Menú - Carta



Español

ENTRADAS | PLATOS DE FONDO
ACOMPAÑAMIENTOS
POSTRES | OTROS

Desayunos &Brunch

Tostada Benedictina

Pan artesanal tostado con palta fresca, huevo pochado y salsa holandesa, acompañado de tocino crocante.

$5.990

Sándwich de Roast Beef

Roast beef de cocción lenta con mayonesa casera, palta laminada y tomate fresco en pan artesanal.

$8.000

Tostada Salmón
& Cream Cheese

Tostada de masa madre con queso crema, salmón ahumado, huevo pochado y toque cítrico.

$5.990

Yogurt con Granola
& Fruta de la Estación

Crema de yogurt natural con granola crocante y frutas frescas de temporada.

$3.990

Huevos Revueltos
con Tostadas

Huevos revueltos suaves y cremosos, acompañados de tostadas de pan artesanal.

$4.990

Hotcakes con Miel
& Frutas de la estación

Panqueques esponjosos servidos con miel y frutillas frescas (Porción de 3 unidades).

$6.000

Planchadito
de Jamón Artesanal
& Queso Mantecoso

Sándwich caliente en pan crujiente con jamón artesanal y queso mantecoso derretido.

$7.000

Mimosa

Clásico espumante con jugo de naranja recién exprimido.

$4.500

SANTA EMA

Casa Ema

VINO | MESA | EXPERIENCIA

SANDWICHS & TOSTADAS

Sandwich Capresse — $8.990
en Pan Ciabatta

Crujiente pan ciabatta con salsa pesto casera, rúcula fresca, tomates confitados y cremoso queso de cabra. Una combinación vibrante de sabores mediterráneos.

Tostada de Palta — $5.990
con Arrollado Artesanal

Pan de campo levemente tostado, acompañado de nuestro arrollado artesanal de la zona, sobre una base de palta laminadas. Un clásico chileno con un toque gourmet.

Croissant — $8.990
de Jamón Artesanal, Queso Fundido y Rúcula

Pan de campo levemente tostado, cubierto con suave crema de palta y finas láminas de salmón ahumado. Frescura y elegancia en cada bocado.

Tostada — $5.990
con Palta y Huevo Pochado

Pan de campo levemente tostado con una base de palta cremosa, coronado con huevo pochado al punto perfecto: clara firme y yema suave y fundente.

SANTA EMA

Casa Ema

VINO | MESA | EXPERIENCIA

BOLLERÍA

Pan Ciabatta $6.990

Jamón Artesanal, queso fundido y rúcula

Brownie de chocolate $4.500

Bizcocho denso y húmedo, elaborado con chocolate de alta calidad. Su interior suave y profundo sabor a cacao se equilibra con una ligera capa crujiente en la superficie. Acompañado con helado artesanal.

Media luna tradicional $2.000

Masa suave y ligeramente dulce, con ese inconfundible aroma a mantequilla y vainilla. Perfecta para acompañar un café o un té de la tarde o comenzar el día con sencillez y sabor.

Carrot Cake artesanal $4.500

Torta húmeda y especiada con zanahoria rallada, nueces y un toque de canela, cubierta con un glaseado suave de queso crema. Un equilibrio entre dulzor natural y textura cremosa, ideal para paladares que buscan un dulce sofisticado.

POSTRES

Torta del Chef $5.000

Flan Artesanal $4.500

Copa de Helado $4.000

Heldo Artesanal sobre crumble

SANTA EMA

Casa Ema

VINO | MESA | EXPERIENCIA

CAFÉ

Espresso	$2.200
Lungo	$2.600
Ristretto	$2.200
Cappuccino	$2.900
Latte	$3.400
Americano	$2.500
Tetera de Leche Blanca	$2.200

Ice Latte — $3.400
1 shot de Café espresso, leche fría, hielo,
salsa de chocolate | Sabor Vainilla y caramelo.

Affogato — $3.400
2 shots de Café espresso, helado de vainilla,
salsa de chocolate (opcional nueces),

Té & Infusiones — $2.500

Una selección de finas hojas y hierbas naturales infusionadas al punto perfecto. Relájate con té negro, verde o infusiones florales y frutales, elegidas para acompañar los momentos más serenos del día.

SANTA EMA

Casa Ema

VINO | MESA | EXPERIENCIA

PURA
TÉ ARTESANAL

The Sacred Rosemary

Herbal infusion with a fine selection of rosemary flowers and organic loquat leaves. An aromatic blend that presents notes of camphor tree, wet forest and pine tree needles. Its flavor is intense and refreshing. This tea infusion possesses health benefits such as anti-inflammatory properties, antioxidants and liver protection.

Orange Flower Explosion

A unique blend of white tea from China, mixed with organic lemon, orange peels and marigold blossoms. It presents a mild, elegant flavor with citric notes. This blend is used for its health benefits such as antiseptic, anti-inflammatory and tissue repair properties, and it also improves concentration and calmness.

Chamomile Flowers

and Marigold (Calendula)

Infusion of selected marigold and chamomile flowers.
A beautiful blend that presents an intense golden color and aromatic notes of sweet wild flowers. This blend has calming, cleansing and anti-inflammatory properties that also bring a sense of calm and peace.

Lemon Verbena Sour Garden

Delicious blend of green tea from China, organic lemon verbena leaves, ginger and organic lemon skins. A citric and refreshing tea with health properties that help with cholesterol reduction and detoxification of the body. It also stimulates absorption of essential nutrients.

Masala Chai

Delicious and intensely aromatic black tea blended with cinnamon, cloves, green cardamom seeds, anise, ginger, and white and black pepper. A stimulating tea that works as a source of energy, improves mood, and stimulates focus and vigor.

Wild Boldo Leaves Infusion

Herbal infusion made with selected organic boldo and lemon verbena leaves. A blend with a strong persistent aftertaste that reminds of wet weeds and sweet, woody notes at the end. This blend presents liver protection and anti-inflammatory properties that help restore the body's system.

Orange and Cinnamon

Black Tea

Exquisite black tea blend with cinnamon sticks, orange and mandarin peels.
With an intense and deep orange color, it provides energy and activation of the senses. A blend used to fight sleepiness, headaches, fatigue and drowsiness.

Empress Tea

Aromatic and intense black Ceylon tea with citrus notes and balanced astringency. It has a rapid stimulating effect and possesses antioxidant and anti-aging properties.
A natural diuretic that can help with weight loss, provides essential minerals, and lowers stress levels.

SANTA EMA
Casa Ema
VINO | MESA | EXPERIENCIA

ENTRADAS

Burrata Capresse Cremosa burrata reposada sobre tomates confitados, bañada en un delicado pesto de albahaca fresca. Servida junto a hojas de rúcula y tostadas de focaccia. **$8.990**

Crema del Chef Una sopa siempre cambiante según la estación, elaborada con verduras frescas y acompañada de crujientes tostadas de focaccia artesanal. **$6.990**

Camarones al Pil Pil Camarones salteados en mantequilla, ajo y vino blanco, con un toque de cacho de cabra. Servidos con focaccia tostada para disfrutar la salsa. **$8.990**

Ceviche de Reineta Fresca reineta marinada en limón sutil, cilantro y jengibre, mezclada con cebolla morada y acompañada de chips crocantes de camote. **$8.990**

Papas fritas Casa Ema (2 personas) **$8.990**
Papas crocantes sazonadas, cubiertas en salsa de queso y tocino crocante

TABLAS

Tabla de Empanadas (9 unidades) **$10.990**
Selección de empanadas Gourmet, tamaño cóctel

Tabla de Empanadas Vegetarianas **$7.990**
Masa dorada y rellenos sabrosos: espinaca & queso, cebolla caramelizada con queso, y champiñón con queso.

Tabla de Quesos y Charcutería (2 o 4 personas) **$17.500** /2 personas **$33.500** /4 personas
Brochetas de pera, queso brie & jamón serrano; mini mozzarellas al pesto, queso azul, frutos secos tostados, charcutería local y fruta deshidratada.

Tabla de Arancinis (2 personas) **$10.990**
Mix de bolitas de risotto rellenas de champiñón & tocino y de tomate & pesto, crocantes por fuera y cremosas por dentro, servidas con salsa pomodoro.

Tabla de Carne (2 o 4 personas) Trocitos de Filete, Papas Rústicas, Crostinis, Chimichurri . **$19.990** / 2 personas **$36.990** / 4 personas

SANTA EMA
Casa Ema

ENSALADAS

Casa Ema

$14.990

Suave burrata sobre mix de hojas verdes, tomates cherry y almendras tostadas, servida con reducción de aceto balsámico.

Jamón Serrano

$11.990

Hojas verdes con láminas de jamón serrano, grana padano en escamas, peras grilladas y nueces tostadas.

Salmón Ahumado

$11.990

Una mezcla de hojas frescas, salmón ahumado, ricotta cremosa y alcaparras, realzado con aceite de oliva infusionado en eneldo.

MENÚ INFANTIL

Pollo apanado con papas fritas.

$9.990

Spaghetti con salsa bechamel o pomodoro

$9.990

SANTA EMA

Casa Ema

VINO | MESA | EXPERIENCIA

PLATOS DE FONDO

Risotto de Camarones — $11.990

Arroz cremoso cocinado en vino blanco, bisque de camarón, camarones y zeste de limón, terminado con almendras tostadas, parmesano y mantequilla.

Risotto de Champiñón & Prosciutto — $11.990

Preparado con sabroso caldo de carne, vino blanco y champiñones salteados, terminado con prosciutto, parmesano y semillas de zapallo tostadas.

Filete al Vino Tinto — $12.990

Corte Premium de filete a la plancha con toques ahumados y cocción en vino Santa Ema, servido junto a una dulce reducción de vino tinto.

Salmón Grillado — $10.990

Salmón a la plancha con mantequilla avellanada, vino blanco y sutiles zestes cítricos.

Pastas Rellenas — $13.990

Servidas a elección con salsa pomodoro, pesto o salsa cremosa de queso.

ACOMPAÑAMIENTOS

Verduras Salteadas — $6.990

Mix de vegetales de temporada, salteados al dente con un toque de pimienta y vino blanco.

Pastelera de Choclo — $6.990

Cremosa pasta de maíz fresco con albahaca y cebolla frita.

Terrina de Papas — $6.990

Finas láminas de papa cocidas en crema y especias, con un toque crocante final.

Mix de hojas verdes de temporada — $6.990

VINOS



LISTA DE VINOS
CASA EMA

VINOS

Iconos

Catalina	$24.990
Felix	$24.990
Rivalta	$99.990

Amplus — $13.990

Cabernet Sauvignon
Carmenere
Merlot
Chardonnay
Carignan
Old Vine
Marselan

Espumante — $11.990

Ema Método Tradicional

4to Elemento — $9.990

Cabernet Sauvignon
Carmenere
Carignan
Cabernet Franc

Gran Reserva — $6.990

Cabernet Sauvignon
Carmenere
Merlot
Syrah
Malbec
Pinot Noir
Sauvignon Blanc
Chardonnay

Especialidad — $6.990

Late Harvest

Select Terroir — $4.990

Cabernet Sauvignon
Carmenere
Merlot
Rosé
Sauvignon Blanc
Chardonnay

SANTA EMA

Casa Ema

VINO | MESA | EXPERIENCIA

VINO POR COPA

Rivalta	$19.900
Catalina	$7.000
Felix	$7.000
Espumante Ema	$4.000
Amplus	$4.500
4to Elemento	$4.000
Late Harvest	$3.500
Gran Reserva	$3.500
Select Terroir	$2.500
Chardonnay Sour	$4.500
HechiZero (sin Alcohol)	$2.500

Bebidas	$2.500
Jugos Naturales	$3.600
Agua (con o sin ga)	$2.200

SANTA EMA

Casa Ema

VINO | MESA | EXPERIENCIA