



PARA PICAR Y COMPARTIR

CEVICHE PATALIEBRE / \$16.500.-

CEVICHE DE SALMÓN ESTILO PATALIEBRE + LECHE DE TIGRE,
ACOMPAÑADO DE TRIÁNGULOS DE TORTILLAS FRITAS

LA CALETA PUNK / \$20.500.-

TATAKI DE ATÚN SELLADO EN COSTRA DE SÉSAMO TOSTADO, NEGRO Y NATURAL + FINAS HIERBAS + CHICHARRÓN DE CALAMAR + CAMARONES APANADOS EN PANKO + ENSALADILLA CHILENA MARINADA CON LECHE DE TIGRE VEGETAL + SALSA TÁRTARA.

TÁRTARO FILETE / \$14.000.-

TÁRTARO DE FILETE DE VACUNO PICADO CON CEBOLLA MORADA + PEPINILLOS + TOQUE DE MOSTAZA ANTIGUA + SALSA DE LA CASA Y TOSTADAS.



PAPAS VEGGIE / \$13.500.-

MARAVILLOSO SALTEADO DE VERDURAS + SALSA PERUANA CASERA,
TODO SERVIDO SOBRE UNA CAMA DE PAPAS FRITAS

PAPAS AL LOMO / \$15.900.-

SALTEADO DE VACUNO + CEBOLLA MORADA + TOMATES CHERRY + SALSA PERUANA SOBRE PAPAS FRITAS.

PICANTE RELLENO / \$11.500.-

AJÍES VERDES FRITOS, RELLENOS EN QUESO CREMA, MANTECOSO + TOCINO, REBOZADOS EN PANKO + ENSALADILLA CHILENA MARINADA CON LECHE DE TIGRE VEGETAL.

ALITAS MANGO / \$8.500.-

ALITAS DE POLLO PICANTE + CHUTNEY DE MANGO + SALSA SOUR.

CHUPE DE CHAMPIÑÓN / \$8.300.-

MARAVILLOSOS CHAMPIÑONES CON CREMA + PARMESANO Y CEBOLLA, GRATINADOS CON QUESO ACOMPAÑADO DE CUADRITOS DE POLENTA CON PESTO Y UNA ENSALADILLA DE ALCACHOFA.

LAS MUNDIALES / \$9.300.-

3 RICAS EMPANADAS DE MASA FILO CASERA CON CAMARONES SALTEADOS ENVUELTOS EN QUESO + 2 SALSAS DE LA CASA.

PIZZAS

PIZZA CAMARÓN AJILLO / \$11.500.-

MASA DE PIZZA A LA PIEDRA CON SALSA POMODORO CASERA, QUESO MANTECOSO DE LA ZONA Y CAMARONES SALTEADOS AL AJILLO.

PIZZA NAPOLITANA / \$10.500.-

MASA DE PIZZA A LA PIEDRA CON SALSA POMODORO CASERA, QUESO MANTECOSO DE LA ZONA, TOMATES CHERRY MARINADOS Y JAMÓN ACARAMELADO ARTESANAL.

PIZZA MECHADA / \$11.500.-

MASA DE PIZZA A LA PIEDRA CON BASE DE SALSA POMODORO CASERA, QUESO MANTECOSO, MARAVILLOSA MECHADA DE RES, SALSA VERDE DE PALTA Y AJÍ VERDE PICANTE MÁS UNOS TOQUES DE CILANTRO.

PIZZA VEGETARIANA / \$10.500.-

MASA DE PIZZA A LA PIEDRA CON SUS BORDES CON UN MIX DE SÉSAMO, BASE DE SALSA POMODORO CASERA, QUESO MANTECOSO, ESPÁRRAGOS AL AJILLO, AROS DE CEBOLLA MORADA, UN NATURAL PESTO DE ALBAHACA Y UNA SALSA DE MORRONES ASADOS.



PIZZA PEPPERONI / \$11.500.-

MASA DE PIZZA A LA PIEDRA CON SALSA POMODORO CASERA, PEPPERONI ESTILO NEW YORK, QUESO MOZZARELLA DE LA ZONA Y TOQUE DE ORÉGANO.



PIZZA MARGARITA / \$10.500.-

MASA DE PIZZA A LA PIEDRA CON SALSA POMODORO CASERA, QUESO MOZZARELLA DE LA ZONA ALBAHACA FRESCA, ORÉGANO Y PARMESANO.



PIZZA BIANCA / \$11.500.-

MASA PIZZA A LA PIEDRA, BASE DE QUESO MOZZARELLA, QUESO AZUL, PERAS CONFITADAS, NUECES TOSTADAS, UN TOQUE DE MIEL Y ALBAHACA, ORÉGANO Y PARMESANO



BURGERS CON PAPITAS Y NUESTRA SALSA SECRETA



HAMBURGUESAS DE 150 GRS. PUNTO DE COCCIÓN %. 100% CARNE DE LIBRE PASTOREO. TODAS SERVIDAS EN PAN ARTESANAL PARA TODAS LAS BURGERS.



¡¡TODAS LAS HAMBURGUESAS DE CARNE PUEDEN SER REEMPLAZADAS POR NOT BURGER X \$1.800!!



LA GANADORA / \$11.500.-

HAMBURGUESA CASERA DE 150 GRS + CHAMPIÑONES SALTEADOS AL PUNTO + MIX VERDE DE HUERTO ORGÁNICO + LACTONESA CASERA + CEBOLLA CARAMELIZADA EN REDUCCIÓN DE VINO TINTO + SALSA DE QUESO AZUL.

F. GEORGE / \$12.500.-

HAMBURGUESA CASERA DE 150 GRS + AROS DE CEBOLLA APANADOS EN PANKO + MERMELADA DE TOCINO Y CEBOLLA + SALSA DE QUESO CHEDDAR + BBQ CASERA + LACTONESA CASERA.

LA CLÁSICA AMERICANA / \$11.500.-

HAMBURGUESA CASERA DE 150 GRS + AROS DE CEBOLLA MORADA FRESCOS + SALSA DE QUESO CHEDDAR + HOJAS DE LECHUGA ORGÁNICA + TOMATE EN RODAJAS + PEPINILLO + TOCINO + LACTONESA CASERA.

THE PEBRE / \$11.500.-

HAMBURGUESA CASERA DE 150 GRS + PALTA + TOCINO + QUESO MANTECOSO + CHAMPIÑONES SALTEADOS AL PUNTO + LACTONESA CASERA + PEBRE CHILENO.



LA HERBÍVORA 2.0 / \$11.900.-

LA FAMOSA Y ESPERADA NOT BURGER ACOMPAÑADA CON CHAMPIÑONES OSTRA GRILLADOS + TIRITAS DE CEBOLLA CRISPY + PALTA LAMINADA + QUESO MANTECOSO + SALSA BBQ + LECHUGA + SALSA DE MORRONES ASADOS. ¡INOLVIDABLE!

LA CHORRIBURGER / \$11.500.-

HAMBURGUESA CASERA DE 150 GRS + EXQUISITA CEBOLLA CARAMELIZADA + 2 HUEVOS FRITOS DE CAMPO + PAPAS HILO PARA EL CRUNCHY + LACTONESA CASERA DE CIBOULETTE.

LA DUPLA / \$16.000.-

ELIGE DOS DE NUESTRAS BURGERS Y TE LAS PREPARAMOS EN FORMATO MINI!! (EXCLUYE BURGER LA GRINGA PICÁ, OKLAHOMA, CUARTO DE LIEBRE Y GRAN LEBRATO).

LA GRINGA PICÁ / \$14.500.-

DOBLE HAMBURGUESA (120 GR CADA UNA...) UNA CON SU PREPARACIÓN PICANTE + JALAPEÑO Y LA OTRA AHUMADA CON RECETA CASERA + CHAMPIÑONES AL PIL PIL + TOMATES CONFITADOS + GUISO DE TOCINO Y BBQ + TIMBRE DE PEPINILLOS APANADOS FRITOS + SALSA DE QUESO CHEDDAR + ESPECIAL SALSA TEXAS + LACTONESA... ¡NO TE ARREPENTIRÁS!



OKLAHOMA PATASTYLE / \$14.500.-

DOBLE HAMBURGUESA SMASHEADA CON CEBOLLA CRUDA FINAMENTE CORTADA, PEPINILLOS DILL, TOCINO CRUJIENTE, BBQ CASERA, QUESO CHEDDAR FUNDIDO Y SALSA PATALIEBRE



CUARTO DE LIEBRE / \$8.900.-

HAMBURGUESA CASERA DE 90 GRS + DOBLE LÁMINA QUESO CHEDDAR + CEBOLLA MORADA + PEPINILLO+ LA MARAVILLOSA SALSA SECRETA SERVIDO EN "PAN DE PAPA".



GRAN LEBRATO / \$10.500.-

TRIPLE HAMBURGUESA CASERA SMASH + TRIPLE LÁMINA QUESO CHEDDAR + TOCINO + PEPINILLO+ LA MARAVILLOSA SALSA SECRETA SERVIDO EN "PAN DE PAPA".

SANGUCHES

LA APRIETADA / \$11.500.-

PASTA DE PRIETA CONDIMENTADA CON CEBOLLITA, AJO + QUESO MANTECOSO FUNDIDO
+ CEBOLLITAS EN ESCABECHE SALTEADAS + MIX VERDE + LACTONESA CASERA.

LA PORK / \$12.500.-

PORK ADOBADO EN SALSAS BBQ CASERA Y ESPECIAS + QUESO CHEDDAR DERRETIDO + NUESTRO COLESLAW
+ SALSAS DE BETARRAGA + MIX VERDE.

LA DESMECHADA / \$11.500.-

CARNE DE VACUNO COCINADA EN UNA REDUCCIÓN DE VINO TINTO Y VERDURAS +
QUESO MERKÉN DE LA ZONA + MIX VERDE + PEPINILLOS + LACTONESA CASERA.

LA MAR / \$13.000.-

SÁNDWICH FRESCO DE CHICHARRÓN DE MERLUZA ESTILO PERUANO + LECHUGA +
ENSALADILLA TOMATE CHERRY, CEBOLLA MORADA CON LECHE TIGRE DE LA CASA + MAYONESA DE
CAMARÓN AL AJILLO.... TODO SERVIDO EN PAN CIABATTA

SWEET MILANESA / \$11.500.-

PECHUGA DE POLLO APANADA EN PANKO + QUESO MANTECOSO + SALSAS DE YOGURT NATURAL
+ CHUTNEY DE MANGO FRESCO + MIX VERDE EN PAN CIABATTA ARTESANAL.

ITACHIK / \$11.900.-

CHURRASCOS DE LOMO LISO + PASTA FRESCA DE TOMATES AL ESTILO CATALÁN + PALTA FILETEADA
+ LACTONESA CASERA. TODO EN PAN FRICA.

SALMON CREAM / \$13.500.-

DENTRO DE UN DELICIOSO CROISSANT NUESTRO SALMÓN AHUMADO + SALSAS TÁRTARA
+ QUESO CREMA + CIBOULETTE + UN FRESCO MIX VERDE.



RAMÓN CHEESE / \$11.500.-

¡¡UN CLÁSICO!! DELICIOSAS LÁMINAS DE CHURRASCO DE LOMO LISO + QUESO MANTECOSO
+ UNA RICA MAYONESA VERDE CASERA AL ESTILO PATALIEBRE, SERVIDO EN PAN FRICA

ENSALADAS Y SOPAS



HORTALIZAS Y HOJAS DE HUERTOS ORGÁNICOS, REGADOS SÓLO POR AGUA DE LLUVIA, LIBRE DE QUÍMICOS Y FERTILIZANTES, CULTIVADOS CON AMOR Y CUIDADO POR NUESTRA TIERRA.

LA RALLADA / \$10.400.-

CAMARONES + ZAPALLO ITALIANO + BERENJENA SALTEADA + ZANAHORIA + BETARRAGA RALLADA, PIMIENTOS VERDES Y ROJOS EN JULIANA + GAJOS DE NARANJA + DRESSING MANGO-OLIVA.

EL POLLO CÉSAR / \$10.700.-

FILETITOS DE POLLO + QUESO DE CABRA + MIX DE LECHUGAS ORGÁNICAS + CRUTONES RÚSTICOS + SALSA CÉSAR AL ESTILO PATALIEBRE.



PATASTYLE/ \$10.700.-

MARAVILLOSA CAMA DE LECHUGA + TIRITAS DE CARNE + CRUJIENTE CEBOLLA MORADA + MORRÓN + NUEZ + PALTA + PARMESANO + CRUTONES, ACOMPAÑADO DEL SOÑADO DRESSING DE YOGURT PEPINO CILANTRO. IMPERDIBLE!!

RÍO ARRIBA / \$11.500.-

VERDE Y FRESCA LECHUGA CON ALCACHOFAS SALTEADAS EN MANTEQUILLA + SALMÓN GRAVLAX DE REMOLACHA + PALTAS EN SÉSAMO, ACOMPAÑADA DE UN SOUR DE ARÁNDANO.



CONSOMÉ DE POLLO / \$6.900.-

AGREGADOS

EXTRA SALSAS / \$600.-

EXTRA HAMBURGUESA CARNE 150 GRS. / \$2.500.-

CHAMPIÑONES, PEPINILLOS O JALAPEÑOS / \$1.500.-

QUESO CHEDDAR, LECHUGA, TOMATE, HUEVO FRITO,
QUESO PARMESANO, QUESO MOZZARELA, HUEVO CODORNIZ O TOSTADAS / \$1.100.-

AROS DE CEBOLLA, TOCINO, QUESO AZUL, CEBOLLA CAMELIZADA, CEBOLLA AL VINO TINTO,
PALTA, TOMATE CHERRY, PEPPERONI, CARNE MECHADA, CAMARONES, JAMÓN SERRANO,
PEBRE O CAMARÓN APANADO / \$2.000.-

PARA LOS NIÑOS

PINCHADITO / \$7.900.-

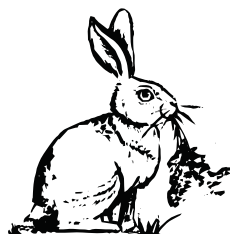
QUESADILLAS DE MOZARELLA + CHOCLITO EN MANO + BASTONES DE ZANAHORIAS Y PEPINO + HUEVITOS DE CODORNIZ + SERVIDO CON RICAS SALSAS PARA UNTAR.

EL NIDO / \$5.200.-

ALBÓNDIGAS DE CARNE EN UN NIDO DE SPAGHETTIS + SUAVE SALSA DE QUESO Y HUEVO.

MINI BURGER / \$7.300.-

HAMBURGUESA DE 90GRS + TOMATE + QUESO CHEDDAR + LECHUGA + PAPAS FRITAS.



FRITOS DE PAPA Y POLLO / \$7.900.-

FILETITOS DE POLLO APANADOS EN PANKO + PAPAS FRITAS.

COLADO DE VERDURAS / \$4.100.-

SOPA DE VERDURAS DEL DÍA LICUADA.

POSTRES

LA LIEBRE Y EL PUDÚ / \$9.500.-

GALLETÓN DE ALMENDRA CON UN TOQUE DE CHOCOLATE CUBIERTO DE HELADO PUDÚ VAINILLA Y CORONADO EN SALSA DE DULCE DE LECHE + CRISPY DE MANÍ.

SUSPIRO LIMEÑO / \$5.200.-

MOUSSE CHOCOLATE, MANJAR, BROWNIE / \$5.200.-

MANJARATE / \$5.200.-

HELADO ARTESANAL PUDÚ SIMPLE / \$4.200.-

BROWNIE CON HELADO PUDÚ / \$7.300.-

 MARAVILLOSO DOMO MANTEQUILA DE MANÍ, PRALINÉ Y CARAMELO SALADO... IMPERDIBLE / \$7.300.-

 DOMO CHOCOLATE BELGA 80% CACAO FRAMBUESA Y MANJAR / \$7.300.-



CAFETERÍA / PASTERÍA



Horario 16:00 a 20:00 hrs.

TOSTADAS PALTA Y SEMILLAS DE MARAVILLA
\$5.100.-

TOSTADAS MIEL/ MERMELADA CASERA
Y QUESO CREMA UNTABLE
\$5.000.-

PAILA HUEVOS DE CAMPO CON TOSTADAS
\$5.000.-

PAILA HUEVO DE CAMPO, TOCINO
Y TOMATE+ TOSTADAS
\$5.100.-

CROISSANT JAMÓN QUESO
\$6.300.-

TOSTADA PALTA, HUEVO POCHADO, SALSA
DE QUESO Y SEMILLAS DE MARAVILLA
\$6.500.-

TORTA DE LA CASA
\$4.400.-

CHEESECAKE MARACUYÁ
\$5.200.-



CHEESECAKE FRAMBUESA
BASE CHOCOLATE
\$5.200.-

CUCHUFLI DE CHOCOLATE
RELLENO DE MANJAR
\$1.900.-

PIE DE LIMÓN
\$5.200.-

BROWNIE
\$4.000.-

KUCHEN DE NUEZ
\$5.000.-

RICO CAFÉ FRÍO + HELADO DE
VAINILLA + CREMA CHANTILLY
Y SALSA DE CHOCOLATE
\$5.200.-



BOMBA DE CHOCOLATE
CALIENTE
\$3.700.-



GALLETÓN ESTILO NEW YORK
CHOCOLATE BELGA
\$2.200.-



GALLETÓN ESTILO NEW YORK
CHOCOLATE BLANCO Y FRAMBUESA
\$2.200.-

ESPRESSO
\$1.900.-

CORTADO
\$2.500.-

CAPUCCINO
\$2.500.-

LATTE
\$2.500.-

AMERICANO
\$1.900.-

TETERA TÉ
\$2.900.-

MOKACCINO
\$2.800.-

· PARA TOMAR ·

· JUGOS NATURALES ·

JUGOS DE PULPA DE FRUTA NATURAL / \$3.800.-

LIMONADA / LIMONADA SABORES / \$4.200.-

· BEBIDAS ·



RED BULL \$3.500.-
Regular ,SugarFree, Yellow Edition

BEBIDAS LATA 350CC / \$2.700.-

AGUA MINERAL PORVENIR / \$2.700.-

· CERVEZAS ·

CERVEZA ARTESANAL EN BOTELLA

GUAYACÁN / \$5.000.-

860 / \$5.000.-

PERRO LOKO / \$5.000.-

SCHOP 500CC

ROYAL GUARD / \$5.000.-

KUNSTMANN TOROBAYO / \$6.000.-

AUSTRAL CALAFATE / \$6.000.-

DOLBEK MAQUI ALE / \$5.500.-

CHESTER / \$6.000.-

860 / \$6.000.-

BOTELLA

ROYAL GUARD VARIEDADES / \$4.000.-

ROYAL GUARD 0,0° / \$4.000.-

HEINEKEN / \$4.000.-

HEINEKEN 0,0° / \$4.000.-

SOL / \$3.900.-

AUSTRAL VARIEDADES / \$4.900

KUNSTMANN VARIEDADES / \$5.000

KUNSTMANN 0,0° / \$5.000

DOLBEK VARIEDADES / \$5.000

COORS / \$4.000

· TÓMATE ALGO ·

[TODOS LOS DESTILADOS VIENEN CON BEBIDA 350CC]

· PISCO ·

PISCO 35° / \$5.000.-

MISTRAL NOBEL / \$5.900.-

MISTRAL BARRICA TOSTADA / \$5.900.-

PISCO ESPÍRITU DE LOS ANDES 40° / \$5.700

MISTRAL ICE 7° / \$4.000.-

MISTRAL 35°
+1 RED BULL
\$6.500



2 CORTOS DE
MISTRAL 35°
+1 BEBIDA
+1 RED BULL
\$10.900



· RON ·

HAVANA CLUB AÑEJO ESPECIAL / \$5.300.-

RON HAVANA CLUB AÑEJO 7 AÑOS / \$7.500.-

RON BARCELÓ AÑEJO / \$5.000.-

· WHISKY ·

BALLANTINE'S FINEST / \$5.700.-

CHIVAS REGAL 12 / \$8.800.-

BALLANTINE'S 7 AÑOS / \$6.100.-

JAMESON / \$7.800.-

· WHISKEY ·

JACK DANIEL'S TENNESSEE / \$8.800.-

JACK DANIEL'S HONEY / \$8.800.-

JACK DANIEL'S APPLE / \$8.800.-

JACK DANIEL'S FIRE SHOT / \$6.100.-

GENTLEMAN JACK DANIEL'S / \$12.400.-

JACK DANIEL'S SINGLE BARREL / \$14.500.-

· VODKA ·

ABSOLUT ORIGINAL / \$6.100.-

ABSOLUT SABORES / \$6.300.-

STOLICHNAYA / \$5.600.-

· GIN ·

BEEFEATER / \$6.500.-

KANTAL / \$7.700.-

HENDRICKS / \$8.500.-

ANDES BLOOM / \$7.900.-

PUEBLO / \$7.700.-

HELLOW / \$7.500.-

TROPICAL GIN

Gin Beefeater + Red Bull Yellow

\$7.800

Gin Kantal + Red Bull Yellow

\$8.900



DRAGON GIN

Gin Beefeater + Red Bull Fruta
del dragón

\$7.800

Gin Kantal + Red Bull Fruta
del dragón

\$8.900



· TEQUILA ·

OLMECA / \$6.100.-



PROMO 2 CORTOS (ORO Y PLATA) X \$11.000.-

COCTELERÍA PATALIEBRE

PISCOLADA / \$5.700

PISCO, LECHE DE COCO Y CREMA DE LECHE.

POMELO JULEP / \$7.000.-

WHISKY, HOJAS DE MENTA Y JARABE DE ALBAHACA, CORDIAL POMELO, JUGO DE LIMÓN Y SODA.

CACHAÑA / \$6.700.-

GIN, PEPINO, CORDIAL LIMÓN, MENTA FRESCA Y JUGO DE PIÑA.

MURTILLA SOUR / \$5.500.-

(SOLO EN TEMPORADA)

SANGRÍA PATALIEBRE / \$6.700.-

MOJITO TROPICAL / \$7.900.-

BASE DE MOJITO CON GRANADINA, MARACUYA, JÄGGERMEISTER, RON Y AGUA CON GAS.

PASSION MULE / \$8.700.-

JÄGGERMEISTER, JARABE MARACUYÁ, JUGO LIMÓN Y GINGER BEER.

TROPICAL MULE / \$8.600.-

VODKA, APEROL, TROPICAL MIX Y GINGER BEER.

BASIL MULE / \$8.500.-

CORDIAL LIMÓN, CACHAZA, ALBAHACA Y GINGER BEER.

CARIBEAN MULE / \$8.700.-

RON 7 AÑOS MACERADO CON PIÑA GLASEADA, TROPICAL MIX, CORDIAL POMELO, MENTA FRESCA Y GINGER BEER.

SWEET PINK / \$8.600.-

GIN HENDRICKS, GIN BEEFEATER PINK, CORDIAL DE LIMON, JARABE PIÑA GLASEADA, JARABE DE MARACUYA Y FENTIMANS LEMON ROSE.

COCTELERÍA

RAMAZZOTTI SPRITZ / \$6.100.-
RAMAZZOTTI ROSATO / \$6.100.-
APEROL SPRITZ / \$6.100.-
SOUR TRADICIONAL / \$4.700.-
SOUR PERUANO / \$6.600.-
DAIQUIRI / \$6.100.-
DAIQUIRI SABORES / \$6.900.-
KIR ROYAL / \$5.800.-
TOM COLLINS / \$6.100.-
COSMOPOLITAN / \$5.900.-
AMARETTO SOUR / \$5.900.-
MOSCOW MULE / \$6.100.-

CAMPARI / \$5.100.-
MARGARITA / \$6.500.-
MOJITO / \$6.700.-
MOJITO SABORES / \$7.600.-
BLOODY MARY / \$6.600.-
CAIPIRINHA / \$5.900.-
CAIPIRINHA SABORES / \$6.100.-
RUSO NEGRO / \$5.900.-
RUSO BLANCO / \$6.000.-
NEGRONI / \$6.600.-
OLD FASHIONED / \$6.100.-
CLAVO OXIDADO / \$7.700.-

· COCTELERÍA SIN ALCOHOL ·

PUESTA DE SOL / \$4.500.-

TROPICAL MIX CON MARACUYA, GRANADINA Y EL TOQUE DE GINGER ALE

VIRGIN MARY / \$4.900.-

JUGO DE TOMATE, JUGO DE LIMÓN, SALSA INGLESA Y PIMIENTA.

MOJITO / \$5.500.-

MOJITO SABORES / \$5.900.-

· BAJATIVOS ·

FERNET BRANCA C/ BEBIDA / \$5.700.-

DRAMBUIE / \$5.000.-

AMARETTO DISARONNO / \$5.700.-

JÄGERMEISTER / \$4.700.-

FRANGELICO / \$6.100.-

VINOS / ESPUMANTES

· POR COPA ·

ESPUMANTE UNDURRAGA BRUT ROYAL / \$5.700

CARMENERE ERRAZURIZ ESTATE RESERVA / \$5.100

CARMENERE TARAPACÁ GRAN RESERVA / \$5.100

CABERNET CASTILLO DE MOLINA / \$4.700

SAUVIGNON BLANC LEYDA / \$4.700

CABERNET SAUVIGNON

CASTILLO DE MOLINA / \$12.900

ERRAZURIZ MAX RESERVA / \$20.500

CARMENERE

MORANDE ESTATE RESERVA / \$11.900

TARAPACÁ GRAN RESERVA / \$17.000

MERLOT

CASTILLO DE MOLINA / \$14.000

SIBARIS / \$11.900

SAUVIGNON BLANC

LEYDA RESERVA / \$14.000

CHARDONNAY

LEYDA RESERVA / \$14.000

SYRAH

CASTILLO DE MOLINA / \$14.000

ORGÁNICO

TARAPACÁ GRAN RESERVA / \$15.000

MALBEC

LA CELIA PIONEER / \$14.000

CASTILLO DE MOLINA / \$14.000

LATE HARVEST

CASTILLO DE MOLINA / \$6.800

SIDRA ARTESANAL

PEHUENIA SWEET CIDER / \$6.100

PEHUENIA CARDAMOM & CUCUMBER / \$6.100

ESPUMANTES

VIÑAMAR EXTRA BRUT / \$14.000

MUMM EXTRA BRUT / \$19.200

RICCADONNA BRUT / \$20.300