

LOLO

COCINA DE ORIGEN

LA HISTORIA DE LOLÓ, EL RESTAURANTE DE VIÑA SANTA CRUZ

Hace unos 10.000 años por el campo de Lolol transitaban gonfoterios (elefantes americanos), tigres dientes de sable y gliptodontes (armadillos gigantes). Estos extintos animales eran cazados por grupos humanos nómadas que en ciertas temporadas pasaban por esta zona rica en vegetales, consumiendo entre ellos el fruto del espinillo llamado quirina, árbol que está presente entre la región de Atacama y del Bio-Bio en nuestro país.

Este fruto era machacado con palos sobre piedras, las cuales al desgastarse creaban tacitas u hoyos que servían como una especie de mortero. La mayor concentración de estas piedras, que cuentan la historia alimentaria de nuestros antepasados, se encuentra en Punta la Piedra, a 4,5 km de Viña Santa Cruz, en la comuna de Lolol.

Al llegar los mapuches denominaron esta zona como Lo Lo, 'lugar de muchos hoyos'. Con la llegada de los españoles, así como muchas localidades con nombre mapuche, fue adaptada al español, quedando finalmente como Lolol.

Hoy como equipo, inspirados por nuestro entorno y por las creaciones del chef lololino Marcos Baeza, damos un gran paso en nuestra cocina, llevando a la mesa una comida honesta, acompañada con excelentes vinos que enaltecen los productos de origen local. Así nace Loló, la renovada propuesta gastronómica de Viña Santa Cruz.



VINOS POR COPA		BOTELLAS DE VINO	
TUPU EDICIÓN LIMITADA	\$8.000	SANTA CRUZ TERRAZAS	\$55.000
	Cabernet Sauvignon, Malbec y Syrah.	Petit Verdot	
MAKE MAKE	\$7.500	TUPU EDICIÓN LIMITADA	\$30.000
	Tempranillo, Mourvedre, Garnacha	Cabernet Sauvignon, Malbec y Syrah.	
PEQUEÑA ESCALA		MAKE MAKE	\$25.000
	Fortificado	Tempranillo, Mourvedre, Garnacha	
Touriga Nacional	\$8.000		
Garnacha	\$6.500	PEQUEÑA ESCALA	
País	\$6.500	Fortificado	\$35.000
KULTRUN	\$6.000	Touriga Nacional	\$25.000
	Brut Nature, Método Tradicional, País	Garnacha	\$25.000
		País	\$25.000
GRAN CHAMÁN	\$5.500	KULTRUN	\$20.000
	Cabernet Sauvignon, Syrah, Malbec, Merlot	Brut Nature, Método Tradicional, País	
CHAMÁN GRAN RESERVA		GRAN CHAMÁN	\$9.000
	Malbec	Cabernet Sauvignon, Syrah, Malbec, Merlot	
Carménère	\$5.500		
Cabernet Sauvignon	\$5.500	CHAMÁN GRAN RESERVA	
CHAMÁN RESERVA		Malbec	\$9.000
	Cabernet Sauvignon	Carménère	\$9.000
Carménère, Cabernet Sauvignon	\$3.500	Cabernet Sauvignon	\$9.000
Rosé	\$3.500	CHAMÁN RESERVA	
Sauvignon Blanc	\$3.500	Cabernet Sauvignon	\$7.500
		Carménère, Cabernet Sauvignon	\$7.500
		Rosé	\$7.500
		Sauvignon Blanc	\$7.500

COCTELERÍA

PISCO SOUR \$6.000
Pisco, jugo de limón, jarabe simple, hielo.

NEGRONI DEL CHAMÁN \$7.500
Chamán Carménère, jarabe de vino, Campari, Gin, naranja.

ROSÉ SOUR \$5.500
Una versión propia del típico sour, pero con nuestro Chamán Rosé.

TINTO DE VERANO \$6.000
Chamán Reserva Cabernet Sauvignon, bebida de Limón y hielo.

BLANC TONIC \$6.500
Chamán Sauvignon Blanc, agua tónica, rodajas de pepino, menta, goma y hielo.

ROSÉ TONIC \$6.500
Chamán Rosé, agua tónica, rodajas de limón, romero, goma y hielo.

TINTONIC \$6.500
Chamán Cabernet Sauvignon, agua tónica, rodajas de naranja, goma y hielo.

SANGRÍA \$6.500
Nuestro red Blend Chamán con fruta macerada y goma.

OBSESIÓN MALBEC \$7.500
Cóctel cremoso en base a Chamán Gran Reserva Malbec, ron Habana Club y leche condensada.

SANDÍA ESPUMOSA \$7.900
Refrescante y frutoso en base a gin, espumante Kultrun Brut Nature y jugo de sandía.

MOJITO DE UVA SIN ALCOHOL \$7.500
Jugo Tamaya Malbec, Moscatel o Sauvignon Blanc, limón, menta y un toque de soda.

Pisco **MISTRAL NOBEL 40°** \$4.900

Whisky **JOHNNY WALKER RED LABEL** \$5.800

Gin **TANQUERAY** \$5.500

VERMOUTH DOLIN \$6.200

MOJITO COLCHAGÜINO \$6.000
Nuestra versión del clásico mojito, pero con Chamán Sauvignon Blanc.

MOJITO KULTRUN \$7.000
Nuestra versión del clásico mojito, pero con espumante Kultrun.

MIMOSA KULTRUN \$7.500
Espumante y pulpa de mango.

ROSSINI KULTRUN \$6.500
Espumante y pulpa de frutilla.

ESPÍRITUS DE COLCHAGUA \$5.000
Licores locales de diferentes macerados.

VAINA FORTIFICADA \$6.500
Pequeña Escala Fortificado, cacao en polvo, coñac y jarabe simple.

APEROL SPRITZ \$7.500
Nuestro espumante Kultrun, Aperol, rodaja de naranja.

CARMENERE SOUR \$6.500
Nuestro Carmenere Gran Reserva en versión sour.

BLANC MARGARITA \$7.200
El clásico margarita pero con la intervención de nuestro Chamán Reserva Sauvignon Blanc

ATARDECER GARNACHA \$7.500
Aperitivo seco con whisky, Pequeña Escala Garnacha, jugo de narnja y toques de vermouth.

COSMOS ROSÉ \$7.500
Chamán Rosé, vodka, jugo de arándanos, limón y triple sec.

Pisco **ALTO DEL CARMEN 40°** \$4.900

Whisky **JOHNNY WALKER BLACK LABEL** \$9.000

Gin **BOMBAY SAPPHIRE** \$6.000

VODKA ABSOLUT \$6.200

ENSALADAS

ENSALADA DE LA VIÑA
\$14.800

 Chamán Reserva Sauvignon Blanc

ENSALADA LOLOL 
\$14.800

Mix verde con huevos de codorniz, queso de cabra, palta, tomate cherry fresco y aderezo de higos.

 Pequeña Escala País

ENTRADAS

FRÍAS

CEVICHE DE BUCALEMU
\$16.000

 Chamán Reserva Rosé

LOCOS CON MAYONESA
Y SALSA VERDE
\$27.500

 Kultrun Extra Brut

CEVICHE DE COCHAYUYO 
\$12.800

 Chamán Reserva Sauvignon Blanc

CALIENTES

MOLLEJAS CON CHIMICHURRI
DE AJOS ASADOS Y HARINA
TOSTADA
\$17.800

 Pequeña Escala Garnacha

LA PARRILLERA 
\$18.500

Plancha con prieta, arrollado de huaso, longaniza y papa cocida.

 Pequeña Escala País

EMPANADAS DEL CHEF
\$15.500

Mix de 4 empanadas fritas: pino, queso, prieta papaya y champiñón berenjena.

 Gran Chamán

CAMARONES CON
CENTOLLA TRUFADA 
\$20.500

 Kultrun Extra Brut

PRINCIPALES

ASADO DE TIRA AL CEDRÓN

\$25.400

Costilla de vacuno sellado a las brasas y cocinado por 4 horas en cocción lenta, servido en su salsa al vino rosé, hierba de cedrón y harina tostada.

 Santa Cruz Terrazas

ARROZ COSTINO

\$21.500

Calamar, camarón, ostión, langostino, salsa de ostras, cebollín, champiñón, zapallo italiano, berenjena y aceite de sésamo.

 Gran Chamán Selección del Enólogo y Viticultor

COSTILLAR DE CERDO AL HORNO DE BARRO

\$19.800

Cocinado por 3 horas en horno de barro, con leña de Carménère.

 Tupu, Edición Limitada

CAZUELA DE OSOBUCO

\$18.500

Cazuela clásica con papa, zapallo camote, choclo, arroz, porotos verdes y osobuco de vacuno. Sabores que evocan la infancia.

 Gran Chamán Cabernet Sauvignon

POLLO DE GRANO ENGUINDADO

\$25.800

Pollo de granja local entero con licor de guinda Espíritus de Colchagua, sobre cama de puré rústico.

 Pequeña Escala Touriga Nacional

PAILA LOLÓ

\$22.500

Mariscal caliente con pulpo, locos, anillos de calamar, camarón, ostión, almeja, choro maltón, piure y langostino.

 Chamán Reserva Sauvignon Blanc

PASTEL DE CHOCLO LOLÓ

\$20.500

Clásica preparación en base a choclos y carne de chivo.

 Chamán Gran Reserva Carménère

PASTEL DE CHOCLO VEGANO

\$15.500

Ratatouille de verduras asado con pastelera de choclo y aceitunas.

 Chamán Gran Reserva Carménère

PEJERREYES CON CHARQUICÁN COSTINO

\$18.500

Pejerreyes fritos, acompañados de charquicán, con trozos de cochayuyo y cebolla fresca.

 Chamán Reserva Rosé

SALMÓN A LA MANTEQUILLA

\$22.500

Salmón con mantequilla, alcaparras y espárragos salteados.

 Make Make

DE LA PARRILLA SÓLO FINES DE SEMANA

LOMO VETADO – 400 GR
\$27.500

 Tupu, Edición Limitada

LONGANIZAS – 2 UNIDADES
\$11.800

 Chamán Gran Reserva
Cabernet Sauvignon

FILETE DE RES – 300 GR
\$25.800

 Santa Cruz Terrazas

PRIETAS – 2 UNIDADES
\$11.800

 Gran Chamán

PARA ACOMPAÑAR

A LA CHILENA
\$5.200

Tomates colchagüinos, cebolla morada, cilantro y ají verde.

PASTELERA DE CHOCLO
\$6.000

Cremoso en base a choclo con albahaca fresca.

PAPAS CHILOTAS CON MOTE 
\$6.200

Papas cocidas y salteadas servidas sobre mote cremoso.

PAPAS FRITAS
\$5.500

VEGETALES ASADOS 
\$5.500

Zapallo italiano, berenjena, pimentones, champiñón y cebolla morada.

PARA LOS NIÑOS

SPAGHETTI CON SALSA BOLOÑESA

\$9.800

POLLO APANADO CON PAPAS FRITAS

\$10.900

**FILETE - 180 GR
CON PAPAS FRITAS O ARROZ**

\$18.900

POSTRES

HELADO ARTESANAL

\$6.800

HELADOS ARTESANALES SIN AZÚCAR

\$6.800

PERAS AL SAUVIGNON BLANC 

\$6.800

PAPAYAS A LA CREMA

\$7.500

LECHE ASADA

\$6.800

CELESTINOS CON HELADO

\$6.800

PARA BEBER	
AGUA PRISMA CON O SIN GAS	\$2.900
JUGO DE UVA PRENSADO EN FRÍO Malbec o Sauvignon Blanc	\$3.500
JUGO NATURAL DE FRUTAS	\$4.500
BEBIDAS	\$2.500
NÉCTAR DE FRUTA	\$2.500
BEBIDA ENERGÉTICA	\$3.500

CERVEZAS	
KUNSTMANN 0 - SIN ALCOHOL	\$4.000
AUSTRAL LAGER O CALAFATE	\$4.000
KUNSTMANN TOROBAYO	\$4.000

CAFETERÍA	
ESPRESSO	\$2.500
RISTRETO	\$2.500
AMERICANO	\$2.500
CORTADO	\$4.000
CAPUCCINO	\$4.000
MOCACCINO	\$4.500