



OTOÑO EN EL
VALLE DE MAIPÚ

menú

C L U B T A P I Z

español

ENTRADAS



Queso de cabra asado, chutney de membrillo, nueces tostadas, brotes

\$21.000

Sopa de calabaza y jengibre, salteado de puerro y panceta, crocante de semillas de girasol

\$19.000

Molleja laqueada, jalea de membrillo, cremoso de garbanzo

\$25.000

Ensalada verde, jamón serrano crocante, gajos de cítricos

\$18.000



PRINCIPALES




Risotto de hongos de pino y
portobellos, puerro y boniatos
salteados
\$30.000

Capellettis de conejo en consomé
clarificado
\$35.000

Ojo de bife, cremoso de boniato y
castañas, puré de ajo negro
\$41.000

Salmón blanco, puré de arvejas,
crema de puerro, aceite de berro
\$39.000



POSTRES

Flan de calabaza, crema de jengibre,
garrapiñada de semillas de calabaza

\$16.000

Degustación de chocolates y aceitunas:
ganache de chocolate amargo, sal marina, oliva
Tapiz, helado de chocolate ahumado o blanco y
aceituna, galleta rota

\$18.000

Tarta de manzanas y membrillo, crema Brie,
miel de jarilla

\$19.000

Volcán de dulce de leche y helado de frutos
rojos

\$18.000

BEBIDAS

Agua mineral

\$3.600

Gaseosas

\$4.500

Café Nespresso

\$4.200

MENÚ 3 PASOS

Sin vino

\$63.000

Con vino Clásico

\$75.000

Con vino Reserva

\$80.000

Con vino Alta Collection / Wapisa

\$88.000

(incluye agua y café nespresso)

MENU INFANTIL

Fideos caseros con salsa a elección

\$23.500

Mini Ojo de Bife con papas fritas

\$25.000



DESCUBRA LA EXPERIENCIA
COMPLETA DE CLUB TAPIZ:
NUESTROS VIÑEDOS, BODEGA
Y ESPACIOS DE ARTE.

*Gracias por estar
con nosotros*

C L U B T A P I Z