

INSALATA

Nuestras ensaladas son frescas, crujientes y saludables. Se preparan a base de ingredientes seleccionados y aliños hechos por nuestros Vapianisti.

Recomendación vapianisti

| | |
|--|---------|
| REEF'N BEEF Filete de res y camarones sobre una mezcla de lechugas y vegetales asados, acompañados con queso parmesano. Agrega más: | \$9.900 |
| Filete de res I +\$2.500 Camarón I +\$2.500 | |
| Doble filete de res I +\$4.500 Doble camarón I +\$4.500 | |

| | |
|--|---------|
| SALMONE Salmón a la plancha con mix de lechuga, papas asadas, aceitunas negras y porotos verdes | \$9.900 |
|--|---------|

| | |
|--|---------|
| MISTA Mezcla de lechugas, tomate cherry, zanahoria, rabanitos, zapallo italiano, cebolla morada, champiñones, cebollín, pepino, pimentón y parmesano. | \$6.900 |
|--|---------|

| | |
|---|---------|
| CESARE Lechuga costina acompañada de queso parmesano y crutones con aliño César. Pruébala también con: | \$6.600 |
| Pollo I +\$2.500 Doble pollo I +\$4.500 | |

| | |
|---|------------------|
| NIÇOISE Mezcla de lechugas combinadas con atún, aceitunas negras, cebolla morada, porotos verdes, papas, huevo cocido, tomate cherry y cebollín. | I \$6.900 |
|---|------------------|

DRESSINGS DELLA CASA

| | |
|-------------------------|--------------------|
| César I | Niçoise I |
| Rúcula-Mostaza I | Balsámico I |

EXTRAS PARA ENSALADAS

Combinalos con cualquiera de nuestros platos:

| | |
|-----------------------------------|---------------------------------------|
| Salmón I +\$2.500 | Filete de res I +\$2.500 |
| Doble salmón I +\$4.500 | Doble filete de res I +\$4.500 |
| Pollo I +\$2.500 | Camarón I +\$2.500 |
| Doble pollo I +\$4.500 | Doble camarón I +\$4.500 |
| Mozzarella fior di latte +\$2.500 | |

INSALATA MINI

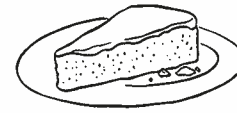
Un pequeño plato de ensalada, fresco y sabroso para ir con tu plato principal. Disponibles en todas las estaciones de cocina

SOLO EN COMBINACIÓN CON UN PLATO PRINCIPAL

| | |
|---|---------------------------|
| INSALATA MINI | I I \$2.500 |
| Mezcla de lechugas, rabanitos y tomate cherry con aderezo balsámico o rúcula-mostaza. | |

DOLCI

Irresistible y hecho en casa



EN NUESTRO BAR

| | |
|---|------------------|
| CREMA DI FRAGOLA Dulce crema a base de queso mascarpone y crema batida, acompañada de frutillas frescas y un toque de cacao | \$4.300 |
| PANNA COTTA Crema de leche aromatizada suavemente con vainilla y coulis de fruta de la estación. | \$4.300 |
| DEATH BY CHOCOLATE Exquisito bizcocho de chocolate semi-amargo, hecho con la receta secreta de la casa. | \$4.300 |
| MOUSSE DE CHOCOLATE ¡Clásico! Delicioso y cremoso postre a base de crema batida y chocolate semi amargo. | \$4.300 |
| CREMA DE BANANA (POSTRE VEGANO) | V \$4.300 |
| Crema de plátano y coco con vainilla, acompañada de trozos de plátano y nuez caramelizada. | |
| TIRAMISÚ | \$4.300 |
| Deliciosa combinación de queso mascarpone con crema batida, el mejor café espresso, un toque de licores y cacao. | |

DRINKS

| | | |
|--|---------------------------------------|---------|
| COCA-COLA / LIGHT / ZERO | 350 ml | \$2.350 |
| SPRITE / SPRITE ZERO / FANTA / FANTA ZERO | 350 ml | \$2.350 |
| NORDIC / NORDIC ZERO | 350 ml | \$2.350 |
| AGUA CON-SIN GAS | 350 ml | \$2.350 |
| KOMBUCHA BERRIES | 330 ml | \$3.900 |
| KOMBUCHA LIMONADA | 330 ml | \$3.900 |
| SCHOP KROSS* | | \$4.900 |
| SCHOP KROSS GOLDEN* | | \$4.900 |
| VINO COPA* | | \$4.900 |
| VINO BOTELLA * | Preguntar por disponibilidad y precio | |

*Sólo disponible en local

VAPIANO

Chi va piano,
va sano
e va lontano



ANTIPASTI

Recomendación vapianisti

| | |
|---|---------|
| CARPACCIO FILETE DE RES* | \$9.200 |
| Filete de res finamente laminado acompañado de rúcula, champiñones, parmesano y un toque de nuestra salsa Cipriani. Pruébala también con: | |
| Alcaparras +\$800 | |

*Sólo disponible en local

| | |
|--|---------------------------|
| BRUSCHETTA | V I \$3.900 |
| Mezcla de tomate fresco, ajo, albahaca, rúcula y aceite de oliva sobre crujiente pan ciabatta recién horneado. | |

| | |
|--|---------|
| INSALATA CAPRESE | \$8.500 |
| Tomate cherry, mozzarella fior di latte, rúcula y albahaca fresca. | |

| | |
|---|----------|
| PIATTO ANTIPASTI PARA COMPARTIR | \$11.900 |
| Prosciutto, parmesano, vegetales asados, champiñones, aceitunas verdes, salame napoli, pesto albahaca y mozzarella fior di latte. | |

Agrega mas :

| | |
|-----------------------------------|---------------------------------------|
| Salmón I +\$2.500 | Filete de res I +\$2.500 |
| Doble salmón I +\$4.500 | Doble filete de res I +\$4.500 |
| Pollo I +\$2.500 | Camarón I +\$2.500 |
| Doble pollo I +\$4.500 | Doble camarón I +\$4.500 |
| Mozzarella fior di latte +\$2.500 | |

ZUPPE

| | |
|--|---------|
| SOPA DE ZAPALLO | \$4.300 |
| Cremosa sopa de zapallo, zanahoria, leche de coco y un toque de jugo de naranja. | |

Chi va piano, va sano e va lontano

PIZZA

Nuestros Vapianisti realizan a diario la masa de nuestras pizzas. La masa se prepara con una combinación de levadura fresca, harina, agua, aceite, un poco de azúcar y sal. Una vez lista podemos finalmente cocinar pizzas únicas con los mejores ingredientes frescos.

VEGETARIANO

Recomendación vapianisti

| | |
|---|---------|
| MARGHERITA Nuestra salsa de tomates hecha en casa y mozzarella. Pruébala también con: Grana Padano D.O.P. + \$900 | \$7.900 |
| PESTO CON SPINACI Espinaca, tomates marinados, mozzarella y una cremosa salsa de pesto de albahaca. Pruébala también con: Camarones +\$2.500 Doble camarón +\$4.500 | \$8.100 |

| | |
|--|---------|
| FUNGI Salsa de tomates hecha en casa, mozzarella y champiñones. | \$8.100 |
|--|---------|

| | |
|--|---------|
| VERDURE Salsa de tomates hecha en casa, mozzarella, acompañada de una combinación de riquísimos vegetales asados y champiñones. | \$9.400 |
|--|---------|

| | |
|--|---------|
| BRUSCHETTA Salsa de tomates hecha en casa, mozzarella, parmesano, rúcula y nuestra mezcla de tomate fresco, albahaca y ajo. | \$8.800 |
|--|---------|

CON CARNE

Recomendación vapianisti

| | |
|--|---------|
| PROSCIUTTO COTTO E FUNGI Delicioso jamón cocido con champiñones, salsa de tomates hecha en casa y mozzarella. | \$8.800 |
|--|---------|

| | |
|--|---------|
| POLLO BBQ Masa casera, salsa BBQ, queso ahumado con pollo BBQ, cebolla morada y nuestra mezcla de bruschetta. | \$9.700 |
|--|---------|

| | |
|---|---------|
| SALAME Salsa de tomates hecha en casa, mozzarella y un delicioso salami. | \$8.100 |
|---|---------|

| | |
|---|---------|
| PEPPERONI Delicioso pepperoni acompañado de nuestra salsa de tomates hecha en casa y mozzarella. | \$8.100 |
|---|---------|

| | |
|--|---------|
| TOSCANA Deliciosa mezcla de tomate fresco, aceitunas negras y pesto de albahaca fresca, pepperoni, mozzarella y nuestra salsa de tomates hecha en casa. | \$8.900 |
|--|---------|

| | |
|--|---------|
| CAPRICCIOSA Combinación de jamón, champiñones, alcachofas y aceitunas negras sobre una base de mozzarella y salsa de tomates hecha en casa. | \$9.890 |
|--|---------|

| | |
|--|---------|
| CALZONE Salsa de tomates hecha en casa, mozzarella, pepperoni, jamón y champiñones. | \$9.800 |
|--|---------|

| | |
|---|---------|
| DIABOLO Delicioso pepperoni, pimentones, cebolla morada, salsa de tomates hecha en casa, exquisita mozzarella y ají. | \$8.900 |
|---|---------|

| | |
|------------------|--|
| Camarón +\$2.500 | |
|------------------|--|

| | |
|--|---------|
| CRUDO Delicioso prosciutto di Parma y queso parmesano, acompañado de nuestra salsa de tomates hecha en casa y mozzarella. Pruébala también con: | \$9.900 |
|--|---------|

| | |
|----------------------------|--|
| Grana Padano D.O.P. +\$900 | |
|----------------------------|--|

DEL MAR

Recomendación vapianisti

| | |
|--|---------|
| SCAMPI E RUCOLA Combinación de exquisitos camarones, aceitunas negras, rúcula y nuestra deliciosa salsa de tomates hecha en casa. | \$8.900 |
|--|---------|

RISOTTO

Ayudamos a un pequeño grano a hacerlo grande. Una cocina italiana clásica en tres variedades irresistibles.

Recomendación vapianisti

| | |
|--|---------|
| AI FUNGHI 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 Camarones +\$2.500 Salmón +\$2.500 | \$8.900 |
|--|---------|

| | |
|--|---------|
| POMODORO SCAMPI Camarones, cebolla y vino blanco en salsa de tomates, con un toque de nuestro pesto basilico hecho en casa. | \$9.950 |
|--|---------|

| | |
|---|---------|
| POLLO CON GORGONZOLA: Pechuga de pollo, cebolla, acompañado de crema mezclada con queso gorgonzola, pimentón y nueces. | \$9.950 |
|---|---------|

LASAGNE

Casera, caliente e irresistible. Directamente del horno de pizza. Haga su pedido en la estación de pizza.

| | |
|---|---------|
| BOLOGNESE Carne de res, albahaca, salsa bechamel, parmesano, todo terminado con mozzarella. Pruébala también con: Mozzarella +\$900 | \$8.900 |
|---|---------|

EXTRAS

Cree su propio plato favorito utilizando nuestros extras.

EXTRAS PASTA Y RISOTTO

| | |
|---------------------------|--------------------|
| Pechuga de 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 |

EXTRAS VEGANOS

| | |
|----------------------------|---------------------------|
| Mozzarella vegano +\$2.500 | Parmesano vegano +\$1.500 |
|----------------------------|---------------------------|

PARA VEGANOS!

PREGUNTA POR NUESTRAS OPCIONES, TAMBIÉN PUEDES REEMPLAZAR LOS INGREDIENTES DE TU PLATO FAVORITO!

V Totalmente vegano, totalmente sabroso

L Receta sin lactosa

PASTA

Lo fresco siempre tiene mejor sabor, por ello en Vapiano preparamos todas nuestras salsas en casa cada día. También hacemos nuestras pastas y ravioli en la máquina Manifattura. Cada una de nuestras pastas tiene características únicas, por eso te recomendamos una para cada tipo de receta.

VEGETARIANO

Recomendación vapianisti

| | |
|--|---------|
| CREMA DI FUNGHI CON FUSILLI Mezcla de champiñones y setas frescas, salteadas con vino blanco, acompañadas de una salsa cremosa y un toque de perejil. Pruébala también con: | \$8.500 |
|--|---------|

| | |
|---|--|
| Pollo +\$2.500 Filete de Res +\$2.500 | |
| Camarones +\$2.500 | |

| | |
|--|---------|
| PESTO BASILICO CON FUSILLI El famoso pesto de albahaca de la casa con piñones horneados y queso parmesano | \$8.890 |
|--|---------|



| | |
|---|---------|
| ALL'ARRABBIATA CON PENNE Salsa de tomates hecha en casa con un ligero toque picante. | \$7.900 |
|---|---------|

| | |
|--|---------|
| RAVIOLI CON RICOTTA E RUCOLA Ravioli hechos en casa rellenos con una exquisita mezcla de queso ricotta, rúcula y espinaca | \$9.200 |
|--|---------|

| | |
|--|---------|
| POMODORO CON SPAGHETTI La clásica pasta con nuestra salsa de tomates hecha en casa. Mozzarella +\$900 Espinaca +\$800 | \$7.900 |
|--|---------|

| | |
|--|---------|
| AGLIO E OLIO CON SPAGHETTI Típica pasta con aceite de oliva, ajo fresco, ají y un toque de perejil. | \$7.500 |
|--|---------|

| | |
|---|---------|
| RATATOUILLE CON PENNE Vegetales mediterráneos salteados y acompañados de nuestra salsa de tomates hecha en casa. Puedes combinarlos con: Camarones +\$2.500 | \$9.100 |
|---|---------|

CON CARNE

Recomendación vapianisti

| | |
|---|---------|
| CARBONARA CON SPAGHETTI Tocino y cebolla en una salsa cremosa con huevo y queso parmesano con un toque de perejil. | \$9.800 |
|---|---------|

| | |
|---|---------|
| BOLOGNESE CON CAMPANELLE Una increíble mezcla de carne molida, cebolla, apio y zanahoria con nuestra salsa de tomates hecha en casa y un ligero toque de albahaca. | \$9.950 |
|---|---------|

| | |
|---|---------|
| RAVIOLI CON CARNE Ravioli hechos en casa rellenos de nuestra famosa salsa bolognese acompañados de salsa de tomates. | \$9.200 |
|---|---------|

| | |
|--|----------|
| FILETTO DI MANZO E RUCOLA CON CAMPANELLE Exquisito filete de res y vegetales frescos salteados con una salsa a base de vino blanco, acompañado de rúcula y una pizca de romero. | \$10.100 |
|--|----------|

| | |
|---|---------|
| SALAMI E RICOTTA CON RUCOLA CON PENNE Salami Napoli, ricotta, piñones baby, vino blanco y rúcula fresca. | \$8.900 |
|---|---------|

| | |
|---|---------|
| PASTA ALFREDO CON SPAGHETTI Nuestra exquisita pasta hecha en casa acompañada de una deliciosa salsa a base de jamón y crema de leche | \$8.500 |
|---|---------|

DEL MAR

Recomendación vapianisti

| | |
|--|----------|
| SCAMPI E SPINACI CON LINGUINE Camarones, pesto de albahaca de la casa refinado con crema y parmesano, mezclado con hojas de espinaca baby. Pruébala también con: Filete de Res +\$2.500 Camarones +\$2.500 | \$10.900 |
|--|----------|

| | |
|---|---------|
| SCAMPI CON CAMPANELLE Camarones salteados con cebollín y tomates frescos acompañados con nuestra salsa de tomates hecha en casa y con un toque de limón. | \$9.950 |
|---|---------|

| | |
|---|---------|
| CARBONARA SALMONE Clásica pasta carbonara, esta vez con salmón... ¡Imperdible! | \$9.950 |
|---|---------|

VAPIANO

CERVEZAS

IMPORTADAS

| | |
|-----------------|---------|
| NEGRA MODELO | \$3.800 |
| MODELO ESPECIAL | \$3.800 |
| 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 |
| GOOSE ISLAND IPA | \$3.900 |

SIN ALCOHOL

| | |
|-----------|---------|
| KUNTSMANN | \$3.500 |
|-----------|---------|

DESTILADOS

PISCO

| | | | |
|---------------------|---------|-----------------|---------|
| BAUZÁ ESPECIAL 35° | \$4.500 | ABSOLUT | \$5.500 |
| HORCÓN QUEMADO | \$4.900 | ABSOLUT SABORES | \$5.900 |
| ALTOS DEL CARMEN RV | \$4.900 | CIROC | \$7.500 |

RON

| | | | |
|---------------------|---------|------------------------|----------|
| RON CACIQUE 500 | \$5.500 | GRANT'S FAMILY RESERVE | \$5.600 |
| RON HAVANA 3 AÑOS | \$4.500 | JOHNNIE BLACK LABEL | \$6.800 |
| RON HAVANA ESPECIAL | \$4.900 | GLENFIDDICH 12 AÑOS | \$8.900 |
| RON HAVANA 7 AÑOS | \$5.500 | GLENFIDDICH 18 AÑOS | \$11.900 |

TEQUILA

| | | | |
|--------------------|---------|-----------------------------|---------|
| EL JIMADOR BLANCO | \$5.200 | JACK DANIEL'S OLD Nº 7 | \$5.500 |
| DON JULIO REPOSADO | \$7.000 | JACK DANIEL'S HONEY | \$5.900 |
| DON JULIO BLANCO | \$7.000 | JACK DANIEL'S SINGLE BARREL | \$7.900 |

JÄGERMEISTER

| | | | |
|----------------------|---------|---------------|---------|
| SHOT DE JÄGERMEISTER | \$3.900 | TULLAMORE DEW | \$6.600 |
|----------------------|---------|---------------|---------|

JÄGERMEISTER + BEBIDA
(jugo de naranja o ginger ale)

BOURBON

| | |
|----------|---------|
| JIM BEAM | \$5.000 |
|----------|---------|

FERNET BRANCA

| | |
|---------------|---------|
| FERNET BRANCA | \$5.900 |
|---------------|---------|

GIN

| | |
|------------|---------|
| HENDRICK'S | \$7.200 |
| TANQUERAY | \$6.200 |

Por \$2.000 puedes combinarlos con una Thomas Henry soft drink.

Licores

| | | | |
|--------------------|---------|---------------|---------|
| AMARETTO DISARONNO | \$5.600 | CHAMBORD | \$5.500 |
| BORGHETTI | \$4.200 | DRAMBUIE | \$5.600 |
| BAILEYS | \$4.600 | GRAND MARNIER | \$6.000 |

CAFÉ

| | | | |
|--------------------|---------|--------------------|---------|
| ESPRESSO | \$2.100 | LATTE MACCHIATO | \$2.900 |
| ESPRESSO DOPPIO | \$2.500 | CHOCOLATE CALIENTE | \$3.100 |
| ESPRESSO MACCHIATO | \$2.300 | | |
| RISTRETTO | \$2.100 | | |
| CAPPUCCINO | \$2.500 | | |
| CAFÉ AMERICANO | \$2.100 | | |

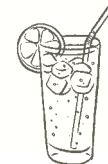


TÉ

| | |
|--|---------|
| EARL GREY BRAVO mezcla clásica de té negro artesanal de Sri Lanka, saborizado con bergamota (una fruta cítrica). | \$2.400 |
| ENGLISH BREAKFAST té negro Keemun de alta calidad, conocido por su sabor intenso y levemente ahumado, y su astringencia "a punto". | \$2.400 |
| MASALA CHAI 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'. | \$2.400 |
| SENCHA OVERTURE té verde japonés de textura intensa, caldosa, con un aroma limpio y muy refrescante. | \$2.400 |
| VERDE FRAMBUESA mezcla del fresco y crujiente té verde de China con el sabor dulce y ácido de las frambuesas rojas. | \$2.400 |
| GREEN ROOIBOS BONITA mezcla inspirada en los frutos del verano, reúne el rooibos verde con el durazno, la frutilla y los cítricos. | \$2.400 |
| OOLONG DURAZNO perfumado y dulce como una fruta perfecta y madura, con una suave astringencia y un persistente aroma floral. | \$2.400 |
| BLANCO ETERNA PRIMAVERA mezcla de té blanco con una combinación de fruta y pétalos de rosa. | \$2.400 |
| FOXTROT cóctel de hierbas que incluye la manzanilla egipcia, el rooibos sudafricano (con un toque de vainilla) y la menta fresca. | \$2.400 |

AGUAS & BEBIDAS

| | | | | | |
|-----------------|--------|---------|---|--------|---------|
| SAN PELLEGRINO | 0,75 l | \$3.500 | KOMBUCHA | 0,33 l | \$3.900 |
| | 0,25 l | \$2.900 | Limón/jengibre - Mango/maracuya | | |
| ACQUA PANNA | 0,75 l | \$3.500 | | | |
| | 0,25 l | \$2.900 | LIMONADAS | | \$3.600 |
| AGUA MINERAL | | | Menta - Menta/Jengibre - Albahaca - Menta Albahaca. | | |
| Con / Sin Gas | 0,25 l | \$2.350 | | | |
| BEBIDAS | 0,33 l | \$2.350 | LIMONADAS ESPECIALES | | \$4.200 |
| | | | Pepino/Menta - Frambuesa. | | |
| ICE TEA | | \$3.500 | SMOOTHIES | | \$4.900 |
| JUGOS NATURALES | | \$3.800 | Banana Smoothie | | |
| | | | Vitamin Punch | | |
| | | | Veggie Bomb | | |



COCKTAILS SIN ALCOHOL

| | | | |
|--|---------|--|---------|
| FRUTOS DEL BOSQUE | \$3.800 | TROPICAL | \$3.800 |
| Macedonia de frutas, jugo de naranja, piña y un toque de jengibre. | | Jugo de mango, chirimoya, limón y un toque de granadina. | |
| 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. | | | |



VAPIANO



Chi va piano,
va sano
e va lontano



BAR

APERITIVOS

| | | | | | |
|--|------------|--------------------|----------------|----------|---------|
| RAMAZZOTTI SPRITZ | \$5.500 | PISCO SOUR | Tradicional | \$4.200 | |
| RAMAZZOTTI BERRIES | \$5.900 | PISCO SOUR | Catedral | \$5.500 | |
| RAMAZZOTTI ROSATO | \$5.300 | PISCO SOUR PERUANO | | \$4.900 | |
| APEROL SPRITZ | \$4.900 | PISCO SOUR PERUANO | Catedral | \$8.200 | |
| CAIPIRINHA | Cachaça 51 | \$4.500 | DISARONNO SOUR | Amaretto | \$5.600 |
| MOJITO CLÁSICO | \$4.900 | CHARDONNAY SOUR | | \$4.500 | |
| Maracuyá, mango, frambuesa o arándano. | | SANGRÍA RESERVA | COPA | \$4.900 | |
| MOJITO SABORES | \$5.300 | JARRA | | \$14.900 | |
| MOJITO RICCADONNA | \$5.900 | | | | |

COCKTAILS

| | | | |
|---|---------|---|---------|
| DRY MARTINI | \$5.900 | MARGARITA | \$4.900 |
| Gin Tanqueray, vermouth y aceitunas. | | Tequila Jumbador blanco. | \$7.900 |
| VODKA MARTINI | \$5.500 | PIÑA COLADA | \$4.500 |
| Vodka Absolut y vermouth. | | Ron Havana 3 años, ron Malibú y piña natural. | |
| NEGRONI | \$5.500 | | |
| Gin Tanqueray, campari y vermouth. | | | |
| DAIQUIRI | \$5.300 | | |
| Ron Havana Club 3 años y fruta natural. | | | |

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 fresca de Vapiano.

SUNSET RED \$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 \$4.500

Una pasión de sensaciones frutales en una osada mezcla de whisky y drambuie culminando en un explosivo y fresco cocktail.

LADIES NIGHT \$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 \$4.500

Gracias a Sex & the City adquiere reconocimiento mundial, ahora vuelve de nuevo, pero con el toque de amor y fresca de Vapiano.

BLUE QUEEN \$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.

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 \$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.

SANTA EMA, Valle Colchagua. \$4.900 \$19.900

MONTGRAS RESERVA, Valle Colchagua. \$4.900 \$19.900

ODFJELL ARMADOR RESERVA, Valle 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.

SANTA EMA, Valle del Maipo. \$4.900 \$19.900

PÉREZ CRUZ RESERVA, Valle del Maipo. \$4.900 \$20.900

MONTGRASS, Valle Colchagua. \$4.900 \$19.900

ODFJELL ARMADOR RESERVA, Valle de Maipo. \$18.900

VIU MANET, Valle Colchagua. \$22.000

MERLOT

Esta cepa es sinónimo de elegancia y sutileza, intensamente aromática, fina y compleja. Se caracteriza por su finura y suavidad. Es un vino aterciopelado, gran frutalidad, 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.

VERAMONTE, Valle de Casablanca. \$4.900 \$19.000

MONTGRAS, Valle de Colchagua. \$4.900 \$19.900

TORO DE PIEDRA GRAN RESERVA, Valle de Curicó. \$22.500



VINO TINTO

VARIEDAD DE CEPAS

QUINTAY CLAVA (Syrah), Valle de Casablanca. \$19.900

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.

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 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 fineza. Chardonnay encierra un color dorado con reflejos verdes. Su aroma recuerda a frutas tropicales, caramelo y vainilla.

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



Chi va piano, va sano e va lontano

VAPIANO