

INSALATA

Nuestras ensaladas son frescas, crujientes y saludables. Se preparan a base de ingredientes seleccionados y aliños hechos por nuestros Vapianisti.

Recomendación vapianisti

REEF'N BEEF Filete de res y camarones sobre una mezcla de lechugas y vegetales asados, acompañados con queso parmesano. Agrega más:	\$9.900
1 Filete de res	🔴 -\$2.500
1 Camarón	🔴 -\$2.500
1 Doble filete de res	🔴 -\$4.500
1 Doble camarón	🔴 -\$4.500

SALMONE Salmón a la plancha con mix de lechuga, papas asadas, aceitunas negras y porotos verdes	\$9.900
--	---------

MISTA Mezcla de lechugas, tomate cherry, zanahoria, rabanitos, zapallo italiano, cebolla morada, champiñones, cebollín, pepino, pimentón y parmesano.	\$6.900
--	---------

CESARE Lechuga costina acompañada de queso parmesano y crutones con aliño César. Pruebala también con:	\$6.600
1 Pollo	🔴 +\$2.500
1 Doble pollo	🔴 +\$4.500

NIÇOISE Mezcla de lechugas combinadas con atún, aceitunas negras, cebolla morada, porotos verdes, papas, huevo cocido, tomate cherry y cebollín.	🔴 \$6.900
---	-----------

DRESSINGS DELLA CASA

1 César	1 Niçoise	1
1 Rúcula-Mostaza	1 Balsámico	1

EXTRAS PARA ENSALADAS

Combinalos con cualquiera de nuestros platos:

1 Salmón	🔴 -\$2.500	1 Filete de res	🔴 -\$2.500
1 Doble salmón	🔴 -\$4.500	1 Doble filete de res	🔴 -\$4.500
1 Pollo	🔴 -\$2.500	1 Camarón	🔴 -\$2.500
1 Doble pollo	🔴 -\$4.500	1 Doble camarón	🔴 -\$4.500
1 Mozzarella fior di latte	-\$2.500		

INSALATA MINI

Un pequeño plato de ensalada, fresco y sabroso para ir con tu plato principal. Disponibles en todas las estaciones de cocina

SOLO EN COMBINACIÓN CON UN PLATO PRINCIPAL

INSALATA MINI	🔴 \$2.500
Mezcla de lechugas, rabanitos y tomate cherry con aderezo balsámico o rúcula-mostaza.	

DOLCI

Irresistible y hecho en casa



EN NUESTRO BAR

PANNA COTTA Crema de leche aromatizada con vainas de vainilla y coulis de fruta de la estación.	\$4.100
DEATH BY CHOCOLATE Exquisito bizcocho de chocolate semi-amargo, hecho con la receta secreta de la casa.	\$4.100
MOUSSE DE CHOCOLATE ¡Clásico! Delicioso y cremoso postre a base de crema batida y chocolate semi amargo.	\$4.100
CREMA DE BANANA (POSTRE VEGANO) Crema de plátano y coco con vainilla, acompañada de trozos de plátano y nuez caramelizada.	🟢 \$4.100
TIRAMISÚ Deliciosa combinación de queso mascarpone con crema batida, el mejor café espresso, un toque de licores y cacao.	\$4.100

DRINKS

COCA-COLA / LIGHT / ZERO	350 ml	\$2.250
SPRITE / SPRITE ZERO / FANTA / FANTA ZERO	350 ml	\$2.250
NORDIC / NORDIC ZERO	350 ml	\$2.250
AGUA CON-SIN GAS	350 ml	\$2.250
KOMBUCHA BERRIES	330 ml	\$3.900
KOMBUCHA LIMONADA	330 ml	\$3.900
SCHOP KROSS*		\$4.500
SCHOP KROSS GOLDEN*		\$4.500
VINO COPA*		\$4.900
VINO BOTELLA *	Preguntar por disponibilidad y precio	\$4.500

*Sólo disponible en local

VAPIANO

Chi va piano,
va sano
e va lontano



ANTIPASTI

Recomendación vapianisti

CARPACCIO FILETE DE RES*	\$8.900
Filete de res finamente laminado acompañado de rúcula, champiñones, parmesano y un toque de nuestra salsa Cipriani. Pruebala también con:	
1 Alcaparras	+\$800

*Sólo disponible en local

BRUSCHETTA	🟢🔴 \$3.700
Mezcla de tomate fresco, ajo, albahaca, rúcula y aceite de oliva sobre crujiente pan ciabatta recién horneado.	

INSALATA CAPRESE	\$8.500
Tomate cherry, mozzarella fior di latte, rúcula y albahaca fresca.	

PIATTO ANTIPASTI PARA COMPARTIR	\$11.500
Prosciutto, parmesano, vegetales asados, champiñones, aceitunas verdes, salmón napoli, pesto albahaca y mozzarella fior di latte.	

Agrega mas:

1 Salmón	🔴 -\$2.500	1 Filete de res	🔴 -\$2.500
1 Doble salmón	🔴 -\$4.500	1 Doble filete de res	🔴 -\$4.500
1 Pollo	🔴 -\$2.500	1 Camarón	🔴 -\$2.500
1 Doble pollo	🔴 -\$4.500	1 Doble camarón	🔴 -\$4.500
1 Mozzarella fior di latte	-\$2.500		

ZUPPE

SOPA DE ZAPALLO	\$4.100
Cremosa sopa de zapallo, zanahoria, leche de coco y un toque de jugo de naranja.	

Chi va piano, va sano e va lontano

PIZZA

Nuestros Vapianisti realizan a diario la masa de nuestras pizzas. La masa se prepara con una combinación de levadura fresca, harina, agua, aceite, un poco de azúcar y sal. Una vez lista podemos finalmente cocinar pizzas únicas con los mejores ingredientes frescos.

VEGETARIANO

Recomendación vapianisti

MARGHERITA Nuestra salsa de tomates hecha en casa y mozzarella. Prueba también con: Grana Padano D.O.P. +\$900	\$7.00
PESTO CON SPINACI Espinaca, tomates marinados, mozzarella y una cremosa salsa de pesto de albahaca. Prueba también con: Camarones \$2.500 Doble camarón \$4.500	\$7.900

FUNGHI Salsa de tomates hecha en casa, mozzarella y champiñones.	\$7.800
---	---------

VERDURE Salsa de tomates hecha en casa, mozzarella, acompañada de una combinación de riquísimos vegetales asados y champiñones.	\$9.200
--	---------

BRUSCHETTA Salsa de tomates hecha en casa, mozzarella, parmesano, rúcula y nuestra mezcla de tomate fresco, albahaca y ajo.	\$8.500
--	---------

CON CARNE

Recomendación vapianisti

PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI Delicioso jamón cocido con champiñones, salsa de tomates hecha en casa y mozzarella.	\$8.500
---	---------

POLLO BBQ Masa casera, salsa BBQ, queso ahumado con pollo BBQ, cebolla morada y nuestra mezcla de bruschetta.	\$9.500
--	---------

SALAME Salsa de tomates hecha en casa, mozzarella y un delicioso salami.	\$7.900
---	---------

PEPPERONI Delicioso pepperoni acompañado de nuestra salsa de tomates hecha en casa y mozzarella.	\$7.900
---	---------

TOSCANA Deliciosa mezcla de tomate fresco, aceitunas negras y pesto de albahaca fresca, pepperoni, mozzarella y nuestra salsa de tomates hecha en casa.	\$8.900
--	---------

CAPRICCIOSA Combinación de jamón, champiñones, alcachofas y aceitunas negras sobre una base de mozzarella y salsa de tomates hecha en casa.	\$9.890
--	---------

CALZONE Salsa de tomates hecha en casa, mozzarella, pepperoni, jamón y champiñones.	\$9.800
--	---------

DIABOLO Delicioso pepperoni, pimentones, cebolla morada, salsa de tomates hecha en casa, exquisita mozzarella y ajo. Camarón -\$2.500	\$8.900
---	---------

CRUDO Delicioso prosciutto di Parma y queso parmesano, acompañado de nuestra salsa de tomates hecha en casa y mozzarella. Prueba también con: Grana Padano D.O.P. -\$900	\$9.900
--	---------

DEL MAR

Recomendación vapianisti

SCAMPI E RUCOLA Combinación de exquisitos camarones, aceitunas negras, rúcula y nuestra deliciosa salsa de tomates hecha en casa.	\$8.900
--	---------

RISOTTO

Ayudamos a un pequeño grano a hacerlo grande. Una cocina italiana clásica en tres variedades irresistibles.

Recomendación vapianisti

AI FUNGHI Mezcla de Champiñones frescos salteados, con un toque de romero, acompañados de una salsa cremosa. Prueba también con: Pollo \$2.500 Filete de Res \$2.500 Camarones \$2.500 Salmón \$2.500	\$8.900
--	---------

POMODORO SCAMPI Camarones, cebolla y vino blanco en salsa de tomates, con un toque de nuestro pesto basilico hecho en casa.	\$9.950
--	---------

POLLO CON GORGONZOLA: Pechuga de pollo, cebolla, acompañado de crema mezclada con queso gorgonzola, pimentón y nueces.	\$9.950
---	---------

LASAGNE

Casero, caliente e irresistible. Directamente del horno de pizza. Haga su pedido en la estación de pizza.

BOLONESE Carne de res, albahaca, salsa bechamel, parmesano, todo terminado con mozzarella. Prueba también con: Mozzarella -\$900	\$8.900
--	---------

EXTRAS

Cree su propio plato favorito utilizando nuestros extras.

EXTRAS PASTA Y RISOTTO

Pechuga de pollo	\$2.500	Camarones	\$2.500
Filete	\$2.500	Salmón	\$2.500
Mozzarella	\$900	Espinaca	\$800

EXTRAS PIZZA

Camarones	\$2.500	Champiñones	\$900
Aceitunas negras	\$800	Mozzarella	\$900
Jamón	\$900	Pimentones	\$1.100

EXTRAS VEGANOS

Mozzarella vegano	\$2.500	Parmesano vegano	\$1.500
-------------------	---------	------------------	---------

PARA VEGANOS!

PREGUNTA POR NUESTRAS OPCIONES, TAMBIÉN PUEDES REEMPLAZAR LOS INGREDIENTES DE TU PLATO FAVORITO!

V Totalmente vegano, totalmente sabroso

I Receta sin lactosa

VAPIANO

PASTA

La fresca siempre tiene mejor sabor, por ello en Vapiano preparamos todas nuestras salsas en casa cada día. También hacemos nuestros pastos y ravioli en la máquina Manufactura. Cada una de nuestras pastas tiene características únicas, por eso te recomendamos una para cada tipo de receta.

VEGETARIANO

Recomendación vapianisti

CREMA DI FUNGHI CON FUSILLI Mezcla de champiñones y setas frescas, salteadas con vino blanco, acompañadas de una salsa cremosa y un toque de perejil.	\$8.300
--	---------

Prueba también con: Pollo \$2.500 Filete de Res \$2.500 Camarones \$2.500	
---	--

PESTO BASILICO CON FUSILLI El famoso pesto de albahaca de la casa con piñones horneados y queso parmesano	\$8.490
--	---------

ALL'ARRABBIATA CON PENNE Salsa de tomates hecha en casa con un ligero toque picante.	\$7.500
---	---------

RAVIOLI CON RICOTTA E RUCOLA Ravioli hechos en casa rellenos con una exquisita mezcla de queso ricotta, rúcula y espinaca	\$8.900
--	---------

POMODORO CON SPAGHETTI La clásica pasta con nuestra salsa de tomates hecha en casa. Mozzarella +\$900 Espinaca \$800	\$7.500
---	---------

AGLIO E OLIO CON SPAGHETTI Tipica pasta con aceite de oliva, ajo fresco, ají y un toque de perejil.	\$7.300
--	---------

RATATOUILLE CON PENNE Vegetales mediterráneos salteados y acompañados de nuestra salsa de tomates hecha en casa. Puedes combinarlos con: Camarones -\$2.500	\$8.900
---	---------

CON CARNE

Recomendación vapianisti

CARBONARA CON SPAGHETTI Tocino y cebolla en una salsa cremosa con huevo y queso parmesano con un toque de perejil.	\$9.600
---	---------

BOLONESE CON CAMPANELLE Una increíble mezcla de carne molida, cebolla, ajo y zanahoria con nuestra salsa de tomates hecha en casa y un ligero toque de albahaca.	\$9.800
---	---------

RAVIOLI CON CARNE Ravioli hechos en casa rellenos de nuestra famosa salsa bolonesse acompañados de salsa de tomates.	\$8.900
---	---------

FILETTO DI MANZO E RUCOLA CON CAMPANELLE Exquisito filete de res y vegetales frescos salteados con una salsa a base de vino blanco, acompañado de rúcula y una pizca de romero.	\$9.900
--	---------

SALAMI E RICOTTA CON RUCOLA CON PENNE Salmi Napoli, ricotta, piñones baby, vino blanco y rúcula fresca.	\$8.900
--	---------

PASTA ALFREDO CON SPAGHETTI Nuestra exquisita pasta hecha en casa acompañada de una deliciosa salsa a base de jamón y crema de leche	\$8.300
---	---------

DEL MAR

Recomendación vapianisti

SCAMPI E SPINACI CON LINGUINE Camarones, pesto de albahaca de la casa refinado con crema y parmesano, mezclados con hojas de espinaca baby. Prueba también con: Filete de Res -\$2.500 Camarones -\$2.500	\$10.800
---	----------

SCAMPI CON CAMPANELLE Camarones salteados con cebollín y tomates frescos acompañados con nuestra salsa de tomates hecha en casa y con un toque de limón.	\$9.950
---	---------

CARBONARA SALMONA Clásica pasta carbonara, esta vez con salmón... ¡Inperdible!	\$9.950
---	---------

ERVEZAS

IMPORTADAS

NEGRA MODELO	\$3.800	KUNTSMANN TOROBAYO	\$3.900
MODELO ESPECIAL	\$3.800	AUSTRAL CALAFATE	\$3.900
CORONA EXTRA	\$3.800	KROSS MAIBOCK	\$3.900
STELLA ARTOIS	\$3.800	KROSS S	\$3.900

SCHOP

KROSS PILSEN	500cc	\$4.500	SIN ALCOHOL	
KROSS GOLDEN	500cc	\$4.500	KUNTSMANN	\$3.200

ARTESANALES

KUNTSMANN TOROBAYO	\$3.900
AUSTRAL CALAFATE	\$3.900
KROSS MAIBOCK	\$3.900
KROSS S	\$3.900
GOOSE ISLAND IPA	\$3.900

SIN ALCOHOL

KUNTSMANN	\$3.200
-----------	---------

DESTILADOS

PISCO

BAUZÉ ESPECIAL 35º	\$4.500	ABSOLUT	\$5.500
HORCÓN QUEMADO	\$4.900	ABSOLUT SABORES	\$5.900
ALTOS DEL CARMEN RV	\$4.900	CIRCO	\$7.500

RON

RON CACIQUE 500	\$5.500	SCOTCH WHISKY	
RON HAVANA 3 AÑOS	\$4.500	GRANT'S FAMILY RESERVE	\$5.400
RON HAVANA ESPECIAL	\$4.900	JOHNNIE BLACK LABEL	\$6.800
RON HAVANA 7 AÑOS	\$5.500	GLENFIDDICH 12 AÑOS	\$8.900
		GLENFIDDICH 18 AÑOS	\$11.900

TEQUILA

EL JIMADOR BLANCO	\$5.200	TENNESSEE WHISKEY	
DON JULIO REPOSADO	\$7.000	JACK DANIEL'S OLD Nº 7	\$5.500
DON JULIO BLANCO	\$7.000	JACK DANIEL'S HONEY	\$5.900
		JACK DANIEL'S SINGLE BARREL	\$7.900

JÄGERMEISTER

SHOT DE JÄGERMEISTER	\$3.900	IRISH WHISKEY	
JÄGERMEISTER + BEBIDA (jujo de naranja o ginger ale)	\$6.500	TULLAMORE DEW	\$6.600
		BOURBON	
		JIM BEAM	\$5.000

FERNET BRANCA

FERNET BRANCA	\$5.900
---------------	---------

GIN

HENDRICK'S TANQUERAY	\$7.200
	\$6.200

Por \$2.000 puedes combinarlos con una Thomas Henry soft drink.

Licores

AMARETTO DISARONNO	\$5.600	CHAMBORD	\$5.500
BORGHETTI	\$4.200	DRAMBUIE	\$5.600
BAILEYS	\$4.600	GRAND MARNIER	\$6.000

CAFÉ

ESPRESSO	\$2.100	LATTE MACCHIATO	\$2.900
ESPRESSO DOPPIO	\$2.500	CHOCOLATE CALIENTE	\$3.100
ESPRESSO MACCHIATO	\$2.300		
RISTRETTO	\$2.100		
CAPPUCCINO	\$2.500		
CAFÉ AMERICANO	\$2.100		



TÉ

EARL GREY BRAVO	mezcla clásica de té negro artesanal de Sri Lanka, saborizado con bergamota (una fruta cítrica).	\$2.400
ENGLISH BREAKFAST	té negro Keemun de alta calidad, conocido por su sabor intenso y levemente ahumado, y su atringencia "a punto".	\$2.400
MASALA CHAI	té negro premium de Ceylán con notas cálidas de canela, cardamomo y jengibre. En la cultura india, 'Masala' significa 'mezcla de especias' y 'chai' es simplemente 'té'.	\$2.400
SENCHA OVERTURE	té verde japonés de textura intensa, caldosa, con un aroma limpio y muy refrescante.	\$2.400
VERDE FRAMBUESA	mezcla del fresco y crujiente té verde de China con el sabor dulce y ácido de las frambuesas rojas.	\$2.400
GREEN ROOIBOS BONITA	mezcla inspirada en los frutos del verano, reúne el rooibos verde con el durazno, la frutilla y los cítricos.	\$2.400
OOLONG DURAZNO	perfumado y dulce como una fruta perfecta y madura, con una suave atringencia y un persistente aroma floral.	\$2.400
BLANCO ETERNA PRIMAVERA	mezcla de té blanco con una combinación de fruta y pétalos de rosa.	\$2.400
FOXTROT	cóctel de hierbas que incluye la manzanilla egipcia, el rooibos sudaficano (con un toque de vainilla) y la menta fresca.	\$2.400

AGUAS & BEBIDAS

SAN PELLEGRINO	0,75l	\$3.500	LIMONADAS	\$3.600
	0,25l	\$2.900	Menta - Menta/Jengibre - Albahaca - Menta Albahaca.	
ACQUA PANNA	0,75l	\$3.500	LIMONADAS ESPECIALES	\$4.200
	0,25l	\$2.900	Pepino/Menta - Frambuesa.	
AGUA MINERAL	0,25l	\$2.250	SMOOTHIES	\$4.900
Con / Sin Gas			Banana Smoothie	
BEBIDAS	0,33l	\$2.250	Vitamin Punch	
			Veggie Bomb	
ICE TEA		\$3.500		
JUGOS NATURALES		\$3.800		



COCKTAILS SIN ALCOHOL

FRUTOS DEL BOSQUE	\$3.800	TROPICAL	\$3.800
Macedonia de frutas, jugo de naranja, pija y un toque de jengibre.		Jugo de mango, chirimoya, limón y un toque de granadina.	
VIRGEN MOJITO	\$3.800		
Albahaca, jugo de limón, manzana verde, azúcar y soda.			
PASIÓN CARIBENA	\$3.800		
Jugo de limón, maracujá, pija, granadina, soda y jengibre.			



VAPIANO



Chi va piano,
va sano
e va lontano



BAR

APERITIVOS

RAMAZZOTTI SPRITZ	\$5.500	PISCO SOUR	Tradicional	\$4.200
RAMAZZOTTI BERRIES	\$5.900	PISCO SOUR	Catedral	\$5.500
RAMAZZOTTI ROSATO	\$5.300	PISCO SOUR PERUANO		\$4.900
APEROL SPRITZ	\$4.900	PISCO SOUR PERUANO	Catedral	\$8.200
CAIPIRINHA	Cachaça 51	DISARONNO SOUR	Amaretto	\$5.600
MOJITO CLÁSICO	\$4.900	CHARDONNAY SOUR		\$4.500
Marcopoli, mango, frambuesa e arándano.		SANGRÍA RESERVA	COPA	\$4.900
MOJITO SABORES	\$5.900	JARRA		\$14.900
MOJITO RICCADONNA	\$5.900			

COCKTAILS

DRY MARTINI	\$5.900	MARGARITA	\$4.900
Gin Tanqueray, vermouth y azúcares.		Tequila, Jamarat Blanco.	\$7.900
VODKA MARTINI	\$5.500	Tequila Don Julio.	\$4.500
Vodka Absolut y vermouth.		PIÑA COLADA	\$4.500
NEGRONI	\$5.500	Ron Havana 3 años, ron Malibu y pija natural.	
Gin Tanqueray, campari y vermouth.			
DAQUIRI	\$5.300		
Ron Havana Club 3 años y Fruta Natural.			

COCKTAILS VAPIANO

TROPICAL GIN	\$5.300
Gin Hendricks en una mezcla perfecta de melón y piña logrando un cocktail con un toque único y tropical.	
FRUTOS DEL TRÓPICO	\$4.800
La pasión tropical del maracuyá y el dulce sabor del mango en una fusión increíble con cachaça. ¡No te vayas sin probarlo!	
MOJITO VAPIANO	\$4.800
Albahaca, frutilla y merkén forman parte de la nueva versión del mojito al estilo y frescura de Vapiano.	
SUNSET RED	\$4.500
Una mezcla perfecta entre el sabor del arándano y el equilibrio del vodka, que se une a una increíble combinación de sabores cítricos y frutos rojos con un toque de romero.	
PASSION FRUIT	\$4.500
Una pasión de sensaciones frutales en una osada mezcla de whisky y drambue culminando en un explosivo y fresco cocktail.	
LADIES NIGHT	\$4.500
Alegría es la palabra que mejor describe este cocktail. Diseñado para disfrutar y compartir una experiencia única que mezcla arándanos, vodica citrus y blue curaçao.	
COSMOPOLITAN VAPIANO	\$4.500
Gracias a Sex & the City adquiere reconocimiento mundial, ahora vuelve de nuevo, pero con el toque de amor y frescura de Vapiano.	
BLUE QUEEN	\$4.500
Vapiano tiene algo diferente para ti: mezclando coco, piña y nuestro tradicional pisco; con un sabor tan único que la felicidad tomará el protagonismo en este cocktail.	

ESPUMANTES

CONO SUR SPARKLING BRUT	\$13.500
Brillante y fresco con aromas cítricos y toques a manzanas verdes, Flores blancas y un final ligeramente cremoso. Perfecto como aperitivo o para acompañar mariscos y salsas.	
CONO SUR SPARKLING ROSÉ	\$13.500
De color palo rosa brillante, este sparkling rosé es 100% Pinot Noir. Notas a framбуesas, grosella y cerezas con toques cremosos. Ideal como aperitivo o para acompañar entradas, mariscos o postres.	
RICCADONNA RUBY	\$5.800 \$29.500
Vino espumoso italiano de burbujas pequeñas. Boca frutal, de una acidez intensa y jugosa.	

PROSECCO

PROSECCO Casa Riccadonna, Italia	\$5.800 \$29.500
Amarillo verdoso de intensidad baja. Aromas elegantes, con toques de flores blancas, manzana verde y damascos. Acidez alta, de gran balance, burbujas pequeñas y suaves.	

Chi va piano, va sano e va lontano

VINO TINTO

CARMÉNÈRE

Emblemática cepa chilena, es un vino de gran color que va de lo vegetal hasta aromas de frutas, especias y cerezas, pasando por notas achocolatadas y ahumadas. Elegante en boca con tonos dulces y frutales que entregan matices de cuero, tabaco y especias.

SANTA EMA , Valle Colchagua.	\$4.900 \$19.900
MONTGRAS RESERVA , Valle Colchagua.	\$4.900 \$19.900
ODFJELL ARMADOR RESERVA , Valle Maipo.	\$4.900 \$18.900
MONTES ALPHA , Valle Colchagua.	\$24.900
VIU MANET , Valle Colchagua.	\$22.000

CABERNET SAUVIGNON

Considerada la más aristocrática de las cepas tintas, ha encontrado una de sus máximas expresiones en el valle central de nuestro territorio. En Chile se ha adaptado admirablemente a las condiciones climáticas. De gran cuerpo, sólida estructura y taninos fuertes, con una clara acidez y niveles de alcohol de medios a altos. Con notas a mora y grosella negra principalmente.

SANTA EMA , Valle del Maipo.	\$4.900 \$19.900
PÉREZ CRUZ RESERVA , Valle del Maipo.	\$4.900 \$20.900
MONTGRASS , Valle Colchagua.	\$4.900 \$19.900
ODFJELL ARMADOR RESERVA , Valle de Maipo.	\$18.900
VIU MANET , Valle Colchagua.	\$22.000

MERLOT

Esta cepa es sinónimo de elegancia y sutileza, intensamente aromática, fina y compleja. Se caracteriza por su finura y suavidad. Es un vino aterciopelado, gran frutuosidad, baja astringencia y delicado sabor. Es de color rubí muy intenso. Posee aromas a violetas, cassis y frutas negras muy maduras como también notas especiadas de pimienta negra.

VERAMONTE , Valle de Casablanca.	\$4.900 \$19.000
MONTGRAS , Valle de Colchagua.	\$4.900 \$19.900
TORO DE PIEDRA GRAN RESERVA , Valle de Curicó.	\$22.500



VINO TINTO

VARIEDAD DE CEPAS

QUINTAY CLAVA (Syrah), Valle de Casablanca.	\$19.900
CONO SUR (Pinot Noir), Valle de San Antonio.	\$19.900
SANTA EMA GRAN RESERVA (Malbec), Valle del Maule.	\$21.500
TORO DE PIEDRA GRAN RESERVA , Valle de Curicó.	\$22.900



VINO BLANCO

SAUVIGNON BLANC

Originario de Bordeaux, Francia. Se caracteriza por ser rico en aromas frutales que evocan cítricos y frutas tropicales. Es un vino fresco, estructurado y de buena acidez que deja una agradable sensación de frescor, convirtiéndolo en un aperitivo ideal para cualquier clase de comida, sobretodo pescados y mariscos.

SANTA EMA , Valle de San Antonio.	\$4.900 \$19.900
AMARAL , Valle de Leyda.	\$4.900 \$19.500
DE MARTINO , Valle de Limarí.	\$22.500

CHARDONNAY

Sus orígenes se remontan a la bourgogne en Francia. Chardonnay logra un abanico de sabores sin una acidez agresiva. Evoca manzana verde, melón, pera y miel. Un vino que es sinónimo de elegancia y fineza. Chardonnay encierra un color dorado con reflejos verdes. Su aroma recuerda a frutas tropicales, caramelo y vainilla.

SANTA EMA , Valle de San Antonio.	\$4.900 \$19.900
AMARAL , Valle de Leyda.	\$4.900 \$19.500
DE MARTINO , Valle de Limarí.	\$22.500



VAPIANO