

RAYUELA

Wine & Grill

Carta de temporada

ENTRADAS



Ostras frescas de Ancud, Chiloé,

11.900

Pate de lengua, uvas de la casa y galletas de merquén.

7.500

*Tiradito de pesca curada, palta quemada, dressing de cítricos
y jengibre con cebollín fresco.*

8.000

*Pimentones a la llama, ricotta casera, anchoas y fainá al
horno de barro.*

7.500

Croquetas de cordero con salsa de pimentón ahumado y cacho de cabra.

7.900

Hongos ostra , huevo pochado, salsa verde y tostada de masa madre.

8.500

Tártaro de filete, chips de papa chilota y yema curada.

9.000

Choros frescos en caldo de Sauvignon blanc, cacho de cabra, ajo crocante y papas fritas

8.500

DEL HORNO DE BARRO



Empanadas de carne con chanco en piedra.

9.500

Pastel de Papas Camote con pino vegetal.

11.900

Porchetta de cerdo al horno de barro, hojas de mizunas y mostaza dulce.

13.900

Filete envuelto en Tócinno ahumado y salvia.

14.800

Escalopa de pollo a la napolitana con alioli casero.

14.800

Pastel de jaiba de Pichilemu.

12.500

Garron de Cordero

12.900

DEL GRILL



Entraña.

15.800

Punta de ganso.

14.900

Lomo vetado.

15.500

Asado de tira

15.900

Corvina.

14.500

ACOMPAÑAMIENTOS



Vegetales de temporada a la llama.

4.000

Ensalada de la huerta y limoneta de mostaza.

3.200

Puré de papa y cebolla caramelizada en mantequilla noisette.

4.000

Tubérculos al rescoldo ,rúcula, mascarpone y salsa de hierbas.

4.500

Ensalada de mix de hojas, peras frescas, queso azul y nueces especiadas.

4.900

A lo pobre.

4.000

POSTRES



Marquise y cremoso de chocolate, toffee, granadas y granita de naranjas.

5.800

Flan y mascarpone casero

5.500

Chilenito de merengue, relleno de manjar y crema pastelera casera con salsa de café.

5.400

Dulce de membrillo casero, ricota, con crumble de temporada.

5.500



B A R

APERITIVOS

Pisco Sour

3.900

Chardonnay o Rosé Sour

3.500

Aperol Spritz

5.300

Kir Royale

4.500

Negroni

4.500

Campari

4.100

Jerez Tío Pepe

5.000



ESPUMANTES

Chandon

Espumante 175 cl

7.500

Miguel Torres

Cordillera Brut

32.000

Gemma

Brut

26.000

Champagne Tattinger

Francia

75.000



CERVEZAS

Kunstmann Torobayo

330 cc. Valdivia

3.700

Kunstmann Zero

330 cc. Valdivia

3.700

Corona Extra

355 cc. México

3.500

Austral Lager

330 cc. Patagonia

3.700

Kross Golden

330 cc. Curacaví

3.700

Kross Stout

330 cc. Curacaví

3.700

Viejo Lobo

375 cc. Punta de Lobos. Pichilemu

6.000



BAJATIVOS

Araucano

3.300

Licor de Manzanilla

2.700

Baileys

Irish Cream

4.500

Drambui

6.000

Licor de Menta

Marie Bizard

3.800

Fernet

3.800

Jägermeister

4.500

Amareto

Frangelico

4.500



CAFÉ Y AGÜITAS

Espresso

2.500

Espresso Doble

3.200

Cortado

2.800

Cortado Doble

3.600

Capuchino

3.200

Capuchino Doble

4.200

Macchiato

3.200

Té Damman

2.200

Agua de Hierbas Naturales

2.200

Café Instantáneo

1.900



BEBESTIBLES

Bebidas

1.800

Agua Mineral

1.800

Agua tónica San Pellegrino

2.800

Jugos

2.300

Limonada

Menta Jengibre

2.500



RAYUELA

Wine & Grill

Carta de vinos



ICONOS

Viu 1

Viu 1 2011

100% Malbec

103.000

Viu 1 2016

96% Malbec, 4% Petit Verdot

93.000

Viu 1 2017

93% Malbec, 7% Petit Verdot

91.000

Viu 1 2018

87% Malbec, 9 % Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot

89.000



El Incidente

El incidente 2011

91% Carmenere, 7% Malbec, 2% Petit Verdot

69.000

El incidente 2016

88% Carmenere, 10% Malbec, 2% Petit Verdot

59.000

El incidente 2017

90% Carmenere, 8% Malbec, 2% Petit Verdot

57.000

El incidente 2018

85% Carmenere, 15% Malbec

55.000



Viu Infinito

Infinito 2016

65% Cabernet Sauvignon, 23% Malbec, 12% Cabernet Franc

46.000

Infinito 2017

61% Cabernet Sauvignon, 33% Malbec, 6% Cabernet Franc

44.000



Malportado
(fortificado) 2017

29.000



SINGLE VINEYARD

San Carlos 2017
100% Malbec

22.000

San Carlos 2018
100% Malbec

20.000

Loma Blanca 2018
100% Carmenere

22.000

Loma Blanca 2019

100% Carmenere

20.000

El Olivar 2016

100% Syrah

24.000

El Olivar 2017

100% Syrah

22.000

El Olivar 2018

100% Syrah

20.000

La Capilla 2015

100% Cabernet Sauvignon

26.000

La Capilla 2017

100% Cabernet Sauvignon

22.000

La Capilla 2018
100% Cabernet Sauvignon
20.000



ViBo

Limited Edition 2009
Malbec, Valle de Uco, Mendoza.
30.000

Viñedo Centenario 2013
Cabernet Sauvignon y Malbec
26.500

Viñedo Centenario 2018
Cabernet Sauvignon y Malbec
16.500

Punta del Viento 2014
Syrah, Grenache y Mourvedre
24.500

Punta del Viento 2015
Syrah, Grenache y Mourvedre
22.500

Punta del Viento 2018
Syrah, Grenache y Mourvedre
16.500



M A G N U M

Doble Magnum Viu 1
2011 (3 Lts)
422.000

Doble Magnum Viu 1
2012 (3 Lts.)
414.000

Magnum Viu 1
2016 (1.5 Lts)
195.000

Doble Magnum Incidente

2010 (3 Lts)

291.000

Doble Magnum Incidente

2013 (3 Lts)

266.000

Magnum Incidente

2017 (1,5 Lts.)

119.000

Doble Magnum Malbec

Single Vineyard 2014 (3 Lts.)

114.000

Magnum Malbec

Single Vineyard 2014 (1,5 Ltr.)

\$58.000

Doble magnum

Punta del Viento 2014 (3 Lts.)

\$98.400



Secreto

Pinot Noir 2019

14.000

Syrah 2019

12.500

Malbec 2019

12.500

Carmenere 2019

12.500

Cabernet Sauvignon 2019

12.500



GRAN RESERVA

Malbec 2019

11.500

Carmenere 2019

11.500

Cabernet Sauvignon 2019

11.500



RESERVA

Rosé 2020

7.800

Malbec 2019

7.800

Carmenere 2019

7.800

Merlot 2019

7.800

Cabernet Sauvignon 2019

7.800



BLANCOS

Secreto

Viognier 2018

13.500

Secreto

Sauvignon Blanc 2019

13.500

Gran Reserva
Chardonnay 2019
11.500

Gran Reserva
Noble Semillón 2017
11.500

Reserva
Sauvignon Blanc 2020
7.800

Reserva
Chardonnay 2020
7.800



ESPUMOSOS

Taittinger Brut
75.000

Miguel Torres Cordillera

32.000

Alma Verde Brut

29.000

Gemma Brut

26.000

Gemma Rosé Brut

26.000

Chandon

(187 ml.)

7.500



COPAS

Copa Destacada

7.000

Rosé Reserva

3.000

Sauvignon Blanc Secreto

4.000

Pinot Noir Secreto

4.500

Malbec Secreto

4.000

Syrah Secreto

4.000

Chardonnay G.R.

3.500

Carmenere G.R.

3.500

Cabernet Sauvignon G. R.

3.500

Noble Semillón

3.500



Vinos Vecinos

Viña Mujica

Bajo Instinto C.S.

21.500

Los Vascos

G.R. Cabernet Sauvignon

36.000

Montes

Montes Alpha

Syrah

35.000

Laura Hartwig

G. R. Petit Verdot

27.000

Neyen

Primus, Carmenere

35.000

Lapostolle

Cuveè Alexandre Merlot

36.000



B A R

DESTILADOS

Whisky

Chivas Regal

12 años

9.000

Chivas Regal

18 años

22.000

Johnnie Walker

Etiqueta Roja

4.500

Johnnie Walker

Etiqueta Negra

9.000

Johnnie Walker

Etiqueta Platinum

25.000

Jack Daniels

8.500

Cognac

Temi Martin

V.S.O.P.

10.000

Vodka

Grey Goose

7.200

Absolut

4.500

Stilichnaya

4.000

Gin

Beefeater

4.500

Ron

Havanna

7 años

4.500

Havanna

5 años

4.200

Pisco

Mistral

40°

3.000

Alto del Carmen

35°

2.500

Kappa

40°

7.000

