

# Baco

## VINOS POR COPA

### Champagne

#### Espumante

|              |      |       |              |
|--------------|------|-------|--------------|
| <b>AZUR</b>  | BRUT | 14 CL | <b>4.500</b> |
| <b>GEMMA</b> | ROSÉ |       | <b>3.500</b> |

#### PIPER HEIDSIECK

BRUT ROYAL  
REIMS (FRANCIA)

**7.000** 14 CL

18 CL

#### Sauvignon Blanc

|               |                   |      |              |
|---------------|-------------------|------|--------------|
| <b>LOT 4</b>  | DE LEYDA          | 2014 | <b>4.500</b> |
| <b>LARKÜN</b> | DE PANDOLFI PRICE | 2018 | <b>4.000</b> |
| <b>MARINA</b> | DE P.S GARCIA     | 2016 | <b>3.500</b> |

#### Riesling

|                |                  |      |              |
|----------------|------------------|------|--------------|
| <b>FELICIA</b> | DE CLOS DES FOUS | 2017 | <b>5.000</b> |
|----------------|------------------|------|--------------|

#### Chardonnay

|                   |             |      |              |
|-------------------|-------------|------|--------------|
| <b>20 BARRELS</b> | DE CONO SUR | 2017 | <b>5.500</b> |
|-------------------|-------------|------|--------------|

|                      |           |      |              |
|----------------------|-----------|------|--------------|
| <b>VETAS BLANCAS</b> | DE TABALÍ | 2017 | <b>3.500</b> |
|----------------------|-----------|------|--------------|

|                   |                 |      |              |
|-------------------|-----------------|------|--------------|
| <b>TERRAMATER</b> | LIMITED RESERVE | 2017 | <b>3.000</b> |
|-------------------|-----------------|------|--------------|

#### Rosé

|                |             |      |              |
|----------------|-------------|------|--------------|
| <b>VIVENDO</b> | DE CALYPTRA | 2018 | <b>4.000</b> |
|----------------|-------------|------|--------------|

### Los Mediterraneos

#### Cinsault

|                 |                  |      |              |
|-----------------|------------------|------|--------------|
| <b>LA CAUSA</b> | DE MIGUEL TORRES | 2014 | <b>4.000</b> |
|-----------------|------------------|------|--------------|

#### Carignan

|                         |         |      |              |
|-------------------------|---------|------|--------------|
| <b>DUEÑO DE LA LUNA</b> | DE MELI | 2015 | <b>5.500</b> |
|-------------------------|---------|------|--------------|

#### Romano

|                   |  |      |              |
|-------------------|--|------|--------------|
| <b>CASA SILVA</b> |  | 2015 | <b>4.500</b> |
|-------------------|--|------|--------------|

#### Petit Syrah

|               |            |      |              |
|---------------|------------|------|--------------|
| <b>ORZADA</b> | DE ODJFELL | 2014 | <b>4.500</b> |
|---------------|------------|------|--------------|

#### Ensamblaje

|                         |           |      |              |
|-------------------------|-----------|------|--------------|
| <b>MATORRAL CHILENO</b> | DE CARMEN | 2016 | <b>4.500</b> |
|-------------------------|-----------|------|--------------|

|                      |               |      |              |
|----------------------|---------------|------|--------------|
| <b>LA COLLEZIONE</b> | DE VITA VITIS | 2017 | <b>4.000</b> |
|----------------------|---------------|------|--------------|

#### Pinot Noir

|                |                  |      |              |
|----------------|------------------|------|--------------|
| <b>PUCALÁN</b> | DE CLOS DES FOUS | 2015 | <b>6.000</b> |
|----------------|------------------|------|--------------|

|                         |             |      |              |
|-------------------------|-------------|------|--------------|
| <b>SIGNOS DE ORIGEN</b> | DE EMILIANA | 2017 | <b>4.500</b> |
|-------------------------|-------------|------|--------------|

|                  |            |      |              |
|------------------|------------|------|--------------|
| <b>EXPRESIÓN</b> | DE VILLARD | 2017 | <b>3.500</b> |
|------------------|------------|------|--------------|

#### Syrah

|                  |            |      |              |
|------------------|------------|------|--------------|
| <b>BLOCK G+I</b> | DE POLKURA | 2015 | <b>6.500</b> |
|------------------|------------|------|--------------|

|                   |                   |      |              |
|-------------------|-------------------|------|--------------|
| <b>CARABANTES</b> | DE VON SIEBENTHAL | 2015 | <b>5.000</b> |
|-------------------|-------------------|------|--------------|

|             |                            |      |              |
|-------------|----------------------------|------|--------------|
| <b>FUTA</b> | SPECIAL SELECTION DE CALCU | 2008 | <b>4.500</b> |
|-------------|----------------------------|------|--------------|

#### Merlot

|                        |               |      |              |
|------------------------|---------------|------|--------------|
| <b>CUVEÉ ALEXANDRE</b> | DE LAPOSTOLLE | 2014 | <b>5.500</b> |
|------------------------|---------------|------|--------------|

|                |            |      |              |
|----------------|------------|------|--------------|
| <b>ARMADOR</b> | DE ODJFELL | 2017 | <b>3.500</b> |
|----------------|------------|------|--------------|

#### Cabernet Franc

|                        |               |      |              |
|------------------------|---------------|------|--------------|
| <b>LOMAS DEL VALLE</b> | DE LOMA LARGA | 2015 | <b>4.000</b> |
|------------------------|---------------|------|--------------|

|               |              |      |              |
|---------------|--------------|------|--------------|
| <b>MAQUIS</b> | GRAN RESERVA | 2016 | <b>3.500</b> |
|---------------|--------------|------|--------------|

#### Carménère

|              |           |      |              |
|--------------|-----------|------|--------------|
| <b>MICAS</b> | DE TABALÍ | 2015 | <b>4.500</b> |
|--------------|-----------|------|--------------|

|                |          |      |              |
|----------------|----------|------|--------------|
| <b>ERRANTE</b> | DE MAIPO | 2017 | <b>4.500</b> |
|----------------|----------|------|--------------|

|                          |             |      |              |
|--------------------------|-------------|------|--------------|
| <b>RESERVA ANCESTRAL</b> | DE M.TORRES | 2015 | <b>3.500</b> |
|--------------------------|-------------|------|--------------|

#### Malbec

|                   |  |      |              |
|-------------------|--|------|--------------|
| <b>LOMA LARGA</b> |  | 2012 | <b>5.000</b> |
|-------------------|--|------|--------------|

|                 |                 |      |              |
|-----------------|-----------------|------|--------------|
| <b>MILLAMAN</b> | LIMITED RESERVE | 2017 | <b>3.000</b> |
|-----------------|-----------------|------|--------------|

#### Cabernet

|                         |              |      |              |
|-------------------------|--------------|------|--------------|
| <b>MANSO DE VELASCO</b> | DE M. TORRES | 2013 | <b>9.500</b> |
|-------------------------|--------------|------|--------------|

|                 |  |      |              |
|-----------------|--|------|--------------|
| <b>GILLMORE</b> |  | 2012 | <b>4.500</b> |
|-----------------|--|------|--------------|

|                  |  |      |              |
|------------------|--|------|--------------|
| <b>AQUITANIA</b> |  | 2016 | <b>4.000</b> |
|------------------|--|------|--------------|

#### Ensamblaje

|                      |                |      |              |
|----------------------|----------------|------|--------------|
| <b>LE PETIT CLOS</b> | DE CLOS APALTA | 2014 | <b>8.000</b> |
|----------------------|----------------|------|--------------|

|              |             |      |              |
|--------------|-------------|------|--------------|
| <b>DONUM</b> | DE MASSENEZ | 2015 | <b>6.000</b> |
|--------------|-------------|------|--------------|

|              |             |      |              |
|--------------|-------------|------|--------------|
| <b>COYAM</b> | DE EMILIANA | 2013 | <b>5.000</b> |
|--------------|-------------|------|--------------|

Una **Baco** 3.500  
Copa "Por Favor"

# Bacoteos

|  |        |
|--|--------|
| <b>GOUJONETTES</b> DE PESCADO APANADO Y SU SALSA | 7.000  |
| <b>TÁRTARO DE SALMÓN</b> AL JENGIBRE             | 9.000  |
| <b>SALMÓN AL ENELDO</b>                          | 7.000  |
| <b>LOCOS</b> AL NATURAL                          | 13.000 |
| <b>MACHAS "MEUNIÈRE"</b>                         | 14.000 |
| <b>PULPO</b> A LA PLANCHA                        | 12.000 |
| <b>JAMÓN IBÉRICO</b> DE BELLOTA                  | 15.000 |
| <b>TERRINE DE FOIE GRAS</b> "MI-CUIT"            | 7.000  |
| <b>TOSTADAS DE FOIE GRAS</b> "MI-CUIT"           | 8.000  |
| <b>TOSTADAS DE QUESO CABRA</b>                   | 8.000  |
| <b>CAMEMBERT APANADO</b> CON REDUCCIÓN DE VINO   | 7.000  |

|               |             |        |
|---------------|-------------|--------|
| <b>OSTRAS</b> | 15 UNIDADES | 10.000 |
| CALIBRE       | 30 UNIDADES | 19.000 |
| "VICTORIA"    | 45 UNIDADES | 27.000 |

## Tablas

|  |        |
|--|--------|
| <b>ROSBIF</b> CON MOSTAZA Y BÉARNAISE                      | 9.000  |
| <b>CANARD</b> CON MAGRET, CONFIT, MOLLEJAS Y FOIE GRAS     | 13.000 |
| <b>CHARCUTIÈRE</b> SALCHICHÓN, SERRANO, CHORIZO Y MORCILLA | 11.000 |
| <b>MIXTA</b> CHORIZO, SERRANO Y SELECCIÓN DE 3 QUESOS      | 14.000 |
| <b>QUESO</b> NUESTRA SELECCIÓN DE 3 QUESOS                 | 10.000 |

## Fantasías

|  |        |
|--|--------|
| <b>CHUPE DE LOCOS</b>                              | 11.000 |
| <b>COGOTE DE MERLUZA</b> AL AJILLO                 | 7.000  |
| <b>FOIE GRAS "POËLÉ"</b>                           | 13.000 |
| <b>HUEVO MEURETTE</b> CON SALSA DE VINO Y TOCINO   | 9.000  |
| <b>MÉDULA DE RES</b> CUATRO UNIDADES               | 7.000  |
| <b>BACOTILLAS</b> CUATRO "FEUILLETES" DE CHAMPIÑÓN | 8.000  |
| <b>QUICHE LORRAINE</b> CON TOCINO Y EMMENTAL       | 7.000  |
| <b>QUICHE DE PUERRO</b> CON EMMENTAL               | 7.000  |

## Cremas y Sopas

|  |       |
|--|-------|
| <b>SOPA DE CEBOLLA</b>                             | 6.000 |
| <b>CREMA DE LENTEJAS</b> CON FOIE GRAS             | 6.000 |
| <b>CREMA DE LOCOS</b> CON CRUTONES                 | 7.000 |
| <b>CALDO DEL MAR</b> CON PESCADO, MARISCOS Y PIURE | 6.000 |

# Ensaladas

"CON SU DRESSING"

|   |       |
|---|-------|
| <b>QUINOA</b> CON "KALE", TOMATE, PALTA Y PEPINO            | 7.000 |
| <b>SALMÓN</b> CON SALMÓN POCHADO, MARINADO Y DRESSING CÉSAR | 8.000 |
| <b>QUESOS</b> CON NUESTRA SELECCIÓN DE 4 QUESOS Y NUECES    | 8.000 |
| <b>CHÈVRE "CHAUD"</b> CON TOMATES DESHIDRATADOS Y SEMILLAS  | 8.000 |
| <b>CANARD</b> CON MAGRET, CONFIT, MOLLEJAS Y FOIE GRAS      | 9.000 |

## Pastas

|  |        |
|--|--------|
| <b>LOS 33 RAVIOLES</b> CON QUESO DE CABRA, PEREJIL Y AJO   | 10.000 |
| <b>ÑOQUIS</b> SALSA CUATRO QUESOS Y NUECES   | 9.000  |
| <b>LASAÑA DEL HUERTO</b> CON ZAPALLO ITALIANO, CHAMPIÑONES, BERENJENA, ESPINACA, TOMATE, PIMIENTOS Y PESTO | 9.000  |

## Del Mar

"SEGÚN LA PESCA"

|   |        |                           |
|---|--------|---------------------------|
| <b>CREOLE DEL MAR</b> CON ARROZ                                 | 12.000 | SOLO LECHUGA<br>SIN SALSA |
| <b>CORVINA</b> EN SU SALSA Y SÉMOLAW                            | 14.000 |                           |
| <b>MERLUZA FRITA</b> CON BASE DE PUERRO Y TOMATE                | 11.000 | 10.000                    |
| <b>MERLUZA A LA VASCA</b> CON PIPERRADA Y ARROZ                 | 11.000 | 10.000                    |
| <b>REINETA "MEUNIÈRE"</b> CON PIPERRADA Y PURÉ                  | 12.000 | 11.000                    |
| <b>SALMÓN SELLADO</b> CON GRATÍN DE ZAPALLO Y TOMATES PROVENZAL | 13.000 | 12.000                    |

## Carnes

|  |        |
|--|--------|
| <b>STEAK "TARTAR"</b> FILETE DE RES "CRUDO" CON HUEVO, ENSALADA VERDE Y PAPAS FRITAS | 9.000  |
| <b>MAGRET DE CANARD</b> CON QUINOTO DE CHAMPIÑONES                                   | 11.000 |
| <b>CONFIT DE CANARD</b> CON PAPAS Y CHAMPIÑONES                                      | 12.000 |
| <b>CASSOULET</b> CONFIT DE CANARD, SAUCISSE Y ALUBIAS                                | 11.000 |
| <b>LENTEJAS DE "DON CESAR"</b> CON CORTE DE CERDO Y HUEVO                            | 9.000  |
| <b>BOEUF BOURGUIGNON</b> SOBRE PAPAS CONFITADAS                                      | 9.000  |
| <b>STROGONOFF DE FILETE</b> CON CHAMPIÑONES Y ARROZ                                  | 11.000 |
| <b>MEDALLÓN DE FILETE</b> CON SALSA BÉARNAISE Y "PONT NEUF"                          | 14.000 |
| <b>MEDALLÓN DE FILETE</b> AL NATURAL, SÓLO LECHUGA                                   | 12.000 |

### ÚNICOS PUNTOS DE COCCIÓN

|   |   |  |
|---|---|--|
| 1/4 <b>SELLADO</b><br>BLEU / RARE<br>12 MIN | PUNTO <b>BACO</b><br>SUGERIDO<br>16 MIN | 1/2 <b>JUGOSO</b><br>SAIGNANT / MEDIUM<br>20 MIN |
|---|---|--|

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| <b>MÁS DE ACOMPAÑAMIENTOS</b> | 4.000 |
| <b>MIX DE LECHUGA</b>         | 3.000 |

# BACO

VINOS POR BOTELLA

## Champagne

|                                      |                           |                |
|--------------------------------------|---------------------------|----------------|
| <b>DOM PERIGNON</b> BRUT 2008 - 2009 | EPÉRNAY (FRANCIA)         | <b>170.000</b> |
| <b>RUINART R</b> BRUT                | REIMS (FRANCIA)           | <b>64.000</b>  |
| <b>VEUVE CLICQUOT</b> BRUT           | REIMS (FRANCIA)           | <b>59.000</b>  |
| <b>POL ROGER</b> BRUT                | REIMS (FRANCIA)           | <b>55.000</b>  |
| <b>LAURENT - PERRIER</b> BRUT        | TOURS SUR MARNE (FRANCIA) | <b>48.000</b>  |
| <b>POMMERY</b> BRUT ROYAL            | EPÉRNAY (FRANCIA)         | <b>42.000</b>  |
| <b>PIPER HEIDSIECK</b> BRUT          | REIMS (FRANCIA)           | <b>39.000</b>  |

## Champagne Rosé

|                                 |                 |                |
|---------------------------------|-----------------|----------------|
| <b>KRUG</b> ROSÉ                | REIMS (FRANCIA) | <b>270.000</b> |
| <b>RUINART</b> ROSÉ BRUT        | REIMS (FRANCIA) | <b>89.000</b>  |
| <b>VEUVE CLICQUOT</b> ROSÉ BRUT | REIMS (FRANCIA) | <b>70.000</b>  |

## Espumante

|                                    |            |               |
|------------------------------------|------------|---------------|
| <b>AZUR</b> BRUT " MAGNUM " 1500ML | LIMARÍ     | <b>44.000</b> |
| <b>AZUR</b> BRUT                   | LIMARÍ     | <b>22.000</b> |
| <b>BARON B</b> BRUT                | Uco (ARG.) | <b>29.000</b> |
| <b>FERVOR</b> BRUT                 | COLCHAGUA  | <b>19.000</b> |
| <b>SCHWADERER</b> BRUT BLANC       | MAULE      | <b>15.000</b> |
| <b>CONO SUR</b> BRUT               | Bío Bío    | <b>14.000</b> |

## Espumante Rosé

|                            |            |               |
|----------------------------|------------|---------------|
| <b>SALENTEIN</b> BRUT ROSÉ | Uco (ARG.) | <b>17.000</b> |
| <b>GEMMA</b> ROSÉ          | Uco (ARG.) | <b>16.000</b> |
| <b>GEMMA</b> ROSÉ          | LIMARÍ     | <b>16.000</b> |

SE PUEDE ADQUIRIR NUESTRA SELECCIÓN DE VINOS EN " BOUTIQUE BACO "

## Sauvignon Blanc

|  |             |               |
|--|-------------|---------------|
| <b>LAGO RANCO</b> DE CASA SILVA 2016       | FUTRONO     | <b>20.000</b> |
| <b>AMARAL BLOCK 34</b> DE MONTGRAS 2014    | LEYDA       | <b>20.000</b> |
| <b>SOL DE SOL</b> DE AQUITANA 2015         | MALLECO     | <b>20.000</b> |
| <b>LOT 4</b> DE LEYDA 2014                 | LEYDA       | <b>19.000</b> |
| <b>TALINAY</b> DE TABALÍ 2018              | LIMARÍ      | <b>18.000</b> |
| <b>AMAYNA</b> DE GARCÉS SILVA 2018         | LEYDA       | <b>17.000</b> |
| <b>LARKÜN</b> DE PANDOLFI PRICE 2018       | ITATA       | <b>16.000</b> |
| <b>MARINA</b> DE P.S GARCIA 2016           | CASABLANCA  | <b>15.000</b> |
| <b>EXPRESIÓN</b> DE VILLARD 2018           | CASABLANCA  | <b>14.000</b> |
| <b>CLOS ANDINO</b> SERIE LIMITEÉ 2017      | CURICO      | <b>14.000</b> |
| <b>NOVAS</b> GRAN RESERVA DE EMILIANA 2018 | SAN ANTONIO | <b>13.000</b> |
| <b>ARMADOR</b> DE ODJFELL 2018             | MAIPO       | <b>13.000</b> |

## Riesling

|                                      |             |               |
|--------------------------------------|-------------|---------------|
| <b>FELICIA</b> DE CLOS DES FOUS 2017 | MALLECO     | <b>25.000</b> |
| <b>MIRAMAR</b> DE CASA MARÍN 2016    | SAN ANTONIO | <b>22.000</b> |
| <b>BLOCK 23</b> DE CONO SUR 2017     | Bío Bío     | <b>16.000</b> |

## Gewürztraminer

|                                   |             |               |
|-----------------------------------|-------------|---------------|
| <b>CASONA</b> DE CASA MARÍN 2019  | SAN ANTONIO | <b>22.000</b> |
| <b>CORRALILLO</b> DE MATETIC 2018 | SAN ANTONIO | <b>16.000</b> |

## Semillón

|                               |           |               |
|-------------------------------|-----------|---------------|
| <b>QUIJADA</b> DE CARMEN 2016 | COLCHAGUA | <b>17.000</b> |
|-------------------------------|-----------|---------------|

## Chardonnay

|  |            |               |
|--|------------|---------------|
| <b>20 BARRELS</b> DE CONO SUR 2017         | CASABLANCA | <b>22.000</b> |
| <b>GRAN CUVÉE</b> DE WILLIAM FÉVRE 2018    | MAIPO      | <b>18.000</b> |
| <b>ALTUM</b> DE TERRAMATER 2017            | MAIPO      | <b>18.000</b> |
| <b>VIVENDO RESERVE</b> DE CALYPTRA 2018    | CACHAPOAL  | <b>17.000</b> |
| <b>RITUAL</b> DE VERAMONTE 2017            | CASABLANCA | <b>16.000</b> |
| <b>LOCURA 1</b> DE CLOS DES FOUS 2015      | CACHAPOAL  | <b>16.000</b> |
| <b>LARKÜN</b> DE PANDOLFI PRICE 2017       | ITATA      | <b>15.000</b> |
| <b>VETAS BLANCAS</b> DE TABALÍ 2017        | LIMARI     | <b>15.000</b> |
| <b>EXPRESIÓN</b> DE VILLARD 2017           | CASABLANCA | <b>14.000</b> |
| <b>NOVAS</b> GRAN RESERVA DE EMILIANA 2018 | CASABLANCA | <b>14.000</b> |
| <b>TERRAMATER</b> LIMITED RESERVE 2017     | MAIPO      | <b>13.000</b> |

## Rosé

|                                    |           |               |
|------------------------------------|-----------|---------------|
| <b>VIVENDO</b> DE CALYPTRA 2018    | CACHAPOAL | <b>16.000</b> |
| <b>CALCU</b> RESERVA ESPECIAL 2018 | COLCHAGUA | <b>12.000</b> |

## LOS MEDITERRANEOS

### Cinsault

|                                       |       |               |
|---------------------------------------|-------|---------------|
| <b>IMAGINADOR</b> DE PEDRO PARRA 2016 | ITATA | <b>19.000</b> |
| <b>LA CAUSA</b> DE MIGUEL TORRES 2014 | ITATA | <b>16.000</b> |
| <b>GALLARDIA</b> DE MARTINO 2018      | ITATA | <b>15.000</b> |

### Carignan

|                                      |       |               |
|--------------------------------------|-------|---------------|
| <b>CIEN</b> DE L. F. EDWARDS 2012    | MAULE | <b>32.000</b> |
| <b>DUEÑO DE LA LUNA</b> DE MELI 2015 | MAULE | <b>21.000</b> |
| <b>BLU</b> 2015                      | MAULE | <b>21.000</b> |
| <b>VIGNO</b> DE P.S. GARCÍA 2014     | MAULE | <b>21.000</b> |
| <b>VIGNO</b> DE BOUCHON 2017         | MAULE | <b>19.000</b> |
| <b>VIGNO</b> DE EMILIANA 2015        | MAULE | <b>17.000</b> |
| <b>VIGNO</b> DE GILLMORE 2012        | MAULE | <b>17.000</b> |
| <b>VIGNO</b> DE MIGUEL TORRES 2015   | MAULE | <b>15.000</b> |
| <b>MELI</b> 2015                     | MAULE | <b>14.000</b> |

### Garnacha

|  |       |               |
|--|-------|---------------|
| <b>PÉREZ CRUZ</b> LIMITED EDITION 2017 | MAIPO | <b>19.000</b> |
|--|-------|---------------|

### Romano

|                        |           |               |
|------------------------|-----------|---------------|
| <b>CASA SILVA</b> 2015 | COLCHAGUA | <b>18.000</b> |
|------------------------|-----------|---------------|

### Petit Syrah

|                                 |       |               |
|---------------------------------|-------|---------------|
| <b>ORZADA</b> DE ODFJELL 2014   | MAULE | <b>19.000</b> |
| <b>CARMEN</b> GRAN RESERVA 2016 | MAIPO | <b>14.000</b> |

### Ensamblajes

|   |           |               |
|---|-----------|---------------|
| <b>POLKURA GSM + T</b> 2015             | COLCHAGUA | <b>21.000</b> |
| <b>MEDITERRÁNEO</b> DE MORANDÉ 2013     | MAULE     | <b>19.000</b> |
| <b>MATORRAL CHILENO</b> DE CARMEN 2016  | ITATA     | <b>18.000</b> |
| <b>LA COLLEZIONE</b> DE VITA VITIS 2017 | MAULE     | <b>17.000</b> |

## Pinot Noir

|   |                    |               |
|---|--------------------|---------------|
| <b>PUCALÁN</b> DE CLOS DES FOUS 2015        | ACONCAGUA          | <b>25.000</b> |
| <b>TALINAY</b> DE TABALÍ 2015               | LIMARÍ             | <b>22.000</b> |
| <b>LOMA LARGA</b> 2015                      | CASABLANCA         | <b>21.000</b> |
| <b>GRAND VIN</b> DE VILLARD 2017            | CASABLANCA         | <b>20.000</b> |
| <b>LOS PATRICIOS</b> DE PANDOLFI PRICE 2016 | ITATA              | <b>20.000</b> |
| <b>TRAPI</b> 2017                           | OSORNO             | <b>19.000</b> |
| <b>REFUGIO</b> DE MONTSECANO 2018           | CASABLANCA         | <b>19.000</b> |
| <b>SIGNOS DE ORIGEN</b> DE EMILIANA 2017    | CASABLANCA         | <b>18.000</b> |
| <b>SOFIA</b> P.S DE GARCIA 2017             | CASABLANCA         | <b>18.000</b> |
| <b>SCHWADERER</b> 2017                      | ITATA Y CASABLANCA | <b>18.000</b> |
| <b>CORRALILLO</b> DE MATETIC 2017           | CASABLANCA         | <b>17.000</b> |
| <b>GREY GLACIER</b> DE VENTISQUERO 2017     | LEYDA              | <b>17.000</b> |

## Syrah

|   |            |               |
|---|------------|---------------|
| <b>PAYEN</b> DE TABALÍ 2011                     | LIMARÍ     | <b>49.000</b> |
| <b>TANAGRA</b> DE VILLARD 2017                  | CASABLANCA | <b>39.000</b> |
| <b>BLOCK G+I</b> DE POLKURA 2015                | COLCHAGUA  | <b>27.000</b> |
| <b>AMAYNA</b> DE GARCES SILVA 2015              | LEYDA      | <b>22.000</b> |
| <b>CARABANTES</b> DE VON SIEBENTHAL 2015 - 2017 | ACONCAGUA  | <b>21.000</b> |
| <b>LOF</b> 2015                                 | MAIPO      | <b>19.000</b> |
| <b>FUTA</b> SPECIAL SELECTION DE CALCU 2008     | COLCHAGUA  | <b>19.000</b> |
| <b>COOL COAST</b> DE CASA SILVA 2016            | COLCHAGUA  | <b>19.000</b> |
| <b>LAGAR DE BEZANA</b> 2014                     | CACHAPOAL  | <b>19.000</b> |
| <b>KALFU SUMPAL</b> DE VENTISQUERO 2014         | LEYDA      | <b>19.000</b> |
| <b>ERRANTE</b> DE CASABLANCA 2017               | CASABLANCA | <b>18.000</b> |
| <b>SIGNOS DE ORIGEN</b> DE EMILIANA 2015        | CASABLANCA | <b>18.000</b> |
| <b>CHAMÁN</b> DE SANTA CRUZ 2016                | COLCHAGUA  | <b>17.000</b> |
| <b>LEYDA</b> SINGLE VINEYARD CANELO 2015        | LEYDA      | <b>15.000</b> |

## Merlot

|  |            |               |
|--|------------|---------------|
| <b>CUVEÉ ALEXANDRE</b> DE LAPOSTOLLE 2014    | COLCHAGUA  | <b>21.000</b> |
| <b>RITUAL</b> DE VERAMONTE 2016              | CASABLANCA | <b>20.000</b> |
| <b>ALTUM</b> DE TERRAMATER 2017              | MAIPO      | <b>18.000</b> |
| <b>CASA SILVA</b> ANGOSTURA 2017             | COLCHAGUA  | <b>17.000</b> |
| <b>CHATEAU M GRAN CUVEÉ</b> DE MASSENEZ 2017 | CACHAPOAL  | <b>17.000</b> |
| <b>VALDIVIESO</b> SINGLE VINEYARD 2013       | LONTUÉ     | <b>16.000</b> |
| <b>ARMADOR</b> DE ODFJELL 2017               | MAIPO      | <b>15.000</b> |

# Petit Verdot

**LAURA HARTWIG** DEL VITICULTOR 2015 COLCHAGUA · 18.000

**CASA SILVA** EDICIÓN LIMITADA 2016 COLCHAGUA 17.000

# Cabernet Franc

**THE FRANQ ROUGE** DE WILLIAM FÈVRE 2015 MAIPO 23.000

**EL PADRE** DE MORANDE 2016 MAIPO 21.000

**PRIVATE** DE VALLE SECRETO 2015 CACHAPOAL 19.000

**GILLMORE** HACEDOR DE MUNDOS 2014 MAULE · 18.000

**VETAS BLANCAS** DE TABALÍ 2016 LIMARÍ 17.000

**LOMAS DEL VALLE** DE LOMA LARGA 2015 CASABLANCA · 16.000

**MAQUIS** GRAN RESERVA 2016 COLCHAGUA · 15.000

**CHOCALAN** GRAN RESERVA 2014 MAIPO 15.000

# Carménère

**CARMÍN DE PEUMO** DE CONCHA Y TORO 2013 PEUMO · 90.000

**PURPLE ANGEL** DE MONTES 2015 COCHAGUA 90.000

**PURA FE** DE ANTIYAL 2016 MAIPO 23.000

**LA CUVÉE** DE CLOS ANDINO 2014 PEUMO 21.000

**MICAS** DE TABALÍ 2015 CACHAPOAL 18.000

**VON SIEBENTHAL** GRAN RESERVA 2015 - 2016 ACONCAGUA 18.000

**ERRANTE** DE MAIPO 2017 MAIPO 18.000

**GRAN CUVÉE** DE WILLIAM FÈVRE 2016 MAIPO 17.000

**GLOBO** DE VULTUR 2016 COLCHAGUA 17.000

**RESERVA ANCESTRAL** DE MIGUEL TORRES 2015 ITATA 15.000

**DE MARTINO** LEGADO 2018 MAIPO 15.000

**CHOCALAN** GRAN RESERVA 2017 MAIPO 14.000

# Malbec

**ROCA MADRE** DE TABALÍ 2015 LIMARÍ · 49.000

**LOMA LARGA** 2012 CASABLANCA · 21.000

**KOYLE ROYAL** 2015 COLCHAGUA 20.000

**CHOCALAN** VITRUM 2015 MAIPO 19.000

**POLKURA** 2016 COLCHAGUA · 19.000

**CIRCUS** DE VULTUR 2015 CACHAPOAL 19.000

**LA CANCHA** DE CARMEN 2016 COLCHAGUA 17.000

**NORTON** RESERVA 2014 LUJÁN DE CUYO (ARG.) 15.000

**MILLAMAN** LIMITED RESERVE 2017 CURICO 12.000

**SERVICIO DESCORCHE**

POR BOTELLA O POR COMENSAL

**\$5.000**

# Cabernet Sauvignon

**DON MELCHOR** DE CONCHA Y TORO 2015 MAIPO · 93.000

**LAS 3 MARIAS** DE GANDOLINI 2013 MAIPO · 85.000

**DON MAXIMIANO** DE ERRÁZURIZ 2008 - 2012 ACONCAGUA 78.000

**LE DIX** DE LOS VASCOS 2014 COLCHAGUA 72.000

**ZAHIR** DE CALYPTRA 2011 CACHAPOAL · 59.000

**MANSO DE VELASCO** DE MIGUEL TORRES 2013 CURICO · 49.000

**PIRCA** DE PERÉZ CRUZ 2015 MAIPO 29.000

**DE JOSÉ** DE EMILIANA 2016 MAIPO · 28.000

**CALYPTRA** GRAN RESERVA 2015 CACHAPOAL · 23.000

**KOYLE ROYAL** 2016 COLCHAGUA 20.000

**GRAN CUVÉE** DE WILLIAM FÈVRE 2017 MAIPO 18.000

**GILLMORE** HACEDOR DE MUNDOS 2012 MAULE · 18.000

**SIGNOS DE ORIGEN** DE EMILIANA 2016 MAIPO · 17.000

**T. H ALTO DEL MAIPO** DE UNDURRAGA 2016 CACHAPOAL 17.000

**AQUITANIA** 2016 MAIPO · 16.000

**3 MONOS** 2014 MAIPO 16.000

**CLOS ANDINO** SERIE LIMITÉE 2014 CACHAPOAL 16.000

**HUSSONET** DE HARAS DE PIRQUE 2013 MAIPO · 15.000

# Ensamblaje

**EL PRINCIPAL** 2014 MAIPO 80.000

**AUMA** DE KOYLE 2013 COLCHAGUA 59.000

**QUELÉN** DE PÉREZ CRUZ 2011 MAIPO · 46.000

**LE PETIT CLOS** DE CLOS APALTA 2014 COLCHAGUA · 39.000

**LAKU** DE REQUINGUA 2012 MAULE 39.000

**MONTELIG** DE VON SIEBENTHAL 2011 ACONCAGUA · 33.000

**CERRO BASALTO** DE KOYLE 2015 COLCHAGUA · 27.000

**DONUM** DE MASSENEZ 2015 ALTO RAPEL 24.000

**TRANSVERSAL** DE TABALÍ 2016 MAIPO 23.000

**CLOS DE LOS SIETE** 2015 UCO (ARG) · 23.000

**GRUS** DE ALCOHUAZ 2016 ELQUI 22.000

**COYAM** DE EMILIANA 2013 COLCHAGUA · 20.000

**ENCIERRA** 2016 COLCHAGUA 20.000

**3 MONOS** 2016 MAULE 20.000

**GRYPHUS** DE VULTUR 2015 COLCHAGUA 19.000

**L'ASSEMBLAGE** DE VILLARD 2018 CASA BLANCA 18.000

**CODEGUA** DE LAGAR DE CODEGUA 2017 CACHAPOAL 18.000

# Late Harvest

|                       |           |               |
|-----------------------|-----------|---------------|
| <b>ERASMO</b> 2012    | MAULE     | <b>19.000</b> |
| <b>ERRÁZURIZ</b> 2016 | ACONCAGUA | <b>14.000</b> |

# Oporto

|                                |                  |               |
|--------------------------------|------------------|---------------|
| <b>RAMOS PINTO</b> TAWNY 10    | DOURO (PORTUGAL) | <b>36.000</b> |
| <b>Dow's</b> L.B.V 2008 - 2009 | DOURO (PORTUGAL) | <b>28.000</b> |
| <b>TAYLOR'S</b> L.B.V 2012     | DOURO (PORTUGAL) | <b>23.000</b> |
| <b>CROFT</b> FINE RUBY         | DOURO (PORTUGAL) | <b>18.000</b> |

|                       |   |             |              |
|-----------------------|---|-------------|--------------|
| <i>Cognac</i>         | <b>HENNESSY V.S.O.P.</b>                      | FRANCIA 4 d | <b>5.500</b> |
|                       | <b>CHARLES GABRIEL V.S</b>                    | FRANCIA 4 d | <b>3.500</b> |
| <i>Armagnac</i>       | <b>LAPOSTOLLE X.O</b>                         | FRANCIA 4 d | <b>5.500</b> |
| <i>Calvados</i>       | <b>G. E. MASSENEZ</b><br>DESTILADO DE MANZANA | FRANCIA 4 d | <b>4.000</b> |
| <i>Vieille Prune</i>  | <b>G. E. MASSENEZ</b><br>DESTILADO DE CIRUELA | FRANCIA 4 d | <b>4.000</b> |
| <i>Poire Williams</i> | <b>G. E. MASSENEZ</b><br>DESTILADO DE PERA    | FRANCIA 4 d | <b>4.000</b> |

# WHISKY

## SCOTCH HIGHLAND SINGLE MALT

|                              |               |              |
|------------------------------|---------------|--------------|
| <b>GLENMORANGIE</b> 10 AÑOS  | HIGHLAND 6 cl | <b>5.000</b> |
| <b>GLENFARCLAS</b>           | SPEYSIDE 6 cl | <b>5.500</b> |
| <b>THE GLENLIVET</b> 15 AÑOS | HIGHLAND 6 cl | <b>7.000</b> |

## SCOTCH ISLAY SINGLE MALT

|                                     |            |              |
|-------------------------------------|------------|--------------|
| <b>ARBEG</b> TEN                    | ISLAY 6 cl | <b>8.000</b> |
| <b>PORT CHARLOTTE</b> BRUICHLADDICH | ISLAY 6 cl | <b>7.000</b> |

## SCOTCH BLEND

|                             |               |              |
|-----------------------------|---------------|--------------|
| <b>DEWAR'S</b> 18 AÑOS      | HIGHLAND 6 cl | <b>6.500</b> |
| <b>CHIVAS REGAL</b> 18 AÑOS | ISLAY 6 cl    | <b>8.000</b> |

## JAPONES AKASHI BLACK

|                     |            |              |
|---------------------|------------|--------------|
| <b>AKASHI BLACK</b> | HYOGO 6 cl | <b>7.000</b> |
|---------------------|------------|--------------|

## BOURBON (U.S.A)

|                           |                |              |
|---------------------------|----------------|--------------|
| <b>WILD TURKEY</b>        | KENTUCKY 6 cl  | <b>4.000</b> |
| <b>MAKER'S MARK</b>       | KENTUCKY 6 cl  | <b>6.000</b> |
| <b>JACK DANIEL'S N° 7</b> | TENNESSEE 6 cl | <b>4.500</b> |

MANHATTAN, EL PADRINO, CLAVO OXIDADO  
WHISKY SOUR, OLD FASHIONED

# CERVEZAS

|                                   |                 |              |
|-----------------------------------|-----------------|--------------|
| <b>PERONI</b> ALE                 | ITALIA 33 cl    | <b>3.000</b> |
| <b>SINGHA</b> LAGER               | TAILANDIA 33 cl | <b>3.000</b> |
| <b>CUSQUEÑA GOLD</b> LAGER        | PERÚ 33 cl      | <b>3.000</b> |
| <b>LA MONTAÑA</b> LAGER           | CHILE 33 cl     | <b>3.500</b> |
| <b>MESTRA</b> LAGER PILSEN        | CHILE 33 cl     | <b>3.500</b> |
| <b>RATSHERRN</b> WHITE ALE        | ALEMANIA 33 cl  | <b>3.500</b> |
| <b>SCHLAPPE - SEPPEL</b> WEISBIER | ALEMANIA 50 cl  | <b>4.000</b> |
| <b>SCHÖFFERHOFER</b> HEFEWEIZEN   | ALEMANIA 33 cl  | <b>3.500</b> |
| <b>LA MONTAÑA</b> IPA             | CHILE 33 cl     | <b>3.500</b> |
| <b>TÜBINGER</b> IPA               | CHILE 33 cl     | <b>4.000</b> |
| <b>MESTRA</b> AMBER ALE           | CHILE 33 cl     | <b>3.500</b> |
| <b>LEFFE BLONDE</b> ALE           | BELGICA 33 cl   | <b>3.500</b> |
| <b>CUSQUEÑA DARK</b> ALE          | PERÚ 33 cl      | <b>3.000</b> |

## Sin Alcohol

|                   |             |              |
|-------------------|-------------|--------------|
| <b>MESTRA</b> ALE | CHILE 33 cl | <b>3.500</b> |
|-------------------|-------------|--------------|

# COCTELERIA

## Pisco

|                                 |                  |                         |     |       |
|---------------------------------|------------------|-------------------------|-----|-------|
| <b>WAQAR</b>                    | Limarí 4.500     | <b>CAMPARI / APEROL</b> | 6 d | 4.000 |
| <b>KAPPA</b>                    | Elqui 4.500      | <b>MARTINI</b>          | 6 d | 3.000 |
| <b>HORCÓN QUEMADO</b>           | San Félix 4.000  | <b>GANCIA</b>           | 6 d | 3.000 |
| <b>MULET</b>                    | San Félix 4.000  | <b>PASTIS</b>           | 4 d | 3.000 |
| <b>CULTURA 38º</b>              | Chile 3.500      |                         |     |       |
| <b>CUATRO GALLOS</b>            | Ica (Perú) 3.500 |                         |     |       |
| PISCO SOUR, CHILCANO, PISTÓN... |                  |                         |     |       |

## Crema

|                                |     |       |
|--------------------------------|-----|-------|
| <b>BROGANS</b> IRISH CREAM     | 6 d | 3.500 |
| <b>AMARULA</b> FRUTA DE MARULA | 6 d | 3.500 |

## Vodka

|                                    |               |                     |                  |
|------------------------------------|---------------|---------------------|------------------|
|                                    | Shot 4 cl     |                     |                  |
| <b>BELVEDERE</b>                   | Polonia 5.000 | <b>LÜYKÜN</b>       | Chile 4.500      |
| <b>ZUBROWKA</b>                    | Polonia 4.000 | <b>REPÚBLICA</b>    | Bolivia 4.500    |
| <b>BELUGA</b>                      | Rusia 5.500   | <b>CITADELLE</b>    | Francia 5.000    |
| <b>PRAIRIE ORGANIC</b>             | USA 5.000     | <b>BARBER'S</b>     | Inglaterra 4.500 |
| <b>GREY GOOSE SABORES</b>          | Francia 5.000 | <b>FIFTY POUNDS</b> | Inglaterra 6.000 |
| Naranja, Limón, Pera               |               | <b>HENDRICK'S</b>   | Escocés 5.500    |
| COSMOPOLITAN, MARTINI, RUSO NEGRO, |               | <b>THE BOTANIST</b> | Escocés 7.000    |
| LE GRAND FIZZ VODKA, ...           |               | <b>MONKEY 47</b>    | Alemania 7.500   |
|                                    |               | <b>MARE</b>         | Cataluña 6.000   |

## Gin

|  |  |  |
|--|--|--|
| <b>NEGRONI, TOM COLLINS, MARTINI DRY</b> |  |  |
| <b>LE GRAND FIZZ GIN, ...</b>            |  |  |

## Ron

|                                 |       |  |  |
|---------------------------------|-------|--|--|
|                                 | 6 cl  |  |  |
| <b>SANTIAGO DE CUBA</b> 12 AÑOS | 5.000 |  |  |
| <b>DIPLOMÁTICO</b> 12 AÑOS      | 5.000 |  |  |
| <b>BACARDI</b> 8 AÑOS           | 4.000 |  |  |
| <b>MOUNT GAY</b> BLACK ECLIPSE  | 4.000 |  |  |
| <b>BACARDI</b> CARTA BLANCA     | 3.500 |  |  |
| DAIQUIRI, MOJITO, ...           |       |  |  |

## Licores

|                         |     |       |
|-------------------------|-----|-------|
| <b>ARAUCANO</b>         | 6 d | 3.000 |
| <b>AMARETTO LUXARDO</b> | 6 d | 3.500 |
| <b>DRAMBUIE</b>         | 6 d | 4.000 |
| <b>COINTREAU</b>        | 6 d | 5.500 |
| <b>GRAND MARNIER</b>    | 4 d | 4.500 |
| <b>BENEDICTINE</b>      | 4 d | 4.000 |
| <b>CHARTREUSE</b> Green | 4 d | 4.000 |
| <b>MARIE BRIZARD</b>    | 4 d | 3.000 |

## Tequila

|                        |           |       |  |
|------------------------|-----------|-------|--|
|                        | Shot 4 cl |       |  |
| <b>ROCADO</b> REPOSADO | 4.500     | 3.000 |  |
| <b>SAUZA</b> SILVER    | 3.500     | 2.500 |  |
| MARGARITA, ...         |           |       |  |

VALOR INCLUYE  
COCKTAIL O COMBINADOS

# Quesos

|                            |       |           |       |              |
|----------------------------|-------|-----------|-------|--------------|
| <b>BRILLAT SAVARIN</b>     | VACA  | (FRANCIA) | 45 GR | <b>4.000</b> |
| <b>BEAUFORT</b>            | VACA  | (FRANCIA) | 45 GR | <b>4.500</b> |
| <b>LAGUIOLE</b>            | VACA  | (FRANCIA) | 45 GR | <b>4.000</b> |
| <b>ROQUEFORT</b>           | OVEJA | (FRANCIA) | 45 GR | <b>3.500</b> |
| <b>P'TIT BASQUE</b>        | OVEJA | (FRANCIA) | 45 GR | <b>3.500</b> |
| <b>CREMOSO DE CALLAQUI</b> | CABRA | (CHILE)   | 45 GR | <b>3.000</b> |

**NUESTRA SELECCIÓN DE 3 CORTES** 10.000

## Con Una Copa de ...

|                     |                 |            |          |      |              |
|---------------------|-----------------|------------|----------|------|--------------|
| <i>Oporto</i>       | <b>TAYLOR'S</b> | L.B.V 2012 | PORTUGAL | 6 CL | <b>3.500</b> |
| <i>Late Harvest</i> | <b>ERASMO</b>   | 2012       | MAULE    | 6 CL | <b>3.000</b> |

# Postres

## Crème Glacée

100% NATURALES

**CREMA GLASEADA  
LIMÓN DE PICA  
FRUTOS ROJOS  
CHOCOLATE  
CAFÉ**

4.000

|                               |              |
|-------------------------------|--------------|
| <b>FRUTILLA MELBA</b>         | <b>4.000</b> |
| <b>CAFÉ LIÉGEOIS</b>          | <b>4.000</b> |
| <b>CRÈME BRÛLÉE</b>           | <b>4.000</b> |
| <b>LECHE ASADA</b>            | <b>3.000</b> |
| <b>ARROZ CON LECHE Y TOFI</b> | <b>3.500</b> |
| <b>ISLA FLOTANTE</b>          | <b>4.000</b> |
| <b>SABAYON</b>                | <b>4.000</b> |
| <b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b>     | <b>3.500</b> |
| <b>FONDANT AU CHOCOLAT</b>    | <b>4.500</b> |
| <b>TARTE TATÍN</b>            | <b>4.500</b> |
| <b>TARTA DE MANZANA</b>       | <b>3.500</b> |
| <b>MILHOJAS FRANCÉS</b>       | <b>4.000</b> |

**"MI CORONEL"** SORBET LIMÓN DE PICA Y VODKA **4.000**

**"MI COMANDANTE"** SORBET FRUTOS ROJOS CON LICOR DE CASSIS **4.000**

# Café

|                  |              |              |                       |               |              |
|------------------|--------------|--------------|-----------------------|---------------|--------------|
| <b>RISTRETTO</b> | <b>20 ML</b> | <b>1.000</b> | <b>AMERICANO</b>      | <b>150 ML</b> | <b>1.000</b> |
| <b>ESPRESSO</b>  | <b>35 ML</b> | <b>1.000</b> | <b>ESPRESSO DOBLE</b> | <b>70 ML</b>  | <b>2.000</b> |
| <b>LUNGO</b>     | <b>70 ML</b> | <b>1.000</b> | <b>CORTADO DOBLE</b>  | <b>200 ML</b> | <b>2.000</b> |
| <b>CORTADO</b>   | <b>70 ML</b> | <b>1.000</b> | <b>CAPUCCINO</b>      | <b>200 ML</b> | <b>2.000</b> |

## Té

VERDE, AKBAR EARL GREY  
AKBAR ROYAL, AKBAR GOLD

**2.000**

## Infusión

MENTA, LIMÓN, JENGIBRE  
MANZANILLA, HIERBABUENA

**2.000**

## Aguas y Jugos

|                               |   |                               |
|-------------------------------|---|-------------------------------|
| <b>AGUAS</b>                  | GLENLIVET, PERRIER  | <b>3.000</b>                  |
| <b>FEVER TREE</b>             | GINGER ALE, GINGER BEER, TONICA LIGHT<br>MEDITERRANEAN, ELDERFLOWER | <b>3.000</b>                  |
| <b>1724</b>                   | TONIC WATER   | <b>3.000</b>                  |
| <b>JUGOS NATURALES "BACO"</b> | <b>3.500</b>  | <b>LIMONADAS</b> <b>3.000</b> |