WELCOME TO VAPIANO

ANTIPASTI Recomendación vapianisti

CARPACCIO FILETE DE RES $ 9.900

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

BRUSCHETTA (3 panes) $ 4.300

Mezcla de tomate fresco, ajo, albahaca, rúcula y aceite de oliva sobre crujiente pan ciabatta recién horneado.

INSALATA CAPRESE $ 9 .350

Tomate cherry, mozzarella fior di latte, rúcula y albahaca fresca.

PIATTO ANTIPASTI PARA COMPARTIR $ 13.090

Prosciutto, parmesano, vegetales asados, champiñones, aceitunas verdes, salame napoli, pesto albahaca y mozzarella fior di latte.

AGREGA MAS :

Salmón	+$ 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 .730

Cremosa sopa de zapallo, zanahoria, leche de coco y un toque de jugo de naranja.

MINESTRONE $ 9 .350

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

INSALATA Recomendación vapianisti

REEF'N BEEF $ 10.890

Trozos de 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 $ 10.890

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

MISTA $ 7.590

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

CESARE $ 7.260

Lechuga costina acompañada de queso parmesano y crutones con aliño César.
Pruébala también con:

Pollo	+$ 2.500	Doble Pollo	+$ 4.500

NICOISE $ 7.900

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

DRESSINGS

César · (V) Balsámico · (V) Nicoise · Rúcula Mostaza

EXTRAS PARA ENSALADAS

Salmón	+$ 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	+ $ 2.900		

INSALATA MINI

Solo en combinación con un plato principal

INSALATA MINI $ 2.750

Mezcla de lechugas, rabanitos y tomate cherry con aderezo balsámico o rúcula mostaza.

INSALATA MISTA PICCOLA $ 4.070

Mezcla de lechugas, rabanitos y tomate cherry con aderezo balsámico o rúcula mostaza.

RISOTTO Recomendación vapianisti

AI FUNGHI $ 9.790

Mezcla de Champiñones frescos salteados, con un toque de romero, acompañados de una salsa cremosa.

Pruébala también con:

Pollo	+$ 2.500	Filete de res	+$ 2.500
Camarón	+$ 2.500	Salmón	+$ 2.500

POMODORO SCAMPI $ 10.990

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

POLLO GORGONZOLA $ 10.990

Pechuga de pollo, cebolla, acompañado de crema mezclada con queso gorgonzola, pimentón y nueces.

RISOTTO DI ZUCCA $ 10.990

Calabaza horneada y zuccini salteados son los protagonistas de este delicioso risotto vegano, acompañado de mozzarella vegan.

V Vegetariano VE Vegano L Sin Lactosa G Libre de Gluten

GNOCCHI Recomendación vapianisti

GNOCCHI AI FUNGHI $ 10.800

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 $ 10.900

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

GNOCCHI POMODORO Y PESTO $ 10.800

Nuestros gnocchi de papa en una salsa pomodoro hecha en casa con un toque de nuestro delicioso pesto basílico.

GNOCCHI SALSA ROSA $ 10.800

Nuestros gnocchi de papa en una deliciosa salsa pomodoro y crema con toque de cebollín, imperdible!

GNOCCHI TRES QUESOS $ 10.900

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

HOMEMADE

LASAGNE BOLOGNESE $ 9.890

Carne de res, albahaca, salsa bechamel, parmesano, todo terminado con mozzarella.
Pruébala también con Extra Mozzarella +$900

CANNELONNI $ 10.250

Deliciosos cannelonni rellenos de un guiso de espinacas casero, acompañados de nuestra salsa putanesca vegana.
Un imperdible

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 $ 9.350

Tradicional sopa Italina en base a vegetales, legumbres y pasta, acompañada de tostadas pomodoro y pan de ajo.

FOCACCIA VEGAN $ 9.900

Pan aireado de corteza crocante relleno de paté de berenjenas, pimientos asados, espinaca y mozzarella vegana

RISOTTO DI ZUCCA $ 9.950

Calabaza horneada y zuccini salteados son los protagonistas de este delicioso risotto vegano, acompañado de mozzarella vegan.

RISOTTO FUNGHI $ 9.900

Mezcla de Champiñones frescos salteados, con un toque de romero, acompañados de una salsa cremosa.

CANNELLONNI $ 10.250

Deliciosos cannellonni rellenos de un guiso de espinacas casero, acompañado de nuestra salsa putanesca vegana.
Un imperdible.

AGLIO E OLIO CON SPAGHETTI $ 8.500

Típica pasta con aceite de oliva, ajo fresco, ají y un toque de perejil.

CREMA DI FUNGHI CON FUSILLI $ 9.900

Mezcla de Champiñones frescos y setas frescas, salteadas con vino blanco, acompañadas de una salsa cremosa vegana y un toque de perejil.

PIZZA BRUSCHETTA $ 10.900

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

PIZZA FUNGHI $ 9.900

Salsa de tomates hecha en casa, mozzarella y champiñones.

PIZZA MARGHERITA $ 9.450

Nuestra salsa de tomates hecha en casa y mozzarella vegana.

PIZZA VERDURE $ 10.900

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

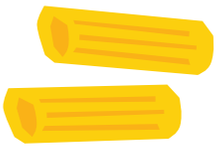
HANDMADE FRESH PASTA

Aquí hacemos nuestra propia pasta fresca todos los días utilizando sémola de trigo duro premium y agua fresca

ELIJA SU PASTA FAVORITA

Fusilli

Spaghetti



Penne

Campanelle

Linguini

Tagliatelle

CREMA DI FUNGHI CON FUSILLI $ 9.500

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 $ 9.890

El famoso pesto de albahaca de la casa con piñones horneados y queso parmesano.

ALL'ARRABBIATTA CON PENNE $ 8.900

Salsa de tomates hecha en casa con un ligero toque picante.

RAVIOLI CON RICOTTA E RUCOLA $ 9.900

Ravioli hechos en casa rellenos de una exquisita mezcla de queso ricotta, rúcola y espinaca.

POMODORO CON SPAGHETTI $ 8.900

La clásica pasta con nuestra salsa de tomates hecha en casa.

Mozzarella	+$900	Espinaca	+$800

AGLIO E OLIO CON SPAGHETTI $ 8.500

Típica pasta con aceite de oliva, ajo fresco, ají y un toque de perejil.

RATATOUILLE CON PENNE $ 9.900

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 $ 10.900

Tocino y cebolla en una salsa cremosa con huevo y queso parmesano con un toque de perejil.

BOLOGNESE CON CAMPANELLE $ 10.900

Increíble mezcla de carne molida, cebolla, apio y zanahoria con nuestra salsa de tomates hecha en casa y un ligero toque de albahaca.

RAVIOLI CON CARNE $ 9.900

Ravioli hechos en casa rellenos de nuestra famosa salsa bolognese acompañados de salsa de tomates.

FILETTO DI MANZO E RUCOLA
CON CAMPANELLE $ 10.900

Exquisito filete de res y vegetales frescos salteados con una salsa a base de vino blanco, acompañado de rúcula y una pizca de romero.

POLLO PICANTE CON PAPPARDELLE $ 9.900

Combinación de pechuga de pollo, pack choi y pimientos.
Acompañados de una exquisita salasa de naranja picante
Extras adicionales: pollo o camarones

SALAMI E RICOTTA CON RUCOLA CON PENNE $ 9.900

Salami Napoli, ricotta, piñones baby, vino blanco y rúcula fresca.

PASTA ALFREDO CON SPAGHETTI $ 9.500

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 $ 11.900

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 $ 10.900

Camarones salteados con cebolla y tomates frescos acompañados con nuestra salsa de tomates hecha en casa y con un toque de limón.

CARBONARA SALMONE $ 10.900

Clásica pasta carbonara, esta vez con salmón.

KIDS

KID PASTA BOLOGNESE $ 6.900

Nuestra versión Kid de la increíble mezcla de carne molida, cebolla, apio y zanahoria con nuestra salsa de tomates hecha en casa y un ligero toque de albahaca.

KID PASTA POMODORO $ 6.900

Nuestra versión Kid de la clásica pasta con nuestra salsa de tomates hecha en casa.

KID PIZZA SALAMI $ 6.900

Nuestra versión Kid con salsa de tomates hecha en casa, mozzarella y un delicioso salami.

KID PIZZA MARGHERITA $ 6.900

Nuestra versión Kid con salsa de tomates hecha en casa y mozzarella.

KID PIZZA PEPPERONI $ 6.900

Nuestra versión Kid con delicioso pepperoni acompañado de nuestra salsa de tomates hecha en casa y mozzarella.

KID PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI $ 6.900

Nuestra versión Kid con delicioso prosciutto cotto con champiñones, salsa de tomates hecha en casa y mozzarella.

PIZZA

VEGETARIANO

Recomendación vapianisti

MARGHERITA — $ 8.890

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

PESTO CON SPINACI — $ 8.890

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

FUNGHI — $ 8.990

Salsa de tomates hecha en casa, mozzarella y champiñones.

VERDURE — $ 10.490

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

BRUSCHETTA — $ 9.890

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 $ 9.900
Delicioso prosciutto cotto con champiñones, salsa de tomates hecha en casa y mozzarella.

POLLO BBQ $ 10.890
Masa casera, salsa pomodoro, queso ahumado con pollo BBQ, cebolla morada y nuestra mezcla de bruschetta.

SALAME $ 8.900
Salsa de tomates hecha en casa, mozzarella y un delicioso salami.

PEPPERONI $ 8.900
Delicioso pepperoni acompañado de nuestra salsa de tomates hecha en casa y mozzarella.

TOSCANA $ 9.900
Deliciosa mezcla de tomate fresco, aceitunas negras, pepperoni pesto de albahaca fresca, mozzarella y nuestra salsa de tomates hecha en casa.

CAPRICCIOSA $ 10.900
Combinación de jamón, champiñones, alcachofas y aceitunas negras sobre una base de mozzarella y salsa de tomates hecha en casa.

CALZONE $ 10.900
Salsa de tomates hecha en casa, mozzarella, pepperoni, jamón y champiñones.

DIAVOLO $ 9.900
Delicioso pepperoni, pimentones, cebolla morada, salsa de tomates hecha en casa, exquisita mozzarella y ají.
Camarón +$2.500

CRUDO $ 10 .890
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 $ 9.890
Combinación de exquisitos camarones, aceitunas negras, rúcula y nuestra deliciosa salsa de tomates hecha en casa.

SANDWICH

SANDWICH FOCACCIA $ 10.900
Pan aireado de corteza crocante relleno con nuestro pesto de la casa, mozzarella fior di latte, prosciutto y rúcula.

FOCACCIA SALAME $ 10.900
Pan aireado de corteza crocante relleno con ricotta, salame, tomates confitados y rúcula.

FOCACCIA VEGAN $ 10.900
Pan aireado de corteza crocante relleno de paté de berenjenas, pimientos asados, espinaca y mozzarella vegana

HANDMADE DOLCI En nuestro Bar

CREMA DI FRAGOLA $ 3.900

Dulce crema a base de queso mascarpone y crema batida, acompañada de frutillas frescas y un toque de cacao.

PANNA COTTA $ 3.900

Crema de leche aromatizada suavemente con vainilla y coulis de Frutillas.

DEATH BY CHOCOLATE $ 4.700

Exquisito bizcocho de chocolate semi-amargo, hecho con la receta secreta de la casa.

MOUSSE DE CHOCOLATE $ 3.900

Clásico, delicioso y cremoso postre a base de crema batida y chocolate semi amargo.

CREMA DE BANANA (POSTRE VEGANO) $ 3.900

Crema de plátano y coco con vainilla, acompañada de trozos de plátano y nuez caramelizada.

TIRAMISÚ $ 3.900

Deliciosa combinación de queso mascarpone con crema batida, el mejor café espresso, un toque de licores y cacao.

DRINKS

COCA COLA / LIGHT / ZERO	$ 2.350
SPRITE / SPRITE ZERO / FANTA / FANTA ZERO	$ 2.350

NORDIC / NORDIC ZERO	$ 2.350
AGUA CON - SIN GAS	$ 2.350
KOMBUCHA BERRIES	$ 4.290
KOMBUCHA LIMONADA	$ 4.290

Ghali Kombucha es una infusión probiótica con innumerables propiedades para el organismo. Ideal para acompañar una comida, ayudando así a digerir y absorber de mejor manera sus nutrientes.

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
RISTRETTO	$ 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 $ 2.350

BEBIDAS $ 2.350

JUGOS NATURALES $ 3.800

KOMBUCHA $ 4.200
Limón/jengibre - Frambuesa

LIMONADAS $ 3.800

Menta - Menta/Jengibre - Albahaca - Menta Albahaca.

LIMONADAS ESPECIALES $ 4.500
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	$ 5.300
Maracuyá, mango, frambuesa o arándano.	
MOJITO RICCADONNA	$ 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
SANGRÍA 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

GIN
HENDRICK'S	$ 7.200
TANQUERAY	$ 6.200

VODKA
ABSOLUT	$ 5.500
ABSOLUT SABORES	$ 5.900
CIROC	$ 7.500

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

SCOTCH WHISKY

GRANT'S FAMILY RESERVE $ 5.600
JOHNNIE BLACK LABEL $ 6.800
GLENFIDDICH 12 AÑOS $ 8.900
GLENFIDDICH 18 AÑOS $ 11.900

TENNESSEE WHISKEY

JACK DANIEL'S OLD Nº 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 citrus 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.

ESPUMANTE VIÑAMAR

$ 12.900

RICCADONNA RUBY

COPA	BOTELLA
$ 5.800	$ 29.500

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

PROSECCO

PROSECCO

CASA RICCADONNA, ITALIA

COPA	BOTELLA
$ 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.

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
MONTGRAS 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 sinómimo de elegancia y sutileza, intensamente aromática, fina y compleja. Se caracteriza por su finura y suavidad. Es un vino aterciopelado, gran frutosidad, 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.

	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 (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.

	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 remonatan 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.

	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