa vizcaína chorizos salteados con cebolla pimentón y ají rojo, tostas con tomate queso mozzarella y albahaca. \$ 12.800
Different types of fish croquettes in a vizcaína sauce with sautéed chorizos, onions, peppers and chili peppers accompanied with tomato, mozzarella cheese and basil toasts.

- 5.- Pulpo a la gallega, langostinos tempurizados, ostiones a la mantequilla acompañado con la salsa del chef. \$ 16.700
Gallega octopus, tempura prawns, butter scallop accompanied with a chef's sauce.

- 6.- Zapallo italiano confitado con parmesano, berenjenas marinadas en aceite de oliva y vinagre, pimentones morrones asados y ahumados a la parrilla con ajo. \$ 9.200
Confit zucchini with parmesan cheese, marinade eggplant in olive oil and vinegar, roasted and grill smoked morrones peppers with garlic.

- 7.- Filete de vacuno al ajillo, pechuga de pollo a la provenzal y salmón frito en una salsa agridulce. \$ 15.500
Garlic bovine fillet, provenzal chicken breast and fried salmon in a sweet&sour sauce.

- 8.- Aceitunas negras, aceitunas verdes, variedad de quesos, jamón serrano y huevitos de codorniz en una salsa rosada. \$ 10.100
Black olives, green olives, variety of cheeses, Serrano ham and quail eggs in golf sauce.



España

Especialidades Españolas / Spanish specialties

Albacora a la Vizcaína: En Chile vive entre Arica y Valdivia, algunas millas mar adentro. Se le suele conocer también como Emperador, esta receta tradicional vasca del Puerto de Bilbao, llevamos a tu mesa este albacora cocinado al horno, en una succulenta salsa roja de morrón y tomates de la estación, acompañado con papas al vapor. \$ 12.900

Vizcaina swordfish fish: in Chile lives between Arica and Valdivia, a few miles deep in the sea. Sometimes you can name it as Emperor, this traditional vasca recipe from Bilbao port, we bring it to your table, the albacore fish baked in the oven, in a delicious Morrón red sauce, and fresh tomatoes, accompanied with steamed potatoes.

Merluza a la vasca: Receta de más de 300 años Inventada por Doña Placida de la Rea, vecina de Bilbao, Merluza al horno en una cremosa salsa blanca con arvejas y perejil, dándole un toque verdoso con un topping de huevo, acompañado con unas papas al vapor. \$ 13.700

Vasca Hake: recipe of more than 300 years created for Doña Placida de la Rea, a good bilbao's neighbor, the hake is baked in the oven in a white creamy sauce with some peas and parsley, giving it a greeny touch with some egg, accompanied with some steamed potatoes.

Filete en salsa de Langostinos: Medallones de res, sellados a la plancha, rebozado en una deliciosa salsa de langostinos. Receta inspirada en las cocinas de los principales puertos de Galicia hasta las playas de Cádiz. Coronados con langostinos, acompañado con unos ricos vegetales grillados. (cebolla, tomate, zapallo italiano y berenjena). \$ 14.200

Prawn sauce steak: beef medallions, sealed on the grill, breaded in a delicious Prawn sauce. A recipe inspired by the principal restaurant from the port of Galicia to the Cadiz beaches. Crowned prawns, accompanied with some tasty grilled vegetables (onion, tomato, zucchini and eggplant).

Pierna de Cordero al Horno: Finos cortes de cordero, cocinado lentamente. Plato inspirado en las típicas recetas de los pastores, para los exigentes amantes de esta carne de borrego. Marinado con Merlot y cerveza. Con un toque de jamón serrano, acompañado de patatas, zanahoria y champiñones. \$ 19.500

Baked leg of lamb: thin cut of lamb, cooked slowly. A dish inspired by the shepherd's typical recipe, for the most demanding lovers of this classical meat of lamb. Marinated with Merlot and beer, adding some touch of Serrano ham, with potato, carrot and mushrooms.

Paella Terruño: Plato creado a finales del feudalismo y a principios del renacimiento en Valencia, aprovechando la riqueza y simplicidad del entorno, posicionando a esta ciudad con su patrimonio gastronómico al mundo. Arroz único en su origen, cocinado en azafrán, con camarones, calamar, choritos, cordero, pollo, langostinos, pimiento morrón, aromatizado con aceite de oliva. coronado con almejas (Mínimo 2 porciones. Tiempo estimado preparación 45 minutos). \$ 9.500

Valenciana Paella: a dish created between the end of feudalism and the beginning of European renaissance, taking advantage of the simplicity of the environment. One of a kind rice, cooked in saffron with shrimp, squid, mussels, lamb, chicken, prawns, moron pepper, flavored with olive oil, crowned with clams. (Min 2 pieces. Estimated time of preparation 45 min).

Especialidades Españolas / Spanish specialties

Paella de Marisco: Plato creado en sus orígenes, en las zonas rurales de Valencia, seleccionando lo mejor del litoral valenciano, transportando a los comensales a los sabores del Mar Mediterráneo. Arroz cocinado en azafrán con camarón, calamar, pulpo, langostinos y pimientos morrón aromatizado con aceite de oliva choritos y coronado con almejas. \$ 8.900

(Mínimo 2 porciones. Tiempo estimado preparación 45 minutos)

Seafood paella: a dish created in the rusty area of Valencia, selecting the best from the coast, taking you to the best flavor in the Mediterranean Sea. Rice cooked in saffron with shrimp, squid, octopus, prawns, and morron peppers flavored with olive oil, mussels and crowned with clams.

Fideua de Mariscos: Plato que se remonta a una anécdota picaresca, que cuenta la historia protagonizada por dos marinos y el cocinero del barco llamado “Gabrielo”. Que a la falta de arroz reemplazó este ingrediente por fideos. Y sin querer popularizó este plato por Gandía y sus alrededores, convirtiéndose en un plato imprescindible de la costa mediterránea... \$ 10.900

Fideos cocinados lentamente con azafrán, camarones, calamares, choritos, langostinos y pimientos morrón aromatizado con aceite de oliva coronado con almejas y pulpo (Mínimo 2 porciones. Tiempo estimado preparación 45 minutos)

Seafood fideua: a beautiful dish that reminds you a story, which tells that two sailors and a chef from a boat named “Gabrielo” switched some noodles for the rice of its original recipe and got very popular in Gandia and the Mediterranean coast.

Noodles slowly cooked with saffron, shrimps, squids, clams, prawns and moron peppers flavored with olive oil and crowned with clams and octopus.

Callos a la madrileña: Plato típico de las tabernas y comedores madrileños. Su historia se remonta al siglo XV, llegando a convertirse en un platillo inconfundible de esta ciudad. \$ 7.200

Callos cocinados lentamente llegando a una rica textura, cocido en sus propios jugos con chorizos y garbanzos en una salsa de tomate. Servido en greda rescatando sus orígenes.

Madridlean callos: typical dish from taverns and pubs in Madrid since XV century. Callos slowly cooked in its own juices with chorizos, beans and tomato sauce to get the perfect texture.

Calamares en su tinta: Plato icónico de la cocina vasca, rodeado de un halo de misterio por el color negro su tinta. Calamares salteados con cebolla, pimentón, ajo y vino blanco en su propia tinta. \$ 8.500

Squids in their own ink: vascan iconic dish, sorounded by the mistery of the black ink.

Squids sautéed with onions, peppers, garlic and white wine in their own ink.

Judías blancas Asturiana: El consumo de fabes (porotos blancos) se remonta al siglo XVI en Asturias, los que se denominaba de la “Granja” ... variedad suave y mantecosa apropiada para este típico plato asturiano. Porotos blancos cocinados en su mismo caldo con chorizo, morcilla y cerdo. \$ 7.200

Asturian fabada: From the XVI century in Asturias, denominated “the farm” because of the softness of this typical asturian dish. White beans cooked in their own juice with chorizo, morcilla and pork.



Italia

Especialidades Italianas / Italian specialties

Fettuccine Frutti Di Mare: Famoso plato italiano, con pasta hecha en casa y con las bondades de nuestro mar, mariscos salteados con cebolla, pimentón, ajo, vino blanco, brandy y rebosado en salsa napolitana y aceite de oliva. *Seafood fettuccine: famous italian dish, with homemade pasta and the best of our sea, sautéed with onions, peppers, garlic, white wine, brandy, napolitan sauce and olive oil.* \$ 9.200

Ravioli Rellenos de Centolla: Ravioli hecho en casa, relleno de la misteriosa centolla patagónica, protegida por una consistente y aromática salsa verde (perejil y albahaca) con queso parmesano. *Ravioli filled with crab: homemade ravioli, filled with mysterious patagonic crab, with an aromatic green sauce (parsley and basil) with parmesan cheese.* \$ 9.800

Fettuccine Terruño: Fettuccine hecho en casa, con finos cortes de pollo, salteados con cebolla, tomate cherry y arvejas, con mezcla perfecta de bechamel y napolitana dándole un sutil color rosado. *Terruño fettuccine: homemade fettuccine with fine slices of chicken, sauteed with onions, cherry tomatoes and peas, with a perfect mix of béchamel and napolitan sauce, making a beautiful pink color.* \$ 7.900

Espaguetti a la Amatriciana: Espaguetti hecho en casa bañados con salsa Amatriciana creada en la pequeña ciudad de Amatrice y apreciada por los actuales romanos. Combina aceite de oliva, Cebolla, tocino, aceitunas negras, jamón serrano, vino blanco y salsa napolitana. *Amatriciana Spaguetti: homemade spaguetti with the amatriciana sauce from the city of Amatrice. It combine olive oil, onions, bacon, black olives, serano ham, white wine and napolitan sauce.* \$ 8.500

Tortellini: Tradicional pasta del norte de Italia, rellenos de espinacas bañado con una salsa de brócoli. *Tortellini: northern italy typical pasta, filled spinach and covered with broccoli sauce.* \$ 8.500

Risotto de Osobuco: La magia del Risotto proviene del norte de Italia, y su origen data del renacimiento; como buen plato italiano se inspira en el amor según cuenta la leyenda... Arroz finamente seleccionado cocinado en vino tinto dándole un hermoso color morado, cremado con mantequilla y queso parmesano, servido en un timbal y relleno de un estofado de osobuco braceado. *Osobuco risotto: the magic of risotto comes from the northern Italy, and its origin to the date of renaissance. Selected rice cooked with red wine giving it a beautiful purple color. Served in a bowl with butter and parmesan cheese, filled with osobuco stew.* \$ 9.800

Risotto de Mariscos: El mar nos entrega sus bondades para este exquisito Risotto, Arroz finamente seleccionado, cebolla, ajo, tomate cherry, camarón, calamar, cocinado en vino blanco, con un delicado flambeado de brandy con un toque final de salsa napolitana, y queso parmesano servido en un timbal. *Seafood risotto: the sea brings to us this great food for this recipe, with selected rice, onion, garlic, cherry tomatoes, shrimps and aquids cooked in white wine, served in a bowl with some burnt brandy, napolitan sauce and parmesan cheese.* \$ 9.200

Medallones de Pollo: Filete de pollo en salsa napolitana gratinado con queso mozzarella y pétalos de albahaca, acompañado con papas fritas. *Chicken medallions: boneless chicken in napolitan sauce with mozzarella cheese and basil, accompanied with french fries.* \$ 7.500

Pizzas

Pizza Tuna: Salsa napolitana, queso mozzarella, cebolla, aceitunas negras, lomo de atún \$ 13.100
aceite de oliva y orégano.

Tuna Pizza: neapolitan sauce, mozzarella cheese, onion, black olives, tuna loin, olive oil, and oregan.

Pizza Salmón: Salsa napolitana, queso mozzarella, salmón ahumado, rucula, aceite de oliva y \$ 15.200
orégano.

Salmon pizza: neapolitan sauce, mozzarella, smoked salmon, rucula, olive oil and oregan.

Pizza Cabra: Salsa napolitana, queso mozzarella, queso de cabra, tocino, jamón de pavo, \$ 12.500
aceite de oliva y orégano.

Goat pizza: napolitan sauce, mozzarella, goat cheese, bacon, turkey ham, olive oil and oregan.

Pizza Vegetariana: Salsa napolitana, queso mozzarella, queso roquefort, champiñones, \$ 10.800
zapallo italiano, berenjena, pimentón morrón, brócoli, aceite de oliva y orégano.

Veggie pizza: neapolitan sauce, mozzarella, roquefort cheese, mushrooms, zucchini, eggplant, morrón pepper, broccoli, olive oil, oregan.

Pizza Uva: Salsa napolitana, queso mozzarella, uva morada, queso roquefort, pechuga de \$ 12.900
pollo, aceite de oliva y orégano.

Grape pizza: neapolitan sauce, mozzarella, purple grape, roquefort cheese, chicken breast, olive oil, oregan.

Pizza Espinaca: Salsa napolitana, queso mozzarella, queso parmesano, espinaca, aceite de \$ 11.400
oliva y orégano.

Spinach pizza: neapolitan sauce, mozzarella, parmesan cheese, spinach, olive oil, oregan.

Pizza Calabresa: Salsa napolitana, queso mozzarella, queso gruyere chistorras pimientos \$ 13.600
morrones, aceite de oliva y orégano.

Calabresa pizza: neapolitan sauce, mozzarella, gruyere cheese, chistorra, morrón pepper, olive oil, oregan.

Pizza a la marinera: Salsa napolitana, queso mozzarella, camarones, calamares, pulpo, aceite \$ 16.900
de oliva y orégano.

Mariner pizza: neapolitan sauce, mozzarella, shrimp, squid, octopus, olive oil, oregan.



Ensaladas / Salads

Ensalada de Alubias: Mix de lechugas, cebolla morada, pimentón morrón, choclo, alubias cocidas, lomo de atún, zumo de limón y aceite de oliva. **Bean salad:** Lettuce mix, purple onion, morron peppers, corn, bean, tuna loin, lemon juice, and some olive oil. \$ 8.000

Ensalada de queso cabra: Mix de lechugas, rábano rosado, tomate cherry, queso de cabra gratinado en un aderezo de miel y mostaza. **Feta cheese salad:** Lettuce mix, pink radish, cherry tomato, with the famous goat cheese, with some honey and mustard. \$ 7.000

Ensalada de Langostinos: Mix de lechugas, mango en cubos, almendras fileteada, langostinos escalfados con un aderezo de reducción de vino tinto y aceite de oliva. **Shrimp salad:** lettuces mix, mango cubes, sliced almonds, poached shrimp with some red wine dressing and olive oil. \$ 10.900

Ensalada Waldorf: Mix de lechugas, nueces, apio con un topping de manzana envuelta en tocino cocinada lentamente al horno. **Waldorf salad:** lettuce mix, walnuts, celery, with an apple topping, wrapped in bacon baked. \$ 9.800

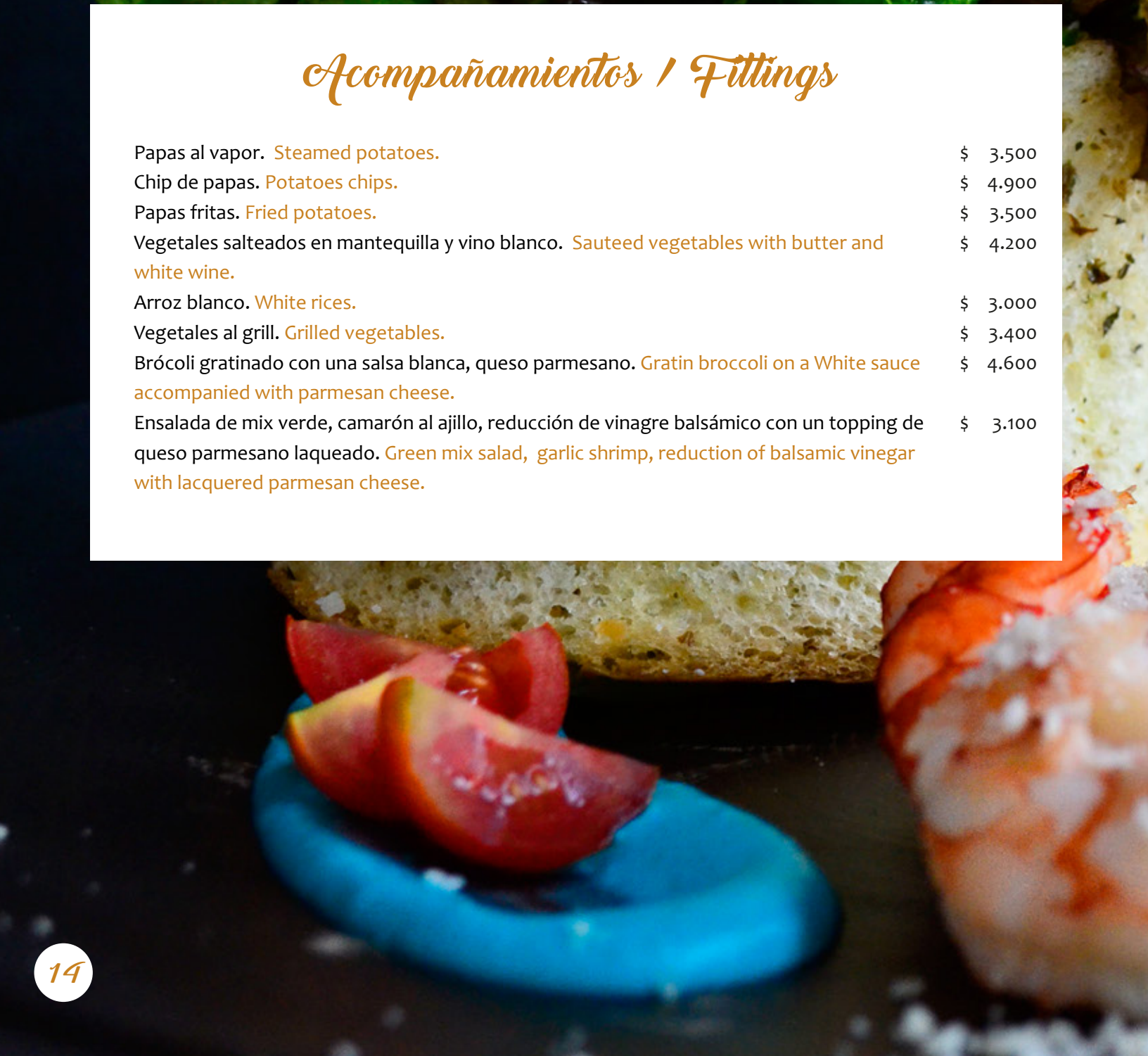
Ensalada Cesar: Mix de lechugas, pollo o camarón, crutones, queso parmesano y aderezo cesar. **Caeser salad:** lettuce miz, chicken or shrimp, croutons, parmesan cheese, Caesar dressing. \$ 7.200

Ensalada de Frutas y Más: Mix de lechugas, kiwi, gajos de naranja, frutilla, queso roquefort, almendras fileteadas, pollo con un aderezo de pera. **Fruits salad:** lettuce mix, kiwi, orange, strawberry, Roquefort cheese, sliced almonds, chicken with pear dressing. \$ 8.800



Acompañamientos / Fittings

Papas al vapor. <i>Steamed potatoes.</i>	\$ 3.500
Chip de papas. <i>Potatoes chips.</i>	\$ 4.900
Papas fritas. <i>Fried potatoes.</i>	\$ 3.500
Vegetales salteados en mantequilla y vino blanco. <i>Sauteed vegetables with butter and white wine.</i>	\$ 4.200
Arroz blanco. <i>White rices.</i>	\$ 3.000
Vegetales al grill. <i>Grilled vegetables.</i>	\$ 3.400
Brócoli gratinado con una salsa blanca, queso parmesano. <i>Gratin broccoli on a White sauce accompanied with parmesan cheese.</i>	\$ 4.600
Ensalada de mix verde, camarón al ajillo, reducción de vinagre balsámico con un topping de queso parmesano laqueado. <i>Green mix salad, garlic shrimp, reduction of balsamic vinegar with lacquered parmesan cheese.</i>	\$ 3.100





Chavales y Bambinos

Espagueti en salsa napolitana. <i>Spaghetti on Neapolitan sauces.</i>	\$ 7.000
Espagueti en leche y queso crema. <i>Spaghetti with milk and cream cheese.</i>	\$ 7.000
Pollo con papas fritas. <i>Friend potatoes with chicken.</i>	\$ 8.100
Merluza a la plancha con arroz blanco. <i>Grill hake with White rices.</i>	\$ 9.100
Pechuga a la plancha con espagueti en salsa blanca. <i>Grill chicken with spaghetti in a White sauce.</i>	\$ 9.000
Filete de res a la plancha con ensalada de lechuga y tomate. <i>Grill beef steak with salad lettuce and tomato.</i>	\$ 9.200