| Sensor Transfer | Entradas y Piqueos |
|-----------------|--|
| A COL | Jalea Criolla Mixtura de mariscos crocantes acompañados de yuca y salsa criolla tártara. |
| | Camarones Milanesa Camarones apanados crocantes, con salsa tártara. Anticucho Tradicional Corazón tierno de vacuno, cortado en láminas y aderezado con especies peruanas y un toque del che |
| | Piqueo Mistura (5 sabores diferentes) Mezcla de sabores como tiradito, ceviche, chicharrón anticucho y pulpo provenzal. |

Piqueo Frío \$ 19.200 Cocktail de camarones, ceviche mixto, pulpito al olivo, tiradito de pescado y causa criolla.

\$ 14.200

\$ 14.200

\$ 11.500

\$ 19.200

\$ 13.900

Ceviches

| Ceviche pesca del día | \$ 13.900 |
|---|-----------|
| Pescado fresco, cortado en cubos, marinado con limón de pica, cebolla roja y con choclo, camote y rocoto al gu | isto. |
| Ceviche mixto | \$ 14.500 |
| Mixtura de pescados y mariscos aliñados con limón de pica, cebolla morada y acompañada con choclo, | |
| camote y un toque del chef. | |
| Ceviche Pescado - Camarón | \$ 14.500 |
| Pescado y camarones frescos, aliñados con limón de pica, con cebolla morada, acompañado con choclo, | |
| camote y un toque de ají. | |
| Ceviche Tres Ajíes | \$ 14.500 |
| Mixtura de ajíes, como ají amarillo, ají rojo o cacho de cabra, rocoto, pescado y camarón aliñado con limón | |
| de pica, especies peruanas y un toque del chef. | |
| Ceviche Mistura | \$ 15.000 |
| Tres variedades de ceviches, rocoto, cilantro, ají | |
| amarillo, todos aliñados al estilo de Mistura del Perú. | |
| Ceviche Apaltado | \$ 17.500 |



| Causas | |
|---|-----------|
| Causa de Atún Papa amarilla, amasada con ají amarillo, con atún y palta. | \$ 10.500 |
| Causa de Pollo Papa amarilla amasada con ají amarillo, pollo, apio y palta. | \$ 10.900 |
| Causa Camarón Jaiba Papa amarilla amasada con ají amarillo relleno con camarones ecuatorianos, jaiba y palta. | \$ 12.500 |
| Causa al Panko Papa amarilla amasada con ají amarillo, relleno con jaiba y camarón, coronado con crocante de | \$ 13.900 |

Causa Crocante
Papa amarilla, amasada con ají amarillo relleno con
camarones ecuatorianos, jaiba y palta, apanado con
huevo, harina y panko, bañado en salsa huancaína.

camarones u15, con un toque de salsa del chef.

| | Tiraditos | |
|---------|---|-----------|
| | Tiradito Mistura Láminas de pescados aliñados en tres variedades, cilantro, ají amarillo y rocoto con aceite de oliva y un toque del chef, acompañado de camote y choclo. | \$ 13.500 |
| | Tiradito de Ají Amarillo Láminas de pescado, aliñado con limón de pica y ají amarillo, acompañado de camote y choclo. | \$ 12.500 |
| 1/22015 | Tiradito Cilantro Láminas de pescado aliñado con limón en salsa de cilantro, acompañado de camote y choclo. | \$ 12.500 |
| | Tiradito Criollo Láminas de pescado, aliñado con limón de pica, cilantro, ají limo, secretos del chef, acompañado de camote y choclo. | \$ 12.500 |
| | Tiradito Especial Mistura Láminas de pescado aliñado con vinagre especial, aceite de oliva, una pizca de ajo, acompañado de camote y choclo. | \$ 12.500 |
| | Arroces | |
| | Arroces con Mariscos Mistura de mariscos con una salsa casera criolla, flameado con vino blanco y un toque criollo y achiote. | \$ 12.900 |
| | Arroz Chaufa de Camarón Camarón ecuatoriano flambeado, una combinación de soya, verduras y un toque de aceite de ajonjoli. | \$ 13.500 |
| | Arroz Chaufa de Mariscos Mistura de mariscos con un toque de soya, aceite de ajonjolí, cebollin en su punto. | \$ 13.500 |
| | Arroz Chaufa de Pollo y Carne Una combinación de sabores, ave y vacuno, un toque de soya y aceite de sésamo. | \$ 13.500 |
| | Risotto en Azafrán con Camarones Camarones salteados con vino blanco, azafrán, arroz arbóreo, crema, langosta y queso parmesano. | \$ 14.500 |
| | Risotto de Calamares en su Tinta Calamares salteados en aceite de oliva, azafrán, vino blanco, arroz arbóreo, tinta de calamar y secretos del chef. | \$ 14.500 |
| | Risotto Mistura con Atún Arroz, azafrán, vino blanco, crema de leche y queso parmesano con atún a la parrilla, bañado con salsa a la pimienta. | \$ 14.500 |
| | Arroz Verde con camarón y Ostiones Camarones y ostiones cocidos en salsa de cilantro, mezclado con arroz y salsa criolla. | \$ 14.500 |
| | Risotto de Alcachofas | \$ 17.500 |

Risotto añ Vino Tinto

\$ 17.500

| (40.0) | 12/5 | - |
|--------|------|---|
| - 4 | 1 | |
| | | |
| | | - |
| 1 | | Y |

| Pulpos | |
|---|--------------|
| Pulpo al Olivo Pulpo tierno cortado en láminas, aliñado con limón, vino blanco, ciboulette, aceite de oliva y salsa de aceituna | 15.200 |
| Pulpo Olivo Limón Pulpito tierno cortado en láminas, aliñado con limón de pica, ciboulette, aceite de oliva, apio. opcional salsa de aceitunas. | \$ 15.200 |
| Pulpo Parrilla un pulpito tierno a la parrilla con hierbas finas y un toque de estilo Mistura. | \$ 18.000 |
| Pulpo al Ajillo Láminas de pulpo, aderezadas con aceite de oliva, ajo, ciboulette y crema de ají amarillo. | \$ 15.200 |
| Pulpo Mistura Pulpito a la parrilla, aliñado al ajillo, olivo con los sabores del Perú. | \$ 16.500 |
| Tradición Peruana | |
| Ají de Gallina Trozos de ave cocidos en crema de ají amarillo y un toque del chef. | \$ 13.500 |
| Lomo Saltado Filete de vacuno cortado y salteado con tomate, cebolla y papas fritas. | \$ 14.500 |
| Seco de Vacuno Asado de Tira cocido en salsa de cilantro, arvejas y yuca. | \$ 14.500 |
| Cau Cau de Mariscos | \$ 13.500 |







| cubiertos en salsa de langosta con pistacho. | |
|--|-----------|
| Camarón Mistura | \$ 15.200 |
| Camarones U12 envueltos en filete de vacuno, bañados | |
| con una salsa de casa arrizotado con champiñones | |

| Tacu Tacu con Lomo | \$ 14.500 |
|--|-----------|
| Mezcla de porotos con arroz criollo cubierto con | |
| filete de vacuno, huevo frito y plátano. | |

Pachamanca Andina x4 \$ 30.000

Pesca del día, salmón, mariscos y brochetas de calamar y camarón macerados e esencias peruanas, huacatay y secretos del chef.

MISTURA DEL PERU

Carnes Filete a la Pimienta Negra



| Filete a la Pimienta Negra Filete de vacuno a la parrilla con un toque de pimienta negra, flambeado con brandy y una salsa madera casera. | \$ 14.900 |
|---|-----------|
| Filete Mar y Tierra Filete de vacuno con mixtura de mariscos flambeados con vino blanco con una salsa casera estilo peruano. | \$ 14.900 |
| Filete Mistura (Tres salsas) Filete de vacuno, bañado con tres tipos de salsa al gusto al cliente. | \$ 16.500 |
| Filete Mignon Filete de vacuno bañado en salsa de carne con champiñones y vino tinto. | \$ 14.900 |

\$ 14.900

Pastas

apio y cebolla.

Filete a la Huancaína

Filete de vacuno a la plancha con una base de huancaína al estilo de Perú con papas fritas.

Fetuccini y camarones, con salsa de camarones, crema de leche y queso parmesano gratinado.



| Spaguetti Salteado con Mariscos Mariscos flambeados con vino y salsa de soya con cebolla y tomate. | \$ 13.900 |
|---|-----------|
| Spaguetti Salteado con Pollo y Carne Pollo y filete flambeados con vino y salsa de soya con cebolla y tomate. | \$ 13.900 |
| Spaguetti a lo Macho Mariscos flambeados con vino y salsa de especias peruanas. | \$ 13.900 |
| Canelones de Camarón Relleno con camarones y ricotta, bañados en su propia salsa. | \$ 14.200 |
| Timbal de Camarones | \$ 14.500 |

| Ensaladas | |
|---|-----------|
| Ensaladas de Mariscos Mistura de mariscos, aliñados con limón de pica, mayonesa, cebolla, apio, tomate y aceite de oliva. | \$ 13.500 |
| Ensalada Mixta Lechuga, tomate, palta, palmito, queso fresco, huevo, | \$ 11.000 |

MISTURA DEL PERU

Pescado

Pescado a la plancha, bañado en salsa de mariscos y coral de camarón y vino blanco.

| | Pesca del día | Corvina | Salmón | Atún | Lenguado | |
|--|---------------|----------|----------|----------|----------|--|
| Pescado Mistura Pescado a la plancha bañado en tres tipos de salsa al gusto del cliente. | \$13.900 | \$14.900 | \$14.900 | \$14.900 | \$14.900 | |
| Pescado a lo Macho | \$13.900 | \$14.900 | \$14.900 | \$14.500 | \$14.900 | |

Pescado en Salsa de Camarón \$13.900 \$14.900 \$1

Pescado en Salsa de Jaiba \$13.900 \$14.

Pescado al Cilantro \$13.900 \$14.900 \$1

Pescado al Tomillo \$13.900 \$14.900 \$14.900 \$14.900 \$14.900 \$14.900 con salsa de tomillo y camarones ecuatorianos, flambeados con vino blanco.

Pescado Mistura Gratinado \$14.900 \$15.500 \$15.

Guarniciones



| Arroz Blanco | \$ 3.500 |
|-----------------------|-------------|
| Arroz con Champiñones | \$ 5.000 |
| Arroz al Cilantro | \$ 4.500 |
| Papa Frita | \$ 4.500 |
| Panaché de Verduras | \$ 5.000 |
| Yuca Frita | \$ 5.000 |
| Champiñones Salteados | \$ 5.000 |



Sopas

| o opero | |
|---|--------------|
| Chupe de Camarones Concentrado de pescado de la casa, camarones ecuatorianos, tinta de langosta y secretos del chef. | \$ 14.500 |
| Sudado Pesca del Día Pescado al vapor con cebolla, tomate, vino blanco con especies peruanas y mistura de mariscos. | \$ 14.500 |
| Parihuela de la Viuda Concentrado de pescado de la casa, con mistura de mariscos, trozos de pescado, algas marinas y toda la experiencia del chef. | \$ 14.500 |
| Dieta de Pollo Trocitos de pollo con verduras y fideos cabellos de ángel. | \$ 11.000 |

Postres

Suspiro de Limeña



| Mezcla de leche condensada, evaporada con yema de huevo, vainilla y merengue. | 1 | |
|--|----|--------|
| Crema Volteada Mezcla de leche condensada, leche evaporada, huevos y caramelo. | \$ | 5.900 |
| Pie de Maracuyá Base de galleta relleno con pulpa de maracuyá, con leche condensada y secretos del chef. | \$ | 5.900 |
| Tres Leches Bizcocho bañado de tres tipos de leche; crema de leche leche condensada y leche evaporada y crema chantilly. | \$ | 5.900 |
| Tiramisú Galletas de Champagne bañadas con licor de café, amaretto, queso crema, crema de leche y cacao. | \$ | 5.900 |
| Cheesecake Base de galleta relleno con queso crema, crema de leche, crema chantilly con frutas a su elección. | \$ | 5.900 |
| Helados Tres Sabores | \$ | 5.900 |
| Helados a su Elección | \$ | 5.900 |
| Postres Degustación Tiramisú, cheesecake, crema volteada, suspiro de limeña y pie de maracuyá. | \$ | 17.500 |

\$ 5.900



—Lo mejor en Piscos del Perú—

Proceso

Los piscos peruanos de elaboran a partir de mostos frescos de uvas aromáticas y no aromáticas y según el proceso de elaboración se clasifican en; piscos puros, piscos acholados y piscos mostos verdes. Los puros se elaboran de una sola variedad de uva, lo que nos brinda piscos con diferentes características. Los acholados son la mezcla de dos o más cepas, entregando un destilado balanceado y equilibrado. Los mostos verdes son elaborados con una fermentación interrumpida, este método nos entrega un pisco con mayor intensidad aromática, elegancia y complejidad.

| TABERNERO | Corto | Sour | Chilcano | Catedral |
|------------------------|----------|----------|----------|----------|
| Puro Italia | \$ 3.900 | \$ 5.200 | \$ 5.900 | \$ 7.400 |
| Puro de Quebranta | \$ 3.900 | \$ 5.200 | \$ 5.900 | \$ 7.400 |
| Acholado | \$ 3.900 | \$ 5.200 | \$ 5.900 | \$ 7.400 |
| (Quebranta-Italia) | | | | |
| Mosto Verde Premium | \$ 6.200 | \$ 7.500 | \$ 7.500 | \$10.400 |
| MACERADOS | | | | |
| Jengibre | \$ 4.500 | \$ 5.900 | \$ 6.500 | \$ 7.900 |
| Hierba Luisa | \$ 4.500 | \$ 5.900 | \$ 6.500 | \$ 7.900 |
| Coca | \$ 4.500 | \$ 5.900 | \$ 6.500 | \$ 7.900 |
| Pasas | \$ 4.500 | \$ 5.900 | \$ 6.500 | \$ 7.900 |
| Aguaymanto | \$ 4.500 | \$ 5.900 | \$ 6.500 | \$ 7.900 |
| Sour Maracuyá | | \$ 5.900 | | \$ 7.900 |
| Sour Mango | | \$ 5.900 | | \$ 7.900 |
| Cocktail Mistura | | \$ 5.900 | | \$ 7.900 |
| Jim Beam Ghost Sour | | \$ 5.900 | | \$ 7.900 |
| (Bourbon Transparente) | | | | |
| Amaretto sour | | \$ 5.300 | | \$ 7.900 |



COCTELERÍA CON PISCOS

| Algarrobina | \$ 4.900 | Daiquiri fruto estación | \$ 5.900 |
|---------------------|----------|-------------------------|----------|
| Capitán | \$ 4.900 | Gin con Gin | \$ 6.200 |
| Apple Martini | \$ 5.200 | Gin Tonic | \$ 6.200 |
| Bellini | \$ 4.900 | Kir | \$ 4.900 |
| Bloody Mary | \$ 6.900 | Kir Royal | \$ 6.200 |
| Blue Margarita | \$ 5.900 | Machuca Fuerte | \$ 5.200 |
| Caipiriña | \$ 5.900 | Manhattan | \$ 5.200 |
| Campari con naranja | • | Margarita | \$ 5.900 |
| Campari con soda | \$ 5.900 | Mojito Cubano | \$ 6.200 |
| Clavo Oxidado | \$ 7.200 | Negroni | \$ 6.100 |
| | • | Orgasmo | \$ 6.100 |
| Vaina | \$ 4.900 | Piña Colada | \$ 6.100 |
| Vodka Tonic | \$ 6.200 | Primavera | \$ 5.400 |
| Whisky sour | \$ 6.200 | Ruso Negro | \$ 6.100 |
| Dry Martini | \$ 5.200 | Ruso Blanco | \$ 6.100 |
| Aperol Spritz | \$ 6.900 | Tequila Sunrise | \$ 6.400 |
| Ramazotti | \$ 7.200 | Tom Collins | \$ 6.100 |

| B | ajativ | os |
|---|--------|----|
| | | |

Después de una buena comida.....
un buen bajativo

| Anís del Mono | \$ | 5.200 |
|----------------------|----|-------|
| Baileys | \$ | 6.400 |
| V. Rosso | \$ | 6.100 |
| V. Bianco | \$ | 6.100 |
| V. Extra dry | \$ | 6.100 |
| Cognac Remy Martin | \$ | 8.200 |
| Cointreau | | 7.400 |
| Disaronno | \$ | 7.200 |
| Drambuie | \$ | 6.400 |
| Frangelico | \$ | 7.200 |
| Galliano Amaretto | \$ | 7.200 |
| Grand Marnier | • | 8.500 |
| Kahlua | • | 6.400 |
| Sambuca Galliano | \$ | 7.400 |
| Tequilas | • | 6.900 |
| Piscola 40° | • | 4.900 |
| Pisco Nacional 40° | • | 4.900 |
| Menta | • | 3.900 |
| Manzanilla | • | 3.900 |
| Amaretto | • | 3.900 |
| Araucano | • | 3.900 |
| Fernet Branca | • | 5.400 |
| | * | |

Whiskys

| Chivas 12 años | \$ 7.900 |
|---------------------|-------------|
| Etiqueta negra | \$ 7.900 |
| Etiqueta roja | \$ 6.200 |
| Jack Daniels | \$ 7.900 |
| Evan Williams Black | \$ 7.900 |
| | |

Vodka

| Grey Goose | \$ 7.900 |
|---------------------------|----------|
| Grey Goose sabores | \$ 7.900 |
| Absolut | \$ 6.200 |
| Stolichnaya | \$ 5.900 |
| 14 Inkas, Peruano | \$ 7.900 |

Gin

| Quintal Andes, Chile | \$ 5.900 |
|-----------------------------|----------|
| Beefeater | \$ 5.500 |
| Tanqueray | \$ 5.900 |
| Bombay Saphire | \$ 5.500 |

Ron

| Abuelo Añejo | \$ 4.900 |
|-------------------|----------|
| Abuelo Gran Añejo | \$ 5.900 |
| Barcelo Imperial | \$ 7.900 |

Bebidas

| Agua Puyehue c/gas | \$ 2.900 |
|-----------------------------|-------------|
| Agua Puyehue s/gas | \$ 2.900 |
| Canada Dry agua tónica | \$ 2.900 |
| Canada Dry ginger ale | \$ 2.900 |
| Canada Dry ginger ale light | \$ 2.900 |
| Coca Cola clásica | \$ 2.900 |
| Coca Cola light | \$ 2.900 |
| Coca Cola zero | \$ 2.900 |
| Fanta | \$ 2.900 |
| Inca Kola Zero | \$ 3.200 |
| Inca Kola Clásica | \$ 3.200 |
| Sprite clásica | \$ 2.900 |
| Sprite Zero | \$ 2.900 |
| Néctar Durazno | \$ 2.900 |
| Red Bull | \$ 2.900 |
| | |

Jugos

| Chirimoya | \$ 3.900 |
|-----------------|----------|
| Frutilla | \$ 3.900 |
| Mango | \$ 3.900 |
| Maracuyá | \$ 3.900 |
| Piña | \$ 3.900 |
| Limonada Frozen | \$ 4.300 |
| Limonada | \$ 3.400 |
| Chicha | \$ 3.900 |
| Chicha Frozen | \$ 4.300 |
| | |

Cervezas de Especialidad

| Corona | Þ | 3.900 |
|-----------------------|----------|-------|
| Cusqueña | \$ | 3.900 |
| Cusqueña malta | \$ | 4.200 |
| Heineken | \$ | 3.900 |
| Kunstmann sin alcohol | \$ | 3.900 |
| Kunstmann Torobayo | \$ | 3.900 |
| Austral Calafate | \$ | 4.200 |
| Michelada | \$ | 4.700 |
| | | |

Infusiones y Cafés

| Agua de Hierbas | \$ 3.400 |
|-----------------------|----------|
| Nescafé | \$ 3.400 |
| Café Express | \$ 3.900 |
| Café Americano | \$ 4.200 |
| Café Expresso cortado | \$ 4.200 |
| Café Irlandés | \$ 7.200 |
| Capuchino | \$ 4.900 |
| Cortado Doble | \$ 4.900 |
| Carajillo | \$ 6.200 |
| Café Ristretto | \$ 4.300 |
| | |





SAUVIGNON BLANC

Cepa originaria de Bodeaux, Francia. Vino blanco de aromas frutales intensos, entregan aromas cítricos y frutos tropicales. Al paladar son vinos frescos y ligeros que dejan una agradable sensación a frescor y convirtiéndolos en un aperitivo ideal y buen acompañante de mariscos y pescados.

| Morandé, Gran Reserva | Casablanca | \$ 14.200 |
|-----------------------------------|-------------|--------------|
| Santa Ema, Select Terroir Reserve | Maipo | \$ 12.900 |
| Bouchon, Reserva | Maule | \$ 12.400 |
| Casas del Bosque, Reserva | Casablanca | \$ 14.400 |
| Matetic, Corralillo | San Antonio | \$ 15.400 |
| Apaltagua, Reserva | San Antonio | \$ 12.900 |
| Las Mulas, Reserva | Central | \$ 14.500 |
| Miguel Torres, Santa Digna | Central | \$ 14.900 |

CHARDONNAY

vino de variedad blanca, alcanza su mayor fama en la Borgoña, Francia, es un vino expresivo, se da muy bien en climas fríos, entrega un vino muy aromático con aromas frutales como duraznos y piñas frescas, algunos son herbales como espárragos, en boca muestran buena acidez, son untuosos, cubren bien el paladar, es ideal para acompañar pescados semi grasos, risottos, carnes blancas a base de cremas o mantequilla y crustáceos o pulpos.

| Morandé, Gran Reserva | Casablanca | \$ 14.200 |
|----------------------------|-------------|--------------|
| Santa Ema, Select Terroir | Casablanca | \$ 12.900 |
| Apaltagua Reserva | San Antonio | \$ 12.900 |
| Miguel Torres, Santa Digna | Central | \$ 14.900 |
| Matetic Corralillo | San Antonio | \$ 16.200 |

ESPUMANTES Y CAVAS

Vino espumante ideal para aperitivo, con buena acidez en nariz aromas frutales cítricos, van muy bien con platos ligeros, como esaladas, pescados magros, quesos frescos y mariscos.

| Dolce Vita Brut | Chile | \$ 12.000 |
|------------------------------|--------|-----------|
| Freixenet, Carta Nevada Brut | España | \$ 18.200 |
| Miguel Torres, Santa Digna | Curicó | \$ 15.500 |
| COPA DE ESPUMANTE | | |
| Freixenet Cordón Negro Brut | España | \$ 7.900 |

ROSÉ

| Casas Patronales Reserva | Maule | \$ 12.900 |
|--------------------------|-----------|-----------|
| Von Siebenthal, Rococó | Aconcagua | \$ 12.900 |
| Las Mulas, Reserva | Central | \$ 13.900 |





CABERNET SAUVIGNON

Cepa originaria de Bordeaux, Francia. En Chile se ha adaptado muy bien a las condiciones climáticas del Valle Central, dando vinos intensos en color, de gran cuerpo y bien estructurado, su tanino firme marida muy bien con carnes rojas en general y platos condimentados.

| Santa Ema Select Terroir | Colchagua | \$ 12.900 |
|-------------------------------------|-----------|--------------|
| Toro de Piedra, Gran Reserva | Colchagua | \$ 17.900 |
| Bouchon, Reserva | Maipo | \$ 12.400 |
| Santa Ema, Gran Reserva | Maipo | \$ 17.900 |
| Miguel Torres, Santa Digna, Reserva | Central | \$ 14.900 |
| Pérez Cruz Gran Reserva | Maipo | \$ 17.900 |
| Koyle Cuvée Los Lingues | Colchagua | \$ 17.900 |

CARMENERE

Esta cepa originaria de Burdeos, es la variedad emblema de Chile, donde se encontró, cuando se creía que estaba extinta producto de la Filoxera, es un vino de color carmín, con tonalidades violáceas, en nariz es muy expresivo, resaltan frutos negros, además es especiados con aromas como pimienta, en boca es aterciopelado de final agradable.

| Santa Ema, Select Terroir | Маіро | \$ 12.900 |
|---------------------------------|-----------|-----------|
| Bouchon, Reserva | Maule | \$ 12.400 |
| Apaltagua, Reserva | Colchagua | \$ 12.900 |
| Las Mulas, Reserva | Maipo | \$ 14.500 |
| Santa Digna, Miguel Torres Rva. | Maipo | \$ 14.900 |
| Casas Patronales Reserva | Maule | \$ 12.400 |
| Toro de Piedra | Maule | \$ 17.900 |
| Koyle Cuvée Los Lingues | Colchagua | \$ 17.900 |

MERLOT

Esta variedad se caracteriza por su finura y su delicadeza, de color rojo rubí intenso con aromas a frutos rojos, se utiliza mucho para realizar mezclas aportando suavidad al ensamblaje, es ideal para aves de caza, carnes rojas magras o platos criollos de condimentación media.

| Miguel Torres, Santa Digna | Curicó | \$ 14.500 |
|----------------------------|--------|-----------|
| Bouchon Reserva | Maule | \$ 12.400 |
| Santa Ema Gran Reserva | Maule | \$ 17.900 |





SYRAH

Cepa noble con el cual se elaboran vinos tintos intensos y taninosos, con notas especias y cuero.

Acompañan bien carnes rojas con vetas en salsas condimentadas, cordero al horno
y carnes de caza.

Casas Patronales, Reserva

Maule

\$ 12.900

PINOT NOIR

Es la gran cepa tinta de Borgoña, Francia. Nos ofrece vinos muy elegantes de cuerpo ligero a medio, tanino delicado, posee una nariz muy expresiva a frutos rojos frescos y en los más complejos, encontramos aromas a tierra húmeda o setas y trufas, es un vino muy versátil ideal para acompañar platos a base de pescados grasos como atún o salmón, magret de pato o carnes blancas.

Terrapura, Reservaltata\$ 12.900Casas del Bosque ReservaCasablanca\$ 14.900



Pérez Cruz Limited Edition (CA) Maipo \$ 29.900

Santa Ema, Catalina (CA/CS/CF) Maipo \$ 45.000

Milla Cala (CA/CS/CF/ME/SY) Millahue \$ 49.000



| J. Bouchon, Reserva (CA/SY) | Maule | \$ 12.400 |
|---|-----------|-----------|
| Santa Ema, Barrel Reserve 60/40 (CS/ME) | Maipo | \$ 16.200 |
| von Siebenthal, Parcela #7 Gran Rva. | Aconcagua | \$ 22.500 |





SAUVIGNON BLANC

| Santa Ema, Select Terroir Reserva | \$ 7.900 |
|-----------------------------------|-------------|
| Matetic, Corralillo | \$ 8.900 |
| Bouchon, Reserva | \$ 7.200 |
| Miguel Torres, Santa Digna | \$ 7.900 |
| | |
| CHARDONNAY | |
| Santa Ema, Select Terroir Reserva | \$ 7.900 |
| Miguel Torres, Santa Digna | \$ 8.200 |
| | |
| | |
| CABERNET SAUVIGNON | |
| Santa Ema, Select Terroir Reserva | \$ 7.900 |
| Bouchon, Reserva | \$ 7.200 |
| Miguel Torres, Santa Digna | \$ 8.200 |
| | |
| CARMÉNÈRE | |
| Santa Ema, Select Terroir Reserva | \$ 7.900 |
| Miguel Torres, Santa Digna | \$ 8.200 |
| | |
| MERLOT | |
| Santa Ema, Select Terroir Reserva | \$ 7.900 |
| Miguel Torres, Santa Digna | \$ 8.200 |