





## LA HISTORIA DE LOLO, 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 espino llamado quirinca, árbol que está presente entre la región de Atacama y del Bío-Bío 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

**TUPU EDICIÓN LIMITADA** \$8.000

Cabernet Sauvignon,  
Malbec y Syrah.

**MAKE MAKE** \$7.500

Tempranillo, Mourvedre, Garnacha

## PEQUEÑA ESCALA

Fortificado \$9.000

Touriga Nacional \$8.000

Garnacha \$6.500

País \$6.500

**KULTRUN** \$6.000

Brut Nature, Método Tradicional, País

**GRAN CHAMÁN** \$5.500

Cabernet Sauvignon, Syrah, Malbec,  
Merlot

## CHAMÁN GRAN RESERVA

Malbec \$5.500

Carménère \$5.500

Cabernet Sauvignon \$5.500

## CHAMÁN RESERVA

Cabernet Sauvignon \$3.500

Carménère,  
Cabernet Sauvignon \$3.500

Rosé \$3.500

Sauvignon Blanc \$3.500

## BOTELLAS DE VINO

**SANTA CRUZ TERRAZAS** \$55.000

Petit Verdot

**TUPU EDICIÓN LIMITADA** \$30.000

Cabernet Sauvignon,  
Malbec y Syrah.

**MAKE MAKE** \$25.000

Tempranillo, Mourvedre, Garnacha

## PEQUEÑA ESCALA

Fortificado \$35.000

Touriga Nacional \$25.000

Garnacha \$25.000

País \$25.000

**KULTRUN** \$20.000

Brut Nature, Método Tradicional,  
País

**GRAN CHAMÁN** \$9.000

Cabernet Sauvignon, Syrah, Malbec,  
Merlot

## CHAMÁN GRAN RESERVA

Malbec \$9.000

Carménère \$9.000

Cabernet Sauvignon \$9.000

## CHAMÁN RESERVA

Cabernet Sauvignon \$7.500

Carménère, Cabernet  
Sauvignon \$7.500

Rosé \$7.500

Sauvignon Blanc \$7.500

## COCTELERÍA

<b>PISCO SOUR</b>	\$6.000	<b>MOJITO COLCHAGÜINO</b>	\$6.000
Pisco, jugo de limón, jarabe simple, hielo.			Nuestra versión del clásico mojito, pero con Chamán Sauvignon Blanc.
<b>NEGRONI DEL CHAMÁN</b>	\$7.500	<b>MOJITO KULTRUN</b>	\$7.000
Chamán Carménère, jarabe de vino, Campari, Gin, naranja.			Nuestra versión del clásico mojito, pero con espumante Kultrun.
<b>ROSÉ SOUR</b>	\$5.500	<b>MIMOSA KULTRUN</b>	\$7.500
Una versión propia del típico sour, pero con nuestro Chamán Rosé.			Espumante y pulpa de mango.
<b>TINTO DE VERANO</b>	\$6.000	<b>ROSSINI KULTRUN</b>	\$6.500
Chamán Reserva Cabernet Sauvignon, bebida de Limón y hielo.			Espumante y pulpa de frutilla.
<b>BLANC TONIC</b>	\$6.500	<b>ESPÍRITUS DE COLCHAGUA</b>	\$5.000
Chamán Sauvignon Blanc, agua tónica, rodajas de pepino, menta, goma y hielo.			Licores locales de diferentes macerados.
<b>ROSÉ TONIC</b>	\$6.500	<b>VAINA FORTIFICADA</b>	\$6.500
Chamán Rosé, agua tónica, rodajas de limón, romero, goma y hielo.			Pequeña Escala Fortificado, cacao en polvo, coñac y jarabe simple.
<b>TINTONIC</b>	\$6.500	<b>APEROL SPRITZ</b>	\$7.500
Chamán Cabernet Sauvignon, agua tónica, rodajas de naranja, goma y hielo.			Nuestro espumante Kultrun, Aperol, rodaja de naranja.
<b>SANGRÍA</b>	\$6.500	<b>CARMENERE SOUR</b>	\$6.500
Nuestro red Blend Chamán con fruta macerada y goma.			Nuestro Carmenere Gran Reserva en versión sour.
<b>OBSESIÓN MALBEC</b>	\$7.500	<b>BLANC MARGARITA</b>	\$7.200
Cóctel cremoso en base a Chamán Gran Reserva Malbec, ron Habana Club y leche condensada.			El clásico margarita pero con la intervención de nuestro Chamán Reserva Sauvignon Blanc
<b>SANDÍA ESPUMOSA</b>	\$7.900	<b>ATARDECER GARNACHA</b>	\$7.500
Refrescante y frutoso en base a gin, espumante Kultrun Brut Nature y jugo de sandía.			Aperitivo seco con whisky, Pequeña Escala Garnacha, jugo de naranja y toques de vermouth.
<b>MOJITO DE UVA SIN ALCOHOL</b>	\$7.500	<b>COSMOS ROSÉ</b>	\$7.500
Jugo Tamaya Malbec, Moscatel o Sauvignon Blanc, limón, menta y un toque de soda.			Chamán Rosé, vodka, jugo de arándanos, limón y triple sec.
Pisco	\$4.900	Pisco	\$4.900
<b>MISTRAL NOBEL 40°</b>		<b>ALTO DEL CARMEN 40°</b>	
Whisky	\$5.800	Whisky	\$9.000
<b>JOHNNY WALKER RED LABEL</b>		<b>JOHNNY WALKER BLACK LABEL</b>	
Gin	\$5.500	Gin	\$6.000
<b>TANQUERAY</b>		<b>BOMBAY SAPPHIRE</b>	
<b>VERMOUTH DOLIN</b>	\$6.200	<b>VODKA ABSOLUT</b>	\$6.200

## ENSALADAS

### ENSALADA DE LA VIÑA

\$14.800

Wine pairing: 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.

Wine pairing: Pequeña Escala País

---

## ENTRADAS

### FRÍAS

#### CEVICHE DE BUCALEMU

\$16.000

Wine pairing: Chamán Reserva Rosé

#### LOCOS CON MAYONESA

Y SALSA VERDE

\$27.500

Wine pairing: Kultrun Extra Brut

#### CEVICHE DE COCHAYUYO

\$12.800

Wine pairing: Chamán Reserva Sauvignon Blanc

---

## CALIENTES

#### MOLLEJAS CON CHIMICHURRI DE AJOS ASADOS Y HARINA TOSTADA

\$17.800

Wine pairing: Pequeña Escala Garnacha

#### LA PARRILLERA

\$18.500

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

Wine pairing: Pequeña Escala País

#### EMPANADAS DEL CHEF

\$15.500

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

Wine pairing: Gran Chamán

#### CAMARONES CON CENTOLLA TRUFADA

\$20.500

Wine pairing: 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

### ALMÓNDIGAS DE CERDO CON MANTICORES

\$22.500

Salmón con mantequilla, alcacarras 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** \$3.500  
Malbec o Sauvignon Blanc

**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