

The background is a dark brown color with a pattern of light brown, wavy, irregular 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	\$12.000
Viñamar Charmat	Brut	Casablanca	\$13.000
Undurraga	Brut Royal	Leyda	\$16.000
Freixenet Cordon Negro	Brut	España	\$21.000
Viñamar Método Tradicional	Brut	Casablanca	\$26.000

BOTELLAS 375 cc

Santa Ema Select Terroir Rva.	Cabernet Sauvignon	Maipo	\$6.000
Santa Ema Select Terroir Rva.	Carmenere	Colchagua	\$6.000
Santa Ema Select Terroir Rva.	Sauvignon Blanc	Casablanca	\$6.000
Santa Ema Select Terroir Rva.	Chardonay	Maipo	\$6.000
Leyda Rva.	Sauvignon Blanc	Leyda	\$7.000
Castillo de Molina	Carmenere	Maule	\$8.000
Tarapacá Gran Rva.	Cabernet Sauvignon	Maipo	\$11.000
Tarapacá Gran Rva.	Sauvignon Blanc	Leyda	\$11.000

GRANDES BLANCOS

Matetic EQ	SB	San Antonio	\$26.000
Santa Ema Amplus	SB	Leyda	\$28.000
Amayna Gran Rva.	SB	San Antonio	\$30.000
Maycas Quebrada Seca	CH	Limarí	\$40.000
Sol de Sol	CH	Malleco	\$45.000
Von Siebenthal "Río Místico"	VIO	Aconcagua	\$50.000



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	\$11.000
Casas Patronales Rva.	Maule	\$12.000
Santa Ema Select Terroir Rva.	Maipo	\$13.000
Leyda Rva.	Leyda	\$13.000
Casablanca Cefiro Rva.	Casablanca	\$12.000
Nimbus	Casablanca	\$15.000
Castillo de Molina	Elqui	\$15.000
Quintay Clava Rva.	Casablanca	\$15.000
Veramonte Rva.	Casablanca	\$16.000
Casas del Bosque Rva.	Casablanca	\$16.000
Matetic Corralillo	San Antonio	\$16.000
Tarapacá Gran Rva.	Leyda	\$18.000
Santa Ema Gran Rva.	Leyda	\$20.000
Outer Limits	Zapallar	\$22.000
Casas del Bosque Gran Rva.	Casablanca	\$24.000



CHARDONNAY

Medalla Real Rva.	Casablanca	\$11.000
Casablanca Cefiro Rva.	Casablanca	\$12.000
Santa Ema Select Terroir Rva.	Casablanca	\$13.000
Leyda Rva.	Leyda	\$13.000
Misiones de Rengo Gran Rva. Cuvee	Rapel	\$14.000
Nimbus	Casablanca	\$15.000
Quintay Clava Rva.	Casablanca	\$15.000
Casas del Bosque Rva.	Casablanca	\$16.000
Santa Ema Gran Rva.	Casablanca	\$20.000
Montes Alpha	Aconcagua	\$22.000
Casas del Bosque Gran Rva.	Casablanca	\$24.000
Marqués de Casa Concha	Limarí	\$25.000

SAUVIGNON BLANC

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

CHARDONNAY

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

CABERNET SAUVIGNON

Medalla Real Rva.	Maipo	\$11.000
Casas Patronales Rva.	Maule	\$12.000
Chateau Los Boldos Rva.	Cachapoal	\$12.000
Santa Ema Select Terroir Rva.	Maipo	\$13.000
Castillo de Molina	Colchagua	\$15.000
Misiones de Rengo Gran Rva. Cuvee	Rapel	\$15.000
Tarapacá Gran Rva.	Maipo	\$18.000
Koyle Single Vineyard	Maipo	\$19.000
Odfjell Armador Rva.	Maipo	\$19.000
Reserva de Familia	Maipo	\$20.000
Santa Ema Gran Rva.	Maipo	\$20.000
Toro de Piedra Gran Rva.	Colchagua	\$20.000
Errázuriz Max Rva.	Aconcagua	\$22.000
Montes Alpha	Colchagua	\$22.000
Casa Real Gran Rva.	Maipo	\$25.000
Marqués de Casa Concha	Maipo	\$25.000
Tarapacá Gran Rva. Etiqueta Negra	Maipo	\$29.000

CARMENERE

Medalla Real Rva.	Colchagua	\$11.000
Chateau Los Boldos Gran Rva.	Cachapoal	\$12.000
Morandé Rva. One to One	Maipo	\$13.000
Misiones de Rengo Gran Rva. Cuvee	Rapel	\$14.000
Tarapacá Gran Rva.	Maipo	\$18.000
Reserva de Familia	Rapel	\$20.000
Santa Ema Gran Rva.	Cachapoal	\$20.000
Toro de Piedra Gran Rva.	Maule	\$20.000
Errázuriz Max Rva.	Aconcagua	\$22.000
Montes Alpha	Colchagua	\$22.000
Marqués de Casa Concha	Peumo	\$25.000
Koyle Royale	Colchagua	\$30.000
Santa Ema Amplus	Peumo	\$34.000
Pérez Cruz Limited Edition	Maipo	\$34.000



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	\$13.000
Castillo de Molina	Colchagua	\$15.000
Veramonte Rva.	Casablanca	\$16.000
Santa Ema Gran Rva.	Maipo	\$20.000
Montes Alpha	Colchagua	\$22.000
Marqués de Casa Concha	Peumo	\$25.000

SYRAH

Santa Ema Gran Rva.	Maipo	\$20.000
Koyle Gran Rva.	Colchagua	\$18.000
Montes Alpha	Colchagua	\$22.000
Casas del Bosque Gran Rva.	Casablanca	\$24.000
Marqués de Casa Concha	Buin	\$25.000

PINOT NOIR

Casablanca Cefiro Rva.	Casablanca	\$12.000
Leyda Rva	Leyda	\$13.000
Montes Alpha.	Colchagua	\$22.000
Marqués de Casa Concha	Limarí	\$25.000
Amayna Gran Rva.	San Antonio	\$36.000

MERLOT

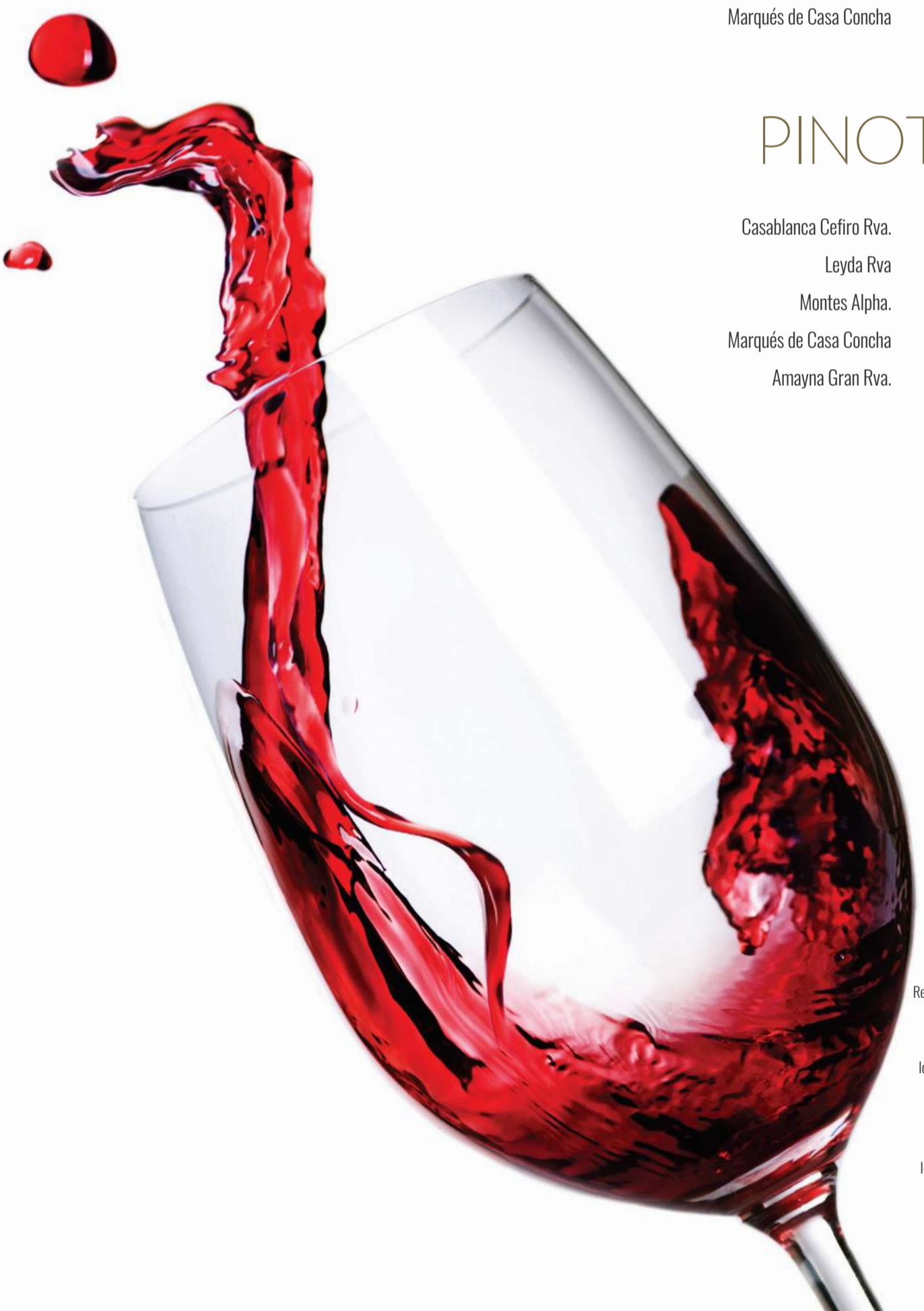
Ideal como acompañamiento de Pastas Rellenas con Ricotta, Carnes Blancas con Salsas Suaves, Ají de Gallina y Quesos.

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	\$12.000
Chateau Los Boldos Rva.	CS/SY	Cachapoal	\$12.000
Santa Ema Barrel Reserve 60/40	CA/ME	Cachapoal	\$18.000
Toro de Piedra Gran Rva.	SY/CS	Curicó	\$20.000
Von Siebenthal Parcela N°7	CS/CF/MER/PV/CA	Aconcagua	\$24.000
Coyam (Orgánico)	SY/CA/ME/CS/MV/MA	Colchagua	\$35.000
Caballo Loco Grand Cru	SECRETO	Apalta	\$50.000
Epu	CS/CA/CF	Maipo	\$65.000

OTRAS CEPAS

Von Siebenthal Rococo	Rosé	Aconcagua	\$12.000
Casas Patronales Lujuria	Late Harvest 500cc	Casablanca	\$20.000
Casas Del Bosque	Late Harvest 375cc	Casablanca	\$28.000
Koyle Single Vineyard	Malvec	Mendoza	\$30.000
Santa Ema Amplus	Carignan	Maule	\$34.000



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	\$35.000
Trapiche Series Orellana de Escobar	Malbec	Argentina	Uco Mendoza	\$78.000
Aimestentz	Pinot Blanc	Francia	Alsacia	\$28.000
Chablis	Chardonnay	Francia	Borgoña	\$44.000
Chateau Clinet Pomerol	ME/CS/CF	Francia	Burdeos	\$380.000
Chiroulet	Gro/Petit Manseng	Francia	Region sudoeste	\$28.000
Dom Perignon	Brut	Francia	Reims	\$340.000
Veuve Clicquot	Brut	Francia	Reims	\$110.000
Clos de trias	GAR/SY	Francia	Rodano Sur	\$28.000
Lambrusco Terreverdiane	Lambrusco	Italia	Emilia romagna	\$18.000
Breg Rosso Bio	Pignolo	Italia	Sicilia	\$220.000
Chianti Rufina Riserva Tegolaia D.O.C.G.	Sangiovese	Italia	Toscana	\$38.000
Vernaccia D.O.C.G.	Vernaccia	Italia	Toscana	\$29.000
Belstar Proseco D.O.C	Brut	Italia	Valdobbiadene	\$19.000



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	\$80.000
Herencia	CA	Cachapoal	\$85.000
Caballo Loco	RESERVADO	Lontué	\$90.000
Luis Pereira	CS	Central	\$110.000
Don Maximiano Founder's Reserve	CS	Aconcagua	\$120.000
Purple Angel	CA	Colchagua	\$130.000
Almaviva 375cc	CS/CA/CF	Maipo	\$140.000
Don Melchor	CS	Maipo	\$160.000
Seña	CS/CA	Aconcagua	\$220.000
Almaviva	CS/CA/CF	Maipo	\$250.000
Tatay de Cristóbal	CA	Aconcagua	\$320.000
Taita	CS	Colchagua	\$320.000
Chadwick	CS	Maipo	\$500.000



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 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