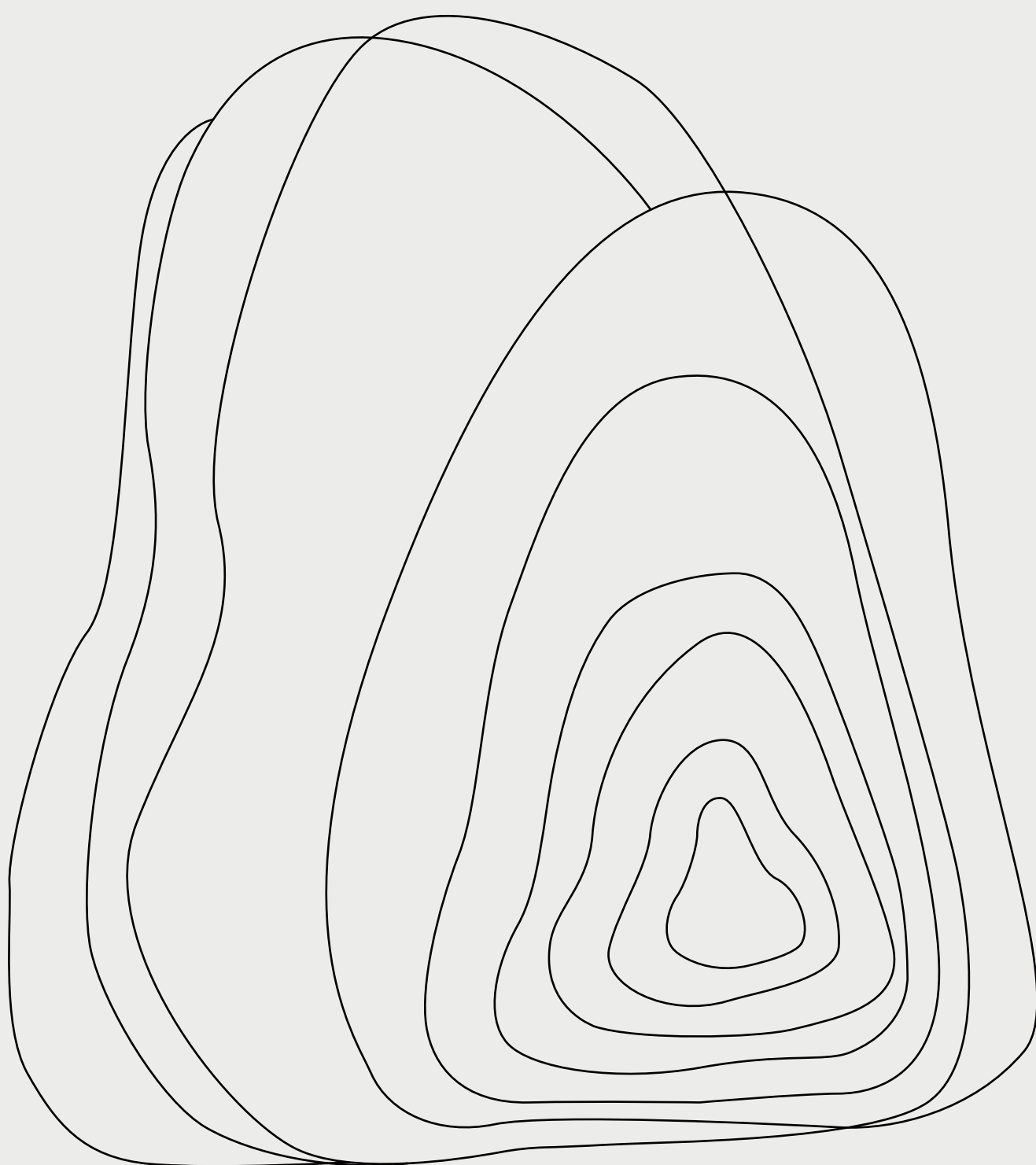


**T I E R R A**   
C O C I N A D E E N T O R N O



**MENÚ DE TEMPORADA**

## ENTRADAS

**Maíz al carbón**, crema de queso paipa, mix de quesos.  
**\$18.000**

**Burrata caliente**  
Salsa tatemada, maíz, tomates, en vinagreta de mostaza, mix de verdes, pan de masa madre.  
**\$35.000**

**Pulpo Anticuchero** con puré de papa con puerro glaseado, aire caliente de leche de tigre con moras fermentadas y kale crocante.  
**\$35.000**

## CAUSITAS

**Causita con tartar de pescado blanco.**  
**\$22.000\***

\*Ordénala con **Atún** (según disponibilidad).

**Causita con pulpo anticuchero.**  
**\$23.000**

**Causita con jaiba acevichada.**  
**\$25.000**

**Causita de pollo** con alioli de ají amarillo y mayonesa de la casa.  
**\$17.000**

**Trío de causitas:**  
Degustación de 3 causitas a elección.  
**\$25.000**

## GALLETAS DE MAIZ Pelao' o de Choclo

Base de galletas crocantes de maíz pelao' o maíz dulce de choclo con ají, hierbas de nuestra huerta.

**Tartar de pescado**  
**\$11.000 / 2 x \$20.000**

**Jaiba acevichada**  
**\$11.000 / 2 x \$20.000**

**Pollo en alioli de la casa**  
**\$9.000 / 2 x \$17.000**

**Mollejas de ternera** con salsa anticuchera y canchita  
**\$10.000 / 2 x \$18.000**

**Orellana gratinada** con queso paipa.  
**\$10.000 / 2 x \$18.000**

## GALLETAS DE PLÁTANO VERDE

**Tartar de pescado**, huancaína y rocoto.  
**\$14.000**

**Jaiba acevichada**, huancaína y aguacate tatemado.  
**\$14.000**

**Pollo en alioli de la casa**, aguacate tatemado y vinagreta verde  
**\$12.000**

## CRUDOS Y CEVICHE S

**Ceviche criollo peruano:**  
pesca del día, ají amarillo,  
camote y maíz.  
\$28.000

**Ceviche con leche de tigre** de  
rocoto, aguacate y crema de  
camote.  
\$27.000

**Ceviche cartagenero**  
En cama de cogollo europeo  
con huevos de codorniz,  
cortes de rocoto y crocante de  
plátano verde.  
\$24.000

**Tiradito** de pescado blanco  
con pepino fresco, laminas de  
aguacate tatemado y salsa  
ponzu con lavanda.  
\$26.000

**Tiradito\*** con ponzu de  
gulupa, cremoso de aguacate  
y tierra andina.  
\$27.000  
\*Salmón, Trucha o Atún.

**Tiradito peruano:** pescado  
blanco, con leche de tigre,  
pasta de rocoto, chalaca y mix  
andino.  
\$26.000

**Tiradito\*** de texturas de  
sandía, miso de huacatay y  
quinua crocante.  
\$26.000  
\*Salmón, Trucha o Atún.

**Tartar de pescado,** emulsión  
de la casa, tierra andina.  
\$28.000

**Tartar\*** de ponzu de kiwi,  
crema de queso, crema de  
aguacate y crocante de arroz.  
\$27.000  
\*Salmón, Trucha o Atún

\*Sujeto a disponibilidad.

## ANTICUCHOS

**Mix de setas,** baby bella  
apanado rellenos de dip de  
queso, orellana parrillada con  
queso paipa, paris tatemado  
con chimichurri.  
2 x \$22.000

**Corazones de pollo**  
•Al ajillo. •Anticuhero.  
•Chimichurri de gulupa.  
2 x \$16.000 / 3 x \$23.000

**Paletita de tataki de atún** con  
aguacate tatemado.  
\$16.000

**Paletita de Corvina**  
Anticuchera con huancaína y  
setas.  
\$16.000

**Paletita de salmón** en salsa  
teriyaki con zucchini.  
\$16.000

**Langostino**  
•Tempura •Guindilla  
\$15.000

**Saltado de la casa** con tomates  
y papita criolla.

•Lomo •Pollo  
\$13.000 \$9.000

**Pulpo Anticuchero** con salsa  
Anticuchera, ají dulce y papita  
criolla.  
\$18.000

**Camote y mollejas de ternera**  
braseadas.  
\$11.000





## FUERTES

**T-bone de res madurado** al carbón. 2 acompañamientos a elección.

**\$80.000** / Para 2 personas

### **Carnes importadas**

Certified Angus

(Preguntar disponibilidad.)

2 acompañamientos a elección.

New York: **\$80.000**

Entrañita: **\$80.000**

### **Acompañamientos a elección:**

- **Ensalada de campo** con vegetales parrillados y vinagreta de la casa.

- **Arroz aromatizado** con hierbas.

- **Cre moso de papa.**

- **Vegetales broceados** y demi-glance.

**Asado de tira:** Costilla de res, puré de frijol, pesto criollo con almendras.

**\$36.000**

**Pesca del día** en reducción de shitake y tucupí del amazonas ligeramente caramelizado con panela y hongos frescos.

**\$49.000**

**Lomo Saltado:** lomo fino, tomates cherry, papas confitadas, huevo campesino.

**\$36.000**

**Pollo Saltado:** pollo, tomates cherry, papas confitadas, huevo campesino.

**\$28.000**

### **Ají de gallina**

Cre moso de pollo con ají amarillo, en base de arroz con tierra de aceituna negra y rocoto.

**\$28.000**



## NIKKEI

### TACO NORI

2 x \$25.000

- Jaiba acevichada
- Tartar de corvina o atún

### Tostada de Camarón

Tostada nixtamalizada acompañada de sour cream de la casa, arroz Gohan, camarones en tempura, maní tostado con furikake, rocoto y alga nori. Acompañado con salsa Nikcol.

\$16.000

### Tostada Langostinos

Tostada nixtamalizada acompañada de sour cream de la casa, arroz Gohan, langostino y aguacate tatemado, crema de campo mayonesa japonesa, masajo y puerro frito. Acompañado de leche de tigre.

\$24.000

### Tostada Mollejas

Tostada nixtamalizada acompañada de sour cream de la casa, arroz Gohan, mollejas braseadas, mayonesa de jengibre, crema de nori y crocantes de camote.

\$15.000

### Tostada de corazones

Tostada nixtamalizada acompañada de sour cream de la casa, arroz Gohan, laminas de corazones salteados en salsa provenzal, crema de campo, crocantes de camote y masajo.

\$13.000

## NIGIRI

5 x \$28.000

**Entraña**, huevito de codorniz, tomate y cebolla.

**Asado de tira** con panela y ají dulce.

**Molleja de ternera**, queso anticuchero y canchita,

**Atún con ponzu** de gulupa.

**Salmón con ponzu** de gulupa.

**Corvina con alioli** japonesa.

**Atún con alioli** japonesa.

**Salmón con alioli** japonesa.

**Jaiba** acevichada.



## POLLO ORGÁNICO

Sumergido en salmuera en aromática por 24 horas, marinado al estilo peruano por 10 horas con cocción al carbón por 1 hora.

- Entero: \$36.000
- Medio: \$19.000

**Pollo orgánico picantón** al horno, con especias y chile.

**Pollo orgánico asado** al horno con BBQ clásica.

**Pollo orgánico Jack Daniel's** asado al horno con BBQ clásica y un toque de Jack Daniel's.

**Pollo orgánico Peruano** en salsa anticuchera.

**Pollo orgánico** al carbón.

**Pollo orgánico Miel** mostaza.

**Pollo orgánico BBQ Miel.**

**Pollo orgánico Krispy.**

## GUARNICIONES

\$6.000 c/u

- Papas nativas
- Papas en casco
- Papitas a la huancaína
- Croquetas de papa criolla
- Croquetas de yuca rellenas de mix de quesos.
- Bombas de maduro rellenas de maduro y queso.
- Ensalada de campo

## CHAUFAS

**Chaufa criollo:** Arroz con maduro y raíces chinas:

Pollo	Lomo	Panceta
\$26.000	\$30.000	\$28.000

**Chaufa vegetariano:** Salteado de vegetales (shiitake, maíz tierno, brócoli, zanahoria y raíces chinas).  
**\$19.000**

**Chaufa panceta y camarón:** Arroz saltado con panceta parrillada y camarones.  
**\$29.000**

**Chaufa de carne oreada** madurada al estilo santandereano con vegetales y ají dulce.  
**\$25.000**

**Chaufa de setas** Saltado de Orellanas, Portobello y París con vegetales y almendras.  
**\$20.000**

**Cremoso de jaiba:** Arroz con tomates asados, jaiba acevichada.  
**\$30.000**

**Cremoso de setas:** Arroz con mix de setas.  
**\$21.000**

**Cremoso de camarón y pulpo anticuchero.**  
**\$36.000**



## PASTAS

**Pasta con langostinos**  
Fettuccini de la casa en salsa arrabbiata, acompañado de langostinos a la provenzal, naranjas tatemadas y queso paipa fundido.  
**\$44.000**

**Noodles de la casa con salsa cítrica**, texturas de tomate y pesca del día braseada.  
**\$33.000\***

\*Ordénelos con **Atún o Salmón** (según disponibilidad).

**Noodles de la casa con lomo saltado.**  
**\$34.000\***

**Tortellini rellenos de zapallo** con mix de queso paipa y queso costeño.  
**\$18.000**

**Sorrentinos rellenos de maduro** con queso paipa y salsa de estofado de asado de tira.  
**\$28.000**

**Pasta con mix de setas y queso paipa.**  
**\$20.000**

•Pollo  
**\$23.000**

•Camarón  
**\$27.000**

•Lomo  
**\$26.000**

•Langostinos  
**\$44.000**

## ENSALADAS

**Falso Tuétano**  
Palmitos del Putumayo rellenos con duxelle de champiñón glaseados en panela, quinoa mix, hierbabuena y naranjas tatemadas.  
**\$22.000**

**Tabulé con tofu**  
Guacapiña, quinox mix, tofu en salmuera, espárragos y mix de hongos.  
**\$24.000**

**Ensalada de cogollos** de lechuga parrillada, mix de la huerta y humus de garbanzo.

•Tofu: **\$19.000**

•Pollo: **\$22.000**

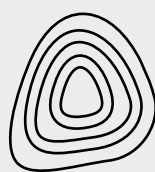
•Camarón: **\$26.000**

•Pulpo Anticuchero: **\$28.000**

•Salmón: **\$32.000**

(fresco o al carbón)

**Tataki de atún** encostrado con ajonjolí y amapola, aguacate, mix de verdes y ranch de rocoto.  
**\$27.000**  
(Según disponibilidad).



## INFANTIL

**Nuggets de pollo con papas nativas.**  
**\$17.000**

**Lomito saltado con papas nativas.**  
**\$20.000**

**Fish & Ships: Pescado con papas nativas.**  
**\$20.000**

**Papas a la francesa**  
**\$6.000**

**T I E R R A** 

C O C I N A D E E N T O R N O

## POSTRE

**\$14.000 c/u**

**Suspiro tierra**  
Cubo de arequipe con centro de frutos rojos, kefir de leche y canela.

**Cheesecake de gulupa**  
Crema de queso y gulupa aromatizado con huacatay, base de bizcochuelo coral y tierra helada de lulo.

**Merengón**  
Base de crema de guanábana, arequipe, salsa de frutos rojos, tejas merengue, crocante de guanábana y flores de la huerta.

**Texturas de chocolate**  
Tierra de cacao con coral de limón, ganache de chocolate, carbón de piña, salsa cítrica y polvo de feijoa.

**Carbón de Piña Bizcochuelo** en melao de piña, crocante de carbón vegetal con almendras y leche condensada.

**Volcán de Arequipe**  
Bizcochuelo con centro líquido de Arequipe, tierra de almendras y helado.

**Volcán de Arequipe**  
**\$16.000**





## COCTELES

### GINEBRA

#### Tierra Bramble

Tanqueray Rangpur, cranberry bitters, limón y reducción de mora y vino.

**\$27.000**

#### Tierra Tonic

Tanqueray Gin, sirope de tónica de flor de jamaica, terminado en Juniper Rosé.

**\$33.000**

#### Ananá Gin & Tonic

Tanqueray Rangpur macerado en piña, agua tónica, deshidratados y flores de la huerta.

**\$33.000**

#### Gulupa Gin & Tonic

Tanqueray macerado en gulupa, tierra de maracuyá y tomillo limón, agua tónica.

**\$33.000**

#### Negroni huerta

Tanqueray Gin, Campari, Vermouth Rosso, bitter de cacao, tierra de coca, hierbas de la huerta.

**\$35.000**

#### Martini

Tanqueray Ten, Vermouth, aceitunas encurtidas.

**\$36.000**

### VODKA

#### Caribe Fizz

Ketel One, naranja, limón, corozo, Cinzano Rosso, Ginger, pimienta dulce.

**\$30.000**

#### Lichi Cay

Ketel One, lychee y Juniper Rosé.

**\$28.000**

#### Quindío Dry

Ketel One, extracto de piña, bitter de cacao, perfume de Dry Martini.

**\$32.000**

#### Tierra Mary

Ketel One, jugo de tomate, sal de la guajira y pimienta dulce, leche de tigre de rocoto, tintura de ají amarillo y corazoncito de pollo anticuhero.

**\$38.000**



## TEQUILA

### Jalisco Spicy

Extracto de lulo, naranja, gotas de tintura ají amarillo, vaso tajinado.

Con Don Julio Blanco

**\$41.000**

Con Tequila Jimador

**\$32.000**

### Yucatán:

Tequila, piña y limón terminado como un sour con syrup de canelón y coca.

Con Tequila Don Julio

**\$42.000**

Con Tequila Jimador

**\$38.000**

### Mártir

Tequila, Vermouth Rosso, almíbar spicy.

Con Don Julio Blanco

**\$42.000**

Con Tequila Jimador

**\$37.000**

## WHISKY

### Old fashioned

Bulleit Bourbon flameado en mesa, vaso escarchado y caramelizado en azúcar, Angostura y nitrógeno líquido.

**\$35.000**

### Gaia Singleton

Singleton Whisky, infusión de moringa, almíbar de coca, ahumado en hoja de coca.

**\$27.000**

### Penicillin Extra

Chivas Extra, extracto de jengibre, limón. Infusionado por 24 horas, terminado con miel de banano y nitrógeno líquido.

**\$27.000**

## AGUARDIENTE

### Colombian Tonic

Antioqueño infusionado en tomillo y coca, limón.

Terminado en tónica Juniper Rosé.

**\$26.000**

### Cocora

Aguardiente antioqueño macerado en tomillo y coca, gulupa y miel de banano.

**\$28.000**

### Colombian Spritz

Antioqueño, Campari, corozo y Kola Hipinto.

**\$25.000**

### El perfume

Antioqueño macerado en tomillo y coca, gulupa y syrup de manzanilla y huacatay.

**\$27.000**

## RON

### Kanaloa

Zacapa 23, concentrado de piña, melado, cítricos y deshidratados.

**\$32.000**

### Hechicera

Ron Hechicera flameado, Amaretto, gotas de naranja, poleo y nitrógeno líquido.

**\$38.000**

### Pachá

Cóctel ancestral con Ron Hechicera, moringa, manzanilla, panela y jengibre, flambeado y nitrogenado en mesa.

**\$42.000**



## MEZCAL

### Tangara

Mezcal Unión, reducción dulce de tamarindo, gasificado de toronja, pomelo y tajín.

**\$28.000**

### Oaxaca

Mezcal Unión, piña, zumo de naranja, pepino.

**\$36.000**

## PISCO

### Natura

Pisco Viñas de Oro, shrub de mora especiado, selección de hierbas de la huerta y canela.

**\$28.000**

### Chilcano Tierra

Pisco Viñas de Oro, mandarina, syrup de coca, Ginger Ale.

**\$28.000**

### Chilcano de gulupa

Pisco macerado en gulupa, Ginger Ale, gotas de pimienta, romero. Servido en maracuyá.

**\$30.000**

### Chilcano clásico

Pisco, limón, Ginger Ale, Angostura.

**\$25.000**

### Pisco sour de maíz morado

Pisco Viñas de Oro, sirope de maíz morado, limón y Angostura.

**\$29.000**

### Pisco Sour clásico

Tradicional Pisco Sour al estilo peruano.

**\$28.000**

## ASAWA

### Guajiro

Nuestra versión del Negroni preparado con licores de la Guajira.

**\$27.000**

### El Peñol

Asawa, Asawa iguaraya, gulupa, terminado en vino espumoso.

**\$26.000**

### Guajiro Spritz

Asawa, Asawa iguaraya, naranja, soda.

**\$26.000**

## BEBIDAS SIN LICOR

- Refajo de chicha morada y soda a base de kola.

**\$10.000**

(Opcional con alcohol).

### SODAS \$6.000 c/u

- Soda de lulo Huacatay.
- Soda de corozo.
- Soda de gulupa, manzana y albahaca.
- Soda de frambuesa, sandía y mejorana.
- Soda de feijoa, kiwi y menta arbustiva.
- Soda de maíz morado y naranja.
- Soda de lychee.  
**\$9.000**
- Soda de arándanos.  
**\$9.000**

**T I E R R A** 

C O C I N A D E E N T O R N O

## OTRAS BEBIDAS

BBC Cajicá Miel	<b>\$12.000</b>
Club Colombia	
Dorada, Roja o Negra	<b>\$8.000</b>
Barril 330 ml	<b>\$8.000</b>
Barril 500 ml	<b>\$15.000</b>
Magnum Artesanal	<b>\$12.000</b>
Corona	<b>\$10.000</b>
Stella Artois	<b>\$10.000</b>
Coca Cola	<b>\$4.500</b>
Agua Sierra Fría	<b>\$5.000</b>
Agua Nacimiento	<b>\$5.000</b>
Aqcuo Panna	<b>\$13.000</b>
San Pellegrino 505 ml	<b>\$13.000</b>

  
**S. PELLEGRINO**

  
**ACQUA PANNA**

TIERRA TE INVITA A DISFRUTAR CON RESPONSABILIDAD. EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD.  
PROHIBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD Y MUJERES EMBARAZADAS.



## LICORES

### WHISKY

	BOTELLA	TRAGO
Buchanan's 12	\$240.000	\$24.000
Buchanan's Master	\$280.000	\$28.000
Buchanan's 18	\$460.000	\$46.000
Old Parr 12	\$225.000	\$23.000
Johnnie Walker Double Black	\$280.000	\$28.000
Chivas 12	\$230.000	\$23.000
Chivas Extra	\$270.000	\$27.000
Chivas 18	\$460.000	\$46.000
Monkey Shoulder	\$200.000	\$22.000

### SINGLE MALT

Singleton 12	\$260.000	\$26.000
Glenfiddich 12	\$260.000	\$26.000
Glenfiddich 15	\$350.000	\$35.000
Glenlivet 15	\$360.000	\$36.000
Glenlivet Founders	\$270.000	\$27.000
Macallan 12	\$370.000	\$37.000

### IRISH & BOURBON

Bulleit Bourbon	\$260.000	\$26.000
Jack Daniel's N°7	\$240.000	\$24.000
Jack Daniel's Gentleman Jack	\$370.000	\$37.000
Jameson Irish	\$180.000	\$20.000

### RON

Zacapa 23	\$320.000	\$32.000
Zacapa Ámbar	\$220.000	\$22.000
Bacardí 8 Años	\$220.000	\$22.000
Havana Club 7 Años	\$190.000	\$19.000
La Hechicera	\$310.000	\$31.000
Sailor Jerry	\$180.000	\$20.000
Diplomático Planas	\$250.000	\$25.000
Diplomático Mantuano	\$210.000	\$21.000



## LICORES

### GIN

### BOTELLA | TRAGO

Tanqueray	\$220.000	\$22.000
Tanqueray Ten	\$380.000	\$38.000
Tanqueray Rangpur	\$310.000	\$31.000
Beefeater	\$240.000	\$24.000
Beefeater 24	\$280.000	\$28.000
Beefeater Pink	\$220.000	\$22.000
Bombay Sapphire	\$230.000	\$23.000
Bulldog	\$260.000	\$26.000
Citadelle	\$280.000	\$28.000
Hendrick's	\$340.000	\$34.000
London N°1	\$360.000	\$36.000
Mom	\$330.000	\$33.000
Monkey 47	\$430.000	\$45.000
Bols Genever	\$350.000	\$35.000

### TEQUILA & MEZCAL

Don Julio Blanco	\$330.000	\$33.000
Don Julio Reposado	\$350.000	\$35.000
Don Julio Añejo	\$400.000	\$40.000
Don Julio 70	\$430.000	\$42.000
Altos Plata Reposado	\$300.000	\$30.000
Altos Plata Silver	\$260.000	\$26.000
Jimador Blanco	\$180.000	\$18.000
Maestro Dobel	\$430.000	\$43.000
Patrón Reposado	\$420.000	\$42.000
Patrón Silver	\$390.000	\$39.000
Mezcal Montelobos	\$340.000	\$34.000
Mezcal Amores	\$280.000	\$28.000
Mezcal Unión	\$310.000	\$31.000

### VODKA

Ketel One	\$230.000	\$23.000
Absolut	\$180.000	\$20.000
Belvedere	\$400.000	\$40.000
Grey Goose	\$350.000	\$35.000
Tito's	\$250.000	\$25.000



## OTROS LICORES

Baileys	\$18.000
Pisco Botija Tabernerero	\$20.000
Amaretto Disaronno	\$20.000
Campari	\$17.000
Cointreau	\$25.000
Licor 43	\$20.000
Limoncello	\$25.000
Chartreuse Verte	\$36.000
Frangelico	\$20.000
Cognac Hennessy	\$38.000
Ancho Reyes	\$20.000
Sake Momokawa	\$17.000
Grappa Riserva	\$25.000
Fernet	\$20.000
Cachaza	\$20.000
Viche Vibora	\$15.000
Asawa	\$21.000
Asawa Iguaraya	\$15.000
Aguardiente Amarillo	\$12.000
Aguardiente Tierra	\$13.000
Aguardiente Antioqueño Azul	\$11.000



## VINOS

*Asesórese con nuestro sommelier sobre el maridaje ideal para acompañar su menú.*

### BLANCOS

#### AUSTRIA

Mueller Welschriesling-Estirya	\$110.000
Hiedler Weine Gruner Veltriner-Kamptal	\$110.000

#### FRANCIA

Mouton Cadet-Bordeaux	\$180.000
Hugel Silvaner-Alsace	\$135.000

#### ESTADOS UNIDOS

Powers Chardonnay-Columbia Valley	\$120.000
-----------------------------------	-----------

### ROSADOS

#### FRANCIA

La Violette Grand Cru Classe-Cotes du Provence	\$170.000
--	-----------

#### ARGENTINA

Enrique Foster Pink Malbec-Mendoza	\$120.000
------------------------------------	-----------

#### ITALIA

Feudo Arancio Rosatto-Sicilia	\$120.000
-------------------------------	-----------

#### AUSTRIA

Hiedler Weine Zweigelt-Kamptal	\$110.000
--------------------------------	-----------

### TINTO

#### ARGENTINA

El Enemigo Bonarda-Mendoza	\$250.000
Rutini Merlot-Mendoza	\$212.000
A Lisa Malbec-Patagonia	\$190.000
Clos de Los Siete-Mendoza	\$190.000
Luigi Bosca Malbec DOC-Lujan de Cuyo	\$185.000
Lorca Fantasia Cabernet Franc-Mendoza	\$120.000



## VINOS

*Asesórese con nuestro sommelier sobre el maridaje ideal para acompañar su menú.*

### TINTO

#### ARGENTINA

Portillo Malbec-Mendoza	\$110.000
Cepa Tradicional Blend-Mendoza	\$105.000

#### CHILE

Undurraga TH Carmenere-Peumo	\$285.000
Undurraga TH Carignan-Maule	\$265.000
Arboleda Syrah-Aconcagua	\$165.000
Arboleda Cabernet Sauvignon-Aconcagua	\$165.000
Morande Gran Reserva Carmenere-	\$155.000

#### ESPAÑA

Cepa Gavilan-Ribera del Duero	\$215.000
Castillo de Perelada 5 Fincas-Emporda	\$190.000
Abadal 5 Merlot	\$150.000
Protos Roble-Ribera del Duero	\$130.000
Pagos de Araiz Crianza-Navarra	\$130.000
Murua Aclys Crianza-Rioja DOC	\$130.000

#### ITALIA

Alegrini-Valpolicella DOC	\$220.000
Feudo Arancio Cantadoro-Sicilia DOC	\$160.000
Carpineto Dogajolo Rosso-Toscana IGT	\$120.000

#### ESTADOS UNIDOS

Waterstone In Study Blue Blend-Napa Valley	\$285.000
Madolin Pinot Noir-Monterrey	\$135.000
Powers Spectrum Blend-Columbia Valley	\$120.000

#### URUGUAY

Garzon Reserva Tannat-Garzon	\$165.000
------------------------------	-----------

#### ESPECIALES

Late Harvest	
Morande-Valle de Casablanca (375ml)	\$100.000