



LA PICANIERÍA  
~ SANTIAGO ~

# LA PICANTERÍA

~ SANTIAGO ~

## NUESTRA PLAYA

### ¡CONSULTA POR LOS PESCADOS Y MARISCOS DEL DÍA!

NUESTROS PESCADOS LLEGAN DESDE CALETA DE HORNOS Y PUNTA DE CHOROS, VARIAN DIARIAMENTE. PREGUNTA POR LA PESCA QUE HA LLEGADO EL DÍA DE HOY.

#### PESCADOS X KILO

##### PRECIO X KILO

ROBALO	\$ 42.000
COJINOVA	\$ 47.000
BILAGAY	\$ 37.000
VIEJA	\$ 37.000
ROLLIZO	\$ 37.000
CABRILLA	\$ 47.000
PEJEPERRO	\$ 37.000
LENGUADO	\$ 50.000
OJO DE UVA	\$ 47.000

#### FILETE DE PESCADO X 200GRS.

##### PRECIO X 200GRS.

ROBALO	\$ 19.000
COJINOVA	\$ 19.000
BILAGAY	\$ 17.000
VIEJA	\$ 17.000
ROLLIZO	\$ 17.000
CABRILLA	\$ 19.000
PEJEPERRO	\$ 17.000
LENGUADO	\$ 22.000
OJO DE UVA	\$ 19.000



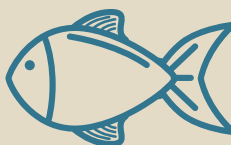
700GRS. A 1KG.  
1 PREPARACIÓN.



1.1KG. A 2KG.  
2 PREPARACIONES.



2.1KG A 2,5KG.  
3 PREPARACIONES.



MÁS DE 2,5 KG  
4 PREPARACIONES.

CADA PESCADO INCLUYE: CHILCANO O SUDADO.

#### MARISCOS Y CRUSTACEOS X 200GRS.

##### PRECIO X 200GRS.

LANGOSTINOS	\$ 19.000
OSTIONES	\$ 19.000
PULPO	\$ 18.000
CALAMAR	\$ 12.000
ERIZOS	\$ 18.000

### PREPARACIONES PARA SUS PRODUCTOS

#### CEVICHE PICANTERO

Dados de pescado, ajies y leche de tigre.

#### CEVICHE NIPON

Laminas de pescado y leche de tigre negra.

#### JALEA LIMEÑA

Chicharron de pulpa de pescado, yuca frita y zarza criolla.

#### ADOBADO Y DORADO

A la plancha, vinagre El Dandy y zarza criolla.

#### AL AJO

A la plancha, laminas de ajo chilote y mantequilla.

#### GUISO ESTOFADO

Cocido a fuego lento en guiso, con papa dorada.

#### ESCABECHADO

Vinagre El Dandy y cebolla rosada.

#### GUISO SUDADO

Guiso caldoso en cebollas rosadas y tomate.

#### CHILCANO

Concentrado de pescado, aji amarillo y culantro.

# LA PICANTERÍA

~ SANTIAGO ~

## PREPARACIONES (200GRS)

### PREGUNTA POR LA PESCA DEL DÍA

<b>CEVICHE PICANtero</b>	<b>\$ 19.000</b>
Dados de pescado, ajies y leche de tigre.	
<b>CEVICHE NIPON</b>	<b>\$ 19.000</b>
Laminas de pescado y leche de tigre negra.	
<b>CEVICHE LOS MOCHES</b>	<b>\$ 19.000</b>
Pescado curado en sal, crema de aji amarillo, leche de tigre y aceite de oliva.	
<b>JALEA LIMEÑA</b>	<b>\$ 19.000</b>
Chicharron de pulpa de pescado, yuca frita y zarza criolla.	
<b>ADOBADO Y DORADO</b>	<b>\$ 19.000</b>
A la plancha, vinagre El Dandy y zarza criolla.	
<b>AL AJO</b>	<b>\$ 19.000</b>
A la plancha, laminas de ajo chilote y mantequilla.	
<b>GUISO ESTOFADO</b>	<b>\$ 19.000</b>
Cocido a fuego lento en guiso, con papa dorada.	
<b>GUISO SUDADO</b>	<b>\$ 19.000</b>
Guiso caldoso en cebollas rosadas y tomate.	
<b>ESCABECHADO</b>	<b>\$ 19.000</b>
Vinagre El Dandy y cebolla rosada.	
<b>CHILCANO</b>	<b>\$ 19.000</b>
Concentrado de pescado, aji amarillo y culantro.	

## INTRUSOS

<b>LOMO EN SALSA DE SECO CON GUISO DE POROTOS O TACU TACU</b>	<b>\$ 15.000</b>
Filete a la plancha, guiso de cebolla morada, ajo dorado, cilantro, vino blanco, pimienta negra.	
<b>ANTICUCHO DE FILETE</b>	<b>\$ 14.000</b>
200 gr de filete al grill con salsa anticuchera, acompañado de papas crocantes y salsa de cebollín.	
<b>LOMO SALTADO</b>	<b>\$ 15.000</b>
Filete salteado con cebolla rosada crujiente, tomate, cebollín, aji amarillo, cilantro picado, salsa de soya, vinagre de manzana, pimienta negra, sal. Acompañado de guarnición de arroz blanco graneado y papa semilla dorada.	
<b>1/4 PATO EN SALSA ESTOFADA</b>	<b>\$ 22.000</b>
Guiso de tomate, cebolla morada, ajo dorado, orégano, aji amarillo, achiote.	
<b>1/4 PATO EN SALSA ASADA</b>	<b>\$ 22.000</b>
Salsa ligera de ajo dorado, achiote, pimienta negra, comino, vinagre de manzana, vino blanco, salsa de soya oscura.	
<b>1/4 PATO EN ARROZ FRITO</b>	<b>\$ 22.000</b>
Arroz graneado al estilo chaufa, ajo dorado, jengibre, salsa de soya clara, cebollín, repollo picado finamente, pimentón rojo.	
<b>PERNIL DE LECHÓN X KG.</b>	<b>\$ 35.000</b>
Cocción lenta en el horno durante 8 horas. Glaseado con salsa agridulce. Acompañado de lechuga costina, col china, zanahoria, cebollín y semilla de sésamo.	

## ÍCONOS

<b>EMPANADA CRIOLLA</b>	<b>\$ 2.500</b>
Guiso de carne, cebolla, achiote, cilantro y pasas.	
<b>CROQUETAS DE PESCADO (2U)</b>	<b>\$ 10.000</b>
Crocantes esferas con cremoso relleno de pescado, cebollín, cilantro y leche de tigre, rebosada en panko. Acompañado de salsa tartara.	
<b>BOCADITO DE LANGOSTINOS (1U)</b>	<b>\$ 5.500</b>
Tostada de pan, palta, langostinos y mayonesa de oliva.	
<b>DEGUSTACIÓN DE PAPAS CROCANTES</b>	<b>\$ 9.500</b>
Camote, yuca y papa amarilla crocante, acompañado de salsa huancaína y salsa ocapa.	
<b>PULPO AL GRILL</b>	<b>\$ 18.000</b>
Pulpo, papa rebozada y pebre picantero.	
<b>CEVICHE CALIENTE</b>	<b>\$ 19.000</b>
Cubos de pescado grillado que funden los sabores de aji amarillo y cilantro, sobre una panca de choclo.	
<b>CEVICHE MIXTO</b>	<b>\$ 28.500</b>
100grs. de pesca del día, 200grs. de mariscos del día a su elección, cebolla rosada en puma, lechuga, cilantro, aji, leche de tigre, camote glaseado y alga yuyo.	
<b>OSTIONES AL GRILL</b>	<b>\$ 19.000</b>
Ostiones frescos en su concha, con pebre picantero.	
<b>CURATIVA</b>	<b>\$ 19.000</b>
50 grs. De pescado, 150 grs. De mariscos del día a su elección en jugo de leche de tigre	
<b>TARTAR</b>	<b>\$ 19.000</b>
Pescado cortado finamente, acompañado de huevo de codorniz, salsa inglesa, mostaza en grano a la antigua y ostias de maíz.	
<b>BROCHETA MARINA</b>	<b>\$ 21.000</b>
200 gr de pesca de día, 100 gr de pulpo al grill, salsa de cebollín y salsa chimichurri, acompañado de verduras al grill.	
<b>CAUSA DE POLLO</b>	<b>\$ 12.000</b>
Papa amarilla, crema de aji amarillo, mayonesa con aceite de oliva, pollo deshilachado, palta, cebolla rosada, cebollín, zumo de limón.	
<b>CAUSA CROCANTE DE LANGOSTINOS</b>	<b>\$ 19.000</b>
Papilla de aji amarillo, mayonesa, palta y chalaca, sobre ella los langostinos crocantes.	
<b>CAUSA CROCANTE DE OSTIONES</b>	<b>\$ 19.000</b>
Papilla de aji amarillo, mayonesa, palta y chalaca, sobre ella los ostiones crocantes.	
<b>CAUSA DE PULPO AL GRILL</b>	<b>\$ 18.000</b>
Papilla de aji amarillo, pebre picantero y pulpo al grill.	
<b>CAUSA DE VEGETALES</b>	<b>\$ 7.500</b>
Papa amarilla, crema de aji amarillo, mayonesa de oliva y verduras salteadas.	
<b>CAUSA CALIENTE</b>	<b>\$ 19.000</b>
Base de papilla amarilla sellada, acompañada de 200 gr de langostinos crocantes, yuca dorada, camote dorado y cebolla salteada, bañado con nuestra salsa de escabeche.	
<b>CAUSA FERREÑAFANA</b>	<b>\$ 19.000</b>
Base de papilla blanca sellada, 200 gr de nuestra pesca del día curado en sal al vapor, yuca dorada, camote dorado, plátano glaseado y dorado, cebolla salteada, choclo peruano, huevo pochado. Bañado con nuestra salsa escabechada.	

# LA PICANTERÍA

~ SANTIAGO ~

## ARROCES

**POR UN VALOR ADICIONAL,  
PUEDES AGREGAR PESCADOS Y MARISCOS.**

<b>ARROZ MOJADITO M</b>	<b>\$ 8.500</b>
<b>ARROZ MOJADITO XL</b>	<b>\$ 11.000</b>
<b>ARROZ AGARBANZADO M</b>	<b>\$ 8.500</b>
<b>ARROZ AGARBANZADOXL</b>	<b>\$ 11.000</b>
<b>ARROZ FRITO M</b>	<b>\$ 8.500</b>
<b>ARROZ FRITO XL</b>	<b>\$ 11.000</b>
<b>ARROZ MOJADITO PICANTERO</b>	<b>\$ 36.500</b>

Arroz meloso con crema de aji amarillo, cebolla rosada y zapallo camote. 100 grs. De pesca del día, 200 grs. De mariscos del día a su elección.

<b>ARROZ FRITO PICANTERO</b>	<b>\$ 36.500</b>
------------------------------	------------------

Arroz salteado al estilo chaufa, con repollo, dientes de dragón, cebollín, huevo, aceite de sésamo, salsa de soya clara y jengibre. 100 grs. De pesca del día, 200 grs. De mariscos del día a su elección.

<b>ARROZ PIMENTEL</b>	<b>\$ 36.500</b>
-----------------------	------------------

Arroz cocido en un caldo de mariscos, sazonado con cúrcuma, acompañado de choro, almeja, pulpo y langostinos.

## ENSALADAS

<b>ENSALADA FRESCA</b>	<b>\$ 7.500</b>
------------------------	-----------------

Lechuga, palta, tomate, choclo y acompañado de vinagreta picantera.

<b>SOLTERITO AREQUIPEÑO</b>	<b>\$ 8.500</b>
-----------------------------	-----------------

Ensalada fresca de habas, choclo Peruano, tomate cherry, cebolla morada, pimentón, queso mantecoso. Aliñado con vinagre uva Italia, sal y aceite de oliva.

<b>ENSALADA DE POROTOS</b>	<b>\$ 8.500</b>
----------------------------	-----------------

Ensalada fresca de porotos, tomate cherry, cebolla morada, cebollín y pimentón. Aliñado con vinagre uva Italia, sal y aceite de oliva.

## TORTILLAS PICANTERAS

**TODO SE PUEDE ATORTILLAR**

Huevos de corral bien batidos, con salsa de cebollín y aji amarillo, cilantro picado. Leche de tigre negra.

<b>1/4 DE PATO</b>	<b>\$ 22.000</b>
<b>PESCA DEL DÍA</b>	<b>\$ 19.000</b>
<b>LANGOSTINOS</b>	<b>\$ 19.000</b>
<b>OSTIONES</b>	<b>\$ 19.000</b>
<b>VERDURAS</b>	<b>\$ 7.500</b>

## ESPECIAL

<b>POLLO MR. SHOLEES (MEDIO)</b>	<b>\$ 16.000</b>
----------------------------------	------------------

Medio pollo a la brasa acompañado con papas rusticas (papa semilla, yuca amarilla y camote asado) y degustación de salsas picanteras (huacatay, aji amarillo, salsa de aji serrano y mayonesa de oliva).

<b>POLLO MR. SHOLEES (ENTERO)</b>	<b>\$ 32.000</b>
-----------------------------------	------------------

Medio pollo a la brasa acompañado con papas rusticas (papa semilla, yuca amarilla y camote asado) y degustación de salsas picanteras (huacatay, aji amarillo, salsa de aji serrano y mayonesa de oliva).

## EXTRAS 200GRS.

<b>PULPO</b>	<b>\$ 18.000</b>
<b>OSTIONES</b>	<b>\$ 19.000</b>
<b>ERIZOS</b>	<b>\$ 18.000</b>
<b>LANGOSTINOS</b>	<b>\$ 18.000</b>
<b>YUCA</b>	<b>\$ 5.000</b>
<b>PAPA</b>	<b>\$ 5.000</b>
<b>ARROZ</b>	<b>\$ 5.000</b>
<b>HUEVO</b>	<b>\$ 1.000</b>
<b>GUISO DE POROTOS</b>	<b>\$ 5.000</b>
<b>ENSALADA FRESCA</b>	<b>\$ 3.750</b>

## POSTRES

<b>VOLADORES</b>	<b>\$ 4.500</b>
------------------	-----------------

Láminas de masa crocante, rellenas de manjar casero, y un toque delicado de azúcar flor.

<b>PIE DE LIMÓN</b>	<b>\$ 5.000</b>
---------------------	-----------------

Suave galleta de base, cubierta con una mezcla cremosa de leche condensada, leche evaporada, zumo de limón y merengue.

<b>MERENGADO DE FRAMBUESA</b>	<b>\$ 5.000</b>
-------------------------------	-----------------

Torta helada de merengue, relleno de crema de frambuesa.

<b>BROWNIE CHOCOCAFÉ</b>	<b>\$ 6.000</b>
--------------------------	-----------------

Brownie con nueces, cremoso de café y chocolate, acompañado de helado artesanal de vainilla.

<b>LA ROJA</b>	<b>\$ 6.000</b>
----------------	-----------------

Bombón de chocolate, relleno con dulce de leche y pisco, sobre una torre de helado de piña, frutos secos y manzana verde.



# LA PICANTERÍA

~ SANTIAGO ~

## MOCKTAILS

### **SWEET AND FRESH**

Jugo de pepino, té de jazmín, jugo de limón y sprite.

**\$ 5.500**

### **PAPERRONCITO**

Aguapanela, piña, jugo de limón, agua con gas.

**\$ 5.500**

### **PASSION SUMMER**

Maracuya, té negro, Heineken o.

**\$ 5.500**

### **MANGO CHAI**

Mango, jugo de limón, Té Chai.

**\$ 5.500**



# LA PICANTERÍA

~ SANTIAGO ~

## JUGOS Y LIMONADAS

JUGO DEL DÍA	\$ 3.900
CHICHA MORADA	\$ 3.900
LIMONADA TRADICIONAL	\$ 3.900
LIMONADA MENTA	\$ 3.900
LIMONADA JENGIBRE	\$ 3.900
LIMONADA MENTA	\$ 3.900
JENGIBRE	\$ 3.900

## AGUA

PORVENIR CON Y SIN GAS	\$ 1.900
AQUAPANNA SIN GAS	\$ 5.100
SAN PELLEGRINO CON GAS	\$ 5.100

## GASEOSAS \$1.900

## CAFETERÍA

TÉ DILMAH	\$ 2.900
ESPRESSO	\$ 2.500
ESPRESSO DOBLE	\$ 3.500
AMERICANO	\$ 2.500
CAPUCCINO	\$ 3.500
LATTE	\$ 3.500

## CERVEZAS

CUSQUEÑA GOLDEN	\$ 4.900
CUSQUEÑA TRIGO	\$ 4.900
CUSQUEÑA DARK LAGER	\$ 4.900
CUSQUEÑA RED LAGER	\$ 4.900
SHOP LEFFE	\$ 4.500
SHOP STELLAARTOIS	\$ 4.500
BECKS BLUE S/A	\$ 4.900

## PISCO CHILENO

GOBERNADOR	\$ 6.900
LAPOSTOLLE	\$ 7.900

## SOUR

SOUR VIÑAS DE ORO	\$ 7.900
SOUR MACERADO JENGIBRE	\$ 8.900
SOUR MACERADO CHICHA MORADA	\$ 8.900
SOUR MACERADO CANELA	\$ 8.900
SOUR MACERADO FRUTOS ROJOS	\$ 8.900
SOUR MACERADO AJI LIMO	\$ 8.900
SOUR GOBERNADOR 40° PEQUEÑO	\$ 5.500

## CHILCANO

CHILCANO CLÁSICO VIÑAS DE ORO	\$ 6.900
CHILCANOMACERADO JENGIBRE	\$ 7.200
CHILCANOMACERADO CHICHA MORADA	\$ 7.200
CHILCANO MACERADO CANELA	\$ 7.200
CHILCANO MACERADO FRUTOS ROJOS	\$ 7.200
CHILCANO MACERADO AJI LIMO	\$ 7.200

## COCTELES

RAMAZZOTTI SPRITZ	\$ 7.900
APEROL SPRITZ	\$ 7.900
SAINT GERMAIN SPRITZ	\$ 8.900
SAINT GERMAIN FIZZ	\$ 8.900
KIR ROYAL	\$ 5.000
NEGRONI	\$ 7.900
CAPITAN	\$ 6.900
BLOODY MARY	\$ 7.000
CLAVO OXIDADO	\$ 7.900
MOJITO	\$ 7.900
MOJITO MARACIYA	\$ 8.900
MOJITO MANGO	\$ 8.900
MOJITO PIÑA	\$ 8.900
MOJITO FRAMBUESA	\$ 8.900
MOJITO VIRGEN	\$ 3.500
TEQUILA MARGARITA	\$ 5.500
MOSCOW MULE	\$ 7.000
COSMOPOLITAN	\$ 7.900
MANHATTAN	\$ 7.900
CAIPIRINHA	\$ 7.900
CAIPIROSKA	\$ 7.900



# LA PISCANTERÍA

~ SANTIAGO ~

## LICORES

BAILEY'S ORIGINAL	\$ 6.900
DRAMBUIE	\$ 6.900
LUXARDO LIMONCELLO	\$ 6.900
LUXARDO AMARETTO	\$ 6.900
FERNET	\$ 6.900
CAMPARI	\$ 7.900

## TEQUILA

PATRON SILVER	\$ 9.900
HERRADURA REPOSADO	\$ 7.900

## GIN

STAR OF BOMBAY	\$ 8.900
HENDRICKS	\$ 8.900
TANQUERAY N°10	\$ 8.900

## VODKA

STOLICHNAYA ELITE	\$ 9.900
GREY GOOSE	\$ 8.900

## TENNESSEE WHISKEY

JACK DANIEL'S	\$ 6.800
---------------	----------

## WHISKY

GLENFIDDICH 12 AÑOS	\$7.500
---------------------	---------

## COGNAC

HENNESSY	\$ 9.900
----------	----------

## RON

FLOR DE CAÑA 12 AÑOS	\$ 8.900
BACARDI 10 AÑOS	\$ 7.900
FLOR DE CAÑA 7 AÑOS	\$ 7.500



# LA PICANTERÍA

~ SANTIAGO ~

## GRANDES BLANCOS

CASA MARIN CASONA, GEWURZTRAMINER	\$ 33.000
CASA SILVA, LAGO RANCO, FUTRONO	\$ 30.000
ERRAZURIZ THE WITHE BLEND	\$ 24.000
MONTES OUTER LIMITS, ZAPALLAR	\$ 20.000

## SAUVIGNON BLANC

CASA MARIN, CIPRESES, LO ABARCA	\$ 28.000
CASA SILVA, COOL COAST, COLCHAGUA COSTA	\$ 25.000
ERRAZURIZ MAX, ACONCAGUA	\$ 20.000
UNDURRAGA TH, VALLE LIMARI	\$ 20.000
ODFJELL ARMADOR, VALLE SAN ANTONIO	\$ 20.000
MORANDE GRAN RESERVA, CASA BLANCA	\$ 20.000
DE MARTINO LEGADO, CASABLANCA	\$ 20.000
VIU MANENT SECRETO, CASABLANCA	\$ 18.000
AMARAL, VALLE LEYDA	\$ 18.000
MONTES CLASSIC SERIE, CASABLANCA	\$ 16.000

## CHARDONNAY

ERRAZURIZ MAX RESERVA, ACONCAGUA	\$ 28.000
UNDURRAGA TH, LIMARÍ	\$ 26.000
DE MARTINO LEGADO, LIMARÍ	\$ 24.000
MIGUEL TORRE, GRAN RESERVA, CURICO	\$ 22.000
VIU MANENT, GRAN RESERVA, COLCHAGUA	\$ 21.000
MORANDE GRAN RESERVA, CASABLANCA	\$ 20.000
AMARAL, LEYDA	\$ 18.000

## OTROS BLANCOS

LAS MERCEDES, SEMILLON	\$ 10.000
------------------------	-----------

## SELECCION BODEGAS RE

RENACE (CARIGNAN - GARNACHA) MAULE	\$ 70.000
SYRANOIR (SYRAH - PINOT NOIR) CASABLANCA	\$ 21.000
RE DOBLE (CARIGNAN - GARNACHA) MAULE	\$ 18.000
CHARDONNOIR (CHARDONNAY - PINOT NOIR)	\$ 18.000
PINOTEL (PINOT NOIR - MOSCATEL) CASABLANCA	\$ 18.000

## ESPUMANTE

MOËT & CHANDON IMPÉRIAL	\$ 68.000
GEMMA BRUT	\$ 27.000
RICCADONNA MOSCATO ROSE	\$ 24.000
CHANDON BRUT	\$ 20.000
UNDURRAGA SUPREME	\$ 20.000
CASA SILVA, DOMINGA BRUT	\$ 18.000
UNDURRAGA BRUT ROYAL	\$ 16.000

## ICONO

DON MELCHOR, VALLE DEL MAIPO	\$ 120.000
ERRAZURIZ DON MAXIMIANO	\$ 100.000
PURPLE ANGEL, VALLE DE COLCHAGUA	\$ 96.000
CABALLO LOCO, NUMERADO	\$ 90.000
CASA SILVA, MICROTERROIR	\$ 80.000
MATETIC PREMIUM SYRAH	\$ 70.000
VIU MANENT INCIDENTE	\$ 65.000

## PINOT NOIR

CASA SILVA COOL COAST, COLCHAGUA	\$ 30.000
CASA MARIN LITORAL VINEYARD, SAN ANTONIO	\$ 28.000
ARBOLEDA, ACONCAGUA COSTA	\$ 26.000
UNDURRAGA TH, LEYDA	\$ 24.000
TABALI PEDREGOSO, LIMARÍ	\$ 20.000
VIU MANENT SECRETO, CASABLANCA	\$ 18.000
LEYDA RESERVA, LEYDA	\$ 18.000
MORANDE GRAN RESERVA, CASABLANCA	\$ 16.000

## MERLOT

CASA SILVA CUVVE, VALLE DE COLCHAGUA	\$ 20.000
ODFJELL ARMADOR, VALLE DEL MAIPO	\$ 18.000



# LA PIZANTERÍA

~ SANTIAGO ~

## CARMENERE

1865, SINGLE VINEYARD, MAULE	\$ 28.000
CASA SILVA, GRAN TERROIR, COLCHAGUA	\$ 26.000
MONTES ALPHA, COLCHAGUA	\$ 24.000
VIU MANENT, GRAN RESERVA	\$ 18.000

## MALBEC

VIU MANENT SECRETO, VALLE COLCHAGUA	\$ 18.000
MORANDE RESERVA, ONETOONE, VALLE MAULE	\$ 8.000

## CABERNET SUAVIGNON

UNDURRAGA TH	\$ 28.000
TABALI PEDREGOSO GRAN RESERVA	\$ 20.000
LAPOSTOLLE GRAN SELECTION	\$ 18.000
MORANDE GRAN RESERVA, VALLE DEL MAIPO	\$ 16.000
VALLE SECRETO FIRST EDITION, ACONCAGUA	\$ 8.000

## SYRAH

UNDURRAGA TH, VALLE DE LEYDA	\$ 28.000
MONTGRAS ANTU, VALLE DE COLCHAGUA	\$ 20.000
CHAMAN, GRAN RESERVA, VALLE COLCHAGUA	\$ 10.000

## OTROS TINTOS

ODFJELL CAPITULO, FLAYING FISH, CURICO	\$ 20.000
VALLE SECRETO, PRIVATE EDITION	\$ 14.000

## VINOS POR COPA

UNDURRAGA TH, SAUVIGNON BLANC	\$ 5.900
UNDURRAGA TH, CHARDONNAY	\$ 5.900
UNDURRAGA TH, PINOT NOIR	\$ 5.900
UNDURRAGA TH, CABERNET SAUVIGNON	\$ 5.900

