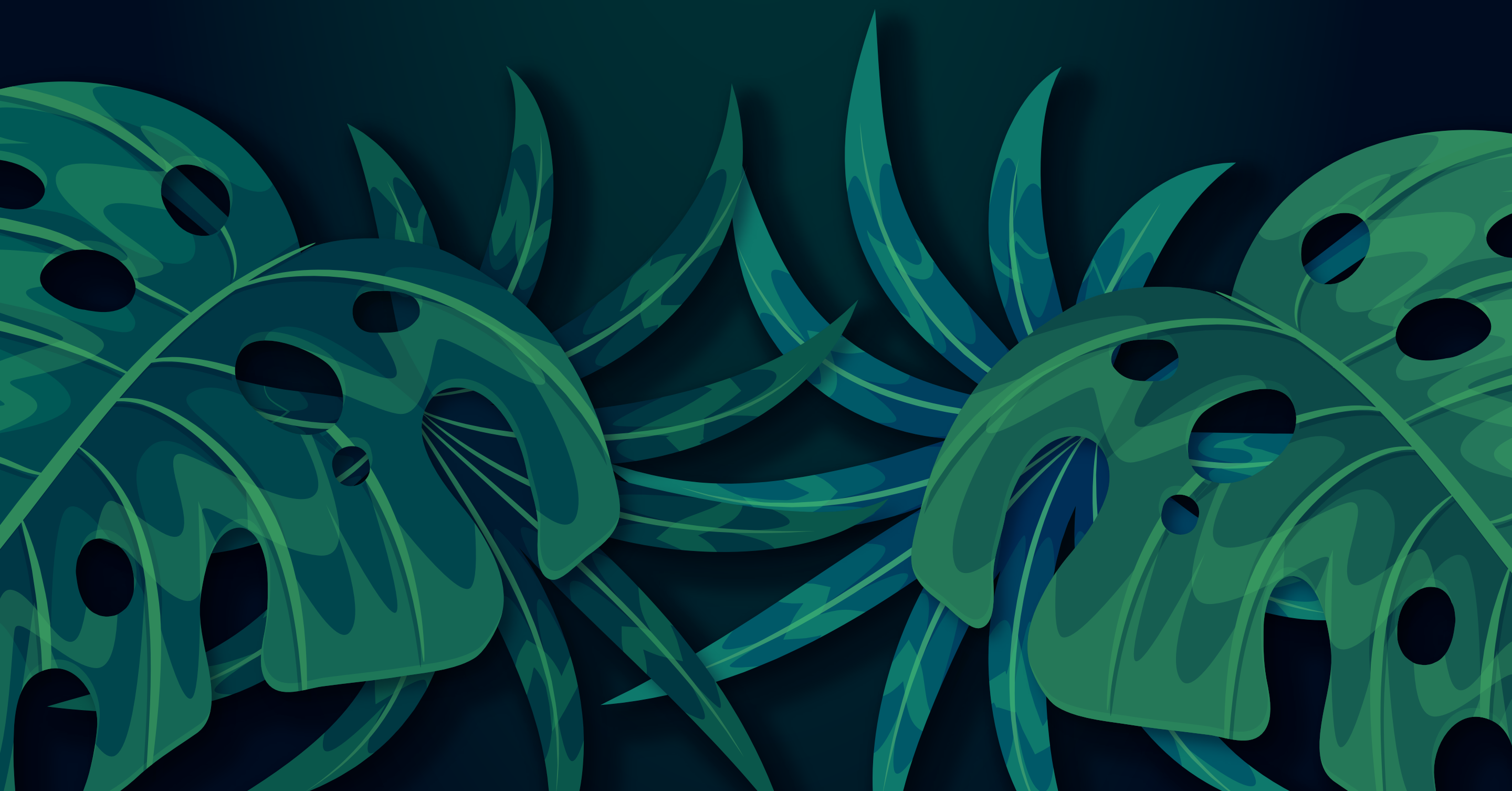




ANTONELLA

BAR

MENU





ANTONELLA

BAR

MENU COCINA

SANDWICH (cambia a Beyond Burger por \$2.900)

La Republicana

\$ 9.900

Con acento gringo: Hamburguesa de vacuno (175 grs), queso cheddar, cebolla caramelizada, pepinillos, tocino crispy, ciboulette pan Brioche y lactonesa de ajo.

Del Capitano

\$ 11.900

¡Se las mandó el Capi! Lomo al vino tinto (150 grs), queso azul fundido, cebolla caramelizada, tocino crispy, champiñones al vino blanco, tomate asado, pan Ciabatta y lactonesa de ajo.

Club House - Estilo Antonella

\$ 11.900

Arturito nuestro Chef nos invita a probar su creación: Pan Ciabatta acompañado de pechuga de pollo apanada, queso mantecoso, láminas de tocino, tomate, lechuga y huevo frito.

Antonella

\$ 9.900

¡Ay, Antonella! Hamburguesa de vacuno (175 gr), lechuga hidropónica, palta molida, tomate asado, cebolla caramelizada, salsa sriracha en pan Brioche.

De la Granja

\$ 9.900

De la granja a tu mesa: Pechuga de pollo apanada (150 grs), lechuga hidropónica, tomates asados, queso mantecoso fundido, ciboulette en pan Ciabatta acompañado de lactonesa de ajo.

4 Quesos

\$ 10.900

Para los fanáticos del queso: Hamburguesa de vacuno (175 grs), palta molida, salsa 4 quesos (azul, cheddar, mantecoso y parmesano), aceitunas negras, salsa sriracha en pan Brioche.

La Progre

\$ 10.900

¡Perfecta! Hamburguesa de vacuno (175 gr), lechuga verde y morada, palta molida, tomate cherry, champiñones salteados, pimentones rojo, verde y amarillo, y por supuesto, lactonesa de ajo en pan Brioche.

La Mechona

\$ 10.900

Tierna carne mechada casera mezclada con champiñon y cebolla caramelizada, queso cheddar y palta en pan ciabatta.





ANTONELLA

BAR

PICOTEO

Ceviche Antonella

Salmón o Atún, Camarón y Palta en tierna leche de tigre de la casa acompañado de tostadas.

\$ 12.900

Tártaro de Atún

Tartaro de Atún aderezado con aceite de sésamo, soya y limón, en cama de lechuga y palta, con tostadas y limoneta.

\$ 11.900

Crudo Antonella

200 gr. de tartaro de carne con huevo, sal y pimienta, salsa verde, aji verde, pepinillos, limón, tostadas y lactonesa de ajo.

\$ 12.900

Empanadas de Queso Ciboulette

6 un. de empanadas caseras de 14 cm acompañadas de salsa sour. (2-3 per.)

\$ 13.500

Empanadas de Camarón Queso Ciboulette

6 un. de empanadas caseras de 14 cm acompañadas de salsa sour. (2-3 per.)

\$ 14.900

Empanada de Mechada Queso

6 un. de empanadas caseras de 14 cm acompañadas de salsa sour. (2-3 per.)

\$ 14.900

Empanadas Mixtas

9 un. de empanadas caseras (3 de cada una) consalsa sriracha y lactonesa de ajo. (3-4 per.)

\$ 18.900

Hummus (Garbanzo, Betarraga o Espinaca)

Hummus preparado en Antonella Bar, puedes escoger entre 3 variedades acompañado de tostadas

\$ 8.900

Dedos de queso mantecoso

Dedos de queso apanados (8 un), caseros con salsa sriracha y lactonesa de ajo.

\$ 10.900

Camarones Apanados

Camarón apanado (12 un) acompañados de Sour Cream

\$ 11.900

Ceviche Veggie

Champiñon, pimentones de colores, cebolla morada, pepino, palta, aji verde (no picante), ajo, limoneta y tostadas

\$ 10.900

Champiñones Rellenos

Champiñones rellenos de queso crema, cubiertos de queso parmesano al horno con vino blanco, mantequilla, ajo y aceite de oliva.

\$ 10.900

ENSALADAS

César

Lomo, Pollo o Camarón, lechuga hidropónica, crutones, tomate cherry, aceitunas negras y queso parmesano.

\$ 9.900

La Casa de Anto

Lomo o Pulled Pork, queso azul en cubos, lechuga hidropónica, champiñones salteados, tomate asado y palta fileteada.

\$ 10.900

Tuna Insalata

Atún steak cortado en cubos (200 grs), lechuga hidropónica, tomate cherry, cebolla morada, queso crema y palta fileteada.

\$ 10.900



ANTONELLA

BAR



PIZZAS (Masas de 33 cm)

Antonella

Pizza oficial de Antonella, salsa de tomate de Arturito nuestro chef, queso mozzarella, lomo al vino tinto, tocino, champiñones y tomate cherry con un toque de queso parmesano al salir del horno.

\$17.900

Del Mare

Il Capitano y su creación, con salsa de tomate de la casa, queso mozzarella, acompañado de atún rojo, salmón fresco y camarones salteados en salsa de ceviche junto a aceitunas negras. Al salir del horno se agrega palta en cubitos y ciboulette.

\$19.900

Maiale Blu

Para los amantes del sabor te invitamos a probar esta pizza con salsa de tomate de la casa, queso mozzarella y queso azul, pulled pork con salsa bbq mezclados, agregamos champiñón y cebolla caramelizada para cerrar esta sabrosa pizza.

\$17.900

Pollo Pesto

Antonella y su amor a esta mezcla!! Incluye salsa de tomate de la casa, queso mozzarella, pollo salteado en pesto, pimentón rojo y verde en cubitos, tomate cherry, cerrando con un toque de pesto extra en la pizza.

\$15.900

Polpettone

Lo nuevo de Antonella con esta exquisita pizza con salsa de tomate de la casa, queso mozzarella, carne mechada hecha en casa, palta en cubitos...y si, la palta va despues que se hornea todo.

\$18.900

Pepperonella

Un clásico pero más rico!! Salsa de tomate de la casa, queso mozzarella, pepperoni y al horno!

\$15.900

Vegetariana

Para la salud tenemos esta rica mezcla de salsa de tomate de la casa, queso mozzarella, tomate, pimentón rojo y verde en cubitos, cebolla morada y al horno! Finalizamos con palta en cubitos y ciboulette.

\$15.900

Arma tu Pizza

Base salsa de la casa y queso mozzarella

\$18.900

Proteína:

Pollo, Cerdo, Lomo, Camarón o Salmón

3 ingredientes a elección:

Tomate Asado
Tomate Cherry
Hojas de Albahaca
Cebolla Morada
Cebolla Caramelizada
Pimentones
Aceitunas Negras
Láminas de Tocino

Salsa a elección:

Pesto
Bbq
Lactonesa



ANTONELLA

BAR



PAPAS CUBIERTAS

(700 gr. de Papas Fritas)

Antonella

\$ 17.900

Papas fritas con 150 grs de lomo en cubitos, cebolla caramelizada, champiñones salteados, tocino crispy, tomate asado y queso parmesano.

4 Formaggie

\$ 14.900

Papas fritas cubierta de salsa 4 quesos (queso azul, queso cheddar, queso mantecoso y queso parmesano) con un toque de ciboulette.

Il Capitano

\$ 18.900

Papas fritas con 150 gr de pulled pork, queso mantecoso fundido cubiertas de salsa bbq y salsa pimentón.

Papatricio

\$ 19.900

Papas fritas con pollo al vino blanco, camarón al ajillo, queso mantecoso fundido, champiñón salteado, mix de pimentones en cubitos cubiertas de salsa sour.

Mecha Rock

\$ 19.900

Papas fritas con carne mechada, cebolla caramelizada, queso azul y crema de leche.

Pestopapas

\$ 15.900

Papas fritas con cubitos de pechuga de pollo, salsa pesto de la casa, tomate cherry y queso parmesano.

Papas Veganas

\$ 14.900

Papas fritas con mix de pimentones salteados al oliva, cebolla caramelizada, tomates cherry y champiñones salteados.

Mecha Cheddar

\$ 18.900

Papas fritas con carne mechada, champiñones, queso cheddar, tocino crispy, cebolla caramelizada y crema de leche.

Papas Lonely

\$ 9.900



TABLAS

La Trilogía de Antonella

\$ 24.900

Trilogía ancestral: Camarones al ajillo, Tártaro de Atún y delicioso Ceviche Antonella acompañado de salsa de soya, mix sésamo, cilantro y pimentones rojos.

Cuarteto del Capitano

\$ 21.900

Il Capitano evolucionó su trilogía: tierno lomo al vino tinto y cilantro, pollo a la mostaza, pulled pork con bbq, carne mechada salteado de champiñones, acompañado de tostadas, salsa sour y salsa de pimentón.

Mixtonella

\$ 23.900

Papas fritas, empanadas de queso ciboulette, camarón queso y lomo tocino tomate, camarones apanados, lomo al vino tinto y Ceviche Antonella. Todo esto acompañado de nuestras salsas sour y de pimentón.

La Sabroza

\$ 20.900

Mix de empanadas caseras de queso ciboulette, camarón queso y mechada queso, tomate, aros de cebolla apanados, dedos de queso mantecoso y camarones apanados., con papas fritas con salsas de pesto, pimentón y lactonesa de ajo.

Trilogía del Hummus

\$ 19.900

Hummus de garbanzo, espinaca y betarraga acompañado de champiñones rellenos de queso crema y parmesano en vino blanco y al horno, tomates cherry, queso de cabra, aceite de oliva y oregano.





ANTONELLA

BAR



QUESADILLAS

Camarón

¡Sácate un camaroncito! 10 camarones, queso mantecoso, cebolla morada, ciboulette, salsa sour y salsa pimentón.

\$ 12.900

Lomo

Para los lomo plateados: Lomo, cebolla caramelizada, queso mantecoso, mix de pimentones, tomate asado, salsa sour y salsa pimentón.

\$ 12.900

Pollo Pesto

Pechuga de pollo con salsa pesto, queso mantecoso, champiñones salteados, tomates asados, ciboulette, salsa sour y salsa pimentón.

\$ 10.900

Mechada

Carne mechada casera, queso mantecoso, champiñones salteados y fresca espinaca, acompañados de salsa sour y salsa de pimenton.

\$ 12.900

Pulled Pork BBQ

Pulled Pork deshebrado con tenedor en salsa BBQ, queso mantecoso, cebolla caramelizada, champiñones salteados, mix de pimentones, salsa sour y salsa pimentón.

\$ 11.900

Veggie

Champiñones salteados al vino blanco, queso vegano, mix de pimentones, tomate cherry, cebolla caramelizada, ciboulette y lactonesa de ajo.

\$ 9.900

POSTRES

Copa de Helado

2 Bolas de Helado San Francisco (Frambuesa y/o Chocolate Suizo)

\$ 2.900

Brownie con Helado

Brownie con Helado San Francisco, Menta y Marrasquino

\$ 5.900

Brownie Cumpleañero

Brownie con Helado San Francisco, Menta, Marrasquino y Cucaracha en Fuego

\$ 6.900



ANTONELLA

BAR

MENU BARRA



PROMOS

2 Stella Artois o Budweiser (Barril)	\$ 7.900
2 Alto del Carmen 35 + Bebida	\$ 8.500
2 Alto Transparente + Bebida	\$ 10.500
2 Mistral 35 + Bebida	\$ 8.500
2 Tanqueray + Bebida	\$ 13.500
2 Smirnoff + 1 Bebida	\$ 9.500
2 Tropical Gin (2 Tanqueray, 2 RB)	\$ 16.500
2 Mojito (normal o sabores)	\$ 12.900
2 Ramazzotti o Aperol	\$ 11.900
4 Don Julio Blanco	\$ 34.900
4 Mero Tequilazos	\$ 12.900
4 Jack Fire	\$ 16.900
4 Jagermeister	\$ 14.900
4 Fireball	\$ 11.900
2 Copas Espumantes	\$ 7.500

Cervezas en Barril

Corona	\$ 4.900
Stella Artois	\$ 4.900
Leyendas de Origen	\$ 5.900
Austral Calafate	\$ 5.900
Kunstmann Torobayo	\$ 5.900

LOA Cerveceria Independiente

LOA Atrapanubes Pale Lager 4,8°	\$ 6.900
LOA Flor de Truco Hazy IPA 6°	\$ 7.900

Cervezas en Botella

Stella Artois Lager o Cero	\$ 4.200
Budweiser Lager o Cero	\$ 4.200
Corona Extra o Cero	\$ 3.900
Austral Calafate	\$ 4.900
Kunstmann Bock	\$ 4.900
Kunstmann Torobayo	\$ 4.900
Kunstmann Gran Torobayo	\$ 7.900
Kunstmann Ipa	\$ 4.900
Kunstmann Miel	\$ 4.900
Peroni	\$ 4.500
Mestra 0.0	\$ 4.500
Erdinger Hellers	\$ 7.500

Chelada	\$ 1.000
Michelada	\$ 1.000

Tragos de Autor

Antonella Spritz	\$ 7.900
Ramazzotti, Maracuyá, Ron de Coco, Jugo de Marrasquino, Cinzano Pro Spritz, Soda, Albahaca	
Momentum Love Spritz	\$ 8.900
Momentum, Opera Love, Piña, Limón, Soda, Manzana y Arándano	
Mangonella Spritz	\$ 8.900
Aperol, Mango, Opera Pink, Jugo de Marrasquino y Menta	
Anto D-Tox	\$ 5.900
Smirnoff, Limón, Pepino, Menta, Manzana y Goma	
In Love	\$ 7.900
Tanqueray, Limon, Frutilla y Frambuesa Macerada, Goma y Corazones de Dulce	
Electric Lemonade	\$ 6.900
Smirnoff, Blue Curacao, Limon y Goma	
Bossa Nella	\$ 9.900
Tanqueray Bossa Nova, Vermouth Bianco, Limón, Goma y Schweppes Tónica	
Piña debajo del Bar	\$ 9.900
Bulleit, Amaretto, Piña, Limón y Goma	
Spicy Johnnie	\$ 9.900
JW Blonde, Maracuya, Limón, Tabasco y Stella Artois	
La Catrina	\$ 10.900
Don Julio Blanco, Triple Sec, Limón, Jugo de Marrasquino y oma	
Sevilla, ¡Joder!	\$ 9.900
Tanqueray Sevilla, Triple Sec, Limón, Goma y Espumante Brut	



Lorem ipsum

ANTONELLA

BAR

Mojitos

Antojito \$ 6.900

Ron Caldas Blanco, Blue Curacao, Soda, Limón, Goma y Menta

Mojito Cubano \$ 6.900

Ron Caldas Blanco, Soda, Limón, Goma y Menta

Mojito Jack Apple \$ 8.900

Jack Apple, Soda, Limón, Goma y Menta

Mojito Jack Berries \$ 8.900

Jack Daniel's, Berries, Goma y Menta

Mojito Jager Bomb \$ 7.900

Ron Caldas Blanco, Jagger, Soda, Limón, Goma y Menta

Mojito Sabores \$ 6.900

Ron Caldas Blanco, Limón, Soda, Goma y Menta. Sabores: Mango, Maracuyá, Frambuesa, Piña

Momentojito \$ 6.900

Licor de Sauco, Piña, Soda, Limón, Goma y Menta

Mojito London \$ 7.900

Gin Tanqueray, Soda, Limón, Menta

Mojito Polaco \$ 6.900

Smirnoff, Soda, Limón, Menta

Mojito sin alcohol \$ 4.900

Sprite, Limón y Menta.

Spritz

Aperol Spritz \$ 6.900

Aperol, Cinzano Pro Spritz, Soda y Naranja

Ramazotti Spritz o Violetto. \$ 6.900

Ramazotti, Cinzano Pro Spritz, Soda y Arándanos.

Ramazotti Berries \$ 6.900

Smirnoff, Ramazotti, Berries, Romeroy Limón

Campari Spritz \$ 8.900

Campari, Cinzano Pro Spritz, Soda y Arándanos

Momentum Spritz \$ 6.900

Momentum, Cinzano Pro Spritz, Soda y Menta

Chambord Spritz \$ 7.500

Chambord, Cinzano Pro Spritz, Soda y Arándanos



Lorem ipsum

ANTONELLA

BAR

Pisco

Alto + Bebida	\$ 4.900
Alto Transparente + Bebida	\$ 6.900
Alto Apple + Bebida	\$ 5.900
Alto Conde Negro + Bebida	\$ 7.900
Alto Cumbres + Bebida	\$ 9.900
Alto Volcan + Bebida	\$ 10.900
Monte Fraile Reservado + Bebida	\$ 9.900
Monte Fraile Transparente +Bebida	\$ 9.900
Republicano Triple Destilado	\$ 5.900
Republicano Añejado	\$ 5.900
Mistral + Bebida	\$ 4.900
Bou Especial + Bebida	\$ 6.900
Bou Blanco Original + Bebida	\$ 7.900
Bou Añejado en Roble + Bebida	\$ 8.900

Pisco Sour Alto del Carmen 35	\$ 4.900
Pisco Sour Alto 35 Catedral	\$ 5.900

Gin (cambia a Fentimans por \$2.500)

Tropical Gin Tanqueray (Tropical, Summer, Dragon)	\$ 8.500
Tanqueray + Bebida	\$ 7.900
Tanqueray Sevilla + Bebida	\$ 9.500
Tanqueray Royale + Bebida	\$ 9.500
Tanqueray Bossa Nova + Bebida	\$ 9.500
Tanqueray Ten + Bebida	\$ 12.900
Hendricks + Bebida	\$ 10.900

Vodka

Smirnoff	\$ 5.900
Stolichnaya	\$ 5.900
Absolut Blue y Sabores	\$ 6.900
Ruso Negro: Smirnoff, Licor de Café	\$ 5.900
Ruso Blanco: Smirnoff, Licor de Café, Crema	\$ 5.900

Ron

Zacapa Ambar + Bebida	\$ 12.900
Viejo Caldas Blanco	\$ 6.900
Viejo Caldas 8 años	\$ 7.900
Viejo Caldas 15 años	\$ 12.900
Caldas León Dormido	\$ 35.900

Whisky y Bourbon

JW Red Label + Bebida	\$ 7.900
JW Blonde + Bebida	\$ 8.900
JW Black Label + Bebida	\$ 11.900
JW Gold	\$ 16.900
JW 18 Años	\$ 22.900
JW Blue Label	\$ 49.900
Singleton 12 años	\$ 14.900
Old Parr	\$ 10.900
Buchanan 12 años	\$ 11.900
Bulleit	\$ 11.900
Chivas Regal 12 años + Bebida	\$ 10.900
Jack Apple	\$ 9.500
Jack Daniel's n°7	\$ 9.500
Jack Fire	\$ 9.500
Jack Honey	\$ 9.500
Monkey Shoulder (Blended Malt)	\$ 11.900
Glenfiddich 12 años (Single Malt)	\$ 14.900

Licores y Aperitivos

Jager Sour	\$ 5.900
Disaronno	\$ 5.900
Disaronno Fizz	\$ 8.900
Jagermeister	\$ 7.900
Jagermeister Manifest	\$ 9.900
Jagermeister Cold Brew	\$ 7.900
Drambuie	\$ 7.900
Frangelico	\$ 6.900
Licor 43	\$ 5.900



ANTONELLA

BAR

Mixología

Apple Mule Alto Apple, Gingerbeer, Menta y Limón.	\$ 8.900	Black Sour Catedral Sour con JW Black Label.	\$ 9.900
Berries o Maracuya Mule Smirnoff, Frambuesa o Maracuya, Gingerbeer, Menta y Limón.	\$ 8.900	Negroni Tanqueray, Campari, Vermouth Rosso y Cáscara de Naranja.	\$ 7.900
Garden Mule Smirnoff, Jugo de pepino, Gingerbeer y Limón.	\$ 8.900	Cheeky Negroni Tanqueray, Campari y Aperol.	\$ 7.900
London Mule Tanqueray, Gingerbeer, Limón y Menta.	\$ 9.900	Apple Tonic Jack Apple, Limón, Tónica.	\$ 8.900
Moscow Mule Smirnoff, Gingerbeer, Limón y Menta	\$ 8.900	Apple Tonic Fentimans Jack Apple, Limón, Fentimans.	\$ 10.400
Tom Collins Tanqueray, Soda y Limón.	\$ 6.900	Daiquiri Sabores Ron Caldas Blanco, Triple Sec, Limón, Goma y Pulpa de Fruta.	\$ 5.900
Clavo Oxidado JW Red Label, Drambuie, Clavo de olor y Marrasquino	\$ 7.900	Mix Colada Ron Caldas Blanco, Piña - Mango, Frambuesa - Maracuya (2 a elegir), Crema, Goma	\$ 5.900
Jack Oxidado Jack Daniel's, Drambuie y Clavo de olor.	\$ 9.900	Fernet + Bebida	\$ 5.900
John Collins JW Red Label, Soda y Limón.	\$ 6.900	Caipirinha Cachaza, Limón, Goma	\$ 5.900
Margarita Blue Tequila, Limón, Blue Curaçao y Goma	\$ 5.900	Caipiroska Smirnoff, Limón, Goma	\$ 5.900
Margarita Clasico y Sabores Tequila, Limón, Triple Sec y Goma (Clásico, Frambuesa, Maracuyá, Piña o Mango).	\$ 5.900	Dama Blanca Tanqueray, TripleSec, Limón, Goma	\$ 7.900
Margarita Pepino Tequila, Limón, Pepino, Triple Sec y Goma	\$ 5.900	Manhattan JW Red Label, Vermouth Seco, Amargo Angostura	\$ 8.900
Old Fashioned JW Red Label, Angostura y Cereza.	\$ 5.900	Martini Tanqueray, Martini Seco	\$ 5.900
Tequila Sunrise Tequila, Jugo de Naranja y Granadina.	\$ 5.900	Campari + Bebida	\$ 6.900
Black Sour Sour con JW Black Label.	\$ 8.500	Jagger + Bebida	\$ 6.900
		Copa Sangría	\$ 4.900
		Jarra Sangría	\$ 11.900



ANTONELLA

BAR

Tequilas y Shots

Don Julio Blanco	\$ 11.900
Don Julio Reposado	\$ 12.900
Jack Fire Shot	\$ 4.900
Jagermeister Shot	\$ 4.500
Mero Tequilazo	\$ 4.300
Herradura	\$ 6.900
Fireball	\$ 3.900
Mezcal Se Busca	\$ 7.900

Bebidas, jugos y energéticas

Bebidas 350 ml (Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero, Sprite, Sprite Zero, Fanta, Fanta Zero)	\$ 2.500
Bebidas 220 ml (Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero, Sprite, Sprite Zero, Fanta, Fanta Zero)	\$ 1.700
Schweppes 310 ml (Ginger Ale, Ginger Ale Zero, Tónica, Tónica Zero, Pink Tonic)	\$ 2.500
Agua Vital 330cc (C/S Gas)	\$ 2.200
Agua Maihue 500 cc (C/S Gas)	\$ 2.900
Fentimans (Ginger, Tónica, Light, Rose Lemonade, Orange Valencian)	\$ 3.900
Redbull (Normal, Sugar Free, Yellow, Fruta del Dragón, Summer)	\$ 3.500
Jugo (Frambuesa, Piña, Mango, Maracuya)	\$ 4.400
Limonada (Normal, Frambuesa, Maracuyá, Mango, Piña)	\$ 4.400
Extra Life (Sabores)	\$ 1.690
Vuse Go 1000 (Vaporizador)	\$ 10.900

Vinos en Botella

Errázuriz Estate Reserva (Merlot, Cabernet Sauvignon, Carmenere, Sauvignon Blanc)	\$ 15.900
Undurraga Aliwén Reserva (Merlot, Cabernet Sauvignon, Carmenere, Sauvignon Blanc)	\$ 17.900
Santa Cruz Chamán Reserva (Merlot, Cabernet Sauvignon, Carmenere, Sauvignon Blanc)	\$ 19.900
Errázuriz Max Gran Reserva (Merlot, Cabernet Sauvignon, Carmenere, Sauvignon Blanc, Pinot Noir)	\$ 25.900
Undurraga T.H. Gran Reserva (Merlot, Cabernet Sauvignon, Carmenere, Sauvignon Blanc)	\$ 39.900
Santa Cruz Chamán Gran Reserva (Merlot, Cabernet Sauvignon, Carmenere, Sauvignon Blanc)	\$ 30.900

Vinos en copa

Copa Errázuriz Estate Reserva	\$ 4.900
Copa Errázuriz Max Gran Reserva	\$ 6.900
Undurraga T.H. Gran Reserva	\$ 11.900

Espumantes

Copa Undurraga Brut	\$ 4.900
Copa Opera (Love, Pink, Blue)	\$ 4.900
Botella Undurraga Brut	\$ 17.900
Botella Opera (Love, Pink, Blue)	\$ 17.900