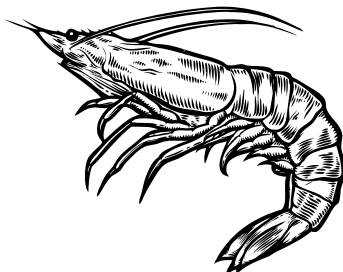




Pa' Compartir / *Pra Compartilhar*

- Camarones al Librillo.....13.900**
Salteados com azeite de oliva, alho, pimenta dedo-de-moça, tomates-cereja, salsinha e cogumelos
- Filete al Librillo.....16.400**
Pedaços de filé, cogumelos e tomates-cereja ao alho e óleo
- Machas a la Parmesana (8 a 10 unid.) ... 19.900**
Queijo parmesão, queijo mussarela, creme de leite, pimenta e salsinha
- GL/VE Sopaipillas con Pebre de Cochayuyo .. 8.900 (6 Unid.)**
Pastel chileno típico frito, feito com abóbora e farinha, servido com molho de algas chilenas e abacate
- VE Papas Fritas Caseras Trufadas 8.800**
Com sal de cochayuyo, servidas com um molho cremoso parmigiano trufado
- GL Empanaditas Fritas de Queso o Pino... 8.900 (4 unid.)**
Pastel frito recheado com queijo ou carne moída
- GL Empanaditas Fritas de Chupe 9.800 de Loco, Jaiba y Camarón (4 unid.)**
Pastel frito recheado com uma cremosa mistura de orelha-de-pau, caranguejo e camarão
- Mix Empanadas (6 unid. en total)13.800**
2 de cada uma das nossas empanadas
- Pichanga Cuica12.900**
Com arrollado huaso, queijo mussarela, ovos de codorna, azeitonas pretas, tomates-cereja, abacate e pickles caseiros
- V Pichanga Vegana 9.200**
Com brócolis, azeitonas pretas, cogumelos, tomates-cereja, abacate e pickles caseiros. Tudo bem temperado
- Pichanga Marina.....14.900**
Com nossos pickles caseiros, queijo mussarela, ovinho de codorna, tomate-cereja, abacate, camarões, navalhas, e mexilhões salteados
- GL Tostaditas de Rescoldo Caseras (2 opções):**
- Chilena..... 8.900**
Com tapenade de azeitona preta, queijo mussarela derretido e tomate-cereja confitado
- Italiana..... 9.900**
Com pesto, salmão defumado na casa e mussarela fresca. Tudo gratinado





Pa' Uno / *Pra Um*

Carpaccio de Salmón.....12.900

*Com alcaparras, cebolinha francesa
e nosso tempero da casa*

Carpaccio de Filete.....13.800

*Carpaccio de carne com alcaparras,
rúcula e grana padano*

Erizos (en temporada).....17.900

Os maravilhosos ouriços-do-mar chilenos

Locos con Papas Mayo 23.400

Fantásticos loucos (abalone chileno)

Palta Pincoya.....12.900

*Servidos em meia abacate, com navalhas,
camarões, aipo, azeitonas pretas
e maionese ao limão*

Ceviche del Día.....14.400

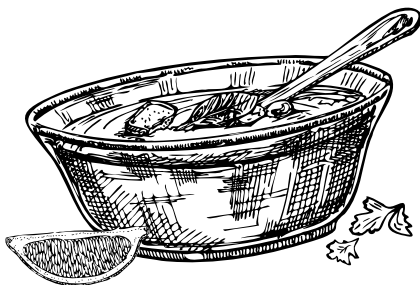
*Com peixe do dia, limão-siciliano
e canchita. Pode ser pedido com camarões*

Consomé de Carne ou Frango..... 5.200

Com ou sem ovo, servido com salsa fresca

Crema de Abóbora (batata-doce).... 5.200

*Com um toque de gengibre,
creme e cebolinha*





Fondos Chilenos / Fundos Chilenos

GL Lengua Nogada.....18.900

Com molho de nozes e creme, acompanhado de batatas crocantes com ervas e ervilhas salteadas

Pernil de Cerdo al Horno.....16.900

Paleta de porco temperada com ervas diversas e vinho branco. Assada por horas no forno e servida com seu suco, uma redução de laranja e suas raspas sobre purê de batatas picante

Costillar a la Chilena.....15.900

Temperado com molho chileno e cozido lentamente, servido sobre purê de batatas picante

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

Com coxa de frango ou peito bovino

Plateada a la Campesina18.900

Marinado em vinho branco, servido com cebola e cenoura salteadas, acompanhado de purê de batatas

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

No seu molho, no purê branco

Pastel de Choclo14.900

Torta de milho assada no forno, recheada com ensopado de carne moída, peito de frango, azeitonas pretas e ovo cozido

V Caponata.....12.900

Ensopado de berinjela, abobrinha, tomate, cebola, aipo, alcaparras, nozes e azeitonas, servido com arroz

Guiso de Cordero a la Mostaza19.900

Com nhoque frito e cogumelos

Pollo al Cognac.....16.900

Acompanha batata frita. Servido em pote individual

Garbanzos Trufados13.900

Com chouriço, lula e camarão, e um toque de azeite de trufas

V Garbanzos Trufados Veganos..... 11.900

Com seu sofrito, tomate cereja cristalizado, rúcula e um toque de azeite de trufas

Filete Merkén..... 22.400

Grelhado, com molho de redução de vinho tinto e merkén, servido em uma massa folhada com um toque de pesto, mini chilena e biscoito sopaipilla

Grillé de Carnes 26.400

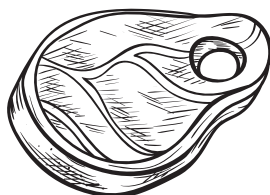
Servido em uma chapa quente, uma mistura de bife, linguiça, peito de frango e costela. Acompanha chimichurri, pimentões e cebolinha assada

Pechuga de Pollo al Limón16.900

Servido com arroz e espinafre cremoso

Filete a la Plancha 17.900

Pollo a la Plancha 11.900





Pescados Chilenos / *Peixe Chileno*

GL Congrio Frito.....19.900

Servido com purê branco e guarnição de cebola caramelizada

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

Caçarola cremosa clássica de abalone, caranguejo e camarão

Mariscos al Ajillo.....17.900

sobre Pastelera

Frutos do mar frito na frigideira, em uma tábua de massa com um toque de pesto

**Pescado del Día.....17.900
a la Mantequilla Negra**

Servido com espinafre cremoso e arroz branco

Mixto de Pescados.....26.900

300g de peixe à sua escolha, servido na brasa, sobre espinafre, com camarão e lula

Pescado a la Plancha.....13.900

Peixe fresco cozido na frigideira

Caldillo de Congrio.....18.900

Caldo saboroso com pedaços de congrio, camarão e mexilhões, com batatas cozidas e um toque de creme

Reineta Carrera.....19.900

Reineta grelhada, servida sobre um creme de alho-poró e batatas, acompanhada de camarões salteados e finalizada com alho-poró crocante

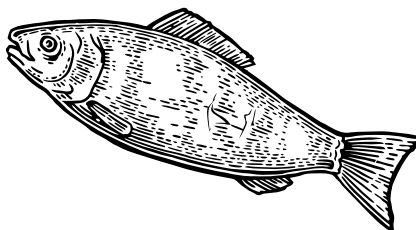
Merluza San Cristóbal.....18.900

Merluza grelhada, sobre purê de ervilhas com hortelã, acompanhada de manteiga aromatizada com alho, raspas de limão e salsa. Finalizada com julienne de cebolinhas em conserva caseira

Salmón Cancato.....20.900

Salmão preparado no tradicional estilo "cancato", servido em travessa de barro com cebola caramelizada, tomate, linguiça e queijo mantecoso, gratinado

SUJEITO À DISPONIBILIDADE. TRABALHAMOS SOMENTE COM PEIXE FRESCO





Rincón Italiano

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

Cantinho Italiano

É impossível se livrar das raízes da família Sacco...

GL/VE Gnocchi Pesto o Bolognese *13.900

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

GL Spaghetti al Cartoccio14.900

Em molho de frutos do mar, com um toque de alho, merkén e molho pomodoro

GL/VE Delicatezze della Casa *13.900

*Recheado com ricota e espinafre.
Com manteiga de sálvia*

GL/VE Fettuccine Pesto o Bolognese *12.900

GL/V Spaghetti alla Nesca.....12.900

Com pasta de alho, molho de tomate, alcaparras, azeitonas, merkén e salsa

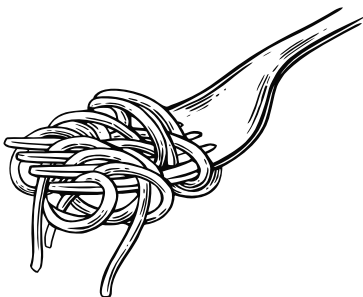
GL Ravioli Genovese *13.900

Recheado com carne bovina e suína, com molho de tomate e cogumelos

CONTAMOS CON SPAGHETTI SIN GLUTEN CON LA SALSA QUE PREFIERA
TEMOS SPAGHETTI SEM GLÚTEN COM O MOLHO DE SUA PREFERÊNCIA

*PASTAS HECHAS EN CASA

*MASSAS CASEIRAS





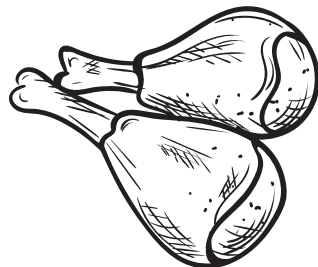
Pa' Ponerle al Lao

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.....	8.600
Pechuga de Pollo 100 grs.	8.400
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...

Ótimas saladas para quem come pouco...

TODAS NUESTRAS GRANDES ENSALADAS VIENEN ALIÑADAS
NOSSAS GRANDES SALADAS VÊM TEMPERADAS

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

*Salada Caesar clássica, servida
com pão de cinzas caseiro*

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

*Salada Caesar de camarão ou frango,
servida com pão de cinzas caseiro*

VE Caprese..... 13.900

Mussarela fresca, tomate, pesto de manjeriçã e azeitonas pretas

Salmonada..... 14.900

*Alface mista com salmão defumado da casa, mussarela, abacate,
cebolinha, azeitonas, ovos de codorna, alcaparras e tomates-cereja*

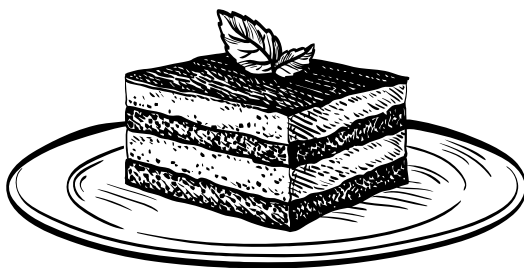




Nuestros Postres

Nossas Sobremesas

GL Crêpes Celestinos 6.000 <i>Com sorvete de baunilha</i>	GL Torta 3 Leches 6.400 <i>Bolo Três Leites sem glúten. Feito à base de farinha de arroz, todo o sabor de um três leites, mas sem glúten</i>
GL Crêpes con Alcayota 6.400 <i>Recheado com abóbora, creme e nozes, servido com sorvete</i>	Marquise de Chocolate 6.400 <i>Chocolate branco e amargo, combinados em uma deliciosa mousse fria. Servido com frutas vermelhas</i>
GL Tiramisú 6.400	v Helados Artesanales 6.000 <i>(Nossos sorvetes são veganos) Pergunte ao garçom sobre os sabores disponíveis</i>
Don Pietro 6.000 <i>Sorvete de baunilha com calda de chocolate, nozes e uísque</i>	Ponderaciones 6.400 <i>Massa fina frita, servida com molho manjar quente e sorvete de baunilha com calda de chocolate y cognac</i>
Leche Asada 6.000 <i>Creme de baunilha caramelizado coberto com amêndoas torradas</i>	Torta de la Jaz 6.400 <i>Pão de ló sem gluten recheado com molho manjar y chocolate con sorvete de frutas vermelhas</i>
Crème Brulle 6.400	
Leche Nevada 6.400 <i>Merengue flutuante, em leite e molho de baunilha</i>	



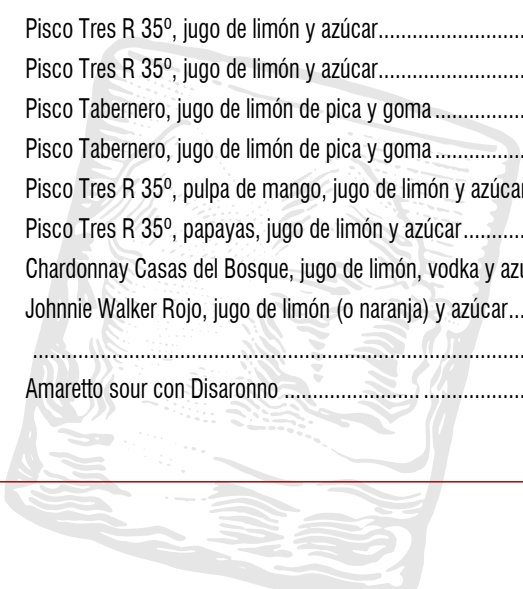
Cervezas



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
Kuntsmann 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, Lopéz 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