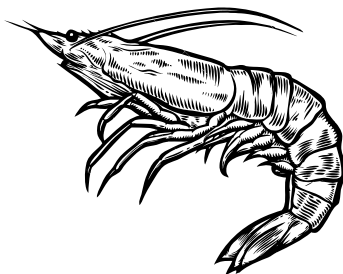




Pa' Compartir

- Camarones al Librillo.....13.900**
Salteados con aceite de oliva, ajo, cacho de cabra, tomates cherry, perejil y champiñones
Shrimp sauteed in olive oil, garlic, chilli, cherry tomatoes, parsley and mushrooms
- Filete al Librillo.....16.400**
Trozos de filete, champiñones y tomates cherry al ajillo
Sirloin sauteed with mushrooms, cherry tomatoes, chilli, garlic and olive oil
- Machas a la Parmesana (8 a 10 Unid.)... 19.900**
Queso parmesano, queso mantecoso, crema, pimienta y perejil
Razor clams au gratin, with parmesan cheese, butter and cream
- GL/VE Sopaipillas con Pebre de Cochayuyo .. 8.900 (6 Unid.)**
Typical chilean deep fried pastry made with squash & flour, served with chilean seaweed salsa with avocado
- VE Papas Fritas Caseras Trufadas 8.800**
Con sal de cochayuyo, servidas con una salsa cremosa de queso parmesano trufada
Home made french fries, served with seaweed salt and a creamy parmesan cheese truffled sauce
- GL Empanaditas Fritas de Queso o Pino... 8.900 (4 Unid.)**
Deep fried pastry filled with cheese or minced beef
- GL Empanaditas Fritas de Chupe 9.800 de Loco, Jaiba y Camarón (4 Unid.)**
Deep fried pastry filled with a creamy abalone, crab and shrimp mix
- Mix Empanadas (6 Unid. en total)13.800**
2 unidades de cada una de nuestras empanadas
2 of each of our Empanadas
- Pichanga Cuica12.900**
Con arrollado huaso, queso mantecoso, huevos de codorniz, aceitunas negras, tomates cherry, palta y pickles caseros
Platter with spiced pork roll, yellow cheese, quail eggs, black olives, cherry tomatoes, avocado and pickled veggies
- V Pichanga Vegana 9.200**
Con brocoli, aceitunas negras, champiñones, tomates cherry, palta y pickles caseros. Todo bien aliñado
Platter with brocoli, black olives, mushrooms, cherry tomatoes, avocado and pickled veggies
- Pichanga Marina.....14.900**
Con nuestros pickles caseros, queso mantecoso, huevito de codorniz, tomate cherry, palta y camarones, navajuelas y choritos salteados.
House made pickled veggies, yellow cheese, quail eggs, cherry tomatoes, avocado with sauteed shrimp, razor clams and mussels
- Tostaditas de Rescoldo Caseras (2 opciones):**
- Chilena..... 8.900**
Con tapenade de aceituna negra, queso mantecoso derretido y tomate cherry confitado
With tapenade, melted yellow cheese, and confit cherry tomatoes
- Italiana..... 9.900**
Con pesto, salmón ahumado en casa y mozzarella fresca. Todo gratinado
With pesto, house smokes salmon, and fresh mozzarella, au gratin





Pa' Uno

Consomé de Vacuno o Ave..... 5.200

Con o sin huevo, se sirve con cilantro fresco
*Hearty beef or chicken broth served
with eggs and fresh coriander*

Crema de Zapallo Camote..... 5.200

Con un toque de jengibre, crema
y ciboulette
*Creamy pumpkin soup with a touch
of ginger, fresh cream and chives*

Carpaccio de Salmón.....12.900

Con alcaparras, ciboulette y nuestro
aliño de la casa
*Salmon carpaccio with capers, chives
and our house dressing*

Carpaccio de Filete.....13.800

Carpaccio de carne, con alcaparras,
rúcula y queso parmesano
*Tenderloin carpaccio with capers,
rúcula and parmesan cheese*

Erizos (en temporada)..... 17.900

Los maravillosos erizos chilenos
The fabulous Chilean sea urchins

Palta Pincoya.....12.900

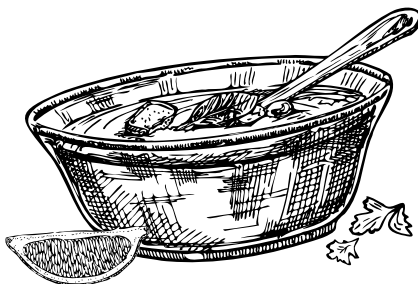
En media palta, con navajuelas, camarones,
apio, aceitunas negras y mayo al limón
*Chilean avocado, stuffed with razor clams,
shrimps, celery, black olives and lemon mayo*

Ceviche del día14.400

Con pescado del día, limón sutil y canchita.
Lo puede pedir con camarones
*Ceviche made with the catch of the day
and lime juice. Shrimp optional*

Locos con Papas Mayo 23.400

Fantásticos locos servidos con lactonesa
de pepino, papas mayo, cebollita morada
y tomate cherry
*Similar to abalone (only better!!) with a potato/
mayonaisse salad, served with a cucumber
lacionese, potatoes with mayo, onions
and cherry tomatoes*





Fondos Chilenos / *Chilean Main Courses*

GL Lengua Nogada.....18.900

Con salsa de nueces y crema, acompañada de papas a las hierbas crocantes y arvejas salteadas
Beef tongue in a creamy walnut sauce, with pressed crunchy potatoes in fresh herb and sauteed sweet peas

Pernil de Cerdo al Horno.....16.900

Pernil de mano, aliñado con varias hierbas y vino blanco. Cocido por horas al horno y servido con su jugo, una reducción de naranja y su zest sobre puré picante

Braised pork shank, marinated in different herbs and white wine, with an orange juice reduction. Cooked for hours in the oven, and served with spicy mashed potatoes

Costillar a la Chilena con su Malaya... 15.900

Aliñado a la chilena y cocido lentamente, servido sobre puré picante
Chilean style oven baked ribs, served over spicy mashed potatoes

GL Cazuela de Ave o Vacuno.....13.900

Con trutro de pollo o tapapecho de vacuno
A hearty chicken or beef soup, with corn, pumpkin, potato, string beans, carrots, bell peppers & rice. Topped with fresh coriander

Plateada a la Campesina18.900

Marinada en vino blanco, servida con cebolla y zanahorias salteadas, servido con puré
Typical chilean braised beef, served with sauteed carrots and onions served with mashed potatoes

Asado de Tira al Vino Tinto..... 23.900

En su salsa, sobre puré blanco
Beef ribs in red wine sauce, served with mashed potatoes

Pastel de Choclo14.900

Oven cooked corn pie, filled with a minced meat stew, chicken breast, black olives & a hard boiled egg

V Caponata.....12.900

Guiso de berenjenas, zapallo italiano, tomate, cebolla, apio, alcaparras, nueces y aceitunas, servido con arroz
Veggie stew with eggplants, zucchini, tomato, onion, celery, capers, walnuts and black olives, served with rice

Guiso de Cordero a la Mostaza19.900

Con gnocchi fritos y champiñones
Lamb stew in a white wine mustard sauce. Served with fried gnocchi and mushrooms

Pollo al Cognac.....16.900

Con papas fritas. Servido en ollita individual
Chicken cooked in a cognac sauce, served with french fries.

Garbanzos Trufados13.900

Con longaniza y camarones, y un toque de aceite de trufa
Chickpeas with chorizo, shrimp and a whif of truffle oil

V Garbanzos Trufados Veganos..... 11.900

Con su sofrito, tomate cherry confitado, espinaca y un toque de aceite de trufa
Chickpeas with confit cherry tomatoes, spinach and a whif of truffle oil

Filete Merkén..... 22.400

A la plancha, con salsa de reducción de vino tinto y merkén, servido sobre pastelera con toques de pesto, mini chilena y galleta de sopaipilla
Pan seared tenderloin, with a red wine and merkén reduction, served over a creamy corn puree, with touches of pesto, small tomato and red onion salad with fresh coriander, and a fried pumpkin flour gallette

Grillé de Carnes 26.400

Servido sobre una plancha caliente, un mix de filete, longaniza, pechuga de pollo y costillar. Servido con chimichurri, pimentones y cebollines asados
Served over a hot grill, a mix of sirloin, pork sausage, chicken breast and pork rib. With a chimichurri sauce and grilled spring onions and peppers

Pechuga de Pollo al Limón16.900

Servido con arroz y espinacas a la crema
Pan seared chicken breast, with a lemon and mustard dressing, served with white rice and creamed spinach

Filete a la Plancha 17.900

Pollo a la Plancha11.900



Pescados Chilenos

Chilean Fish

GL Congrio Frito19.900

Servido con puré blanco y guarnición de cebolla caramelizada

Deep fried Golden Kingclip, a Chilean tradition.

With mashed potatoes and caramelized onions.

A must!

GL Chupe de Loco, Jaiba y Camarón...21.900

Classical creamy abalone, crab and shrimp casserole

Mariscos al Ajillo17.900
sobre Pastelera

Choritos, camarones y navajuelas al sartén, con tomatitos y servido con pastelera con toques de pesto

Mussels, shrimp and razor clams, sautéed in olive oil, garlic, red chilli, and tomatoes. Served over a creamy corn purée with a touch of pesto

Pescado del Día a la Mantequilla Negra . 17.900

Servido con espinacas a la crema y arroz blanco

Catch of the day with a blackened butter sauce, served with creamed spinach and white rice

Mixto de Pescados..... 26.900

300gr de pescado a elección, servido en plancha caliente, con camarones sobre espinaca salteada

300grs of your choice of fish, served over fresh spinach on a hot skillet. With shrimp and baked potatoes

Pescado a la plancha13.900

Pan cooked fresh fish

Caldillo de Congrio.....18.900

Sabroso caldillo con trozo de congrio, camarones y choritos, con su papa cocida y un toque de crema.

Famous chilean seafood soup, with fish, shrimp and mussels, whit steamed potatoes and dollop of cream

Reineta Carrera19.900

A la plancha, sobre cremoso de puerros y papas, servido con camarones salteados y puerros fritos

Pan seared white flat fish, served over a creamy potato and leek stew, with sauteed shrimps and fried leek

Merluza San Cristóbal.....18.900

A la plancha, sobre puré de arvejas con menta.

Servida con mantequilla con un toque de ajo, zest de limón y perejil. Con topping de juliana de cebollitas escabechadas en casa

Pan seared hake, served over a sweet pea and mint puree, with a butter, garlic, lemon zest and parsley sauce. With a topping of homemade pickled onions julienne

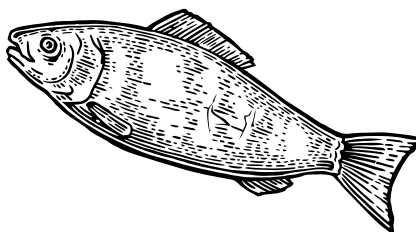
Salmón Cancato..... 20.900

Preparado en la forma tradicional en librito de greda, con cebolla caramelizada, tomate, longaniza y queso mantecoso gratinado

Salmon served the traditional way in a clay pot, with caramelized onions, tomatoes, slices of pork sausage and cheese, au gratin

SUJETOS A DISPONIBILIDAD. SOLO TRABAJAMOS CON PESCADOS FRESCOS.

SUBJECT TO AVAILABILITY. WE ONLY WORK WITH FRESH FISH.





Rincón Italiano

Imposible deshacernos de las raíces de la familia Sacco...

Italian Corner

Impossible to get rid of the Sacco family roots....

GL/VE Gnocchi Pesto o Bolognese * 13.900

GL Spaghetti al Cartoccio 14.900

*En salsa de mariscos, con toque de ajo,
merkén y salsa pomodoro
Served in a mixed seafood, pomodoro,
garlic and chilli sauce*

GL/VE Fettuccine Pesto o Bolognese * 12.900

GL/V Spaghetti alla Nesca 12.900

*Con pasta de ajo, salsa de tomate, alcaparras,
aceitunas, merkén y perejil
With garlic paste, pomodoro sauce, capers,
olives, chilli and parsley*

**GL Spaghetti con Plateada 13.900
y Salsa Pomodoro Casera**

GL/VE Delicatezze della Casa * 13.900

*Rellenos de ricotta y espinaca.
Con mantequilla a la salvía
Fresh homemade pasta, filled with ricotta
& spinach. Served in a butter & sage sauce*

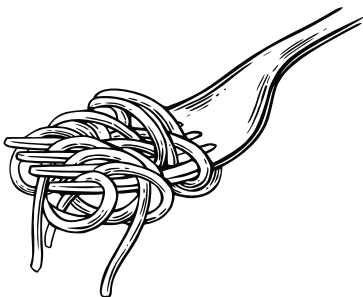
GL Ravioli Genovese * 13.900

*Rellenos con vacuno y cerdo, con salsa
de tomates y champiñones
Fresh homemade pasta, stuffed with minced meat,
with a pomodoro and mushroom sauce*

CONTAMOS CON SPAGHETTI SIN GLUTEN CON LA SALSA QUE PREFIERA
WE HAVE THE OPTION OF GLUTEN FREE SPAGHETTI WITH ANY SAUCE YOU PREFER

*PASTAS HECHAS EN CASA

**HOMEMADE PASTA*



VE: VEGETARIANO / V: VEGANO / GL: CONTIENE GLUTEN



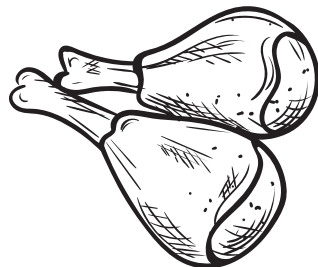
Pa' Ponerle al Lao

Huevo frito (2 Unid)	1.550	Puré Picante	4.800
Extra de tomate Cherry.....	4.100	Pastelera con o sin pesto	5.400
Arroz Blanco	4.400	Espinacas a la crema.....	5.400
Papas Cocidas	4.400	Champiñones salteados.....	5.400
Papas Fritas Caseras.....	5.400	Acompañamientos a lo pobre	8.900
<i>(Nuestras papas rústicas fritas)</i>		<i>(Papas fritas, cebolla caramelizada, 2 huevos fritos)</i>	
Papas Fritas no Caseras	4.800	Cebolla caramelizada	3.900
Papas Mayo	4.800	Ensaladas surtidas (4 ingredientes)	4.800
Puré	4.800	Ensaladas con palta o palmito	5.600

Pa' los Niños

(Máximo 12 años)

Spaghetti Bolognese, pesto o alfredo	8.800
Pechuga de pollo 100 grs.	8.600
Filete 100 grs.....	9.200
Reineta a la plancha o mantequilla 100 grs.....	9.200
<i>Elección de puré blanco, papas fritas o arroz</i>	





Grandes Ensaladas para los que Andan Light...

Big Salads If you're in the mood of something light...

TODAS NUESTRAS GRANDES ENSALADAS VIENEN ALIÑADAS
ALL OUR BIG SALADS COME WITH HOUSE DRESSING

César con Nuestro Clásico Aliño..... 10.900
y Tortilla de Rescodo Casera

*Classical caesar salad, served
with homemade ash bread*

César con Camarones o Pollo..... 14.900
servida con Tortilla de Rescodo Casera

*Shrimp or Chicken caesar salad,
served with homemade ash bread*

VE Caprese..... 13.900

*Mozzarella fresca, tomate, pesto
de albahaca y aceitunas negras
Fresh mozzarella, tomato, basil pesto
and black olives*

Salmonada..... 14.900

*Mix de lechugas, con salmón ahumado en casa, mozzarella, palta,
ciboulette, aceitunas, huevos de codorniz, alcaparras y tomates cherry
Mixed greens with smoked salmon, mozzarella, avocado,
fresh chives, black olives, quail eggs, capers and cherry tomatoes*





Nuestros Postres

Our Desserts

GL Crêpes Celestinos 6.000

Con helado de vainilla

Crêpes filled with caramel milk sauce, served with vanilla ice cream

GL Crêpes con Alcayota 6.400

Rellenos con alcayota, crema y nueces, servido con helado de crema

Crêpes filled with vermicelli pumpkin preserve, walnuts and cream Served with a cream ice cream

GL Tiramisú..... 6.400

Don Pietro..... 6.000

Helado de vainilla con salsa de chocolate, nueces y whisky

Vanilla ice cream, with chocolate sauce, walnuts and whisky

Leche Asada 6.000

Caramelized vanilla custard topped with roasted almonds

Crème Brulle..... 6.400

Leche Nevada 6.400

Meringue floats, in milk and vanilla sauce

Marquise de Chocolate 6.400

Chocolate blanco y negro, juntos en un delicioso mousse frío. Servido con frutos del bosque

White and dark chocolate marquise. Served with mixed berries

Torta 3 Leches Libre de Gluten 6.400

Hecha a base de harina de arroz, es todo lo rico de una 3 leches, pero sin gluten

Made with rice flour, is all the good stuff free of gluten. Filled with caramel custard and topped with meringue

V Helados Artesanales 6.000

(nuestros helados de agua son veganos)

Pregunte a su garzón por los sabores disponibles Homemade ice cream. (Ask your waiter for the available flavors)

Ponderaciones 6.400

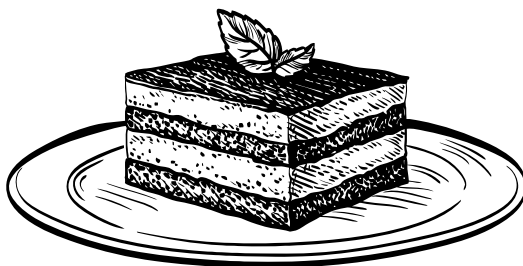
Fina masa frita, servida con salsa tibia de manjar con un toque de cognac

Super thin fried pastry, served with a warm milk caramel sauce with a touch of cognac

Torta de la Jaz 6.400

Bizcocho libre de gluten, hecho de harina de quinoa y zapallo camote. Relleno con manjar y ganache de chocolate. Servido con helado de frutos del bosque

Gluten free cake, made with quinoa flour and pumpkin. Filled with caramel milk sauce and chocolate ganache. Served with mixed berries ice cream



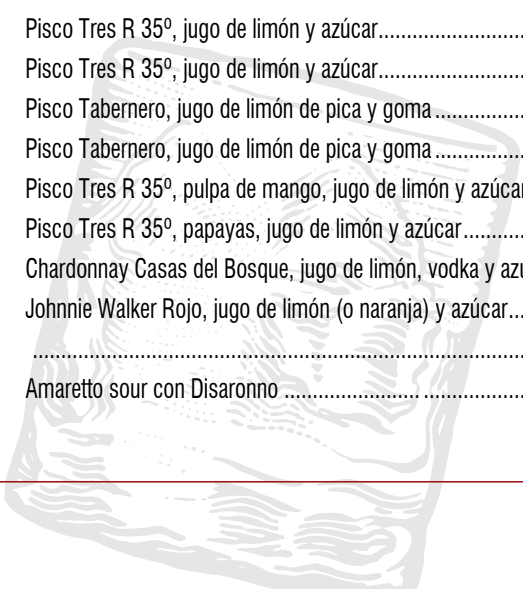
Cervezas



Heineken Schop 330cc	Holanda	5,0°.....	\$ 4.500
Heineken Schop 500cc	Holanda	5,0°.....	\$ 5.500
Austral Calafate Schop 500cc	Chile	5,0°.....	\$ 6.000
Heineken Lager	Holanda	5,0°.....	\$ 4.500
Heineken 0.0%	Holanda	0,0°.....	\$ 3.500
Austral Lager	Punta Arenas	4,6°.....	\$ 4.500
Austral Patagona Pale Ale	Punta Arenas	5,0°.....	\$ 4.500
Austral Torres del Paine	Punta Arenas	6,1°.....	\$ 4.500
Kunstmann Lager	Valdivia	4,3°.....	\$ 4.500
Kunstmann Torobayo Pale Ale	Valdivia	5,0°.....	\$ 4.500
Kunstmann Bock	Valdivia	5,3°.....	\$ 4.500
Mahou Cinco Estrellas Sin Gluten	España	5,5°.....	\$ 4.200
Peroni Nastro Azzurro Lager	Italia	5,1°.....	\$ 4.500
Michelada: Jugo de limón, salsa inglesa, tabasco y rim de sal			\$ 1.500
Chelada: Jugo de limón con rim de sal			\$ 1.000

*** Michelada y Chelada se puede pedir con rim de merken*

Sours



Pisco Sour	Pisco Tres R 35°, jugo de limón y azúcar.....	\$ 6.000
Pisco Sour Catedral	Pisco Tres R 35°, jugo de limón y azúcar.....	\$ 8.600
Sour Peruano	Pisco Tabernero, jugo de limón de pica y goma	\$ 7.900
Sour Peruano Catedral	Pisco Tabernero, jugo de limón de pica y goma	\$ 10.900
Mango Sour	Pisco Tres R 35°, pulpa de mango, jugo de limón y azúcar	\$ 5.200
Papaya Sour	Pisco Tres R 35°, papayas, jugo de limón y azúcar	\$ 5.200
Chardonnay Sour	Chardonnay Casas del Bosque, jugo de limón, vodka y azúcar	\$ 5.200
Whisky Sour	Johnnie Walker Rojo, jugo de limón (o naranja) y azúcar.....	\$ 5.200
Amaretto Sour		\$ 5.200
Amaretto Sour	Amaretto sour con Disaronno	\$ 7.000

Jarras

Borgoña	Vino tinto, frutilla, azúcar	\$ 15.900
Cleri	Vino blanco, espumante, durazno azúcar	\$ 14.500
Borgoña Cuica	Vino tinto, espumante, frutilla, arándano frambuesa, triple sec y moras	\$ 16.900
Borgoña Cuica Copa	Vino tinto, espumante, frutilla, arándano frambuesa, triple sec y moras	\$ 4.800

Rincón Italiano

Americano	Campari, vermouth Cinzano Rosso, agua mineral.....	\$ 6.500
Negroni	Gin Beefeater, Campari, vermouth Cinzano Rosso	\$ 6.700
Negroni Sbagliato	Campari, vermouth y espumante	\$ 6.500
Aperol o Campari Spritz	Aperol o Campari, espumante, agua mineral y rodaja de naranja	\$ 6.500
Campari Soda/Nar	Campari con agua mineral o jugo de naranja	\$ 6.500
Ramazzotti	Ramazzotti, espumante y agua mineral	\$ 6.500
Ramazzotti Violetto	Ramazzotti Violetto, espumante y agua mineral	\$ 6.500
Limoncello Spritz	Limoncello, espumante y agua tónica	\$ 6.500
Amaretto Disaronno Spritz	Amaretto Disaronno, espumante y agua mineral.....	\$ 6.500
Carpintero Rojo Spritz	Carpintero Rojo, espumante y agua mineral	\$ 6.500

Clásicos

Kir	Chardonnay y crème de cassis.....	\$ 4.600
Kir Royal	Espumante y crème de cassis	\$ 6.000
Trikahue	Pisco Sagrado Corazón 35º, araucano, ginger ale, limón y jengibre	\$ 6.500
Mojito	Ron Havana blanco, limón de pica, menta en azúcar, hielo frappé	\$ 5.800
Mojito Vodka	Vodka Stolichnaya, limón de pica y albahaca en azúcar	\$ 5.800
Mojitos de Sabores		\$ 6.500
Caipirinha	Cachaça, limón de pica macerado en azúcar y hielo frappé	\$ 5.800
Caipiroshka	Stolichnaya, limón de pica, azúcar y hielo frappé	\$ 5.800
Bloody Mary	Stolichnaya, jugo de tomates, sal, pimienta, salsa tabasco y limón.....	\$ 6.800
Virgin Mary	Jugo de tomates, sal, pimienta, salsa inglesa, tabasco y limón.....	\$ 5.000
Dry Martini (Gin o Vodka)	Gin Beefeater o Vodka Absolut y Cinzano Dry	\$ 6.200
Dry Martini	Gin Hendrick's.....	\$ 7.800
Dry Martini	Vodka Grey Goose.....	\$ 7.800
Piña Colada		\$ 6.500
Tequila Margarita		\$ 6.800
Espresso Martini		\$ 7.200
Manhattan	Jack Daniel's, vermouth rojo, gotas amargo de angostura y marrasquino	\$ 6.500

Mules

Moscow Mule	Vodka Stolichnaya, Fentimans Ginger beer, jugo de lima, jengibre	\$ 6.600
Moscow Mexicano	Jimador Blanco, Fentimans Ginger beer, jugo de lima, jengibre.....	\$ 6.600
Moscow Cowboy	Jack Daniel's Fentimans Ginger beer, jugo de lima, jengibre	\$ 6.600
Moscow Huaso	Pisco Mistral 40º, Fentimans Ginger beer, jugo de lima, jengibre	\$ 6.600
Heineken Mule	Heineken, gin Beefeater, syrup simple, reducción de jengibre y jugo de limón ..	\$ 6.500

Mocktails

Piña Colada	\$ 6.200
Heineken Mule 00	\$ 6.200
Spritz	\$ 6.200
Jarra Borgoña Cuica.....	\$14.900
Borgoña Cuica Copa	\$ 4.200
Mojitos De Sabores.....	\$ 6.200
Virgin Mary	\$ 5.500

 DESTILADOS **Pisco**

Alto del Carmen 35°	\$ 4.600
Mistral 35°	\$ 4.600
Mistral 40°	\$ 4.800
Sagrado Corazón 35°	\$ 4.400
Pisco Mistral Gran Nobel	\$ 7.900

**Lo recomendamos como bajativo solo,
mejor que un cognac y bien chileno!**

Gin

Beefeater	\$ 5.800
Carpintero Negro	\$ 6.600
Hendrick's	\$ 7.800
Bombay Sapphire	\$ 6.000

Ron

Havana Club Añejo Especial	\$ 4.500
Havana Club Añejo Reserva	\$ 5.500
Flor de Caña 12 Años	\$ 7.200

Bajativos

Manzanilla	\$ 3.600
Menta	\$ 3.600
Araucano	\$ 4.600
Amaretto Disaronno	\$ 6.000
Amarula	\$ 4.600
Carolans	\$ 6.000
Jägermeister	\$ 6.000
Sambuca	\$ 3.600
Frangelico	\$ 6.500
Grand Marnier	\$ 7.000
Brandy Carlos I	\$ 8.200
Jerez Finno Quinta	\$ 4.500
Oporto Ferreira Tawny	\$ 4.700
Oporto Taylor's Fine Ruby	\$ 4.700
Limoncello	\$ 4.500
Cynar	\$ 2.800
Cinzano Rosso	\$ 4.200
Cinzano Bianco	\$ 4.200
Fernet Branca	\$ 4.200
Cognac Hennessy VS	\$10.900

Vodka

Stolichnaya	\$ 6.000
Absolut Blue	\$ 6.400
Grey Goose	\$ 7.800

Tequila

Herradura Reposado	\$ 7.200
Herradura Añejo	\$ 7.800

Whisky

Jack Daniel's #7	\$ 6.800
Chivas Regal, 12 años	\$ 6.900
Chivas Regal, 18 años	\$11.400
Glenfiddich 12 años	\$ 9.100
Glenfiddich 15 años	\$13.900

Analcohólico

Bebidas	\$ 3.000
Limonadas	\$ 3.600
Jugos Naturales	\$ 3.600
Agua Mineral Porvenir	\$ 2.900
Agua Andes Mountain c/gas, 750cc	\$ 5.200
Agua Andes Mountain s/gas, 750cc	\$ 5.200
Energética Red y Yellow Bull	\$ 5.200
Espresso	\$ 2.600
Americano	\$ 2.800
Espresso Grande	\$ 3.000
Ristretto	\$ 2.200
Macchiato	\$ 2.600
Cortado Chico	\$ 2.800
Cortado Grande	\$ 3.200
Capuccino	\$ 3.600
Irish Coffee	\$ 4.200
Descafeinado	\$ 2.100
Té Dilmah	\$ 1.600
Infusiones	\$ 1.900
Tónica 1742	\$ 3.200
Ginger Beer 1742	\$ 3.200

VINOS BLANCOS

ESPUMANTES & CAVAS

Viñamar Brut
Morandé Extra Brut
Cava Freixenet Cordón Negro Brut
Casa Silva Fervor Brut **(Copa)**
Casa Silva Fervor Brut

Casablanca.....\$ 14.900
Limarí.....\$ 15.600
Barcelona\$ 29.200
Colchagua\$ 5.800
Colchagua\$ 24.000

SAUVIGNON BLANC

Casas Patronales Reserva
Leyda Garuma
Casas del Bosque Reserva
Casas del Bosque Reserva **(Copa)**
Miguel Torres Andica
Santa Ema Gran Reserva
Casa Silva Cool Coast
Garcés Silva Amayna Inox

Maule.....\$ 14.900
Leyda.....\$ 17.800
Casablanca.....\$ 18.500
Casablanca.....\$ 5.200
Curicó.....\$ 18.900
Leyda.....\$ 22.500
Colchagua.....\$ 24.600
Leyda/San Antonio\$ 34.200

CHARDONNAY

Apaltagua Reserva
Leyda Single Vineyard Fallaris Hill
Casas del Bosque Reserva
Casas del Bosque Reserva **(Copa)**
Santa Ema Gran Reserva
Matetic Corralillo
Garcés Silva Amayna

San Antonio.....\$ 14.900
Leyda.....\$ 17.800
Casablanca.....\$ 18.500
Leyda.....\$ 5.200
Leyda.....\$ 22.500
San Antonio.....\$ 29.200
Leyda/San Antonio\$ 34.200

OTRAS CEPAS BLANCAS

Viogner, Casas Patronales Mauchó
Riesling, Casas del Bosque Botanic Series
Verdejo, López Pangué

Maule.....\$ 15.800
Casablanca.....\$ 26.800
Maipo Costa.....\$ 28.900

ROSÉ

Casas Patronales Almanoble
Garcés Silva Boya
Garcés Silva Boya **(Copa)**

Maule.....\$ 14.900
Leyda/San Antonio\$ 17.500
Leyda/San Antonio\$ 5.200

PINOT NOIR

Morandé Gran Reserva
Casas del Bosque Reserva
Casas del Bosque Reserva **(Copa)**
Leyda Reserva
Casa Silva Cool Coast

Casablanca.....\$ 16.800
Casablanca.....\$ 18.500
Casablanca.....\$ 5.200
Leyda.....\$ 21.000
Colchagua.....\$ 24.600

BOTELLINES

ESPUMANTE

Cava Freixenet Cordón Negro Brut, 200cc
Viñamar Brut, 375cc

Barcelona\$ 10.500
Casablanca.....\$ 8.200

VINOS 375cc

Santa Ema Select Terroir Reserva
(Cab. Sauv., Merlot, Carmenere, Chardonnay, Sauv. Blanc)

Maipo.....\$ 9.400

SELECCIÓN DIVERTIMENTO

Pérez Cruz Piedra Seca (Cab. Sauvignon)	Maipo Andes	\$ 42.600
von Siebenthal Carabantes (Syrah)	Aconcagua	\$ 44.600
Casas Patronales Leal (Carmenere)	Cauquenes/Maule	\$ 46.800
El Principal Memorias (Ensamblaje)	Maipo Andes	\$ 52.400
Santa Ema Catalina (Ensamblaje)	Maipo Alto	\$ 58.600

VINOS TINTOS

CARMÉNÈRE

Casa Silva Terroir de Familia	Colchagua	\$ 14.900
Casa Silva Terroir de Familia (Copa)	Colchagua	\$ 5.200
Casas Patronales Reserva	Maule	\$ 14.900
Casas del Bosque	Rapel	\$ 18.500
Valle Secreto First Edition	Cachapoal	\$ 22.200
Santa Ema Gran Reserva	Cachapoal	\$ 22.500
Tarapacá Gran Reserva	Maipo	\$ 24.000
Casa Silva Los Lingues	Colchagua	\$ 24.500
Valle Secreto Private Reserve	Cachapoal	\$ 27.990
Valle Secreto Private Reserve (Copa)	Cachapoal	\$ 6.200
von Siebenthal San Valentino	Aconcagua	\$ 29.300
Pérez Cruz Limited Edition	Maipo	\$ 36.800
Vik -A	Millahue	\$ 38.400

CABERNET SAUVIGNON

Casas Patronales Reserva	Maule	\$ 14.900
Kaune Piedras de Auque	Curicó	\$ 14.900
Casa Silva Terroir de Familia	Colchagua	\$ 14.900
Casa Silva Terroir de Familia (Copa)	Colchagua	\$ 5.200
Casas del Bosque Reserva	Rapel	\$ 18.500
Kaune Hacienda Caone	Curicó	\$ 18.900
Pérez Cruz Gran Reserva	Maipo	\$ 21.800
Santa Ema Gran Reserva	Maipo	\$ 22.500
Casa Silva Los Lingues	Colchagua	\$ 24.500
Tarapacá Gran Reserva	Maipo	\$ 24.000
Matetic Corralillo	Maipo	\$ 29.600

ENSAMBLAJES

Santa Ema 60/40 (Cab. Sauv./Car.)	Maipo	\$ 20.600
Matetic Corralillo Winemaker's Blend	San Antonio	\$ 26.700
von Siebenthal Parcela #7	Aconcagua	\$ 29.200

MERLOT

Morandé Selección de Viñedos Gran Rva.	Maipo	\$ 16.800
Santa Ema Select Terroir Reserva (Copa)	Maipo	\$ 5.200
Casas Patronales Gran Reserva	Maule	\$ 20.400
Santa Ema Gran Reserva	Maipo	\$ 22.500

SYRAH

Valle Secreto First Edition	Cachapoal	\$ 22.200
Garcés Silva Boya	Leyda/San Antonio	\$ 27.600
Casas del Bosque Gran Reserva	Casablanca	\$ 29.600

CEPAS PATRIMONIALES

Morandé Terroir Wines, Cinsault/Pais	Maule	\$ 15.400
Casas Patronales Maucho, Carignan	Maule	\$ 15.900
Koyle Don Cande, Cinsault	Itata	\$ 22.900
Clos de Luz Agrad, Pais	Cachapoal	\$ 23.900