

# CARTA DE VINOS

## ESPUMANTES

|  |           |
|--|-----------|
| <b>ESTELADO</b><br>Valle de Limarí<br>Maridaje: Ideal con postres ligeros, frutas frescas y platos con mariscos.     | \$ 28.900 |
| <b>VIÑAMAR BRUT</b><br>Valle de Casablanca<br>Maridaje: Perfecto con ostras, sushi y aperitivos salados.             | \$ 18.000 |
| <b>RICCADONNA ASTI</b><br>Valle de Asti (Italia)<br>Maridaje: Perfecto con postres y platos ligeros y quesos suaves. | \$ 31.900 |
| <b>RICCADONNA CHARDONNAY</b><br>Valle de Asti (Italia)<br>Maridaje: Perfecto con mariscos, pescados y quesos suaves. | \$ 31.900 |

## BLANCOS

### CHARDONNAY

|  |           |
|--|-----------|
| <b>CASTILLO DE MOLINA CHARDONNAY</b><br>Valle de Curicó<br>Maridaje: Ideal con pescados grasos como salmón, mariscos y ensaladas frescas.    | \$ 17.900 |
| <b>GRAN TARAPACÁ CHARDONNAY RESERVA</b><br>Valle del Maipo<br>Maridaje: Acompaña perfectamente mariscos al ajillo, ceviches y quesos suaves. | \$ 22.500 |
| <b>SAUVIGNON BLANC</b>   |           |
| <b>CASTILLO DE MOLINA</b><br>Valle de Curicó<br>Maridaje: Perfecto con pescados frescos, mariscos y ensaladas cítricas.                      | \$ 14.900 |
| <b>GRAN TARAPACÁ</b><br>Valle del Maipo<br>Maridaje: Combina muy bien con ceviche, ostras y platos ligeros de verano.                        | \$ 14.900 |

## TINTOS

### CABERNET SAUVIGNON

|   |           |
|---|-----------|
| <b>CASTILLO DE MOLINA</b><br>Valle de Curicó<br>Maridaje: Carnes rojas a la parrilla, cordero y quesos maduros.                 | \$ 17.300 |
| <b>GRAN TARAPACÁ RESERVA</b><br>Valle del Maipo<br>Maridaje: Ideal con estofados, carnes asadas y platos con salsas especiadas. | \$ 22.600 |
| <b>LAS MULAS</b><br>Valle de Colchagua<br>Maridaje: Combina excelentemente con pastas en salsas rojas y cortes de carne magra.  | \$ 22.300 |
| <b>MIGUEL TORRES GRAN RESERVA</b><br>Valle del Maule<br>Maridaje: Acompaña muy bien con costillas de cerdo y guisos intensos.   | \$ 29.500 |
| <b>GRAN TARAPACÁ ETIQUETA NEGRA</b><br>Valle del Maipo<br>Maridaje: Excelente con carnes de caza, pato y platos con hongos.     | \$ 35.900 |
| <b>VIU MANET SECRETO</b><br>Valle de Colchagua<br>Maridaje: Perfecto con embutidos, risottos y quesos fuertes.                  | \$ 20.900 |
| <b>CARMENÈRE</b>  |           |
| <b>CASTILLO DE MOLINA</b><br>Valle de Curicó<br>Maridaje: Ideal con carnes blancas como pollo o pavo, y vegetales asados.       | \$ 17.300 |
| <b>GRAN TARAPACÁ RESERVA</b><br>Valle del Maipo<br>Maridaje: Excelente con platos especiados, curries suaves y pastas al pesto. | \$ 14.900 |
| <b>VIU MANENT GRAN RESERVA</b><br>Valle de Colchagua<br>Maridaje: Perfecto con cerdo y guarniciones a base de papa.             | \$ 27.900 |
| <b>KOYLE ROYAL</b><br>Valle de Cachapoal<br>Maridaje: Combina bien con comida mediterránea, como berenjenas rellenas o cordero. | \$ 47.500 |

### MERLOT

|   |           |
|---|-----------|
| <b>CASTILLO DE MOLINA</b><br>Valle de Curicó<br>Maridaje: Ideal con risottos cremosos, aves al horno y quesos.                | \$ 17.900 |
| <b>LAS MULAS MERLOT</b><br>Valle de Colchagua<br>Maridaje: Excelente con guisos ligeros, carnes magras y vegetales grillados. | \$ 19.900 |

### MALBEC

|   |           |
|---|-----------|
| <b>J. BOUCHON RESERVA</b><br>Valle del Maule<br>Maridaje: Acompaña bien carnes a la parrilla, pizzas gourmet y quesos azules. | \$ 14.900 |
|---|-----------|

### ENSAMBLAJES

|  |           |
|--|-----------|
| <b>SANGRE DE TORO ORIGINAL</b><br>Valle Central<br>Maridaje: Perfecto con tapas, jamón serrano y quesos curados.   | \$ 33.500 |
| <b>VIU MANENT VIBO</b><br>Valle de Colchagua<br>Maridaje: Combina muy bien con carnes a la brasa y platos de caza. | \$ 25.800 |
| <b>J. BOUCHON</b><br>Valle del Maule<br>Maridaje: Excelente con pastas con ragú de carne o costillas al horno.     | \$ 14.900 |

### PINOT NOIR

|  |           |
|--|-----------|
| <b>KALFU</b><br>Valle de Leyda<br>Maridaje: Perfecto con pescados grasos, aves y pastas. | \$ 34.900 |
|--|-----------|

### SYRAH

|   |           |
|---|-----------|
| <b>SECRETO VIU MANENT</b><br>Valle de Colchagua<br>Maridaje: Perfecto carnes rojas a la parrilla, cordero y quesos maduros. | \$ 25.900 |
|---|-----------|