

VIÑA  
**CASAS DEL BOSQUE**  
CHILEAN PREMIUM WINES



Gran Estate Selection 2014

**Decanter**  
WORLD WINE AWARDS  
**PLATINUM**  
Syrah Gran Reserva 2015

**94** **Wine Spectator**  
POINTS Gran Bosque 2014

**TANINO**  
WINE BAR & LUNCH

En Tanino...  
cocinamos para nuestros vinos

At Tanino...  
we cook for our wines

 @CASASDELBOSQUE  VIÑA CASAS DEL BOSQUE  @CASASDELBOSQUE

WWW.CASASDELBOSQUE.CL

CASABLANCA ES EL PRIMER VALLE DE CLIMA FRÍO DE NUESTRO PAÍS Y ES ORIGEN DE LA VITICULTURA MODERNA DE CHILE. ES UN VALLE QUE SE CARACTERIZA POR PRODUCIR CEPAS DE MEDIANA MADURACIÓN; EN BLANCOS, SAUVIGNON BLANC Y CHARDONNAY Y, EN TINTOS, PRINCIPALMENTE PINOT NOIR Y SYRAH.

CASAS DEL BOSQUE TIENE SUS ORÍGENES EN EL AÑO 1993, EN LA ZONA MÁS FRÍA DEL VALLE, "LAS DICHAS". ES UNA VIÑA FAMILIAR DEDICADA A LA PRODUCCIÓN DE VINOS FINOS Y HA SIDO RECONOCIDA POR SU INCESABLE BÚSQUEDA DE LA CALIDAD, LOGRANDO SER CONSIDERADA UNA DE LAS MEJORES VIÑAS DE CHILE.

NUESTRO CHEF, ÁLVARO LARRAGUIBEL, JUNTO CON NUESTRO ENÓLOGO, MEINARD JAN BLOEM, Y NUESTRO SOMMELIER, LAUTARO SOTO, HAN MARIDADO JUNTOS LA COMIDA Y VINOS, ELABORANDO ESTA CARTA CON LOS MEJORES INGREDIENTES DE NUESTRA TIERRA. AGRICULTORES LOCALES NOS PROVEEN DE ALIMENTOS FRESCOS, ORGÁNICOS O SUSTENTABLES EN SU MAYORÍA.

## QUE LA DISFRUTES!

CASABLANCA WAS THE FIRST COASTAL WINE GROWING REGION TO BE DEVELOPED IN CHILE. IT IS NOW WORLD RENOWNED FOR THE PRODUCTION OF VARIETIES SUITED TO ITS COOL, FOGGY CLIMATE ESPECIALLY SAUVIGNON BLANC, CHARDONNAY, PINOT NOIR AND SYRAH.

CASAS DEL BOSQUE IS A FAMILY OWNED WINERY WHICH WAS FOUNDED IN 1993. IT WAS THE FIRST VINEYARD TO BE PLANTED IN THE COOLEST, WESTERNMOST REACHES OF THE VALLEY AT A DISTANCE OF ONLY 18 KM (12 MILES) FROM THE COOL PACIFIC OCEAN. SINCE ITS INCEPTION CASAS DEL BOSQUE HAS BEEN RECOGNIZED AS ONE OF CHILE'S LEADING COOL CLIMATE PRODUCERS.

OUR CHEF, ÁLVARO LARRAGUIBEL TOGETHER WITH WINEMAKER MEINARD JAN BLOEM AND OUR SOMMELIER LAUTARO SOTO, HAVE CAREFULLY PAIRED SELECTED DISHES WITH OUR WINES TO CREATE A MENU WHICH PERFECTLY MATCHES THE FLAVORS OF OUR TERROIR. WHERE POSSIBLE WE SOURCE FROM LOCAL ORGANIC OR SUSTAINABLE FARMERS.

ENJOY!



---

## ATRATIVOS TURÍSTICOS

TOURIST ATTRACTIONS (CONSULT YOUR WAITER)

---

**TOUR Y DEGUSTACIONES**  
TOUR AND TASTING

**VISITA SALA DE BARRICAS**  
TOUR OF THE BARREL CELLAR

**VISITA AL MIRADOR Y TRANQUE LOS OLIVOS**  
VISIT TO THE VIEWPOINT AND LOS OLIVOS POND

**PICNIC EXPERIENCE**

**BIKE EXPERIENCE**

**PASEOS EN COLOSO POR LOS VIÑEDOS**  
TRACTOR AND CART DRIVE THROUGH THE VINEYARD

**R / CASA MIRADOR**

**R / MIRADOR TOUR**

**R / HARVEST EXPERIENCE**

**R / EVENTOS Y MATRIMONIOS**  
EVENTS AND WEDDINGS

**R / VEN A COCINAR CON NUESTRO CHEF**  
COME AND COOK WITH OUR CHEF

**R / ENÓLOGO POR UN DÍA**  
WINEMAKER FOR A DAY

---

**R / RESERVA CON ANTICIPACIÓN**  
RESERVE IN ADVANCE

---

ESTE INVIERNO CONTINUAMOS CON EL CONCEPTO "ATRÉVETE": ATRÉVETE A PROBAR LOS NUEVOS Y DIFERENTES MARIDAJES, ATRÉVETE A SALIR DE LO TRADICIONAL.

THIS WINTER WE MAINTAIN THE CONCEPT "STEP OUT OF THE BOX": WE INVITE YOU TO STEP OUT OF THE BOX, LEAVE TRADITION AND EXPERIENCE NEW AND EXCITING PAIRINGS.

En Tanino...  
cocinamos para  
nuestros vinos

At Tanino...  
we cook for our  
wines



MEINARD JAN BLOEM  
CHIEF WINEMAKER VIÑA CASAS DEL BOSQUE



LAUTARO SOTO COSSA  
SOMMELIER



ÁLVARO LARRAGUIBEL  
EXECUTIVE CHEF RESTAURANT TANINO



TANINO



---

**NUESTRO MENÚ DEGUSTACIÓN DE 4 TIEMPOS**  
OUR 4 COURSE TASTING MENU

---

TIEMPO 1 / 1st COURSE

**SAUVIGNON BLANC GRAN RESERVA**

Tártaro cortado a mano marinado en aceite de sésamo, soya, cebollín, cebolla morada, cilantro, yema de huevo, alcaparras, aderezo de mostaza, acompañado con papas fritas rústicas.

Steak tartare, marinated in sesame oil and soy sauce, with green onions, red onions, cilantro, egg yolk, capers, and mustard dressing accompanied with fried rustic potatoes.

TIEMPO 2 / 2nd COURSE

**CHARDONNAY GRAN RESERVA**

Pulpo a la brasa con aderezo de cilantro, limón y salsa de olivas.

Grilled Octopus with a cilantro dressing, lemon, and olive sauce.

TIEMPO 3 / 3rd COURSE

**SYRAH PEQUEÑAS PRODUCCIONES**

Plateada braseada de Angus acompañada con charquicán de papa y zapallo camote al merkén.

Shredded Angus steak accompanied with charquican which is a Chilean take on a rustic pumpkin and potato puree spiced with merken.

TIEMPO 4 / 4th COURSE

**LATE HARVEST**

Hojarasca artesanal rellena con manjar blanco, nuez de nuestro campo y merengue al fuego.

Hojarasca is an artisanal thin pastry dough filled with white caramel, nuts from our estate, and baked merengue.

\$45.000

---

**PARA TOMAR**  
TO DRINK

---

**APERITIVOS / APERITIFS**

Tanino Sour /

Nuestra versión del Pisco Sour preparado con Sauvignon Blanc \_\_\_\_\_ \$ 3.500  
Our version of a Pisco Sour prepared with Sauvignon Blanc

Copa de Espumante Bo Extra Brut, método tradicional \_\_\_\_\_ \$ 4.500  
Bo Sparkling Wine Extra Brut by the glass, traditional method

**VINO POR COPAS / WINE BY THE GLASS**

Reserva \_\_\_\_\_ \$ 3.000

Gran Reserva \_\_\_\_\_ \$ 4.000

Pequeñas Producciones \_\_\_\_\_ \$ 5.500

Late Harvest \_\_\_\_\_ \$ 3.000

**BEBIDAS / DRINKS**

Bebidas Soft drinks \_\_\_\_\_ \$ 1.600

Agua mineral Acqua Panna (sin gas) 750 cc \_\_\_\_\_ \$ 4.500

Acqua Panna mineral water (still)

Agua mineral S. Pellegrino (con gas) 750 cc \_\_\_\_\_ \$ 4.500

S. Pellegrino mineral water (sparkling)

**CAFÉ Y TÉ / COFFEE AND TEA**

Café americano \_\_\_\_\_ \$ 1.500

Espresso \_\_\_\_\_ \$ 1.500

Espresso doble Double espresso \_\_\_\_\_ \$ 2.500

Machiatto \_\_\_\_\_ \$ 1.500

Ristretto \_\_\_\_\_ \$ 2.000

Ristretto doble Double ristretto \_\_\_\_\_ \$ 2.500

Cortado Café au lait \_\_\_\_\_ \$ 1.500

Capuccino Italiano \_\_\_\_\_ \$ 2.000

Té o infusiones de hierbas Regular or herbal tea \_\_\_\_\_ \$ 1.500

**JUGOS / JUICES**

Jugos naturales Natural juices \_\_\_\_\_ \$ 2.500

---

**CASAS DEL BOSQUE DISPONIBLE PARA EVENTOS**

CASAS DEL BOSQUE AVAILABLE FOR PRIVATE EVENTS

---



## TANINO

### PERAS Y ROSA MOSQUETA PEARS AND ROSE HIP

Mousse de peras envuelto en chocolate, helado de rosa mosqueta y tierra de chocolate.

Pear mousse encased in chocolate, rose hip ice cream and chocolate crumbles.

Maridaje sugerido / Suggested wine pairing:

**RIESLING**

*Atrévete / Out of the box:*

**ROSÉ**

\$5.800

### PIE DE MANZANA CAMELIZADA CAMELIZED APPLE PIE

Pie artesanal de manzanas caramelizadas, acompañadas con helado de vainilla y crumble.

Artisanal caramelized apple pie, accompanied with vanilla ice cream and crumble.

Maridaje sugerido / Suggested wine pairing:

**BO ESPUMANTE**

*Atrévete / Out of the box:*

**RIESLING**

\$5.800

En Tanino...  
cocinamos para nuestros vinos

At Tanino...  
we cook for our wines



## COMPARTE Y DEGUSTA TO SHARE AND SAVOR

### TABLA TANINO TANINO PLATTER

Provoleta de queso de cabra al horno con orégano y tomates confitados. Bruschettas al olivo con vegetales asados.

Brochetas de mozzarella, prosciutto y pesto.

Empanaditas de mascarpone, nuez y espinaca.

Tostaditas de orégano, ajo confitado y tomillo.

Baked Goat cheese provoletta with oregano and tomato confit.

Roasted vegetables bruschetta with olive oil.

Mozzarella skewers with prosciutto and pesto.

Empanadas filled with mascarpone, nuts and spinach.

Oregano toasts with garlic confit and thyme.

Maridaje sugerido / Suggested wine pairing:

**CHARDONNAY GRAN RESERVA**

*Atrévete / Out of the box:*

**BO ESPUMANTE, SAUVIGNON BLANC GRAN RESERVA**

\$24.000

### TABLA DE MAR SEAFOOD PLATTER

Empanaditas rellenas con ricota y salmón ahumado.

Tartar de salmón, cebollín, rocoto, maíz cancha y aceite de sésamo.

Brochetas de camarones crocantes con aderezo de naranja.

Pulpo al olivo.

Tostadas para acompañar.

Empanadas filled with ricotta and smoked salmon.

Salmon tartare, green onions, red peppers, "cancha" (crispy dried corn) and sesame oil.

Crispy shrimp bruschetta's with an orange dressing.

Octopus a la olive.

Accompanied with toasted bread.

Maridaje sugerido / Suggested wine pairing:

**RIESLING, SAUVIGNON BLANC PEQUEÑAS PRODUCCIONES**

*Atrévete / Out of the box:*

**PINOT NOIR GRAN RESERVA**

\$24.000

En Tanino...  
cocinamos para nuestros vinos

At Tanino...  
we cook for our wines

---

## COMIENZA TU EXPERIENCIA

TO COMMENCE YOUR EXPERIENCE

---

### PULPO A LA BRASA

GRILLED OCTOPUS

Pulpo a la brasa con aderezo de cilantro, limón y salsa de olivas.  
Grilled Octopus with a cilantro dressing, lemon, and olive sauce.

Maridaje sugerido / Suggested wine pairing:  
**PINOT NOIR GRAN RESERVA, CHARDONNAY GRAN RESERVA**

*Atrévete / Out of the box:*  
**SYRAH PEQUEÑAS PRODUCCIONES**

\$12.500

### TÁRTARO DE FILETE

STEAK TARTARE

Carne cortada a mano marinada en aceite de sésamo, soya, cebollín, cebolla morada, cilantro, yema de huevo, alcaparras, aderezo de mostaza, acompañado con papas fritas rústicas.

Steak tartare, marinated in sesame oil and soy sauce, with green onions, red onions, cilantro, egg yolk, capers, and mustard dressing accompanied with fried rustic potatoes.

Maridaje sugerido / Suggested wine pairing:  
**PINOT NOIR PEQUEÑAS PRODUCCIONES**

*Atrévete / Out of the box:*  
**SAUVIGNON BLANC PEQUEÑAS PRODUCCIONES, BO ESPUMANTE**

\$12.000

### EMPANADAS TÍPICAS

OUR EMPANADAS

Nuestras típicas empanadas de carne y cebolla estofada, acompañadas con pebre de tomates y ají verde.

Our traditional oven baked "empanadas" filled with slow cooked beef and onion with merken and a green chili olive oil salsa.

Maridaje sugerido / Suggested wine pairing:  
**CABERNET SAUVIGNON GRAN RESERVA**

*Atrévete / Out of the box:*  
**ROSÉ**

\$6.500

---

## DISFRUTA NUESTROS POSTRES

ENJOY OUR DESSERTS

---

### NUESTRA HOJARASCA DE MANJAR BLANCO

OUR "HOJARASCA" WITH WHITE MANJAR

Láminas de hojarasca artesanal rellena con manjar blanco, nuez de nuestro campo y merengue al fuego.

Hojarasca is an artisanal thin pastry dough filled with white caramel, nuts from our estate, and baked merengue.

Maridaje sugerido / Suggested wine pairing:  
**LATE HARVEST**

*Atrévete / Out of the box:*  
**BO ESPUMANTE**

\$5.800

### CARAMELO Y VAINILLA

VANILLA AND CARAMEL

Crocante de chocolate relleno con mousse de caramelo, almendras tostadas, pannacotta de vainilla y frutas de temporada.

Chocolate Shell filled with a caramel mousse, roasted almonds, vanilla panacotta and seasonal fruits.

Maridaje sugerido / Suggested wine pairing:  
**BO ESPUMANTE**

*Atrévete / Out of the box:*  
**SAUVIGNON BLANC PEQUEÑAS PRODUCCIONES**

\$5.800

---

## OPCIÓN GLUTEN FREE

### GLUTEN FREE OPTION

---

#### SPAGHETTI Y PESTO

SPAGHETTI AND PESTO

Pasta de arroz servidos con pesto de rúcula, tomates deshidratados, champiñones y nuez.

Rice pasta served with arugula pesto, sundried tomatoes, mushrooms and nuts.

Maridaje sugerido / Suggested wine pairing:  
**SAUVIGNON BLANC PEQUEÑAS PRODUCCIONES**

*Atrévete / Out of the box:*  
**RIESLING, BO ESPUMANTE**

\$13.000

---

## MENÚ PARA NUESTROS NIÑOS

### KIDS MENU

---

Hamburguesa artesanal de res, lechugas frescas, queso fundido y papitas fritas.

Artisanal hamburger, fresh lettuce, melted cheese and french fries.

#### POSTRE

DESSERT

Waffles acompañados con salsa de caramelo, helado de chocolate y frutillas frescas.

Waffles accompanied with a caramel sauce, chocolate ice cream and fresh strawberries.

\$8.500

#### ENSALADA TANINO

TANINO SALAD

Ensalada de rúcula, semillas tostadas de calabaza, queso camembert, peras deshidratadas, tomates secos marinados, croquetas de cebolla caramelizada, champiñones salteados, aderezo de mostaza y balsámico.

Arugula, toasted pumpkin seeds, camembert cheese, dehydrated pears, sundried tomatoes, caramelized onion croquettes, sautéed mushrooms, with a balsamic and mustard dressing.

Maridaje sugerido / Suggested wine pairing:  
**RIESLING**

*Atrévete / Out of the box:*  
**PINOT NOIR PEQUEÑAS PRODUCCIONES, ROSÉ**

\$8.500

---

## DISFRUTA NUESTRAS CREMAS

### ENJOY OUR SOUPS

---

#### CREMA ZAPALLO

PUMPKIN CREAM SOUP

Crema de zapallo horneado acompañada con raviol de ricotta, nuez de nuestro campo y crutones de queso de cabra.

Roasted pumpkin cream soup accompanied with a ravioli filled with ricotta and nuts from our estate, and goat cheese croutons.

Maridaje sugerido / Suggested wine pairing:  
**CHARDONNAY GRAN RESERVA**

*Atrévete / Out of the box:*  
**SYRAH PEQUEÑAS PRODUCCIONES**

\$6.800

#### CREMA DE PAPA Y HUEVO TRUFADO

TRUFFLED POTATO CREAM SOUP WITH A POACHED EGG

Crema de papa y cebolla confitada acompañada con huevo trufado y papitas crujientes.

Truffled potato cream soup and onion confit accompanied with a poached egg and crispy potatoes.

Maridaje sugerido / Suggested wine pairing:  
**CHARDONNAY GRAN RESERVA**

*Atrévete / Out of the box:*  
**RIESLING**

\$6.800



TANINO



---

**SIENTE NUESTRA COCINA**  
INDULGE IN OUR CUISINE

---

**NUESTRO FILETE TANINO**  
OUR TANINO STEAK FILET

Filete acompañado con bastones fritos de papas, huevos de codorniz y cebolla caramelizada.

Steak filet accompanied with fried potatoes, quail egg and caramelized onions.

Maridaje sugerido / Suggested wine pairing:  
**CABERNET SAUVIGNON GRAN RESERVA**

*Atrévete / Out of the box:*  
**GRAN BOSQUE**

\$14.500

**PLATEADA DE ANGUS**  
ANGUS STEAK

Plateada braseada de Angus acompañada con charquicán de papa y zapallo camote al merkén.

Shredded Angus steak accompanied with charquican, which is a Chilean take on a rustic pumpkin and potato puree spiced with merken.

Maridaje sugerido / Suggested wine pairing:  
**GRAN ESTATE**

*Atrévete / Out of the box:*  
**PINOT NOIR PEQUEÑAS PRODUCCIONES**

\$14.500

**MERLUZA AUSTRAL**  
SOUTHERN HAKE FISH

Merluza Austral, crema de zanahoria cítrica, salsa ponzu y quínoa en dos texturas.

Southern hake fish, citric carrot puree, ponzu sauce and quinoa two ways.

Maridaje sugerido / Suggested wine pairing:  
**SAUVIGNON BLANC PEQUEÑAS PRODUCCIONES, RIESLING**

*Atrévete / Out of the box:*  
**BO ESPUMANTE**

\$14.000

**LINGUINI Y FUNGHI**  
LINGUINE AND FUNGHI

Linguini al huevo, salsa de funghi porcini, hongos, queso grana padano y tomates deshidratados marinados.

Egg based linguine, funghi porcini sauce, mushrooms, Grana Padano cheese and marinated sundried tomatoes.

Maridaje sugerido / Suggested wine pairing:  
**PINOT NOIR PEQUEÑAS PRODUCCIONES**

*Atrévete / Out of the box:*  
**CARMENERE**

\$13.500

**TORTELLONI Y QUESO DE CABRA**  
GOAT CHEESE TORTELLONI

Tortellonis rellenos con queso de cabra, perejil, crema de limón y Grana Padano.

Tortellonis filled with goat cheese, parsley, lemon cream and grana Padano.

Maridaje sugerido / Suggested wine pairing:  
**SAUVIGNON BLANC GRAN RESERVA**

*Atrévete / Out of the box:*  
**RIESLING, BO ESPUMANTE**

\$13.500

**En Tanino...  
cocinamos para nuestros vinos**

**At Tanino...  
we cook for our wines**