TIERRA DE FUEGO

Restaurant

SPARKLING WINES AND CAVA

Valdivieso	Brut	Central	**$14.000**
Viñamar Charmat	Brut	Casablanca	**$16.000**
Viñamar Zero	Desalcoholizado	Casablanca	**$18.000**
Undurraga	Brut Royal	Leyda	**$19.000**
Freixenet Cordon Negro	Brut	España	**$36.000**
Viñamar Método Tradicional	Brut	Casablanca	**$32.000**
Veuve Clicquot	Brut	Francia	**$350.000**
Dom Perignon	Brut	Francia	**$600.000**

BOTTLES 375 cc

Leyda Rva.	Sauvignon Blanc	Leyda	**$9.000**
Castillo de Molina	Carmenere	Maule	**$9.000**
Santa Ema Select Terroir Rva.	Cabernet Sauvignon	Maipo	**10.000**
Santa Ema Select Terroir Rva.	Carmenere	Colchagua	**10.000**
Santa Ema Select Terroir Rva.	Sauvignon Blanc	Casablanca	**10.000**
Santa Ema Select Terroir Rva.	Chardonay	Maipo	**10.000**
Tarapacá Gran Rva.	Cabernet Sauvignon	Maipo	**$13.000**

GRAND WHITES

Matetic EQ	SB	San Antonio	**$36.000**
Amayna Gran Rva.	SB	San Antonio	**$32.000**
Von Siebenthal “Río Místico”	VIO	Aconcagua	**$60.000**

SPARKLING WINES AND CAVA

Ideal for aperitifs, fresh cold dishes such as Serrano ham, oysters, ceviches, green salads, Roquefort cheese, and fresh white cheeses (Brie or goat).

SAUVIGNON BLANC

Medalla Real Rva.	Casablanca	**$12.000**
Casas Patronales Rva.	Maule	**$15.000**
Carmen Gran Rva.	Casablanca	**$15.500**
Santa Ema Select Terroir Rva.	Maipo	**$16.000**
Leyda Rva.	Leyda	**$16.000**
Castillo de Molina	Elqui	**$17.000**
Casas del Bosque Rva	Casablanca	**$20.000**
Santa Ema Gran Rva..	Leyda	**$23.000**
Tarapacá Gran Rva.	Leyda	**$24.000**
Matetic Corralillo	San Antonio	**$27.000**
Montes Outer Limits	Zapallar	**$30.000**

CHARDONNAY

Medalla Real Rva.	Casablanca	**$13.000**
Carmen Gran Rva.	Limarí	**$15.500**
Santa Ema Select Terroir Rva.	Casablanca	**$16.000**
Leyda Rva.	Leyda	**$16.000**
Misiones de Rengo Gran Rva. Cuvee	Rapel	**$17.000**
Casas del Bosque Rva.	Casablanca	**$20.000**
Santa Ema Gran Rva.	Casablanca	**$23.000**
Casas del Bosque Gran Rva.	Casablanca	**$29.000**
Montes Alpha	Aconcagua	**$30.000**
Marqués de Casa Concha	Limarí	**$35.000**

SAUVIGNON BLANC

Perfect for pairing with ceviche, shellfish, and mild fish, as well as salads and appetizers.

CHARDONNAY

Ideal for pairing with fatty fish, salads, white meats, Parmesan dishes, pasta, and cheese gnocchi.

CABERNET SAUVIGNON

Medalla Real Rva.	Maipo	**$13.000**
Casas Patronales Rva.	Maule	**$15.000**
Carmen Gran Rva.	Maipo	**$15.500**
Santa Ema Select Terroir Rva.	Maipo	**$16.000**
Castillo de Molina	Colchagua	**$17.000**
Misiones de Rengo Gran Rva. Cuvee	Rapel	**$17.000**
Odfjell Armador Rva.	Maipo	**$20.000**
Santa Ema Gran Rva.	Maipo	**$23.000**
Toro de Piedra Gran Rva.	Colchagua	**$23.000**
Tarapacá Gran Rva.	Maipo	**$24.000**
Montes Alpha	Colchagua	**$30.000**
Marqués de Casa Concha	Maipo	**$35.000**
Tarapacá Gran Rva. Etiqueta Negra	Maipo	**$37.000**

CARMENERE

Medalla Real Rva.	Colchagua	**$13.000**
Carmen Gran Rva.	Apalta	**$15.500**
Leyda Rva.	Leyda	**$16.000**
Misiones de Rengo Gran Rva. Cuvee	Rapel	**$17.000**
Tarapacá Gran Rva.	Maipo	**$23.000**
Santa Ema Gran Rva.	Cachapoal	**$23.000**
Toro de Piedra Gran Rva.	Maule	**$24.000**
Montes Alpha	Colchagua	**$30.000**
Marqués de Casa Concha	Peumo	**$35.000**
Santa Ema Amplus	Peumo	**$40.000**
Pérez Cruz Límited Edition	Maipo	**$45.000**

CABERNET SAUVIGNON

Best paired with red meats, pork, lamb, and bold cheeses.

CARMENERE

Perfect with pasta dishes in Pomodoro or Bolognese sauces, Mediterranean cuisine, mild cheeses, and pâtés.

MERLOT

Carmen Gran Rva.	Maipo, Alto	**$15.500**
Castillo de Molina	Colchagua	**$17.000**
Santa Ema Gran Rva.	Maipo	**$23.000**
Montes Alpha	Colchagua	**$30.000**
Marqués de Casa Concha	Peumo	**$35.000**

SYRAH

Santa Ema Gran Rva.	Maipo	**$23.000**
Montes Alpha	Colchagua	**$30.000**
Casas del Bosque Gran Rva.	Casablanca	**$33.000**
Marqués de Casa Concha	Buin	**$35.000**

PINOT NOIR

Carmen Gran Rva.	Leyda	**$15.500**
Leyda Rva	Leyda	**$16.000**
Montes Alpha.	Colchagua	**$30.000**
Marqués de Casa Concha	Limarí	**$35.000**
Amayna Gran Rva.	San Antonio	**$46.000**

MERLOT

A good match for stuffed pastas with ricotta, white meats with mild sauces, Peruvian ají de gallina, and cheeses.

SYRAH

Ideal for red and game meats, highly seasoned dishes, Serrano ham, and black olives.

PINOT NOIR

Perfect for fatty fish, white meats, pasta, salads with meat, and risottos.

BLENDS

Casas Patronales Rva.	CS/CA	Maule	**$15.000**
Toro de Piedra Gran Rva.	SY/CS	Curicó	**$23.000**
Santa Ema Barrel Reserve 60/40	CA/ME	Cachapoal	**$24.000**
Von Siebenthal Parcela Nº7	CS/CF/MER/PV/CA	Aconcagua	**$36.000**
Coyam (Orgánico)	SY/CA/ME/CS/MV/MA	Colchagua	**$46.000**
Epu	CS/CA/SY	Maule	**$130.000**

OTHER VARIETALS

Carmen	Late Harvest	Central	**$10.000**
Undurraga	Late Harvest	Maipo	**$10.000**
Carmen Gran Rva.	Petite Sirah	Maipo, Alto	**$15.500**
Carmen Gran Rva.	Rosé	Maipo, Alto	**$15.500**
Von Siebenthal Rococo	Rosé	Aconcagua	**$18.000**
Casas Patronales Lujuria	Late Harvest 500cc	Casablanca	**$23.000**
Koyle Royale	Malbec	Colchagua	**$36.000**

ROSÉ

Ideal with mild cheeses, smoked meats, rice dishes, pasta, fish, seafood, and desserts.

LATE HARVEST

Best enjoyed with dark chocolate, desserts, and aged cheeses.

MALBEC

Perfect for lightly spiced red meats, roast beef, and rustic dishes like lentils with sausage.

CARIGNAN

Ideal with meats, game, stews, and strong cheeses.

PREMIUM

Caballo Loco Grand Cru Apalta	CS/CA	Colchagua	**$60.000**
Caballo Loco Blend	RESERVADO	Lontué	**$120.000**
Purple Angel	CA	Colchagua	**$200.000**
Don Melchor	CS	Maipo	**$320.000**
Almaviva	CS/CA/CF	Maipo	**$380.000**
Tatay de Cristóbal	CA	Aconcagua	**$500.000**
Taita	CS	Colchagua	**$500.000**
Chadwick	CS	Maipo	**$700.000**

Cabernet Sauvignon	CS	Syrah	SY	Malbec	MA	Mourve	MV
Cabernet Franc	CF	Carmenere	CA	Merlot	ME	Petit Verdot	PV

Av. 8 Norte N° 65,
Playa Acapulco, Viña del Mar.

+56 32 299 3976
administracion@tierradefuego.cl

tierradelfuego.cl

/tdfrestaurant