

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.	\$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	V I \$2.300
Mezcla de lechugas, rabanitos y tomate cherry con aderezo balsámico o rúcula-mostaza.	

DOLCI

Irresistible y hecho en casa



EN NUESTRO BAR

PANNA COTTA Crema de leche aromatizada con vainas de vainilla y coulis de fruta de la estación.	\$4.100
DEATH BY CHOCOLATE Exquisito bizcocho de chocolate semi-amargo, hecho con la receta secreta de la casa.	\$4.100
MOUSSE DE CHOCOLATE ¡Clásico! Delicioso y cremoso postre a base de crema batida y chocolate semi amargo.	\$4.100
CREMA DE BANANA (POSTRE VEGANO) Crema de plátano y coco con vainilla, acompañada de trozos de plátano y nuez caramelizada.	V \$4.100
TIRAMISÚ Deliciosa combinación de queso mascarpone con crema batida, el mejor café espresso, un toque de licores y cacao.	\$4.100

DRINKS

COCA-COLA / LIGHT / ZERO	350 ml	\$2.100
SPRITE / SPRITE ZERO / FANTA / FANTA ZERO	350 ml	\$2.100
NORDIC / NORDIC ZERO	350 ml	\$2.100
AGUA CON-SIN GAS	350 ml	\$2.100
KOMBUCHA BERRIES	330 ml	\$2.900
KOMBUCHA LIMONADA	330 ml	\$2.900
SCHOP KROSS*		\$4.500
SCHOP KROSS GOLDEN*		\$4.500
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*	\$8.200
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 \$3.700
Mezcla de tomate fresco, ajo, albahaca, rúcula y aceite de oliva sobre crujiente pan ciabatta recién horneado.	

INSALATA CAPRESE	\$7.500
Tomate cherry, mozzarella fior di latte, rúcula y albahaca fresca.	

PIATTO ANTIPASTI	\$10.600
Prosciutto, parmesano, vegetales asados, champiñones, aceitunas verdes, salame napoli, pesto albahaca y mozzarella fior di latte.	

Agrega más

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	\$4.100
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	\$7.100
PESTO CON SPINACI Espinaca, tomates marinados, mozzarella y una cremosa salsa de pesto de albahaca. Pruébala también con: Camarones I +\$2.500 Doble camarón I +\$4.500	\$7.900

FUNGI Salsa de tomates hecha en casa, mozzarella y champiñones.	\$7.800
--	---------

VERDURE Salsa de tomates hecha en casa, mozzarella, acompañada de una combinación de riquísimos vegetales asados y champiñones.	\$9.200
--	---------

BRUSCHETTA Salsa de tomates hecha en casa, mozzarella, parmesano, rúcula y nuestra mezcla de tomate fresco, albahaca y ajo.	\$8.100
--	---------

CON CARNE

Recomendación vapianisti

PROSCIUTTO COTTO E FUNGI Delicioso jamón cocido con champiñones, salsa de tomates hecha en casa y mozzarella.	\$8.500
--	---------

POLLO BBQ Masa casera, salsa BBQ, queso ahumado con pollo BBQ, cebolla morada y nuestra mezcla de bruschetta.	\$9.500
--	---------

SALAME Salsa de tomates hecha en casa, mozzarella y un delicioso salami.	\$7.900
---	---------

PEPPERONI Delicioso pepperoni acompañado de nuestra salsa de tomates hecha en casa y mozzarella.	\$7.900
---	---------

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.	\$9.500
--	---------

CALZONE Salsa de tomates hecha en casa, mozzarella, pepperoni, jamón y champiñones.	\$8.600
--	---------

DIABOLO Delicioso pepperoni, pimentones, cebolla morada, salsa de tomates hecha en casa, exquisita mozzarella y ají. Camarón +\$2.500	\$8.900
---	---------

CRUDO 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	\$8.900
--	---------

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 I +\$2.500 Filete de Res I +\$2.500 Camarones I +\$2.500 Salmón I +\$2.500	\$8.500
--	---------

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.

AL HORNO 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 I +\$2.500	Camarones I +\$2.500
Filete I +\$2.500	Salmón I +\$2.500
Mozzarella +\$900	Espinaca V I +\$800

EXTRAS PIZZA

Camarones I +\$2.500	Champiñones V I +\$900
Aceitunas negras V I +\$800	Mozzarella +\$900
Jamón +\$900	Pimentones +\$1.100

EXTRAS VEGANOS

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

PARA VEGANOS!

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

V Totalmente vegano, totalmente sabroso

I 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: Pollo +\$2.500 Filete de Res +\$2.500 Camarones +\$2.500	\$8.000
---	---------

PESTO BASILICO CON FUSILLI El famoso pesto de albahaca de la casa con piñones horneados y queso parmesano	\$7.900
--	---------

ALL'ARRABBIATA CON PENNE Salsa de tomates hecha en casa con un ligero toque picante.	\$7.100
---	---------

RAVIOLI CON RICOTTA E RUCOLA Ravioli hechos en casa rellenos con una exquisita mezcla de queso ricotta, rúcula y espinaca	\$8.900
--	---------

POMODORO CON SPAGHETTI La clásica pasta con nuestra salsa de tomates hecha en casa. Mozzarella +\$900 Espinaca V I +800	\$7.100
--	---------

AGLIO E OLIO CON SPAGHETTI Típica pasta con aceite de oliva, ajo fresco, ají y un toque de perejil.	\$6.900
--	---------

RATATOUILLE CON PENNE Vegetales mediterráneos salteados y acompañados de nuestra salsa de tomates hecha en casa. Puedes combinarlos con: Camarones +\$2.500	\$8.900
---	---------

CON CARNE

Recomendación vapianisti

CARBONARA CON SPAGHETTI Tocino y cebolla en una salsa cremosa con huevo y queso parmesano con un toque de perejil.	\$9.600
---	---------

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.	\$9.800
---	---------

RAVIOLI CON CARNE Ravioli hechos en casa rellenos de nuestra famosa salsa bolognese acompañados de salsa de tomates.	\$8.900
---	---------

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.	\$9.900
--	---------

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	\$8.300
---	---------

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	\$10.100
--	----------

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
---	---------

CERVEZAS

IMPORTADAS

NEGRA MODELO	\$3.200
MODELO ESPECIAL	\$3.200
CORONA EXTRA	\$3.200
STELLA ARTOIS	\$3.200

SCHOP

KROSS PILSEN	500cc	\$4.500
KROSS GOLDEN	500cc	\$4.500

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	\$3.200
-----------	---------

DESTILADOS

PISCO

BAUZÁ ESPECIAL 35°	\$3.600	ABSOLUT	\$4.000
HORCÓN QUEMADO	\$4.200	ABSOLUT SABORES	\$4.500
ALTOS DEL CARMEN RV	\$4.600	CIROC	\$7.500

RON

RON CACIQUE 500	\$5.500	GRANT'S FAMILY RESERVE	\$4.600
RON HAVANA 3 AÑOS	\$4.200	JOHNNIE BLACK LABEL	\$5.600
RON HAVANA ESPECIAL	\$4.900	GLENFIDDICH 12 AÑOS	\$7.600
RON HAVANA 7 AÑOS	\$5.500	GLENFIDDICH 18 AÑOS	\$12.000

TEQUILA

EL JIMADOR BLANCO	\$5.200	JACK DANIEL'S OLD Nº 7	\$5.200
DON JULIO REPOSADO	\$7.000	JACK DANIEL'S HONEY	\$5.500
DON JULIO BLANCO	\$7.000	JACK DANIEL'S SINGLE BARREL	\$7.500

JÄGERMEISTER

SHOT DE JÄGERMEISTER	\$3.500	TULLAMORE DEW	\$5.600
----------------------	---------	---------------	---------

JÄGERMEISTER + BEBIDA (jugo de naranja o ginger ale)	\$5.500
---	---------

FERNET BRANCA

FERNET BRANCA	\$4.200
---------------	---------

GIN

HENDRICK'S	\$7.200
TANQUERAY	\$6.200

VODKA

ABSOLUT	\$4.000
ABSOLUT SABORES	\$4.500
CIROC	\$7.500

SCOTCH WHISKY

GRANT'S FAMILY RESERVE	\$4.600
JOHNNIE BLACK LABEL	\$5.600
GLENFIDDICH 12 AÑOS	\$7.600
GLENFIDDICH 18 AÑOS	\$12.000

TENNESSEE WHISKEY

JACK DANIEL'S OLD Nº 7	\$5.200
JACK DANIEL'S HONEY	\$5.500
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL	\$7.500

IRISH WHISKEY

TULLAMORE DEW	\$5.600
---------------	---------

BOURBON

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

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

LICORES

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

CAFÉ

ESPRESSO	\$1.600	LATTE MACCHIATO	\$2.300
ESPRESSO DOPPIO	\$1.900	CHOCOLATE CALIENTE	\$1.700
ESPRESSO MACCHIATO	\$1.700		
RISTRETTO	\$1.500		
CAPPUCCINO	\$1.950		
CAFÉ AMERICANO	\$1.600		



TÉ

EARL GREY BRAVO mezcla clásica de té negro artesanal de Sri Lanka, saborizado con bergamota (una fruta cítrica).	\$1.600
ENGLISH BREAKFAST té negro Keemun de alta calidad, conocido por su sabor intenso y levemente ahumado, y su astringencia "a punto".	\$1.600
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'.	\$1.600
SENCHA OVERTURE té verde japonés de textura intensa, caldosa, con un aroma limpio y muy refrescante.	\$1.600
VERDE FRAMBUESA mezcla del fresco y crujiente té verde de China con el sabor dulce y ácido de las frambuesas rojas.	\$1.600
GREEN ROOIBOS BONITA mezcla inspirada en los frutos del verano, reúne el rooibos verde con el durazno, la frutilla y los cítricos.	\$1.600
OOLONG DURAZNO perfumado y dulce como una fruta perfecta y madura, con una suave astringencia y un persistente aroma floral.	\$1.600
BLANCO ETERNA PRIMAVERA mezcla de té blanco con una combinación de fruta y pétalos de rosa.	\$1.600
FOXTROT cóctel de hierbas que incluye la manzanilla egipcia, el rooibos sudafricano (con un toque de vainilla) y la menta fresca.	\$1.600

AGUAS & BEBIDAS

SAN PELLEGRINO	0,75 l	\$3.500	LIMONADAS	\$3.100
	0,25 l	\$2.000	Menta - Menta/Jengibre - Albahaca - Menta Albahaca.	
ACQUA PANNA	0,75 l	\$3.500		
	0,25 l	\$2.000	LIMONADAS ESPECIALES	\$3.500
AGUA MINERAL			Pepino/Menta - Frambuesa.	
Con / Sin Gas	0,25 l	\$2.100	SMOOTHIES	\$3.500
BEBIDAS	0,33 l	\$2.100	Banana Smoothie	
ICE TEA		\$3.500	Vitamin Punch	
JUGOS BOTELLA		\$2.100	Veggie Bomb	
JUGOS NATURALES		\$3.100		



COCKTAILS SIN ALCOHOL

FRUTOS DEL BOSQUE	\$2.900	TROPICAL	\$2.900
Macedonia de frutas, jugo de naranja, piña y un toque de jengibre.		Jugo de mango, chirimoya, limón y un toque de granadina.	
VIRGEN MOJITO	\$2.900		
Albahaca, jugo de limón, manzana verde, azúcar y soda.			
PASIÓN CARIBEÑA	\$2.900		
jugo de limón, maracuyá, piña, granadina, soda y jengibre.			



VAPIANO



Chi va piano,
va sano
e va lontano



BAR

APERITIVOS

RAMAZZOTTI SPRITZ	\$4.900	PISCO SOUR	Tradicional	\$3.000
RAMAZZOTTI BERRIES	\$4.900	PISCO SOUR	Catedral	\$4.900
RAMAZZOTTI ROSATO	\$4.900	PISCO SOUR PERUANO		\$4.600
APEROL SPRITZ Ricadonna Prosecco	\$4.600	PISCO SOUR PERUANO	Catedral	\$6.600
CAIPIRINHA Cachaça 51	\$3.900	DISARONNO SOUR	Amaretto	\$5.600
MOJITO CLÁSICO	\$3.900	CHARDONNAY SOUR		\$4.500
Maracuyá, mango, frambuesa o arándano.		SANGRÍA RESERVA	COPA	\$4.550
MOJITO SABORES	\$3.900		JARRA	\$9.990
MOJITO RICCADONNA	\$4.600			

COCKTAILS

DRY MARTINI	\$4.900	MARGARITA		\$3.900
Gin Tanqueray, vermouth y aceitunas.		Tequila Jumbador blanco.		\$7.900
VODKA MARTINI	\$4.900	PIÑA COLADA		\$3.900
Vodka Absolut y vermouth.		Ron Havana 3 años, ron Malibú y piña natural.		
NEGRONI	\$4.000			
Gin Tanqueray, campari y vermouth.				
DAIQUIRI	\$3.900			
Ron Havana Club 3 años y fruta natural.				

COCKTAILS VAPIANO

TROPICAL GIN \$4.100

Gin Hendricks en una mezcla perfecta de melón y piña logrando un cocktail con un toque único y tropical.

FRUTOS DEL TRÓPICO \$3.900

La pasión tropical del maracuyá y el dulce sabor del mango en una fusión increíble con cachaça. ¡No te vayas sin probarlo!

MOJITO VAPIANO \$3.900

Albahaca, frutilla y merkén forman parte de la nueva versión del mojito al estilo y fresca de Vapiano.

SUNSET RED \$4.000

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.

NUEVO

PASSION FRUIT \$4.200

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

NUEVO

LADIES NIGHT \$4.000

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.

NUEVO

COSMOPOLITAN VAPIANO \$4.000

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

NUEVO

BLUE QUEEN \$4.000

Vapiano tiene algo diferente para ti. mezclando coco, piña y nuestro tradicional pisco; con un sabor tan único que la felicidad tomara el protagonismo en este cocktail.

NUEVO

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 BRUT \$3.600 \$14.900

Vino espumoso italiano de burbujas pequeñas. Boca frutal, de una acidez intensa y jugosa.

RICCADONNA RUBY \$3.600 \$14.900

Vino espumoso italiano dulce de fresco aroma con toques frutales, chispeante y de copiosa burbuja.

PROSECCO

PROSECCO Casa Riccadonna, Italia \$3.900 \$14.900

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 \$10.900

MONTGRAS RESERVA, Valle Colchagua. \$4.900 \$14.500

ODFJELL ARMADOR RESERVA, Valle Maipo. \$4.900 \$18.000

MONTES ALPHA, Valle Colchagua. \$22.900

VIU MANET, Valle Colchagua. \$11.100

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 \$10.900

PÉREZ CRUZ RESERVA, Valle del Maipo. \$4.900 \$16.900

MONTGRASS, Valle Colchagua. \$4.900 \$13.900

ODFJELL ARMADOR RESERVA, Valle de Maipo. \$16.900

VIU MANET, Valle Colchagua. \$11.100

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 \$14.500

MONTGRAS, Valle de Colchagua. \$4.900 \$13.900

TORO DE PIEDRA GRAN RESERVA, Valle de Curicó. \$16.900



VINO TINTO

VARIEDAD DE CEPAS

QUINTAY CLAVA (Syrah), Valle de Casablanca. \$15.900

CONO SUR (Pinot Noir), Valle de San Antonio. \$12.900

SANTA EMA GRAN RESERVA (Malbec), Valle del Maule. \$17.500

TORO DE PIEDRA GRAN RESERVA, Valle de Curicó. \$16.900



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 \$13.900

AMARAL, Valle de Leyda. \$4.900 \$14.500

DE MARTINO, Valle de Limarí. \$17.500

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 \$12.900

AMARAL, Valle de Leyda. \$4.900 \$14.500

DE MARTINO, Valle de Limarí. \$17.500



VAPIANO

Chi va piano, va sano e va lontano