

● *Para compartir* ●

PIQUEOS FRÍOS

PIQUEO 4 TIEMPOS (3 p) \$32.900.-

- Arroz con mariscos.
- Chicharrón de pescado.
- Ceviche mixto.
- Ceviche de pescado en crema de ají amarillo y palta.

PIQUEO FRUTOS DEL MAR (3 p)... \$34.900.-

- Tiradito de reineta y pulpa de jaiba a la crema de pimiento.
- Tiradito de reineta a la crema de ají amarillo.
- Ceviche mixto.
- Cóctel de camarones.
- Pulpo al olivo.

PIQUEOS CALIENTES

PARRILLA

MAR Y TIERRA (4 p)..... \$36.900.-

Festival de sabores a base de filete de vacuno, pechuga de pollo, malaya de cerdo, chorizo parrillero, camarones ecuatorianos y calamares, todo grillado a la parrilla acompañado de salsa chimichurri más una ensalada mixta.

PULPO A LA PARRILLA (2 p)... \$34.900.-

Pulpo grillado con aliño peruano, servido con champiñones y papas al perejil más zarza criolla.

PARRILLA MARINA (3 p)..... \$37.900.-

Gran selección de pescados y mariscos: ostiones, calamares, pulpo grillado, lomos de atún rojo, reineta ó corvina y camarones ecuatorianos jumbo; acompañada de camote tempura, papas doradas y espárragos grillados, marinados en suave aliño parrillero más salsa chimichurri.

JALEA MIXTA (3 p) \$32.900.-

Obra maestra de la cocina peruana a base de trozos de reineta y mixtura de mariscos: calamar, camarón y pulpo apanados y fritos, servidos con yuca frita, chifle de plátano y yuyo crocante acompañados con zarza criolla y salsa tártara.



● *Para comenzar* ●

ENTRADAS FRÍAS

LECHE DE TIGRE CLÁSICA ... \$12.900.-

Extracto afrodisíaco del clásico ceviche peruano que se presenta como un apetitoso cóctel marino.

LECHE DE TIGRE LA CRIOLLAZA... \$14.900.-

Con camarón, pulpo, pescado, choclo y extracto de ceviche, con un toque de ají amarillo sin picante.

TRÍO MARINO..... \$24.900.-

Ceviche mixto, causa de camarones y chicharrón de calamar.

CAUSA ACEVICHADA..... \$15.900.-

Rellena con pulpa de jaiba, acompañada de nuestro tradicional ceviche a la crema de rocoto.

CAUSA SUBLIME..... \$18.900.-

Masa de papa aliñada al estilo peruano, rellena con pulpa de jaiba y palta, montada con camarones al panko y salsa huancaína.

CAUSA ABRAZO DE GOL..... \$16.900.-

Causa de betarraga rellena de mixtura de mariscos, pulpo, camarón y calamar, coronado con pulpo grillado a la parrilla.

PULPO AL OLIVO \$17.900.-

Finas láminas de pulpo, marinadas en aliño peruano con un toque de jugo de limón y bañadas en salsa de olivo.

LOCOS MAYO \$21.900.-

Suaves locos sureños cocidos al vapor, servidos sobre lechuga hidropónica y papas mayo.

ENTRADAS CALIENTES

FESTIVAL DE TEQUEÑOS..... \$15.900.-

Masa de wantán crocante en tres presentaciones: rellenas con ají de gallina, lomo saltado y con queso gouda, acompañadas de salsa huancaína y salsa guacamole.

BROCHETA DE CAMARONES ...\$19.900.-

Camarón ecuatoriano a la parrilla, acompañado de papas doradas, salsa parrillera y zarza criolla.

CHICHARRÓN DE CAMARONES.... \$18.900.-

Camarones crocantes apanados y fritos al panko, servidos con papas fritas y salsa tártara.

BROCHETAS MIXTAS\$19.900.-

Brochetas de pollo y vacuno grilladas a la plancha, bañadas en salsa anticuchera y vegetales, acompañadas con papas doradas.

CHICHARRÓN DE POLLO \$14.500.-

Filetes de pollos apanados y fritos, servidos con papas fritas y salsa tártara.

CHICHARRÓN DE PESCADO... \$17.900.-

Trozos crujientes de pescado, servidos con papas fritas y salsa tártara.

MACHAS A LA PARMESANA... \$16.900.-

Frescas machas aliñadas con secretos del chef y gratinadas a los dos quesos y mantequilla.

OSTIONES A LA PARMESANA\$16.900.-

Ostiones en salsa oriental, gratinados con parmesano y mantequilla.



ENSALADAS

ENSALADA MARINA CON CROCANTE DEL HUERTO \$15.900.-

Mixtura de lechugas, tomate, pulpo, camarones y palta crocante, bañada en exquisita salsa "acevichada".

ENSALADA MIXTA\$11.900.-

Ensalada fresca a base de lechuga, tomate, palmito, apio y palta.

Acevichándose

CEVICHE

CEVICHE DE PESCADO TRADICIONAL\$16.900.-

Frescos cubos de pescado marinados en jugo de limón de pica y aliño peruano, con cebolla morada, camote y choclo.

CEVICHE SOL SUBLIME..... \$18.500.-

Pescado fresco, pulpo, camarones y pinzas de jaiba, marinados en jugo de limón de pica en crema de ají amarillo, con choclo y camote.

CEVICHE FRUTOS DEL MAR....\$17.900.-

Cubos de pescado, camarones, pulpo, calamares y pinzas de jaiba, marinados en jugo de limón de pica y aliño peruano, acompañados con cebolla morada, camote y choclo.

CEVICHE DELICIAS DEL MAR.....\$18.900.-

Cubos de reineta, camarones, ostiones y pulpo, marinados en limón de pica y crema de rocoto, acompañados de cebolla morada, choclo y camote.

CEVICHE NORTEÑO.....\$19.900.-

Ostiones, pescado, camarones, pulpo, calamares y pulpa de jaiba, marinado en limón de pica, con apio en julianas, aromatizado a la crema de cilantro, con choclo y camote.

CEVICHE GRILL \$21.900.-

Ceviche de pescado en crema de ají amarillo, camarones al panko y tentáculo de pulpo grillado a la parrilla, coronado con yuyo crocante y acompañado con choclo y camote.

TIRADITOS

TIRADITO CRIOLLO \$15.900.-

Finas láminas de pescado marinadas en limón de pica y aliño peruano, acompañadas de camote y choclo, a la crema de ají amarillo.

TIRADITO AL MARACUYÁ\$19.900.-

Láminas de atún con dados de pulpo y ostiones ahumadas, sobre una leche de tigre al maracuyá coronado con cebolla chalaca.



● *Platos de Fondo* ●

AJÍ DE GALLINA \$16.500.-

Pechuga de pollo deshilachada, cocida al vapor en fina salsa especial de ají amarillo, acompañada con porción de arroz blanco.

POLLO A LA NARANJA (estilo oriental) \$16.900.-

Filetitos de pollo crocantes en reducción de salsa a la naranja con cebolla, pimientos y semillas de sésamo, acompañados de arroz chaufa.

POLLO A LA PARMA..... \$16.900.-

Medallones de pollo envueltos en tocino ahumado, apanados en queso parmesano y dorados a la plancha en suave salsa de mostaza, acompañados con porción de arroz blanco.

FILETE CAFÉ DE PARÍS \$18.500.-

Medallones de filete de vacuno a la plancha envueltos en tocino ahumado, bañados en salsa de mantequilla a las finas hierbas, acompañados de verduras salteadas.

CHAMPIÑÓN SALTADO \$15.900.-

Una versión vegetariana del clásico lomo saltado al más puro estilo criollo servido con papas fritas y arroz blanco.

TACU TACU ESTEBAN PAREDES 216 \$15.900.-

“Un plato con garra, digno de un capitán”. Mezcla de pallares y arroz, bañado en salsa de camarones, coronado con filete a la plancha bañada en chimichurri fresco y zarza criolla.

FILETE MAR Y TIERRA..... \$18.900.-

Filete de vacuno a la plancha bañado en salsa de estragón, camarones y pisco peruano, acompañado con porción de arroz blanco.

FILETE MIGNON..... \$18.900.-

Filete de vacuno envuelto en tocino ahumado dorado a la plancha, bañado en salsa de champiñones, vino tinto y salsa “demi glacé”, acompañado con porción de arroz blanco.

LOMO SALTADO \$18.900.-

Trozos de filete de vacuno, especialmente aliñados, salteados con cebolla, tomate y salsa de soya, acompañados con porción de papas fritas y arroz blanco.

TACU TACU MARINERO..... \$18.900.-

Deliciosa mezcla de pallares cocidos con arroz, dorados a la sartén en aceite de oliva y servida con filete de pescado a la plancha, bañada en salsa de mariscos.

SECO DE CORDERO \$19.500.-

Pierna de cordero deshuesada, cocida al vapor con ají peruano y chicha de jora; servida con arroz, yuca y zarza criolla.

GARRÓN AL VINO TINTO ... \$19.500.-

Garrón de cordero cocido al horno, glaseado en vino tinto y verduras, acompañado con ñoquis en salsa huancaína y espárragos grillados.



● *Arroces y Pastas* ●

ARROCES Y RISOTTOS

RISOTTO A LA HUANCAÍNA... \$18.900.-

Fusión de arroz cremoso y jugoso lomo saltado en salsa huancaína.

RISOTTO CON LOMO STROGONOFF..... \$19.500.-

Trozos de filete, champiñones y pimientos salteados al pisco peruano con salsa "demi glacé", toque de crema de leche y parmesano; acompañado de un cremoso risotto al ají amarillo sin picante.

RISOTTO DE CAMARONES... \$18.900.-

Arroz cremoso a las finas hierbas, parmesano, champiñones y camarones.

RISOTTO MAR Y TIERRA..... \$18.900.-

Cremoso risotto a base de betarraga, montado con un filete de vacuno y brocheta de camarón, bañados en salsa de pimienta.

CHAUFA DE MARISCOS\$17.900.-

Con camarones, calamares y pulpo, salteados con verduras chinas.

CHAUFA PACHAMAMA..... \$19.900.-

Con pollo, vacuno y camarones salteados al estilo oriental.

CHAUFA DE POLLO.....\$16.500.-

Filete de pollo salteado al wok con especias orientales.

CHAUFA VEGETARIANO \$14.900.-

Verduras salteadas al wok, brócoli, champiñones, zapallo italiano, zanahoria, pimientos con especias orientales.

PASTAS

FETTUCCINE A LA HUANCAÍNA..... \$19.900.-

Cremoso fettuccine en salsa huancaína servido con lomo saltado.

FETTUCCINE SALTADO CON CARNE \$19.900.-

Filete de vacuno salteado con tomate, cebolla y especias orientales.

RAVIOLES DE ESPINACA Y QUESO RICOTA\$17.900.-

Rellenos con pulpa de jaiba y queso ricota en salsa de camarones y pulpo, con queso parmesano.



● Pescados ●

SALMÓN EL SOL..... \$18.900.-

Con camarones y ostiones, acompañado con porción de arroz blanco.

SALMÓN AL AJILLO.....\$17.900.-

Con risotto de mariscos y salsa de camarones al ajillo.

ATÚN A LA MENIER \$18.900.-

Servido con risotto y aromatizado al cilantro con camarones, toque de limón y salsa inglesa.

SALTADO DE ATÚN \$18.900.-

Al estilo del lomo saltado con risotto americano.

CORVINA EL SOL\$17.900.-

Con camarones y pulpo, gratinados en jamón y queso, acompañados de arroz verde.

PESCADO A LA FRANCESA ...\$17.900.-

Con champiñones, pulpa de jaiba y camarones, todo gratinado a los dos quesos; acompañado de arroz con choclo.

PESCADO A LO MACHO\$17.900.-

Filete de pescado a la plancha bañado en salsa de mariscos, acompañado con porción de arroz blanco.

CONGRIO A LA FLORENTINA \$19.900.-

Con salsa bechamel y espinacas, gratinado a los dos quesos, acompañado con puré de papas.

PESCADO AL MARACUYÁ.... \$16.900.-

Filete de pescado a la plancha bañado en salsa de maracuyá y camarones, acompañado con majado de papas y pulpa de jaiba al olivo

CORVINA A LA HUANCAÍNA..... \$18.500.-

Con camarones y pinzas de jaiba, acompañada de arroz verde.



● Para Terminar... ●

SOPAS

PARIHUELA LIMEÑA..... \$18.900.-

Con reineta, camarones, calamares, pulpo, pinzas de jaiba y chicha de jora.

SUDADO DE PESCADO\$17.900.-

Jugoso pescado cocido al vapor con camarones, ostiones, cebolla y yuca, un toque de chicha de jora y arroz blanco.

CHUPE DE CAMARONES.....\$17.900.-

Una sopa robusta y contundente a base de camarones, papa, choclo, habas, arroz, quesillo, leche evaporada y huevo escalfado; aromatizada con huacatay y aliños peruanos.

CHUPE MIXTO.....\$17.900.-

“Fusión peruana – chilena” Con locos, camarones y carne de jaiba con guiso espeso de cebolla, ajos, ajíes peruanos, miga de pan, leche, crema de leche y gratinado a los dos quesos.

CALDILLO DE CONGRIO\$17.900.-

Fondo de pescado y verduras: zanahoria, cebolla, papas cocidas, vino blanco y yuyo peruano. Con medallón de congrio dorado, aromatizado con perejil y cilantro.

DIETA DE POLLO..... \$13.900.-

MENÚ PARA NIÑOS

BISTEC A LO POBRE \$16.900.-

Con arroz, papas fritas y huevo.

POLLO A LA PLANCHA CON PAPAS FRITAS \$14.900.-

MILANESA DE POLLO \$15.900.-

Con papas fritas o arroz blanco, ketchup y mayonesa.

MILANESA DE PESCADO..... \$16.900.-

Filete de pescado frito servido con espagueti al pesto.

— ● GUARNICIONES ● —

PAPAS FRITAS \$7.900.-

ARROZ BLANCO\$4.500.-

PAPAS SALTEADAS\$6.900.-

PANACHÉ DE VERDURAS.....\$6.900.-

YUCAS FRITAS\$8.900.-

ENSALADA MIXTA\$6.900.-



● Postres ●

TORTA TRES LECHES \$7.600.-

Bizcocho bañado en tres tipos de leche; decorado con crema chantilly y salsa de frutilla.

TIRAMISÚ \$7.600.-

Exquisito capricho italiano, para los amantes del dulce y el café, que combina sabores suaves como el queso e intensos como el cacao amargo.

BROWNIE DE CHOCOLATE NEGRO \$7.600.-

Pastel de chocolate negro con almendras y nueces, acompañado con helado a elección.

PANNA COTTA DE MANGO O FRUTILLA \$7.500.-

Exquisita dulzura de mango o frutilla en combinación con crema de natilla.

SUSPIRO LIMEÑO \$7.600.-

Delicioso postre típico peruano a base de huevo, leche y dulce de leche, decorado con merengue y almíbar de oporto.

CREMA VOLTEADA \$7.600.-

Exquisita receta peruana, muy cremosa y suave, bañada en salsa de caramelo.

PIE DE MARACUYÁ \$7.600.-

Suave masa rellena con crema de maracuyá, cubierta con una deliciosa salsa.

TORTA DE CHOCOLATE \$7.600.-

Queque húmedo de chocolate, relleno de manjar bañado con ganache de chocolate.

HELADOS NATURALES DE ESTACIÓN \$6.500.-

CRÈME BRÛLÉE \$7.900.-

Clásico postre cremoso, saborizado con vainilla, azúcar dorada y crujiente caramelo.

TIRAMISÚ DE PISTACHO \$9.500.-

Bizcotelas humedecidas con café, relleno de queso crema, crema de pistacho y crema de leche, decorado con pistachos y chocolate rallado.

PICARONES \$9.500.-

Buñuelos fritos en forma de anillo, hechos a base de harina, zapallo y camote; bañados en una suave miel de chancaca.

DEGUSTACIÓN DE POSTRES \$18.900.-

Exquisita degustación de postres: suspiro limeño, tiramisú, panna cotta y pie de maracuyá.



Aperitivos

APEROL SPRITZ	\$9.500.-	KIR ROYAL	\$8.900.-
TEQUILA MARGARITA	\$8.900.-	KIR	\$5.300.-
MARTINI DRY	\$8.500.-	DAIQUIRI	\$6.900.-
APPLE MARTINI	\$6.800.-	BLOODY MARY	\$6.900.-
CAIPIRINHA	\$8.500.-	VAINA.....	\$8.600.-
CAIPIROSKA	\$6.600.-	PIÑA COLADA.....	\$9.900.-
CAMPARI NARANJA	\$8.600.-	SANGRÍA	\$8.500.-
MOJITO CUBANO	\$6.900.-	SANGRÍA LIMEÑA JARRA	\$13.900.-
MOJITO SABORES	\$8.700.-	RUSO NEGRO	\$6.900.-
TOM COLLINS	\$6.900.-	RUSO BLANCO	\$6.900.-
MANHATTAN	\$6.600.-	RAMAZZOTTI.....	\$9.500.-
LEMONCELLO.....	\$7.500.-	AMARETTO SOUR.....	\$9.500.-

Los Mas Peruanos

SOUR PERUANO	\$6.900.-	ALGARROBINA.....	\$7.600.-
Tabernero Quebranta.		Algarrobina, Tabernero Italia y leche evaporada.	
SOUR CATEDRAL	\$9.200.-	MACHUCA FUERTE	\$7.900.-
Tabernero Quebranta.		Tabernero Italia, maracuyá, jugo de cranberry y frutillas.	
SOUR VATICANO	\$14.900.-	CHILCANO CLÁSICO	\$7.900.-
Tabernero.		Tabernero Tradición, jugo de limón y ginger ale.	
SOUR SABORES	\$8.500.-	CHILCANOS SABORES	\$8.900.-
Macerados.		Tabernero macerados sabores: pera, maracuyá, mango, frutilla, arándano, naranja, jengibre, entre otros, con jugo de limón y ginger ale.	
SOUR SABORES CATEDRAL.....	\$9.900.-		
CÓCTEL SOL RESTAURANT.....	\$8.500.-		
Tabernero Quebranta, zumo de maracuyá, hojas de albahaca y gajos de limón.			

● Destilados ●

WHISKY

JACK DANIEL'S.....	\$9.800.-
J.W. RED	\$7.800.-
J.W. BLACK	\$8.900.-
J.W. GOLD	\$13.900.-
J.W. BLUE.....	\$43.200.-
C. REGAL 12 AÑOS.....	\$12.900.-
J&B.....	\$7.900.-

VODKA

STOLICHNAYA.....	\$7.900.-
ABSOLUT	\$7.900.-
GREY GOOSE	\$9.500.-

GIN

BOMBAY SAPPHIRE	\$9.200.-
TANQUERAY.....	\$8.500.-
BEEFEATER	\$8.500.-
CARPINTERO NEGRO.....	\$7.600.-

RON

BACARDI 8 AÑOS	\$7.900.-
BACARDI SOLERA	\$7.900.-
CARTAVIO X.O	\$10.900.-
CARTAVIO SOLERA	\$6.900.-
ZACAPA 23 AÑOS	\$12.500.-
HAVANA AÑEJO RVA.	\$7.900.-
HAVANA 7 AÑOS	\$9.500.-
ABUELO 5 AÑOS	\$6.900.-

PISCO CHILENO

ALTO DEL CARMEN 35°.....	\$7.800.-
EL GOBERNADOR	\$7.800.-
MAL PASO	\$9.500.-

DESTILADO PERUANO

TABERNERO.....	\$5.500.-
Tradición, Aromático, Blended.	
TABERNERO PREMIUM.....	\$7.900.-
Mosto Verde Blended.	
CUATRO GALLOS	\$8.500.-
Quebranta, Italia, Acholado, Torontel.	



CERVEZAS

CUSQUEÑA MALTA	\$6.700.-
CUSQUEÑA	\$5.700.-
KUNSTMANN TOROBAYO	\$5.700.-
KUNSTMANN SIN ALCOHOL	\$4.900.-
CORONA	\$5.700.-
HEINEKEN.....	\$5.700.-
AUSTRAL LAGER.....	\$5.700.-
AUSTRAL CALAFATE	\$5.700.-
SCHOP CUSQUE.A.....	\$5.500.-
SCHOP CORONA	\$5.900.-

● DIJESTIVOS ●

AMARETTO DISSARONNO	\$7.900.-
GRAND MARNIER.....	\$8.500.-
OPORTO FERREIRA LATE BOTTLE VINTANGE.....	\$5.900.-
FRANGELICO.....	\$7.900.-
COINTREAU	\$8.500.-
DRAMBUIE	\$7.900.-
CREMA DE BAILEY'S	\$8.900.-
LICOR DE CAFÉ KAHLUA	\$7.500.-
ANÍS GALLIANO SAMBUCA	\$7.900.-
COGNAC HENNESSY V.S.O.P.....	\$9.900.-
FERNET BRANCA	\$6.600.-
BITTER ARAUCANO	\$7.500.-
CLAVO OXIDADO	\$6.600.-
MENTA MARIE BRIZARD	\$7.500.-

BEBIDAS

COCA COLA VARIEDAD, SPRITE, GINGER ALE, GINGER ALE ZERO	\$3.900.-
INCA KOLA BOTELLA.....	\$5.300.-
PUYEHUE (C/S GAS)	\$3.900.-
INCA KOLA LATA	\$4.900.-
JUGO PULPA DE FRUTAS (Guallarauco)	\$5.900.-
CHICHA MORADA.....	\$4.800.-
LIMONADA	\$4.500.-
LIMONADA MENTA JENGIBRE....	\$4.900.-

● CAFETERÍA ●

CAFÉ EXPRESS.....	\$3.600.-
CAFÉ EXPRESS DOBLE	\$5.300.-
CAFÉ EXPRESS CORTADO.....	\$4.600.-
CAFÉ EXPRESS CORTADO DOBLE.....	\$5.900.-
CAPUCCINO.....	\$4.900.-
CAFÉ RISTRETTO	\$3.900.-
CAFÉ AMERICANO	\$4.500.-
LUNGO.....	\$3.900.-
MACHIATO.....	\$3.900.-
NESCAFÉ.....	\$3.300.-
INFUSIONES DE HIERBAS NATURALES TIZANA	\$3.800.-

● *Vinos Blancos* ●

ESPUMANTES

DOLCE VITA BRUT 750 cc	\$12.000.-
FREIXENET GRAN CARTA NEVADA BRUT	\$18.900.-
FREIXENET CORDÓN NEGRO BRUT 200 cc.....	\$9.900.-
VIÑAMAR BRUT 375 cc.....	\$8.400.-
VIÑAMAR CHARMAT BRUT	\$15.900.-
ESTELADO ROSÉ SPARKLING WINE.....	\$16.500.-
CHANDON BRUT.....	\$19.900.-

SAUVIGNON BLANC

BOUCHON RESERVA.....	\$14.500.-
SANTA EMA SELECT TERROIR RESERVA....	\$14.500.-
MATETIC CORRALILLO.....	\$19.900.-
GARCÉ SILVA BOYA	\$16.900.-
CASAS DEL BOSQUE RESERVA	\$16.600.-
MORANDÉ GRAN RESERVA	\$15.900.-
LEYDA RESERVA.....	\$14.600.-
MIGUEL TORRES SANTA DIGNA RESERVA.....	\$16.900.-
TARAPACÁ GRAN RESERVA	\$19.900.-
LAPOSTOLLE GRAN SELECTION	\$17.600.-
MONTES OUTER LIMITS.....	\$19.900.-

CHARDONNAY

CASAS DEL BOSQUE RESERVA	\$16.600.-
MORANDÉ GRAN RESERVA	\$15.900.-
SANTA EMA GRAN RESERVA	\$19.900.-
MARQUÉS DE CASA CONCHA RESERVA	\$21.900.-
MIGUEL TORRES SANTA DIGNA RESERVA.....	\$16.900.-
LAPOSTOLLE GRAN SELECTION	\$17.600.-
TARAPACÁ GRAN RESERVA	\$19.900.-
MONTES CLASSIC	\$16.600.-

LATE HARVEST

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



● *Vinos Tintos* ●

PINOT NOIR

TERRAPURA RESERVA.....	\$11.900.-
MONTES LIMITED SELECCIÓN	\$15.900.-
MARQUÉS DE CASA CONCHA.....	\$21.900.-

CARMÉNÈRE

BOUCHON RESERVA.....	\$14.500.-
SANTA EMA SELECT TERROIR RESERVA....	\$14.500.-
SANTA EMA GRAN RESERVA	\$19.900.-
MORANDÉ GRAN RESERVA	\$15.900.-
TORO DE PIEDRA GRAN RESERVA	\$20.000.-
LEYDA RESERVA.....	\$14.600.-
LAS MULAS.....	\$15.900.-
SANTA DIGNA RESERVA.....	\$16.900.-
MARQUÉS DE CASA CONCHA.....	\$21.900.-
CORDILLERA MIGUEL TORRES	\$24.900.-
MONTES ALPHA	\$22.900.-
LAPOSTOLLE CUVÉE ALEXANDRE.....	\$27.900.-

CABERNET SAUVIGNON

BOUCHON RESERVA.....	\$14.500.-
SANTA EMA SELECT TERROIR RESERVA....	\$14.500.-
PÉREZ CRUZ GRAN RESERVA	\$20.000.-
TORO DE PIEDRA GRAN RESERVA	\$26.900.-
LEYDA RESERVA.....	\$14.600.-
LAS MULAS.....	\$15.900.-
SANTA DIGNA RESERVA.....	\$16.900.-
TARAPACÁ GRAN RESERVA	\$19.900.-
MARQUÉS DE CASA CONCHA.....	\$21.900.-
LAPOSTOLLE GRAND SELECTION	\$17.900.-
CORDILLERA MIGUEL TORRES	\$24.900.-
HUSSONET HARAS DE PIRQUE.....	\$19.900.-



● Vinos Tintos ●

MERLOT

MORANDÉ	
GRAN RESERVA	\$15.900.-
BOUCHON RESERVA.....	\$14.500.-
SANTA EMA	
GRAN RESERVA	\$19.900.-
MARQUÉS	
DE CASA CONCHA.....	\$21.900.-
LAPOSTOLLE	
CUVÉE ALEXANDRE.....	\$27.900.-

SYRAH

CASAS PATRONALES	
RESERVA	\$12.900.-
SANTA DIGNA RESERVA.....	\$19.600.-
TARAPACÁ	
GRAN RESERVA	\$19.900.-

MALBEC

BOUCHON RESERVA.....	\$14.500.-
----------------------	------------

ENSAMBLAJES

CASAS PATRONALES	
RESERVA <i>CS/CA</i>	\$14.500.-
SANTA EMA, BARREL	
RESERVE 60/40 <i>CS/ME</i>	\$16.900.-
BOUCHON	
RESERVA <i>SY/CS</i>	\$14.500.-
MONTES RESERVA <i>CS/CA</i>	\$16.200.-
HARAS DE PIRQUE RVA.	
DE PROPIEDAD <i>CS/CA/CF</i>	\$15.900.-

GRANDES VINOS

SANTA EMA	
CATALINA <i>CA/CS/CF</i>	\$39.000.-
CAZA BAUZÁ <i>CA/SY/CS</i>	\$39.000.-
ALMA VIVA.....	\$260.000.-
MANSO DE VELASCO	\$95.000.-
TARAPACÁ GRAN RESERVA	
ETIQUETA NEGRA	\$34.000.-

1/2 BOTELLAS

SANTA EMA,	
SELECT TERROIR RESERVA.....	\$8.400.-
Sauv. Blanc, Chardonnay, Cab. Sauvignon, Merlot, Carménère.	

MORANDÉ GRAN RESERVA ...	\$8.900.-
Sauv. Blanc, Chardonnay, Cab. Sauvignon, Carménère.	

SANTA DIGNA RESERVA.....	\$8.900.-
Sauv. Blanc, Chardonnay, Cab. Sauvignon, Merlot, Carménère.	

GRAN RESERVA TARAPACÁ....	\$9.900.-
Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon.	

VINOS POR COPA

ESPUMANTE	\$4.500.-
VINO BLANCO	\$4.800.-
VINO TINTO.....	\$4.800.-
VINO TINTO GRAN RESERVA	\$4.900.-