



SUGERENCIAS DEL CHEF

CEVICHE BRAVAZO DEL PAITA \$18.990

Afrodisíaco en absoluto el más completo de la casa. Mixtura de mariscos, cangrejos, almejas, choros, pulpo calamar, camarones, caviar y locos. ¡PRUEBAS ESTAS FRECURAS!

MAKI AL GRATIN \$19.990

Sushi relleno con queso crema y palta, adornado con kanikama al gratín, acompañado de una lasaña vegetariana en salsa blanca.

TRIO CARRETILLERO \$22.990

Característicos sabores del Paita arroz con mariscos, ceviche mixto y chicharrón mixto.

ENTRE CAUSAS \$18.990

Sedosa masa de papas crocantes rellenas de jamón y queso, en tres presentaciones pollo, camarones en salsa golf y pulpo al olivo.

LOCURA DEL CHEF \$18.990

Locos nativos sobre una suave y sedosa vinagreta de palta, acompañado de papas mayo y cubos de salmón decorados con crotones.

ENROLLADO DEL PUERTO \$18.990

Filete de vacuno envuelto con verduras y jamón, en salsa de queso fundido, acompañado de papas al grill.

RISOTTO INCAICO \$21.990

Medallones de vacuno al grill bañado con salsa parrillera, sobre un risotto andino.

CORDON BLEU FETUCCINERO \$19.990

Filete de vacuno envuelto con jamón y queso, crocante, sobre una cama de fettuccini al Alfredo.

TORO JULIAN \$19.990

Medallón de filete a la parrilla con camarones y verduras bebés grilladas, con toque de salsa togara Shi.

SALMON AL TOGARASHI \$18.990

Salmón a la parrilla acompañado de pure de papa natural y quinua, con verduras grilladas y salsa togara Shi.

CAUSA CAMPESTRE \$19.990

Suave masa de papa natural rellena con palta y pollo, coronado con un tradicional lomito salteado o a lo pobre.

CARNES, PARRILLADAS Y PESCADOS

PULPO NORTEÑO A LA BRASA \$23.990

Acompañado con champiñones
y vegetales a la parrilla

PARRILLADA MAR ADENTRO (2 pers.) \$46.990

2 Tentáculos de pulpo del norte
2 Calamares enteros
2 Cortes de salmón
4 Ostiones parrilleros
4 Camarones jumbo
1 Porción de papitas brujas a la parrilla
*Todo con chimichurri criollo

PARRILLADA PAITA (2 pers.) \$46.990

1 Pechuga de pollo
1 Lomo liso
2 Chuletas centro
1 Anticucho de corazón de vacuno
2 Chorizos parrilleros
2 Prietas
2 Papas doradas
*Guarnición: ensalada surtida

PARRILLADA MEMORABLE (3 pers.) \$55.990

2 Lomo liso
3 Papas doradas
2 Chuletas centro
2 Anticuchos de corazón
1 Pechuga de pollo
2 Chorizos
2 Prietas
*Guarnición: ensalada surtida

MEGAPARRILLADA PAITA (5 pers.) \$69.990

2 Lomo liso
3 Chorizos
1 Lomo vetado
3 Prietas parrilleras
1 Pechuga de pollo
3 Anticuchos de corazón
2 Chuletas centro
4 Papas doradas
*Guarnición: ensalada surtida

CORTES PREMIUM

PECHUGA A LA BRASA (350 g) \$13.990

Con papas fritas naturales.

CHULETA CENTRO (2 unid.) \$13.990

Con papas fritas naturales.

BROCHETAS MIXTAS (3 unid.) \$17.990

con Filete, Pollo, Pulpo, Papas fritas naturales.

COSTILLAR A LA BBQ \$17.990

Tiernas costillas de cerdo en salsa BBQ, acompañadas con
croquetas de papa rellenas con queso y una porción de
aeropuerto.

SALMÓN A LA PARRILLA (350 g) \$18.990

Con ensalada Paita.

LOMO A LA PIMIENTA \$18.990

Cuadril a la parrilla (350 g) con salsa a la pimienta,
acompañado de ensalada surtida.

ATÚN ROJO PARRILLERO (350 g) \$18.990

Con risotto de apio.

LOMO LISO (400 g) \$19.990

Acompañado de verduras salteadas al olivo.

LOMO PAITA CON QUESO \$20.990

Camarón, pulpo y calamar en salsa milash y champiñón.
Fundido (350 g). Con risotto de champiñones.

RECOMENDACIONES DEL CHEF

FILEMIÑÓN A LO MACHO (350 g) \$20.990

A la parrilla, con camarones en salsa de estragón
flambeados al pisco, acompañado de arroz blanco.

LOMO VETADO (400 g) \$20.990

Acompañado con ensalada mixta.

CUADRIL DE LOMO (400 g) \$22.990

Clásico corte de la base del filete de lomo, con
ensalada surtida.

CORDERO FUNGUI \$22.990

Tierno garrón de cordero, macerado con especias
peruanas, sobre un zucchini relleno con risotto fungí
o huancaína.

ENTRECOT \$24.990

La unión de dos cortes: lomo vetado y asado de tira,
con ensalada.

ENTRAÑA DEL CHEFF (400 g) \$24.990

Acompañado de ensalada surtida.

TOMAHAWK \$28.990

Con ensalada.

ENTRADAS FRÍAS

ENSALADA SURTIDA PAITA \$9.990

Lechuga, brócolis, zanahorias, tomates, pepinos, palmitos y palta. Aliñado al estilo de la casa.

LECHE DE TIGRE \$9.990

Apetitoso extracto del ceviche que opera como un afrodisíaco cóctel marino.

ENSALADA HAWAINA \$10.990

Base de lechuga fresca, palta, mango, naranja, tomate y quinua natural con vinagreta de maracuyá.

CEVICHE DE PESCADO TRADICIONAL \$14.990

Cubos de pescado marinados al limón con cebolla, choclo y camote.

PULPO AL OLIVO NORTEÑO \$15.990

Láminas de pulpo con salsa al olivar, palta y galleta.

CEVICHE FRUTOS DEL MAR \$15.990

Con pescado, camarones, calamar, pulpo, jaiba, choclo y camote.

CEVICHE PAITA PERÚ \$15.990

Pescado, pulpo, camarones, ají amarillo, choclo, camote y locos.

MAKY ACEVICHADO \$15.990

Maki con camarones crocantes, queso crema, palta y bocaditos de ceviche.

PIQUEOS FRÍOS Y CALIENTES

TEQUEÑOS DE QUESO \$10.990

POLLO BROASTER \$13.990

Pechuga apanada, papas fritas, ketchup.

BISTEC RANCHERO \$14.990

Bistec a la parrilla, huevo frito y papas naturales.

CHICHARRÓN DE CAMARONES \$15.990

Camarones apanados al panko + papas fritas + tártara.

TACU-TACU A LO POBRE \$15.990

Tacu-tacu con bistec y huevo frito.

CHICHARRÓN MIXTO \$16.990

Pescado + mariscos fritos + salsa criolla y papas.

SALMÓN AL COÑAC \$17.900

Salmón grillado con papas rústicas y salsa de camarones al coñac.

OSTIONES A LA PARMESANA \$17.990

Gratinados con aliño especial y queso parmesano.

JALEA ESPECIAL PTO PAITA (2 pers.) \$28.990

Pulpo, tiraditos, causa de pollo y ceviche mixto clásico.

PIQUEO FRUTOS DEL MAR (4 pers.) \$29.990

Mariscos fritos + ceviche mixto + yuca + leche de tigre.

CEVICHE EL COMANDANTE \$17.990

Al estilo norteño con locos, pescados, camarones, ostiones, camote, choclo y canchita.

PULPO OLA BRAVA \$16.990

Pulpo a la parrilla sobre causa con pollo y reineta acevichada.

TIRADITO MIX PERUANO \$14.990

Atún, pulpo y camarón en leche de tigre, choclo y camote.

MARAVILLA PAITA \$16.990

Sashimi de atún, salmón y reineta con leche de tigre y 4 camarones crocantes.

COPÓN DE LECHE DE TIGRE \$14.990

Cortes de pescado con leche de tigre y aros de calamar apanado.

PASIÓN PAITA \$15.990

Maki con mango, limón y camarones envueltos en pollo.

CAUSA ACEVICHADA (2 pers.) \$17.990

Causa con jaiba + ceviche de reineta + shop de leche de tigre.

CUICO SHOP \$17.990

Maky crocante + ceviche del día + camarones + leche de tigre al rocoto.

ESPECIALIDADES CALIENTES

AJÍ DE GALLINA \$14.990

Clásico peruano con arroz, papa, huevo y aceituna.

REINETA A LA HUANCAÍNA \$14.990

Reineta a la plancha con salsa huancaína, arroz blanco y camarones/jaiba.

SALMÓN A LA MANTEQUILLA Y ALCAPARRAS \$15.990

Salmón a la plancha con ensalada.

SALMÓN CROCANTE CON RISOTTO AMERICANO AL CILANTRO \$15.990

Salmón frito al panko sobre risotto al cilantro.

ATÚN SALTADO \$15.990

Atún al wok con verduras y risotto.

FILETE CAFÉ DE PARIS \$15.990

Filete grillado con salsa de mariscos y arroz.

FILETE SOL Y SOMBRA \$15.990

Atún al wok con risotto al cilantro.

LOMO SALTADO \$16.500

Filete al wok con arroz y papas fritas.

FILETE A LO MACHO \$16.990

Locos, pescados, camarones y ostiones, aromatizado al cilantro.

ARROCES Y PASTAS

FETTUCCINI CON LOMO MAR ADENTRO \$15.990

Fettuccini en salsa blanca, coronado con filete a la parrilla bañado en salsa demi-glace y champiñones.

FETUCCINI HUANCAÍNA CON LOMO SALTADO \$15.990

Cremoso risotto en salsa huancaína montado con lomo saltado.

CHAUFA MAR Y TIERRA \$15.990

Camarones, vacuno y pollo al wok, con especias orientales, fusionado al estilo de la casa. Servido con wantán frito.

PLATOS GRATINADOS DE INVIERNO

VOLCÁN DE MARISCOS \$13.990

Con camarones, pulpo y calamar al vino, gratinado con queso mozzarella.

CONGRIO EN SALSA DE MARISCOS \$15.990

*Puro medallón de congrio al vapor con camarones, cebollas y tomates, flambeado al vino blanco.
Guarnición: arroz blanco.*

REINETA A LA FRANCESA \$15.990

Con camarones, champiñones y carne de jaiba, todo gratinado con queso parmesano.

CALDOS REPONEDORES

CALDILLO DE CONGRIO, ALMEJAS Y CHOROS \$14.990

Caldillo con medallones de congrio al vapor con camarones, cebollas y tomates, flambeado al vino blanco.

PIRIHUELA DEL CHEF \$16.990

*Selección de mariscos a punto de pirihuela.
"Como dice mi tío Pepe: pa' matar al diablo."*

MENÚ KIDS

CHICHARRÓN DE POLLO \$11.990

Con papas fritas naturales, ketchup y mayo.

BISTEC A LA PLANCHA \$12.990

Con papas fritas naturales, ketchup y mayo.

PESCADO A LA PLANCHA \$12.990

Con papas fritas naturales, ketchup y mayo.

FETUCCINI AL ALFREDO \$12.990

RISOTTO EN TINTA DE CALAMAR \$15.990

(Sugerencia) Con salmón a la parrilla en salsa de locos.

RISOTTO HUANCAÍNA \$15.990

Cremoso risotto en salsa huancaína.

FETTUCCINI CON LOMO Y CAMARÓN \$15.990

Trozos de lomo y camarones salteados con verduras al wok, flambeados al pisco peruano.

ARROZ CON MARISCOS \$15.990

Plato criollo hecho con una gran selección de mariscos de estación.

PASIÓN POR LOS POSTRES

TORTA DE CHOCOLATE \$7.990

Esponjoso bizcochuelo a base de fino chocolate y cocoa, relleno con manjar y bañado con salsa fudge.

TIRAMISÚ \$7.990

Sabor italiano para los amantes del café: suaves cremas de mascarpone con bizcotelas humedecidas en café y espolvoreado con cacao amargo.

SUSPIRO LIMEÑO \$7.990

Manjar casero con aromas de canela y vainilla, montado con merengue y almíbar de oporto.

CREMA VOLTEADA \$7.990

Suave mezcla de leches, horneada y bañada con salsa de caramelo.

PANACOTA DE ESTACIÓN \$7.990

Combinación de crema de natilla con frutas de estación, bañada en salsa de sabores.

TORTA DE TRES LECHE \$7.990

Bizcochuelo embebido en tres variedades de leche, con chantilly y salsa sabor frambuesa.

VOLCÁN DE CHOCOLATE CON HELADO \$7.990

Bizcocho de chocolate con centro fundido, servido tibio con helado.

DEGUSTACIÓN DE POSTRES \$12.990

"De todo un poco, pero rico."

COPA DE HELADO ARTESANAL PAITA \$7.990

PORCIÓN DE HELADO \$6.990

CHEESECAKE DE MARACUYÁ \$7.990

Base de galleta sabor vainilla con mousse de queso crema, leche condensada y evaporada, con miel de maracuyá.

CHEESECAKE DE ARÁNDANO \$7.990

Hecho con una base de galleta sabor a vainilla, y rellena con un mousse de queso crema, leche condensada y evaporada, bañado con una suave miel de pura fruta de arándanos.

AUTORÍA DE COCTELES

D'PAITA \$8.990

Prueba su intensidad, sedúcese y siente el elixir de la vida.
Pisco quebranta, arándano, maracuyá y almíbar de piña.

LA CONEJA \$8.990

Conocida por su tranquilidad y al mismo tiempo seductora.
Vodka infusionado con zanahoria, zumo de piña, naranja, jengibre y limón.

AL ROJO VIVO \$8.990

(Con su gran apreciación al rojo, su sabor te dejará vivo)

LA SANGRONA \$8.990

Pícara, sensual y dulce.
Vino tinto, Tabernero quebranta, soda de naranja y jarabe de goma.

EL CAZADOR \$8.990

Jagermaster, aperol, zumo de piña, zumo de limón, jarabe de goma y angostura.

EL APLASTADOR \$8.990

Ramazzotti, malibú, almíbar de frambuesa, tónica premium.
Inspirado en sabores intensos y frescos.

INKA MULE \$8.990

(Pisco, zumo de jengibre, limón, jarabe de goma)
Refrescante y equilibrado.

EL PRESUNCIOSO \$8.990

Gin, licor de sauco, limón, jarabe de goma, agua tónica, pepino y apio.
Atractivo y aromático, te lleva a volar.

RÁFAGA DE JULIÁN \$8.990

Gin, zumo de maracuyá, red bull yellow.
(¡Aromático y energético!)

LA PÓCIMA \$8.990

Vodka 14 Inkas, jengibre, maracuyá, limón, jarabe simple y ginger ale.
Inspirado en la mística del imperio andino.

EL PÍCARO \$8.990

Ron blanco, limón, jarabe de arándanos, licor de sauco, vermouth blanco y jarabe de goma.
¡Es pícaro, a la vez dulce; déjate enamorar!

COCTELERÍA CLÁSICA PERUANA

Pisco es conservar las tradiciones y culturas de nuestra identidad en un país diverso y natural.

	CORTO	CAPILLA	CATEDRAL	VATICANO
TABERNERO PREMIUM (Tradición, Aromático, Blended)	\$6.990	\$7.990	\$13.990	\$21.990
PISCO SOUR (Tabernero, jarabe simple, limón, clara de huevo, angostura)	\$6.990	\$7.990	\$9.990	\$15.990
MARACUYÁ SOUR (Pisco, maracuyá, limón, jarabe de goma)	\$6.990	\$10.990	\$16.990	\$20.990
JENGIBRE SOUR (Pisco, jengibre, limón, jarabe de goma)	\$6.990	\$10.990	\$16.990	\$20.990

LOS MACERADOS

Dejar reposar la corteza, hoja y/o fruta en pisco para extraer sabor, aroma y pigmentación.

	CLÁSICO	CÁTEDRA	VATICANO
MACERADO DE HOJA DE COCA	\$7.200	\$9.990	\$16.990
MACERADO DE ARÁNDANOS	\$7.200	\$9.990	\$16.990
MACERADO DE HIERBA LUISA	\$7.200	\$9.990	\$16.990
MACERADO DE CANELA	\$7.200	\$9.990	\$16.990

* Preguntar al bar por otras opciones...

LOS TRADICIONALES CHILCANOS

Aperitivos y refrescantes

CAPITÁN \$7.200

Pisco quebranta, vermouth rosso, angostura bitter.

PISCO PUNCH \$7.200

Tabernero Italia, almíbar de piña, jugo de piña y toques de limón.

ALGARROBINA \$7.200

Pisco quebranta, leche de vaca alegre, cacao y miel de algarrobo.

EL CLÁSICO \$7.990

Tabernero quebranta, zumo de limón, angostura, ginger ale.

DE MARACUYÁ \$7.990

Tabernero quebranta, zumo de maracuyá, limón, ginger ale.

CHILCANOS CON MACERADOS \$8.990

Canela, frutilla, arándano, mandarina, romero y más.

CÓCTELES CLÁSICOS

Los clásicos siempre quedan

DRY MARTINI \$7.990

Gin, vermouth dry.

KIR ROYAL \$7.990

Licor de cassis, espumante.

VAIÑA \$6.990

Cañac, licor de cacao, vino oporto, huevo y jarabe simple.

WHISKY SOUR \$7.990

WHISKY SOUR CATEDRAL \$10.990

MARGARITA \$7.990

Tequila, triple sec, zumo de limón.

CAIPIRIÑA \$7.990

Cachaça, limón, azúcar granulada.

COSMOPOLITAN \$7.990

Vodka, jugo de arándano, triple sec, zumo de limón.

CLAVO OXIDADO \$7.990

Whisky, drambuie.

BOULEVARDIER \$7.990

Whisky, campari, vermouth rosso.

MOSCOW MULE \$8.990

14 Inka

MOJITO \$7.200

Ron carta blanca, hojas de hierbabuena, azúcar granulada, limón, soda.

MOJITO SABORES \$8.990

(Sabores frutales)

MANHATTAN \$7.990

Whiskey, vermouth rosso, angostura.

PIÑA COLADA \$7.990

Ron añejo, zumo de piña, crema de coco.

DAIQUIRI \$7.990

Ron carta blanca, zumo de limón, jarabe de goma.

DAIQUIRI SABORES \$8.990

(Sabores frutales)

BLOODY MARY \$8.990

Vodka, jugo de tomate, salsa inglesa, tabasco, limón, sal, pimienta.

GARIBALDI \$7.990

Campari, jugo de naranja.

RUSO BLANCO \$7.990

Vodka, leche, kahlúa.

NEGRONI \$8.990

Gin, campari, vermouth rosso.

BEBESTIBLES

CERVEZAS

*Sensual y delicado, con una dulzura inigualable
(mixto mango, frutilla y maracuyá)*

NACIONALES

ROYAL GUARD \$4.990

KUNSTMANN TOROBAYO \$4.990

AUSTRAL CALAFATE \$4.990

INTERNACIONALES

CUSQUEÑA LAGER (Perú) \$5.200

CUSQUEÑA TRIGO (Perú) \$5.500

CUSQUEÑA NEGRA (Perú) \$5.990

HEINEKEN (Holanda) \$5.200

CORONA \$5.200

ADICIONALES

CHELADA \$1.000

MICHELADA \$1.000

BEBIDAS Y JUGOS

CHICHA MORADA \$5.590
(Maíz morado, piña, manzana)

LIMONADA CLÁSICA \$4.990

LIMONADA MENTA / JENGIBRE
\$5.990

"NIÑA BONITA" \$6.990
*Sensual y delicado, con una dulzura inigualable
(mixto mango, frutilla y maracuyá)*

"EL REGALÓN" (NUEVO) \$6.990
*Carismático y atractivo al mismo tiempo, meloso,
con albahaca, mango, toque de limón y jarabe de
goma "frozen"*

JUGOS
*Nuestros jugos cobran vida gracias
al insuperable sabor de nuestras frutas.
¡DISFRÚTALO!*

CON FRUTAS DE ESTACIÓN \$5.990

OTRAS BEBIDAS

INCA KOLA \$3.990

BEBIDAS (Clásica, Zero) \$2.990

AGUA MINERAL PUYEHUE \$2.990
Con y sin gas.

CAFÉ, TÉ & INFUSIONES

CAFÉS

MACHIATO \$2.500

CORTADO DOBLE \$5.500

CORTADO \$3.900

CAPUCHINO \$4.990

RISTRETTO \$2.990

EXPRESO \$3.500

EXPRESO DOBLE \$4.990

AMERICANO \$4.200

TÉ & INFUSIONES TWININGS

PURO / EARL GREY \$3.990

MENTA / LIMÓN / HOJA DE COCA \$3.990

LICORES & CORDIALES

Descriptivo digestivo después de una comida

ARAUCANO \$4.990

FERNET BRANCA \$6.990

JÄGERMEISTER \$7.200

AMARETTO DISARONNO \$7.200

FRANGELICO \$7.200

COINTREAU \$7.200

DRAMBUIE \$7.200

BAILEYS \$6.990

KAHLÚA \$6.990

SAMBUCA GALLIANO \$7.200

ST GERMAIN \$7.200

GRAND MARNIER \$8.200

REMMY MARTIN \$12.990

WHISKY

"¡En el almuerzo y en la cena... Oh! bendito whisky no se acaba en mi despensa"

SÚPER PREMIUM

JOHNNIE WALKER RED \$7.200

JOHNNIE WALKER GOLD \$10.990

CHIVAS REGAL 12 AÑOS \$8.990

CHIVAS REGAL 18 AÑOS \$10.990

JOHNNIE WALKER BLACK \$7.990

JOHNNIE WALKER BLUE 18 AÑOS \$36.990

WHISKEY

JIM BEAM \$7.200

JACK DANIEL'S \$7.200

GENTLEMAN JACK \$8.990

SINGLE MALT

GLENFIDDICH 12 AÑOS \$8.990

RON

"No hay nada, sin duda, que calme el espíritu tanto como el ron y la verdadera religión"

BACARDÍ 8 AÑOS \$8.990

HAVANA CLUB AÑEJO RESERVA \$7.990

HAVANA CLUB 7 AÑOS \$8.990

ZACAPA 23 AÑOS \$12.990

VODKA

"Sólo hay dos verdades absolutas en la vida: los amigos y el vodka"

ABSOLUT BLUE \$7.990

GREY GOOSE \$8.990

CIROC \$7.990

PISCO NACIONAL

"A través de nuestro Pisco queremos compartir la nobleza que encierra su cultura"

CORTO \$3.590

MISTRAL 40° \$5.990

EL GOBERNADOR 40° \$4.990

HORCÓN QUEMADO 40° 2 AÑOS \$5.990

ALTO DEL CARMEN 35° \$5.000

ALTO DEL CARMEN 40° \$5.590

GIN

"No dejes de disfrutar todo el aroma y sabor que este destilado proporciona"

BULLDOG \$8.990

TANQUERAY TEN \$8.990

BEEFEATER PINK \$8.990

LA REPUBLICA ANDINA \$8.990

LA REPUBLICA AMAZONICA \$8.990

PROA \$8.990

Todos los gin incluyen un agua tónica a elección.

VINOS BLANCOS

ESPUMANTES

FREIXENET CORDÓN NEGRO
BRUT 200cc **\$9.990**

RICCADONNA ROSÉ **\$18.990**

VIÑA MAR BRUT **\$15.990**

J BOUCHON EXTRA BRUT
\$18.990

SAUVIGNON BLANC

SANTA EMA SELECT TERROIR
RESERVE **\$16.990**

CASAS DEL BOSQUE RESERVA
\$18.990

MIGUEL TORRES SANTA DIGNA
RVA **\$19.990**

MATETIC CORRALILLO **\$20.990**

CHARDONNAY

TERRA PURA RESERVA
\$14.990

SANTA EMA SELECT TERROIR
RESERVE **\$15.990**

CASAS DEL BOSQUE RESERVA
\$17.990

MIGUEL TORRES SANTA
DIGNA RSV **\$19.990**

LATE HARVEST

CASAS PATRONALES LUJURIA
\$19.990

ROSÉ

LOPEZ PANGUE **\$28.990**

VINOS TINTOS

MERLOT

CASAS PATRONALES RESERVA **\$14.990**

J BOUCHON RESERVA **\$15.990**

SANTA EMA GRAN RESERVA **\$21.990**

CABERNET SAUVIGNON

CASAS PATRONALES RESERVA **\$15.990**

J BOUCHON RESERVA **\$15.990**

SANTA EMA RESERVA GRAN RESERVA
\$22.990

TORO DE PIEDRA GRAN RESERVA
\$23.990

CARMENERE

TERRA PURA RESERVA **\$14.990**

CASAS PATRONALES RESERVA **\$15.990**

J BOUCHON RESERVA **\$16.990**

SANTA EMA GRAN RESERVA **\$21.990**

TORO DE PIEDRA GRAN RESERVA
\$22.990

MATETIC CORRALILLO **\$26.990**

SANTA DIGNA RESERVA **\$18.990**

PINOT NOIR

CASAS DEL BOSQUE RESERVA
\$17.990

ENSAMBLAJES

CASAS PATRONALES RESERVA
\$15.990
(Cabernet Sauvignon / Carmenere)

SANTA EMA 60/40 BARREL RESERVE
\$20.990
(Cabernet Sauvignon / Merlot)

TORO DE PIEDRA GRAN RESERVA
\$22.990
(Syrah / Cabernet Sauvignon)

LOPEZ PANGUE **\$29.900**
(Malbec / Syrah / Petite Sirah)

GRANDES VINOS

SANTA EMA CATALINA **\$39.990**
(Cabernet Sauvignon / Carmenere / Cabernet Franc)

TARAPACÁ GRAN RESERVA ET.
NÉGRA **\$33.990**

PERES CRUZ LIMITED EDITION
\$33.990

VIK MILLA CALA ENSAMBLAJE
\$45.990
(Carmenere / CS / CA / CF / ME / SY)

MEDIAS BOTELLAS

SANTA EMA SELECT TERROIR RVE. **\$9.990**
(Carmenere, Sauvignon Blanc, Merlot)

MIGUEL TORRES SANTA DIGNA RVA. **\$11.990**
(Sauvignon Blanc, Chardonnay, Cabernet Sauvignon)

VINO POR COPA RESERVA **\$6.500**
(Sauvignon Blanc, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Carmenere)