WELCOME TO VAPIANO

ANTIPASTI Recomendación vapianisti

CARPACCIO FILETE DE RES $ 9.200
Filete de res finamente laminado acompañado de rúcula, champiñones, parmesano y un toque de nuestra salsa Cipriani. Pruébala también con: Alcaparras +$800

BRUSCHETTA $3.900
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 $ 11.900
Prosciutto, parmesano, vegetales asados, champiñones, aceitunas verdes, salame napolitano, pesto albahaca y mozzarella fior di latte.

AGREGA MAS :

Salmon	+$2.500	Filete de res	+$2.500
Doble salmón	+$4.500	Doble Filete de res	+$4.500
Pollo	+$2.500	Camarón	+$2.500
Doble pollo	+$4.500	Doble Camarón	+$4.500
Mozzarella fior di latte	+$2.500		

ZUPPE

SOPA DE ZAPALLO $ 4 .300
Cremosa sopa de zapallo, zanahoria, leche de coco y un toque de jugo de naranja.

MINESTRONE $ 8 .500
Tradicional sopa italiana en base a vegetales, legumbres y pasta, acompañada de tostadas pomodoro y pan de ajo.

INSALATA Recomendación vapianisti

REEF'N BEEF $ 9.900
Tomate, filete de res y camarones sobre una mezcla de lechugas y vegetales asados, acompañados con queso parmesano.

Filete de res	+$2.500	Camarón	+$2.500
Doble filete de res	+$4.500	Doble Camarón	+$4.500

SALMONE $9.900
Trozos de Salmón a la plancha con mix de lechugas, papas asadas, aceitunas negras y porotos verdes.

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

CESARE $ 6.600
Lechuga costina acompañada de queso parmesano y crutones con aliño César.
Pruébala también con:
Pollo +$2.500 Doble Pollo +$4.500

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

DRESSINGS César · Balsámico · Nicoise · Rúcula Mostaza

EXTRAS PARA ENSALADAS

Salmon	+$2.500	Filete de res	+$2.500
Doble Salmón	+$4.500	Doble Filete de res	+$4.500
Pollo	+$2.500	Camarón	+$2.500
Doble Pollo	+$4.500	Doble Camarón	+$4.500
Mozzarella fior di latte	+ $2.500		

INSALATA MINI Solo en combinación con un plato principal

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

RISOTTO Recomendación vapianisti

AI FUNGHI $ 8.900
Mezcla de Champiñones frescos salteados, con un toque de romero, acompañado de una salsa cremosa.
Pruébala también con:
Pollo +$2.500 Filete de res +$2.500
Camarón +$2.500 Salmón +$2.500

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

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

RISOTTO DI ZUCCA $ 9.950
Calabaza horneada y zuccini salteados son los protagonistas de este delicioso risotto vegano, acompañado de mozzarella vegan.

Vegetariano · Vegano · Libre de Lactosa · Libre de Gluten

GNOCCHI Recomendación vapianisti

GNOCCHI AI FUNGHI $ 9.800
Gnocchi de papas salteados con champiñones (ostra y paris) y un toque de vino blanco y crema de leche, terminado con parmesano y un toque de perejil.

GNOCCHI BOLOGNESA $9.950
Deliciosos gnocchi de papa con salsa bolognese hecha en casa y acompañada de queso parmesano y albahaca.

GNOCCHI POMODORO Y PESTO $ 9.800
Nuestros gnocchi de papa en una salsa pomodoro hecha en casa con un toque de nuestro delicioso pesto basílico.

GNOCCHI SALSA ROSA $ 9.800
Nuestros gnocchi de papa en una deliciosa salsa pomodoro y crema con toque de cebollín, imperdible!

GNOCCHI TRES QUESOS $ 9.950
Nuestros gnocchi de papa clásicos acompañados de nuestra salsa 3 quesos (gorgonzola, parmesano y mozzarella) y un toque de cebollín.

HOMEMADE LASAGNA

BOLOGNESE $ 8.900
Carne de res, albahaca, crema de leche, parmesano, todo terminado con mozzarella.
Pruébala también con Extra Mozzarella +$900

EXTRAS PASTA Y RISOTTO

Pechuga 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

EXTRA VEGANOS

Mozzarella Vegano	+$2.500	Parmesano Vegano	+$1.500

VEGANOS

MINESTRONE
Tradicional sopa italiana en base a vegetales, legumbres y pasta, acompañada de tostadas pomodoro y pan de ajo. $8.500

FOCACCIA VEGAN
Pan aireado de carbaza crocante relleno de paté de berenjenas, pimientos asados, espinaca y mozzarella vegana $9.900

RISOTTO DI ZUCCA
Calabaza horneada y zuccini salteados son los protagonistas de esta delicioso risotto vegano, acompañado de mozzarella vegan. $9.950

CANNELLONNI
Deliciosos cannelloni rellenos de un guiso de espinacas casero, acompañado de nuestra salsa putanesca vegana.
Un imperdible. $9.300

HANDMADE FRESH PASTA

Aqui hacemos nuestra propia pasta fresca todos los dias utilizando sémola de trigo duro premium y agua fresca

ELIJA SU PASTA FAVORITA

Linguini · Penne · Fusilli · Campanelle · Linguini · Tagliatelle

CREMA DI FUNGHI CON FUSILLI $ 8.500
Mezcla de champiñones frescos y setas frescas, salteadas con vino blanco, acompañadas de una salsa cremosa y un toque de perejil.
Pruébala también con:
Pollo +$2.500 Filete de res +$2.500
Camarón +$2.500

PESTO BASILICO CON FUSILLI $8.890
El famoso pesto de albahaca de la casa con piñones horneados y queso parmesano.

ALL'ARRABBIATTA CON PENNE $ 7.900
Salsa de tomates hecha en casa con un ligero toque picante.

RAVIOLI CON RICOTTA E RUCOLA $ 9.200
Ravioli hechos en casa rellenos de una exquisita mezcla de queso ricotta, rúcula y espinaca.

POMODORO CON SPAGHETTI $ 7.900
La clásica pasta con nuestra salsa de tomates hecha en casa.
Mozzarella +$900 Espinaca +$800

AGLIO E OLIO CON SPAGHETTI $ 7.500
Tipica pasta con aceite de oliva, ajo fresco, ají y un toque de perejil.

RATATOUILLE CON PENNE $ 9.100
Vegetales mediterráneos salteados y acompañados de nuestra salsa de tomates hecha en casa.
Puedes combinarlos con: Camarones + $2.500

CON CARNE Recomendación vapianisti

CARBONARA CON SPAGHETTI $9.800
Tocino y cebolla en una salsa cremosa con huevo y queso parmesano con un toque de perejil.

BOLOGNESE CON CAMPANELLE $9.950
Una increíble mezcla de carne molida, cebolla, ajo y zanahoria con nuestra salsa de tomates hecha en casa y un ligero toque de albahaca.

RAVIOLI CON CARNE $9.200
Ravioli hechos en casa rellenos de nuestra famosa salsa bolognese acompañados de salsa de tomates.

FILETTO DI MANZO E RUCOLA
CON CAMPANELLE $10.100
Exquisitos trozos de filete de res y vegetales frescos salteados con una salsa a base de vino blanco, acompañado de rúcula y una pizca de romero.

SALAHI E ROCITTA CON RUCOLA CON PENNE $8.900
Salami Napoli, ricotta, piñones tostados, vino blanco y rúcula fresca.

PASTA ALFREDO CON SPAGHETTI $8.500
Nuestra exquisita pasta hecha en casa acompañada de una deliciosa salsa a base de jamón y crema de leche

DEL MAR Recomendación vapianisti

SCAMPI E SPINACI CON LINGUINE $10.900
Camarones, pesto de albahaca de la casa refinado con crema y parmesano, mezclado con hojas de espinaca baby.

Pruébala también con:
I Filete de Res +$2.500
I Camarones +$2.500

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

CARBONARA SALMONE $ 9.950
Clásica pasta carbonara, esta vez con salmón.... ¡Imperdible!

PIZZA

VEGETARIANO
Recomendación vapianisti

MARGHERITA $7.900
Nuestra salsa de tomates hecha en casa y mozzarella.
Pruébala también con:
Grana Padano D.O.P. +$900

PESTO CON SPINACI $8.100
Espinaca, tomates marinados, mozzarella y una cremosa salsa de pesto de albahaca. Pruébala también con:
Camarones +$2.500 Doble camarón +$4.500

FUNGHI $8.100
Salsa de tomates hecha en casa, mozzarella y champiñones.

VERDURE $9.400
Salsa de tomates hecha en casa,mozzarella, acompañada de una combinación de riquísimos vegetales asados y champiñones.

BRUSCHETTA $8.800
Salsa de tomates hecha en casa,mozzarella, parmesano, rúcula y nuestra mezcla de tomate fresco, albahaca y ajo.

CON CARNE
Recomendación vapianisti

PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI $8.800
Delicioso jamón cocido con champiñones, salsa de tomates hecha en casa y mozzarella.

POLLO BBQ $9.700
Masa casera, salsa BBQ, queso ahumado con pollo BBQ, cebolla morada y nuestra mezcla de bruschetta.

SALAME $8.100
Salsa de tomates hecha en casa, mozzarella y un delicioso salami.

PEPPERONI $8.100
Delicioso pepperoni acompañado de nuestra salsa de tomates hecha en casa y mozzarella.

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

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

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

DIAVOLO $8.900
Deliciosa pepperoni, pimentones, cebolla morada, salsa de tomates hecha en casa, exquisita mozzarella y ají.
Camarón +$2.500

CRUDO $ 9 .900
Delicioso prosciutto di Parma y queso parmesano, acompañado de nuestra salsa de tomates hecha en casa y mozzarella.
Pruébala también con:
Grana Padano D.O.P +$900

DEL MAR
Recomendación vapianisti

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

ZUPPE

SOPA DE ZAPALLO $ 4 .300
Cremosa sopa de zapallo, zanahoria, leche de coco y un toque de jugo de naranja.

MINESTRONE $ 8 .500
Tradicional sopa italiana en base a vegetales, legumbres y pasta, acompañada de tostadas pomodoro y pan de ajo.

SANDWICH

SANDWICH FOCACCIA
Pan aireado de corteza crocante relleno con nuestro pesto de la casa,mozzarella flor di latte, prosciutto y rucula. $9.900

FOCACCIA SALAME
Pan aireado de corteza crocante relleno con ricotta, salame, tomates confitados y rucula. $9.900

FOCCACIA VEGAN
Pan aireado de corteza crocante relleno de paté de berenjenas, pimientos asados, espinaca y mozzarella vegana $9.900

HANDMADE DOLCI
En nuestro Bar

CREMA DI FRAGOLA $3.600
Dulce crema a base de queso mascarpone y crema batida, acompañada de frutillas frescas y un toque de cacao.

PANNA COTTA $3.600
Crema de leche aromatizada suavemente con vainilla y coulis de Frutos Rojos.

DEATH BY CHOCOLATE $4.300
Exquisito bizcocho de chocolate semi-amargo, hecho con la receta secreta de la casa.

MOUSSE DE CHOCOLATE $3.600
(Clásico! Delicioso y cremoso postre a base de crema batida y chocolate semi amargo.

CREMA DE BANANA (POSTRE VEGANO) $3.600
Crema de plátano y coco con vainilla, acompañada de trozos de plátano y nuez caramelizada.

TIRAMISÚ $3.600
Delicioso combinado de queso mascarpone con crema batida, el mejor café espresso, un toque de licores y cacao.

DRINKS

COCA COLA / LIGHT / ZERO	$2.250
SPRITE / SPRITE ZERO	
/ FANTA / FANTA ZERO	$2.250
NORDIC / NORDIC ZERO	$2.250
AGUA CON - SIN GAS	$2.250
KOMBUCHA BERRIES	$3.900
KOMBUCHA LIMONADA	$3.900
SCHOP KROSS	$4.900
SCHOP KROSS GOLDEN	$4.900
VINO COPA*	$4.900

VINO BOTELLA * Preguntar por disponibilidad y precio

COFFEE & TEA

ESPRESSO	$2.100	CAPPUCCINO	$2.500
ESPRESSO DOPPIO	$2.500	CAFÉ AMERICANO	$2.100
ESPRESSO MACCHIATO	$2.300	LATTE MACCHIATO	$3.100
RESTRETTO	$2.100	CHOCOLATE CALIENTE	$3.100

EARL GREY BRAVO $2.400
Mezcla clásica de té negro artesanal de Sri Lanka, saborizado con bergamota (una fruta cítrica).

ENGLISH BREAKFAST $2.400
Té negro Keemun de alta calidad, conocido por su sabor intenso y levemente ahumado, y su astringencia "a punto".

MASALA CHAI $2.400
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'.

SENCHA OVERTURE $2.400
Té verde japonés de textura intensa, caldosa, con un aroma limpio y muy refrescante.

VERDE FRAMBUESA $2.400
Mezcla del fresco y crujiente té verde de China con el sabor dulce y ácido de las frambuesas rojas.

GREEN ROOIBOS BONITA $2.400
Mezcla inspirada en los frutos del verano, reúne el rooibos verde con el durazno, la frutilla y los cítricos.

OOLONG DURAZNO $2.400
Perfumado y dulce como una fruta perfecta y madura, con una suave astringencia y un persistente aroma floral.

BLANCO ETERNA PRIMAVERA $2.400
Mezcla de té blanco con una combinación de fruta y pétalos de rosa.

FOXTROT $2.400
Cóctel de hierbas que incluye la manzanilla egipcia, el rooibos sudafricano (con un toque de vainilla) y la menta fresca.

AGUAS Y BEBIDAS

AGUA MINERAL Con / Sin Gas	$2.250
BEBIDAS	$2.250
JUGOS NATURALES	$3.800
KOMBUCHA	$ 3.900
Limón/jengibre - Frambuesa	
LIMONADAS	$3.600
Menta - Menta/Jengibre - Albahaca - Menta Albahaca.	
LIMONADAS ESPECIALES	$4.200
Pepino/Menta - Frambuesa.	

COCKATILS SIN ALCOHOL

FRUTOS DEL BOSQUE $3.800
Macedonia de frutas, jugo de naranja, piña y un toque de jengibre.

VIRGEN MOJITO $3.800
Albahaca, jugo de limón, manzana verde, azúcar y soda.

PASIÓN CARIBEÑA $3.800
Jugo de limón, maracuyá, piña, granadina, soda y jengibre.

TROPICAL $3.800
Jugo de mango, chirimoya, limón y un toque de granadina.

CERVEZAS

IMPORTADAS

CORONA EXTRA	$3.800
STELLA ARTOIS	$3.800

SCHOP

KROSS PILSEN 500cc	$4.900
KROSS GOLDEN 500cc	$4.900

ARTESANALES

KUNTSMANN TOROBAYO	$3.900
AUSTRAL CALAFATE	$3.900
KROSS MAIBOCK	$3.900
KROSS 5	$3.900

SIN ALCOHOL

KUNTSMANN	$3.500

APERITIVOS

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

COCKTAILS

DRY MARTINI $5.900
Gin Tanqueray, vermouth y aceitunas.

VODKA MARTINI $5.500
Vodka Absolut y vermouth.

NEGRONI $5.500
Gin Tanqueray, campari y vermouth.

DAIQUIRI $5.300
Ron Havana Club 3 años y fruta natural.

MARGARITA
Tequila Jimador blanco. $ 4.900
Tequila Don Julio. $ 7.900

PIÑA COLADA $4.500
Ron Havana 3 años, ron Malibú y piña natural.

DESTILADOS

PISCO
BAUZÁ ESPECIAL 35º $4.500
HORCÓN QUEMADO $4.900
ALTOS DEL CARMEN RV $4.900

RON
RON CACIQUE 500 $5.500
RON HAVANA 3 AÑOS $4.500
RON HAVANA ESPECIAL $4.900
RON HAVANA 7 AÑOS $5.500

TEQUILA
EL JIMADOR BLANCO $5.200
DON JULIO REPOSADO $7.000
DON JULIO BLANCO $7.000

JÄGERMEISTER
SHOT DE JÄGERMEISTER $3.900
JÄGERMEISTER + BEBIDA $6.500

FERNET BRANCA
FERNET BRANCA $5.900

GIN
HENDRICK'S $7.200
TANQUERAY $6.200

VODKA
ABSOLUT $5.500
ABSOLUT SABORES $5.900
CIROC $7.500

SCOTCH WHISKY
GRANT'S FAMILY RESERVE $5.600
JOHNNIE BLACK LABEL $8.800
GLENFIDDICH 12 AÑOS $8.900
GLENFIDDICH 18 AÑOS $11.900

TENNESSEE WHISKEY
JACK DANIEL'S OLD N º 7 $5.500
JACK DANIEL'S HONEY $5.900
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL $7.900

IRISH WHISKEY
TULLAMORE DEW $6.600

BOURBON
JIM BEAM $5.000

LICORES

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

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 NEW $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 NEW $4.500
Una pasión de sensaciones frutales en una osada mezcla de whisky y drambuie culminando en un explosivo y fresco cocktail.

LADIES NIGHT NEW $4.500
Alegría es la palabra que mejor describe este cocktail. Diseñado para disfrutar y compartir una experiencia única que mezcla arándanos, vodka cítrus y blue curaçao.

COSMOPOLITAN VAPIANO NEW $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 NEW $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 frambuesas, grosella y cerezas con toques cremosos. Ideal como aperitivo o para acompañar entradas, mariscos o postres.

	COPA	BOTELLA
ESPUMANTE VIÑAMAR		$12.900
RICCADONNA RUBY	COPA $5.800	BOTELLA $29.500

Vino espumoso italiano de burbujas pequeñas. Boca frutal, de una acidez intensa y jugosa.

PROSECCO

PROSECCO
CASA RICCADONNA, ITALIA — COPA $5.800 — BOTELLA $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.

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 taninos dulces y frutales que entregan matices de cuero, tabaco y especias.

	COPA	BOTELLA
SANTA EMA, Valle Colchagua	$4.900	$19.000
MONTGRASS RESERVA, Valle Colchagua	$4.900	$19.000
ODFJELL ARMADOR RESERVA, Valle del 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.

	COPA	BOTELLA
SANTA EMA, Valle Colchagua	$4.900	$19.000
PÉREZ CRUZ RESERVA, Valle del Maipo	$4.900	$20.900
MONTGRASS, Valle Colchagua	$4.900	$19.900
ODFJELL ARMADOR RESERVA, Valle del Maipo		$18.900
VIU MANET, Valle Colchagua		$22.000

MERLOT

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

	COPA	BOTELLA
VERAMONTE, Valle de Casablanca	$4.900	$19.000
MONTGRASS, Valle Colchagua	$4.900	$19.900

VARIEDAD DE CEPAS

	COPA	BOTELLA
QUINTAY CLAVA (Syrah), Valle de Casablanca		$19.000
CONO SUR (Pinot Noir), Valle de San Antonio		$19.900
SANTA EMA GRAN RESERVA (Petite), 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 producto ideal para cualquier clase de comida, sobretodo pescados y mariscos.

	COPA	BOTELLA
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 finezza. Chardonnay enciera un color dorado con reflejos verdes. Su aroma recuerda a frutas tropicales, caramelo y vainilla.

	COPA	BOTELLA
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