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 $ 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, cebollin, 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 cebollin.

DI ZUCCA E FINOCCHIO NEW $ 8.100
Fresca mezcla de lechuga costina, zapallo horneado, gajos de naranjas y aderezo balsámico

FRESCO NEW $ 8.100
Fresca mezcla de lechuga costina, pimientos, tomate cherry, aros de cebolla y gajos de naranja. Todo acompañado de un exquisito hummus de garbanzos y aderezo de palta

COOLBONARA NEW $ 8.100
Ensalada a base de nabo fresco, tocino crocante, huevo, parmesano y perejil con un exquisito aderezo de yogurt natural

VEGITALIA NEW $ 8.900
Combinación perfecta de lechuga costina, espinacas, espárragos y palta grillada. Acompañado de un exquisito aderezo de balsámico y frutillas

DRESSINGS César · Balsámico · 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 · VG 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 basilico.

GNOCCHI SALSA ROSA $ 10.800
Nuestros gnocchi de papa en una deliciosa salsa pomodoro y crema con toque de cebollin, 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 cebollin.

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

RISOTTO DI ZUCCA $ 10.990
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 riquisimos vegetales asados y champiñones.

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

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
Increible 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 increible 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. rucula 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 Limón/jengibre - Frambuesa	$ 4.200
LIMONADAS Menta - Menta/Jengibre - Albahaca - Menta Albahaca.	$ 3.800
LIMONADAS ESPECIALES Pepino/Menta - Frambuesa.	$ 4.500

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
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
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
CÎROC	$ 7.500
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 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.

ESPUMANTE VIÑAMAR $ 12.900

	COPA	BOTELLA
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

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 sinónimo de elegancia y suntuosa. Intensamente aromática, fina y compleja. Se caracteriza por su frutosa 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 CLARA (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 aperitivo ideal para cualquier clase de comida, sobretodo pescados y mariscos.

	COPA	BOTELLA
SANTA EMA, Valle de San Antonio	$ 4.900	$ 19.500
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