

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. A white square frame is centered on the page, containing the text.

TIERRA DE FUEGO  
*Restaurant*

# ESPUMOSOS Y CAVA

Valdivieso	Brut	Central	<b>\$13.000</b>
Finca Flichman	Extra Brut	Mendoza	<b>\$14.000</b>
Viñamar Charmat	Brut	Casablanca	<b>\$14.000</b>
Undurraga	Brut Royal	Leyda	<b>\$17.000</b>
Freixenet Cordon Negro	Brut	España	<b>\$21.000</b>
Viñamar Método Tradicional	Brut	Casablanca	<b>\$26.000</b>

## BOTELLAS 375 cc

Santa Ema Select Terroir Rva.	Cabernet Sauvignon	Maipo	<b>\$6.700</b>
Santa Ema Select Terroir Rva.	Carmenere	Colchagua	<b>\$6.700</b>
Santa Ema Select Terroir Rva.	Sauvignon Blanc	Casablanca	<b>\$6.700</b>
Santa Ema Select Terroir Rva.	Chardonay	Maipo	<b>\$6.700</b>
Leyda Rva.	Sauvignon Blanc	Leyda	<b>\$7.200</b>
Castillo de Molina	Carmenere	Maule	<b>\$8.000</b>
Tarapacá Gran Rva.	Cabernet Sauvignon	Maipo	<b>\$11.000</b>
Tarapacá Gran Rva.	Sauvignon Blanc	Leyda	<b>\$11.000</b>

## GRANDES BLANCOS

Matetic EQ	SB	San Antonio	<b>\$26.000</b>
Amayna Gran Rva.	SB	San Antonio	<b>\$30.000</b>
Sol de Sol	CH	Malleco	<b>\$45.000</b>
Von Siebenthal "Río Místico"	VIO	Aconcagua	<b>\$50.000</b>



### 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	<b>\$11.000</b>
Casas Patronales Rva.	Maule	<b>\$12.000</b>
Santa Ema Select Terroir Rva.	Maipo	<b>\$13.000</b>
Leyda Rva.	Leyda	<b>\$13.000</b>
Castillo de Molina	Elqui	<b>\$15.000</b>
Quintay Clava Rva.	Casablanca	<b>\$15.000</b>
Veramonte Rva.	Casablanca	<b>\$16.000</b>
Casas del Bosque Rva.	Casablanca	<b>\$16.000</b>
Matetic Corralillo	San Antonio	<b>\$16.000</b>
Tarapacá Gran Rva.	Leyda	<b>\$18.000</b>
Santa Ema Gran Rva.	Leyda	<b>\$20.000</b>
Outer Limits	Zapallar	<b>\$28.000</b>

# CHARDONNAY

Medalla Real Rva.	Casablanca	<b>\$11.000</b>
Santa Ema Select Terroir Rva.	Casablanca	<b>\$13.000</b>
Leyda Rva.	Leyda	<b>\$13.000</b>
Misiones de Rengo Gran Rva. Cuvee	Rapel	<b>\$14.000</b>
Quintay Clava Rva.	Casablanca	<b>\$15.000</b>
Casas del Bosque Rva.	Casablanca	<b>\$16.000</b>
Santa Ema Gran Rva.	Casablanca	<b>\$20.000</b>
Montes Alpha	Aconcagua	<b>\$28.000</b>
Casas del Bosque Gran Rva.	Casablanca	<b>\$24.000</b>
Marqués de Casa Concha	Limarí	<b>\$25.000</b>



## SAUVIGNON BLANC

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

## CHARDONNAY

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

# CABERNET SAUVIGNON

Medalla Real Rva.	Maipo	<b>\$11.000</b>
Casas Patronales Rva.	Maule	<b>\$12.000</b>
Chateau Los Boldos Rva.	Cachapoal	<b>\$13.000</b>
Santa Ema Select Terroir Rva.	Maipo	<b>\$13.000</b>
Castillo de Molina	Colchagua	<b>\$15.000</b>
Misiones de Rengo Gran Rva. Cuvee	Rapel	<b>\$15.000</b>
Tarapacá Gran Rva.	Maipo	<b>\$18.000</b>
Koyle Single Vineyard	Maipo	<b>\$20.000</b>
Odfjell Armador Rva.	Maipo	<b>\$19.000</b>
Santa Ema Gran Rva.	Maipo	<b>\$20.000</b>
Toro de Piedra Gran Rva.	Colchagua	<b>\$21.000</b>
Errázuriz Max Rva.	Aconcagua	<b>\$22.000</b>
Montes Alpha	Colchagua	<b>\$28.000</b>
Casa Real Gran Rva.	Maipo	<b>\$25.000</b>
Marqués de Casa Concha	Maipo	<b>\$25.000</b>
Tarapacá Gran Rva. Etiqueta Negra	Maipo	<b>\$30.000</b>

# CARMENERE

Medalla Real Rva.	Colchagua	<b>\$11.000</b>
Chateau Los Boldos Gran Rva.	Cachapoal	<b>\$13.000</b>
Morandé Rva. One to One	Maipo	<b>\$13.000</b>
Misiones de Rengo Gran Rva. Cuvee	Rapel	<b>\$14.000</b>
Tarapacá Gran Rva.	Maipo	<b>\$18.000</b>
Santa Ema Gran Rva.	Cachapoal	<b>\$20.000</b>
Toro de Piedra Gran Rva.	Maule	<b>\$21.000</b>
Errázuriz Max Rva.	Aconcagua	<b>\$22.000</b>
Montes Alpha	Colchagua	<b>\$28.000</b>
Marqués de Casa Concha	Peumo	<b>\$25.000</b>
Koyle Royale	Colchagua	<b>\$30.000</b>
Santa Ema Amplus	Peumo	<b>\$36.000</b>
Pérez Cruz Limited Edition	Maipo	<b>\$37.000</b>



## 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

Morandé Rva. One to One	Casablanca	<b>\$13.000</b>
Castillo de Molina	Colchagua	<b>\$15.000</b>
Veramonte Rva.	Casablanca	<b>\$16.000</b>
Santa Ema Gran Rva.	Maipo	<b>\$20.000</b>
Montes Alpha	Colchagua	<b>\$28.000</b>
Marqués de Casa Concha	Peumo	<b>\$25.000</b>

# SYRAH

Santa Ema Gran Rva.	Maipo	<b>\$20.000</b>
Koyle Gran Rva.	Colchagua	<b>\$20.000</b>
Montes Alpha	Colchagua	<b>\$28.000</b>
Casas del Bosque Gran Rva.	Casablanca	<b>\$24.000</b>
Marqués de Casa Concha	Buín	<b>\$25.000</b>

# PINOT NOIR

Leyda Rva	Leyda	<b>\$13.000</b>
Montes Alpha.	Colchagua	<b>\$28.000</b>
Marqués de Casa Concha	Limarí	<b>\$25.000</b>
Amayna Gran Rva.	San Antonio	<b>\$40.000</b>



## 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	<b>\$12.000</b>
Chateau Los Boldos Rva.	CS/CA	Cachapoal	<b>\$13.000</b>
Santa Ema Barrel Reserve 60/40	CA/ME	Cachapoal	<b>\$18.000</b>
Toro de Piedra Gran Rva.	SY/CS	Curicó	<b>\$21.000</b>
Von Siebenthal Parcela N°7	CS/CF/MER/PV/CA	Aconcagua	<b>\$25.000</b>
Coyam ( Orgánico )	SY/CA/ME/CS/MV/MA	Colchagua	<b>\$43.000</b>
Caballo Loco Grand Cru	SECRETO	Apalta	<b>\$52.000</b>
Epu	CS/CA/CF	Maipo	<b>\$82.000</b>

# OTRAS CEPAS

Von Siebenthal Rococo	Rosé	Aconcagua	<b>\$12.000</b>
Casas Patronales Lujuria	Late Harvest 500cc	Casablanca	<b>\$20.000</b>
Casas Del Bosque	Late Harvest 375cc	Casablanca	<b>\$24.000</b>
Koyle Single Vineyard	Malvec	Mendoza	<b>\$30.000</b>
Santa Ema Amplus	Carignan	Maule	<b>\$36.000</b>



## 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.

# VINOS DEL MUNDO

Zucardi Q	Malbec	Argentina	Mendoza	<b>\$40.000</b>
Aimestentz	Pinot Blanc	Francia	Alsacia	<b>\$28.000</b>
Chablis	Chardonnay	Francia	Borgoña	<b>\$44.000</b>
Chateau Clinet Pomerol	ME/CS/CF	Francia	Burdeos	<b>\$380.000</b>
Chiroulet	Gro/Petit Manseng	Francia	Region sudoeste	<b>\$28.000</b>
Dom Perignon	Brut	Francia	Reims	<b>\$340.000</b>
Veuve Clicquot	Brut	Francia	Reims	<b>\$110.000</b>
Clos de trias	GAR/SY	Francia	Rodano Sur	<b>\$28.000</b>
Breg Rosso Bio	Pignolo	Italia	Sicilia	<b>\$220.000</b>
Vernaccia D.O.C.G.	Vernaccia	Italia	Toscana	<b>\$28.000</b>



## 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

Neyen de Apalta	CA/CS	Colchagua	<b>\$90.000</b>
Herencia	CA	Cachapoal	<b>\$100.000</b>
Caballo Loco	RESERVADO	Lontué	<b>\$98.000</b>
Purple Angel	CA	Colchagua	<b>\$150.000</b>
Almaviva	CS/CA/CF	Maipo	<b>\$280.000</b>
Don Melchor	CS	Maipo	<b>\$160.000</b>
Tatay de Cristóbal	CA	Aconcagua	<b>\$320.000</b>
Taita	CS	Colchagua	<b>\$340.000</b>
Chadwick	CS	Maipo	<b>\$600.000</b>



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](mailto: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