

\*\*\*\*\*



## VINOS POR COPAS



\*\*\*\*\*

## — CARMENERE

Casas Patronales, Leal, 2019	Maipo	\$ 7.200
Antiyal, Pura Fé, 2019	Maipo Andes	\$ 5.900
Koyle, Royale, 2019	Alto Colchagua	\$ 5.500
Elquí Wine, 2017	Elquí	\$ 5.500

## — CABERNET SAUVIGNON

Casas del Bosque, G. Bosque, 2017	Maipo Andes	\$ 9.900
Perez Cruz, Pircas, 2019	Maipo Andes	\$ 9.500
Quebrada Macul, Peñalolen, 2018	Maipo	\$ 5.900

## — ENSAMBLAJE

Aristos, Baron D'a, 2013	Cachapoal	\$12.900
von Siebenthal, Montelig, 2013	Aconcagua	\$12.900
Matetic, EQ Lim. Edit., 2017	Aconcagua	\$ 8.900
Vik, Milla Cala, 2019	Cachapoal	\$ 8.300
Santa Ema, Catalina, 2017	Maipo	\$ 7.500

## — SYRAH

von Siebenthal, Carabantes, 2020	Aconcagua	\$ 5.900
Villard, Grand Vin, 2020	Casablanca	\$ 5.900

## — TINTOS DISTINTOS

J. Bouchon, Vigno, 2020	Maule	\$ 5.500
Massoc, L' Assemblage, 2018	Itata	\$ 5.500

(País/Cinsault)

## — ESPUMANTES / CHAMPAGNE / CAVA

Piper Heidsieck Brut	Reims	\$ 9.900
Segura Viudas, Heredad Brut	Barcelona	\$ 8.100
Casas del Bosque, Bo Extra Brut	Casablanca	\$ 6.900

## — SAUVIGNON BLANC

Casas del Bosque, Peq. Produc., 2021	Casablanca	\$ 5.900
Amayna, Cordon Huinca, 2021	Casablanca	\$ 5.900
Matetic, EQ Coastal, 2021	Casablanca	\$ 5.500

## — CHARDONNAY

Errázuriz Aconcagua Costa	Aconcagua	\$ 6.000
Villard, Gran Vin, 2019	Casablanca	\$ 5.500

## — ROSÉ

Vik, La Piu Belle, 2021	Cachapoal	\$ 5.600
-------------------------	-----------	----------

## — PINOT NOIR

Amayna, 2019	Leyda	\$ 5.900
Koyle, Costa, 2021	Paredones	\$ 5.500

## — MALBEC

Koyle Royale, 2019 Los Lingues, Alto Colchagua		\$ 5.500
------------------------------------------------	--	----------

## — MERLOT

Santa Ema, Amplus, 2019	Maipo	\$ 5.500
-------------------------	-------	----------

\*\*\*\*\*

## COCTELES

\*\*\*\*\*

## -Sour Peruano \$ 5.800

Nuestra mezcla equilibrada de Taberero quebranta y mosto verde Italia con jugo de limón peruano y jarabe de goma.

## -Trikahue \$ 5.800

Sagrado Corazón Reservado, jugo fresco de limón, Araucano y ginger ale, aromatizado con menta, jengibre y 1/2 luna de naranja.

## -Triple Orange \$ 6.800

Gin Mare, mermelada de naranja, bitter de naranja y aceites esenciales de naranja.

## -Sour Nacional \$ 5.200

Cultura Pisco 38°, jugo de limón y jarabe de goma en un vaso bien frío para nuestro aperitivo nacional.

## -Vodka Tonic \$ 6.800

Vodka de papa 14 Inkas, agua tónica 1724 y un dash del cítrico que más te guste, limón, naranja o pomelo.

## -La Sangría \$ 5.800

Vino tinto, vermut rojo, maracuyá, frambuesa, jarabe de goma, espumante y un toque de Gin Quintal para fortificar.

## -Teresita \$ 6.400

Gin Quintal Franklin N° 1, albahaca fresca, jugo de piña y albúmina by Tere Undurraga.

## -Tarragona Fizz \$ 6.400

Vermut Myrra Blanco, un toque de Gin Quintal, jarabe de goma, jugo de pomelo y espumante, muy muy fresco.

## -3 Cítricos \$ 6.800

Gin Quintal Franklin N° 1, St Germain, jugo de naranja, limón y pomelo con un toque de jarabe de goma.



## -Negroni Ahumado \$ 6.400

Tres partes iguales de Gin Quintal Franklin N°1, Vermut Rosso y Campari, aromatizado con humo de un mix de cítricos y botánicos.

## -Inka Moscow Mule \$ 6.400

Vodka de papa 14 Inkas, jugo fresco de limón, ginger beer y un dash de jarabe de goma.



## \*\*\* LOS CLASICOS \*\*\*

Campari	\$ 6.000	Sagrada Pisco	\$ 5.800	Margarita	\$ 5.800
Aperol	\$ 6.400	Dry Martini	\$ 6.400	Mojito	\$ 5.800
Ramazzotti	\$ 5.400	St Germain Cocktail	\$ 6.500	Caipiriña	\$ 6.600

## - ENTRADAS -

### \* PLATOS DEL CHARCUTERO \*

-PLATO DE LA OSTERIA  
\$ 17.800

Coppa Di Parma, Mortadela Bologna,  
Salame Milano, Grana Padano,  
Mozzarella Fior di Late, tomates deshidratados.

-PLATO DE LA TASCA  
\$ 17.900

Sobrasada, Chorizo Ibérico, Salchichón Ibérico,  
Queso Ibérico Tres Leches, croquetas de Jamón Bellota  
y tomate rallado.

### \* TÁRTAROS \*

-TÁRTARO DE FILETE DE VACUNO \$ 12.900  
Con caviar Ikura, mayonesa  
a la mostaza antigua, papas hilo.

-TÁRTARO DE SALMÓN \$ 11.900  
Con palta, emulsión de alcaparras y ensalada.

-TÁRTARO VEGANO \$ 9.800  
Con quinoa blanca y roja, pepino, zucchini,  
tomate, zanahoria, palta, menta, nueces, pimienta  
y mousse de palta con crema vegetal.

### \* CHARCUTERIA \*

JAMÓN BELLOTA 80 grs.  
\$ 17.800

JAMÓN SERRANO 80 grs.  
\$ 12.800

4 QUESOS FRANCESES  
\$ 17.400  
Brie, Saint Albray, Comté, Roquefort Papillon.

TABLA BODEGON  
\$ 14.900  
Jamón Serrano, Salchichón Ibérico,  
Coppa Di Parma y Salame Milano.

JAMONES Y QUESOS  
\$ 16.900  
Jamón Serrano, Prosciutto Italiano, Grana Padano,  
Tres Leches Ibérico y Brie.

MOZZARELLA Y PROSCIUTTO  
\$ 15.300

PAN CON TOMATE  
\$ 3.500



"DISFRUTA TU VINO



A PRECIO DE TIENDA"



### \*\*\*\*\* PARA COMPARTIR \*\*\*\*\*

-OSTIONES A LA PARMESANA, gratinados con puerros a la crema. \$ 16.900

-SARTEN DEL MAR, langostinos, choritos, ostiones y pescado al ajillo \$ 16.200

-PULPO A LA MANDOLINA, carpaccio de pulpo al olivo con emulsión de cacho de cabra y aceituna. \$ 15.200

-BERENJENA GRATINADA CON POLPETTAS, gratinadas con mozzarella y Grana Padano. \$ 14.900

-PROVOLETA ASADA, con oliva y orégano. \$ 13.800



## \* ENSALADAS \*

-POLLO \$ 11.800  
pechuga macerada cortada en tiritas, tocino, tomate fresco, huevo duro, palta, champiñones y queso azul.

-BURRATINA FIOR DI LATTE \$ 14.400  
con rucula, tomate y aceitunas de Azapa en aceite de albahaca.

-QUESO DE CABRA \$ 10.800  
hojas verdes, zanahorias y zapallo asados, panceta homeada, cebolla morada, tomates cherry y semillas de zapallo.

-SALMÓN CURADO \$ 12.000  
hecho en casa con cítricos y betarraga, hojas frescas, láminas de betarraga, rabanitos encurtidos y mayo de cilantro.

-ENSALADA AL GUSTO  
-Zanahoria, mix verde, tomates, pimienta, betarragas, cebolla morada, lechuga. \$ 3.800  
-Con agregado de palta o palmito. \$ 4.800



## \* CARNES \*

-MEDALLON DE FILETE  
250 grs.  
\$ 16.900

-OJO DE BIFE  
350 grs.  
\$ 17.900

-TOMAHAWK  
900 grs.  
\$ 42.000

## \* ACOMPAÑAMIENTOS \*

-Vegetales salteados  
\$ 4.500

-Papas fritas - Papas rotas con espinaca y pesto - Pure de papas  
-Arroz con choclo peruano  
\$ 4.200 c/u



## \* PLATOS PRINCIPALES \*



- SALMON con arroz meloso, alcachofas y hongos. \$ 16.900
- CHANCHITO MARAVILLA costillar deshuesado braseado con arropé y vinagre de pipeño, servido con milhojas de papa, zapallo asado y tomates confitados. \$ 15.900
- MERLUZA AUSTRAL con suave puré de arvejas, salteado de habas, tocino ahumado, apio rociados con aceite de perejil. \$ 15.800
- MILANESA con Mozzarella y Prosciutto, tomates confitados, hojas de rúcula y papas fritas al achioté. \$ 15.800
- PLATEADA BRASEADA con puré de papas cremoso. \$ 15.800
- FETTUCCHINI FRUTO DI MARE pulpo, camarón, choritos macerados y tinta de calamar. \$ 14.900
- FETTUCCHINI AL FUNGHI con Parmigiano Reggiano. \$ 14.800
- CREMOSO VEGANO DE COLIFLOR con vegetales salteados de la estación y crema vegetal. \$ 13.900

## \*\*\* POSTRES \*\*\*

- HELADO ARTESANAL, 2 bolas. \$ 4.200
- PASTEL OPERA de chocolate y café. \$ 5.500
- CREMA VOLTEADA \$ 5.500
- MILHOJAS DE CHOCOLATE blanco y negro con manjar. \$ 5.500
- BROWNIE con helado de vainilla. \$ 5.500

# - VINOS -

## \* CHAMPAGNE \*

Veuve Cliquot Brut	99.990
Ruinart R Brut	85.900
Piper Heidsieck Brut	59.990

## \* CAVA \*

Segura Viudas Rva. Heredad Brut, Penedès	28.990
Freixenet Vintage Rva. 2015 Brut Nature	14.490
Freixenet Cordón Negro Brut	11.990

## \* ESPUMANTES \*

Antiyal Medianoche Extra Brut, Maipo	31.990
Matetic Coastal Brut, San Antonio	27.990
Ema Extra Brut, Leyda	25.990
Casas del Bosque BO Extra Brut, Casablanca	24.990
Luigi Bosca Brut Nature, Mendoza	19.990

## \* SAUVIGNON BLANC \*

Casa Marin Cipreses, Lo Abarca	24.990
Aquitania Sol de Sol, Traiguén	21.990
Garcés Silva Cordon Huinca, Leyda	18.990
Koyle Costa, Paredones	16.790
Casas del Bosque Peq. Prod., Casablanca	16.990
Casa Silva Cool Coast, Paredones	14.990
Casas de Bucalernu, Santo Domingo	13.900
Garcés Silva Amayna, Leyda	13.790
Matetic EQ Coastal, Casablanca	12.490

## \* CHARDONNAY \*

Aristos Duquesa, Cachapoal	89.000
Casa Lapostolle Cuvee Alexandre, Casablanca	21.490
Villard Grand Vin, Casablanca	16.990
Casas del Bosque Peq. Prod., Casablanca	16.990
Garcés Silva Amayna, Leyda	15.990
Santa Ema Amplus, Leyda	15.990
Matetic EQ, San Antonio	14.990

## \* OTROS BLANCOS \*

VIOGNIER von Siebenthal Rio Místico, Aconcagua	27.990
SEMILLÓN J. Bouchon Granito, Maule	21.990
RIESLING Matetic Corralillo, Casablanca	12.490
CHENIN BLANC Longavi Gloop, Maule	10.990

## \* ROSE \*

Vik La Piu Belle, Cachapoal	17.990
Garcés Silva Boya, Leyda	9.990

## \* PINOT NOIR \*

Matetic EQ, San Antonio	26.990
Casas del Bosque Peq. Prod., Casablanca	24.990
Casa Marin Litoral, Lo Abarca	24.990
Cono Sur 20 Barrels, Casablanca	23.990
Aquitania Sol de Sol, Traiguén	21.990
Garcés Silva Amayna, Leyda	20.990
Montsecano, Casablanca	19.990
Toro de Piedra Diamante, Casablanca	19.990
Villard Grand Vin, Casablanca	19.990
Elqui Wines, Elqui	16.990
Koyle Costa, Paredones	16.790
Casas del Bosque Gran Rva., Casablanca	13.490

## \* SYRAH \*

Villard Tanagra, Casablanca	48.990
Matetic EQ, San Antonio	26.990
Casas del Bosque Peq. Prod., Casablanca	24.990
Garcés Silva Amayna, Leyda	20.990
von Siebenthal Carabantes, Aconcagua	19.990
Elqui Wines, Elqui	16.990
Koyle Royale, Colchagua	16.790
Matetic Corralillo, San Antonio	14.990

## \* MERLOT \*

Casa Lapostolle Cuvee Alexandre, Apalta	21.490
Toro de Piedra Diamante, Curicó	19.990
Santa Ema Amplus, Maipo	18.990

**\* CARMENERE \***

Apaltagua Grial, Colchagua	45.990
Casa Silva S 7, Colchagua	28.990
Casas Patronales Leal, Maule	25.990
Undurraga Founder's Collection, Colchagua	25.990
Quebrada de Macul Peñalolen, Maipo	21.990
Antiyal Pura Fe, Maipo	20.990
Casa Bauza Presumido, Maipo	19.490
Santa Ema Amplus, Peumo	18.990
Elqui Wines, Elqui	16.990
Koyle Royale, Colchagua	16.790
Pérez Cruz Limited Edition, Maipo	16.990
San Pedro 1865, Maule	16.990
Villalobos Lobo, Colchagua	14.990
von Siebenthal, Aconcagua	14.990
Matetic Corralillo, Colchagua	14.990

**\* CABERNET SAUVIGNON \***

Perez Cruz Pircas, Maipo	34.990
Casa Silva S 38, Colchagua	27.990
Casa Lapostolle Cuvee Alexandre, Apalta	24.490
Cono Sur 20 Barrels, Maipo	23.990
Antiyal Pura Fe, Maipo	20.990
Errázuriz Aconcagua Alto, Aconcagua	20.990
Tarapacá Etiqueta Negra, Maipo	19.990
Santa Ema Amplus, Maipo	18.990
Peñalolen, Maipo	17.990
Vik A, Cachapoal	17.990
Koyle Royale, Colchagua	16.790
Perez Cruz Limited Edition, Maipo	16.990
Apaltagua Signature, Maipo	16.990

**\* OTROS TINTOS \***

<b>-CARIGNAN</b>	
J. Bouchon Vigno, Maule	16.990
<b>-TEMPRANILLO</b>	
Koyle Royale, Colchagua	16.790
<b>-CABERNET FRANC</b>	
Perez Cruz Limited Edition, Maipo	16.990
<b>-MALBEC</b>	
Luigi Bosca D.O.C, De Sangre, Mendoza	18.990
Koyle Royale, Colchagua	16.790
<b>-PAÍS</b>	
Massoc, Grand País, Itata	20.990
Garces Silva Catalino, Maule	12.990
<b>-CINSAULT</b>	
Koyle Don Cande, Itata	9.990
<b>-GRENACHE</b>	
Perez Cruz Lingal, Maipo	16.990
<b>-CHIANTI</b>	
Freixenet, Toscana	13.990

**\* ENSAMBLAJES \***

Matetic EQ Limited Edition, Aconcagua	32.990
Caballo Loco Grand Cru Apalta, Apalta	32.990
Koyle Cerro Basalto, Colchagua	32.490
J. Bouchon Mingre, Maule	30.990
Vik Milla Cala, Cachapoal	29.990
Santa Ema Catalina, Maipo	27.990
Casa Silva Quinta Generación, Colchagua	22.990
Grus de Alcohuz, Elqui	21.990
Emiliana Coyam, Colchagua	21.490
Antiyal Pura Fe, Maipo	20.990
Requingua Potro de Piedra, Curicó	19.990
Villard Gran Vin L'Assemblage, Casablanca	16.990
Flaherty Cauquenes, Cauquenes	15.990
von Siebenthal Parcela 7, Aconcagua	14.990
Matetic Corralillo Winemaker's, San Antonio	14.990
Las Mercedes Remix, Maule	13.990
Elqui Wines, Elqui	12.990

**\* PREMIUM VINOTECA \***

Chadwick, Maipo	569.990
von Siebenthal Tatay de Cristobal, Aconcagua	290.000
Almaviva, Maipo	229.990
Seña, Aconcagua	214.990
Clos Apalta, Apalta	169.990
Domus Aurea, Maipo	149.990
Concha y Toro Don Melchor, Maipo	139.990
Vik, Cachapoal	129.990
Altair, Cachapoal	114.990
Montes Purple Angel, Colchagua	104.990
Aquitania Lazuli, Maipo	99.990
von Siebenthal Toknar, Aconcagua	89.990
Koyle Auma, Colchagua	74.990
Antiyal Viñedo Escorial, Maipo	69.990
Cono Sur Ocio, Casablanca	69.990
Pargua, Maipo	69.990
Emiliana G, Colchagua	69.990
Caballo Loco 17	69.990
Antiyal, Maipo	69.990
Matetic Premium, San Antonio	64.990
Vik Piu Belle, Cachapoal	59.990
Cabo de Hornos, Cachapoal	59.990
Casas del Bosque Gran Bosque, Maipo	49.990
San Pedro Tierras Moradas, Maule	49.990
von Siebenthal Montelig, Aconcagua	49.990
Perez Cruz Quelen, Maipo	44.990
Antiyal Kuyen, Maipo	42.990
Perez Cruz Liguai, Maipo	34.990
Perez Cruz Pircas, Maipo Andes	34.990
Ventisquero Vertice, Colchagua	32.990
Altair Sideral, Cachapoal	29.990