

The Wines

Cabernet Sauvignon



FRONTERA CHILE

\$7⁵⁰ \$35

AROMA A CIRUELA ROJA Y CHOCOLATE. IDEAL CON PASTAS Y CARNES ROJAS

MONTES CLASSIC CHILE

\$45

AROMA A FRUTOS ROJOS Y NEGROS CON NOTAS A ESPECIAS DULCES. IDEAL CON CARNES ROJAS.

DOÑA PAULA ARGENTINA

\$45

AROMA A ESPECIAS CON NOTAS DE FRUTOS NEGROS Y CASSIS. IDEAL CON CARNES ROJAS Y QUESOS.

Merlot



TRAPICHE ARGENTINA

\$7⁵⁰ \$35

AROMA A FRUTOS ROJOS Y PIMIENTA NEGRA. IDEAL CON PASTAS Y QUESOS SEMI-DUROS

MONTES CLASSIC CHILE

\$45

AROMA A VAINILLA Y FRUTOS ROJOS. IDEAL CON CARNES ROJAS Y QUESOS MADUROS.

Syrah/Shiraz



ALAMOS ARGENTINA

\$45

AROMA A CHOCOLATE Y FRUTOS NEGROS. IDEAL CON CARNES ROJAS Y AVES.

Chianti



BANFI PLACIDO ITALIA

\$35

AROMA A ESPECIAS, ROBLE Y FRUTOS ROJAS. IDEAL CON PASTA, CARNES Y QUESOS.

Malbec



TRAPICHE ARGENTINA

\$7⁵⁰ \$35

AROMA A MORA CON NOTAS DE CIRUELAS AHUMADAS. IDEAL CON CARNES ASADAS Y QUESOS MADUROS.

NAVARRO CORREAS ARGENTINA

\$50

AROMA A FRUTOS NEGROS Y PIMIENTOS. IDEAL CON CARNES ASADAS Y PASTAS.

Carménère



FRONTERA CHILE

\$7⁵⁰ \$35

AROMA A ESPECIAS Y CIRUELA. IDEAL CON PASTAS, CORDERO Y RISOTTO.

CALITERRA CHILE

\$35

AROMA FRUTAL CON NOTAS ESPECIADAS. IDEAL CON PASTAS, PIZZAS Y CARNES.

Pinot Noir



DOÑA PAULA ARGENTINA

\$50

AROMA A FRUTOS ROJOS CON NOTAS MINERALES. IDEAL CON SALMÓN Y RISOTTOS.

Tempranillo



ALBALI SELECCIÓN ESPAÑA

\$7⁵⁰ \$35

AROMA FLORAL CON FRUTOS ROJOS. IDEAL CON PASTAS, CARNES Y QUESOS CURADOS.

MARQUÉS DE RISCAL ESPAÑA

\$45

AROMA A FRUTOS NEGROS Y PIMIENTOS. IDEAL CON CARNES ASADAS Y PASTAS.

Sauvignon Blanc



CALVET FRANCIA

\$7⁵⁰ \$35

AROMA A FRUTAS TROPICALES CON NOTAS CÍTRICAS. IDEAL CON SUSHI Y MARISCOS FRESCOS.

MONTES CLASSIC CHILE

\$45

AROMA A LIMA Y POMELO. IDEAL CON PESCADOS Y ENSALADAS.

Chardonnay



FRONTERA CHILE

\$7⁵⁰ \$35

AROMA A ESPECIAS, MANZANA Y PIÑA. IDEAL CON MARISCOS Y CARNES BLANCAS.

MONTES CLASSIC CHILE

\$45

AROMA A VAINILLA Y MANTEQUILLA. IDEAL CON CEVICHE Y PASTAS.

Pinot Grigio



BANFI PLACIDO ITALIA

\$8⁵⁰ \$40

AROMA FRUTAL A PERAS Y CÍTRICOS. IDEAL CON ENSALADAS Y MARISCOS.

RUFFINO ITALIA

\$45

AROMA A FLORES Y MELOCOTÓN BLANCO. IDEAL CON OSTRAS Y LANGOSTINOS.

Rosé



CALVET D'ANJOU FRANCIA

\$8⁵⁰ \$40

AROMA MENTOLADO A FRUTOS ROJOS. IDEAL CON MARISCOS Y CEVICHE.

CONO SUR BICICLETA CHILE

\$35

AROMA A CEREZA Y FRESA. IDEAL CON APERITIVOS Y POSTRES.

Espumantes



NOVECIENTO BRUT ARGENTINA

\$7⁰⁰ \$40

AROMA FRUTAL CON NOTAS CÍTRICAS. IDEAL CON ENTRADAS Y ENSALADAS.

NOVECIENTO DEMI-SEC ARGENTINA

\$7⁰⁰ \$40

AROMA CON NOTAS DE MIEL CON BURBUJA EFÍMERA. IDEAL CON POSTRES.

NOVECIENTO ROSÉ ARGENTINA

\$7⁰⁰ \$40

AROMA FRUTAL CON NOTAS DE FRUTOS ROJOS. IDEAL CON POSTRES.

HENKELL BLANC DE BLANCS ALEMANIA

\$45

AROMA A CÍTRICOS CON MANZANA. IDEAL CON OSTRAS Y CARNES BLANCAS.