

The background of the image is a dark olive green color with a pattern of light-colored, thin, wavy lines that resemble topographic contour lines on a map. These lines are irregular and flow across the entire frame. In the center of the image, there is a white square frame with a thin border. Inside this frame, the text "TIERRA DE FUEGO" is written in a white, all-caps, serif font. Below it, the word "Restaurant" is written in a white, lowercase, cursive script font.

TIERRA DE FUEGO
Restaurant

ESPUMOSOS Y CAVA

Valdivieso	Brut	Central	\$13.000
Finca Flichman	Extra Brut	Mendoza	\$15.000
Viñamar Charmat	Brut	Casablanca	\$14.000
Undurraga	Brut Royal	Leyda	\$17.000
Freixenet Cordon Negro	Brut	España	\$21.000
Viñamar Método Tradicional	Brut	Casablanca	\$30.000
Veuve Clicquot	Brut	Francia	\$180.000
Dom Perignon	Brut	Francia	\$480.000

BOTELLAS 375 cc

Santa Ema Select Terroir Rva.	Cabernet Sauvignon	Maipo	\$7.500
Santa Ema Select Terroir Rva.	Carmenere	Colchagua	\$7.500
Santa Ema Select Terroir Rva.	Sauvignon Blanc	Casablanca	\$7.500
Santa Ema Select Terroir Rva.	Chardonay	Maipo	\$7.500
Leyda Rva.	Sauvignon Blanc	Leyda	\$7.500
Castillo de Molina	Carmenere	Maule	\$8.500
Tarapacá Gran Rva.	Cabernet Sauvignon	Maipo	\$12.000
Tarapacá Gran Rva.	Sauvignon Blanc	Leyda	\$12.000

GRANDES BLANCOS

Matetic EQ	SB	San Antonio	\$26.000
Amayna Gran Rva.	SB	San Antonio	\$30.000
Sol de Sol	CH	Malleco	\$58.000
Von Siebenthal "Río Místico"	VIO	Aconcagua	\$52.000



ESPUMOSOS Y CAVA

Ideal para Aperitivos, Platos frescos fríos como Jamón Serrano, Ostras, Cebiches, Ensaladas Verdes, Queso Roquefort y Blancos Frescos (Brie o Cabra).

SAUVIGNON BLANC

Medalla Real Rva.	Casablanca	\$11.000
Casas Patronales Rva.	Maule	\$14.000
Santa Ema Select Terroir Rva.	Maipo	\$15.000
Leyda Rva.	Leyda	\$15.000
Castillo de Molina	Elqui	\$15.000
Casas del Bosque Rva.	Casablanca	\$18.000
Matetic Corralillo	San Antonio	\$18.000
Tarapacá Gran Rva.	Leyda	\$20.000
Santa Ema Gran Rva.	Leyda	\$23.000
Outer Limits	Zapallar	\$29.000

CHARDONNAY

Medalla Real Rva.	Casablanca	\$11.000
Santa Ema Select Terroir Rva.	Casablanca	\$15.000
Leyda Rva.	Leyda	\$15.000
Misiones de Rengo Gran Rva. Cuvee	Rapel	\$15.000
Casas del Bosque Rva.	Casablanca	\$18.000
Santa Ema Gran Rva.	Casablanca	\$23.000
Montes Alpha	Aconcagua	\$30.000
Casas del Bosque Gran Rva.	Casablanca	\$26.000
Marqués de Casa Concha	Limarí	\$30.000



SAUVIGNON BLANC

Ideal como acompañamiento de Cebiche, Mariscos y Pescados suaves, Ensaladas y Aperitivos.

CHARDONNAY

Ideal para acompañar Pescados Grasos, Ensaladas y Carnes Blancas, preparaciones Parmesanas, Pastas y Ñoquis con Quesos.

CABERNET SAUVIGNON

Medalla Real Rva.	Maipo	\$13.000
Casas Patronales Rva.	Maule	\$14.000
Chateau Los Boldos Rva.	Cachapoal	\$14.000
Santa Ema Select Terroir Rva.	Maipo	\$15.000
Castillo de Molina	Colchagua	\$15.000
Misiones de Rengo Gran Rva. Cuvee	Rapel	\$15.000
Tarapacá Gran Rva.	Maipo	\$20.000
Koyle Single Vineyard	Maipo	\$24.000
Odfjell Armador Rva.	Maipo	\$19.000
Santa Ema Gran Rva.	Maipo	\$23.000
Toro de Piedra Gran Rva.	Colchagua	\$23.000
Errázuriz Max Rva.	Aconcagua	\$25.000
Montes Alpha	Colchagua	\$30.000
Casa Real Gran Rva.	Maipo	\$30.000
Marqués de Casa Concha	Maipo	\$30.000
Tarapacá Gran Rva. Etiqueta Negra	Maipo	\$32.000

CARMENERE

Medalla Real Rva.	Colchagua	\$13.000
Chateau Los Boldos Gran Rva.	Cachapoal	\$14.000
Misiones de Rengo Gran Rva. Cuvee	Rapel	\$15.000
Tarapacá Gran Rva.	Maipo	\$20.000
Santa Ema Gran Rva.	Cachapoal	\$23.000
Toro de Piedra Gran Rva.	Maule	\$23.000
Errázuriz Max Rva.	Aconcagua	\$25.000
Montes Alpha	Colchagua	\$30.000
Marqués de Casa Concha	Peumo	\$30.000
Koyle Royale	Colchagua	\$36.000
Santa Ema Amplus	Peumo	\$42.000
Pérez Cruz Limited Edition	Maipo	\$40.000



CABERNET SAUVIGNON

Ideal para acompañar Carnes Rojas, Cerdo, Cordero y Quesos con Carácter.

CARMENERE

Ideal para acompañar Pastas con Salsas Pomodoro o Boloñesa,
Cocina Mediterránea, Quesos Suaves y Patés.

MERLOT

Castillo de Molina	Colchagua	\$15.000
Santa Ema Gran Rva.	Maipo	\$23.000
Montes Alpha	Colchagua	\$30.000
Marqués de Casa Concha	Peumo	\$30.000

SYRAH

Santa Ema Gran Rva.	Maipo	\$23.000
Koyle Gran Rva.	Colchagua	\$24.000
Montes Alpha	Colchagua	\$30.000
Casas del Bosque Gran Rva.	Casablanca	\$28.000
Marqués de Casa Concha	Buin	\$30.000

PINOT NOIR

Leyda Rva	Leyda	\$15.000
Montes Alpha.	Colchagua	\$30.000
Marqués de Casa Concha	Limarí	\$30.000
Amayna Gran Rva.	San Antonio	\$46.000



MERLOT

Ideal como acompañamiento de Pastas Rellenas con Ricotta, Carnes Blancas con Salsas Suaves, Aji de Gallina y Quesos.

SYRAH

Ideal para acompañar Carnes Rojas y de Caza, Platos muy Sazonados, Jamón Serrano y Aceitunas Negras.

PINOT NOIR

Ideal para acompañar Pescados Grasos, Carnes Blancas, Pastas, Ensaladas con Carnes y Risottos.

ENSAMBLAJES

Casas Patronales Rva.	CS/CA	Maule	\$14.000
Chateau Los Boldos Rva.	CS/CA	Cachapoal	\$14.000
Santa Ema Barrel Reserve 60/40	CA/ME	Cachapoal	\$20.000
Toro de Piedra Gran Rva.	SY/CS	Curicó	\$23.000
Von Siebenthal Parcela N°7	CS/CF/MER/PV/CA	Aconcagua	\$30.000
Coyam (Orgánico)	SY/CA/ME/CS/MV/MA	Colchagua	\$52.000
Caballo Loco Grand Cru	SECRETO	Apalta	\$60.000
Epu	CS/CA/CF	Maipo	\$94.000

OTRAS CEPAS

Von Siebenthal Rococo	Rosé	Aconcagua	\$15.000
Casas Patronales Lujuria	Late Harvest 500cc	Casablanca	\$23.000
Koyle Single Vineyard	Malvec	Mendoza	\$36.000
Santa Ema Amplus	Carignan	Maule	\$45.000



ROSÉ

Ideal para acompañar Quesos Suaves, Carnes Ahumadas, Arroz, Pastas, Pescados, Mariscos y Postres.

LATE HARVEST

Ideal para acompañar con Chocolate Amargo, Postres y Quesos Maduros.



MALBEC

Ideal para acompañar Carnes Rojas levemente especiadas, Roast Beef, Platos Rústicos como Lentejas con Longaniza.

CARIGNAN

Ideal con Carnes, piezas de caza, estofado y quesos fuertes.



PREMIUM

Caballo Loco	RESERVADO	Lontué	\$120.000
Purple Angel	CA	Colchagua	\$200.000
Almaviva	CS/CA/CF	Maipo	\$380.000
Don Melchor	CS	Maipo	\$280.000
Tatay de Cristóbal	CA	Aconcagua	\$420.000
Taita	CS	Colchagua	\$440.000
Chadwick	CS	Maipo	\$680.000



Cabernet Sauvignon	CS	Syrah	SY	Malbec	MA	Mourve	MV
Cabernet Franc	CF	Carmenere	CA	Merlot	ME	Petit Verdot	PV



MARIDAJE

El Maridaje entre el vino y la comida es el proceso de casar metafóricamente a un alimento con un vino con la intención de realzar el placer de comerlos.

De 5,6 ó 7 tiempos, esto consiste en cata acompañado de igual número de platos. Nuestro Chef y Sommelier le presentarán las combinaciones ideales para poder degustar un buen plato con un vino de excelencia.

Si desea participar de nuestro Maridaje o de nuestras Clases de Parrilla, pida información a su garzón o contacte a nuestro mail administracion@tierradefuego.cl o al +56 32 299 3976 y con gusto lo inscribimos en nuestro calendario de actividades.

TIERRA DE FUEGO
Restaurant



Av. 8 Norte N° 65,
Playa Acapulco, Viña del Mar.

+56 32 299 3976
administracion@tierradefuego.cl

tierradefuego.cl

  /tdfrestaurant