

Entradas

AJIACO \$ 9.500

De res al huevo caído.

Recomendación de maridaje: Garnacha - Codegua - Lagar de Codegua - Valle de Cachapoal.

CEVICHE \$ 12.500

De hongos y champiñones, verduras en salsa acevichada sobre piña asada.

Recomendación de maridaje: Espumante Extra Brut/País - Puntí Ferrer - Valle del Cachapoal.

CREMA DE CHOCLO \$ 8.500

Cremoso choclo dulce con toques de salmón ahumado.

Recomendación de maridaje: Pinot Noir - Vetas Blancas - Tabalí - Valle del Limarí.

CREMA DE TOMATES \$ 8.500

Suave crema de tomates en albahaca, romero, crutones, tocino crocante.

Recomendación de maridaje: Rosé - Codegua - Lagar de Codegua - Valle de Cachapoal.

ROAST BEEF \$ 11.500

Terrine de papa a la mantequilla de romero, chutney artesanal de duraznos, mix hojas bb y dressing de mostaza antigua.

Recomendación de maridaje: Sauvignon Blanc - Gran Reserva - Tarapacá - Valle de Leyda.

STEAK TARTAR \$ 14.000

De lomo de res curado por 6 hrs, yemas y alcaparras, mayonesa Dijon, cebolla frita y quinua morada crocante.

Recomendación de maridaje: Pinot Noir - Arboleda - E. Chadwick - Valle de Aconcagua.

TIRADITO DE TRUCHA \$ 14.500

En salsa leche de tigre frita con notas de aji amarillo, camarones en salsa chalaca y palta asada.

Recomendación de maridaje: Cerveza de selección Lager.

TÁRTARO SALMÓN \$ 12.500

Huevo poche macerado en soya, semillas tostadas calabaza, sésamo, crocante de masa madre y queso ahumado.

Recomendación de maridaje: Chardonnay - Amayna - Garcés Silva - Valle de San Antonio.

TRILOGÍA DE LA MAR \$ 15.500

Pulpo, ostiones, calamar y camarones al Pil Pil.

Recomendación de maridaje: Sauvignon Blanc - Cool Coast - Casa Silva - Valle de Colchagua.

TATAKI DE ATÚN \$ 14.500

Macerado en salsa Ponzu, emulsión de coliflor y ajo, vegetales encurtidos y sésamo.

Recomendación de maridaje: Cerveza de selección Lager.



Nuestro steak tartar se considera una curación de 8 horas en sales y azúcar el cual aporta una textura distinta, al igual que las yemas que lleva en forma de lluvia teniendo una curación de 24 horas y un secado de 6 horas intensificando su sabor.



Ensaladas

BURRATA ITALIANA

\$ 17.000

Tomate del huerto asado, tomatitos , pesto de almendros albahaca, slice de jamón serrano.

Recomendación de maridaje: Garnacha - Codegua - Lagar de Codegua - Valle de Cachapoal.

MEZCLUM DE RÚCULA

\$ 10.500

Rúcula, espinaca, manzana verde, laminas de pepino y charqui de res tostado dressing de yogurt natural.

Recomendación de maridaje: Sauvignon Blanc - Pedregoso - Tabalí - Valle del Limarí.

MIX LECHUGAS HIDROPÓNICAS

\$ 12.000

Pollo al limón,tomate cherry, palta, fondos de alcachofa, dressing de anchoas y crotones de masa madre.

Recomendación de maridaje: Sauvignon Blanc - Huevos Locos - Puntí Ferrer - Valle de Cachapoal.

PERAS A LA PARRILLA

\$ 13.000

Queso ricota de la casa, cebollas encurtidas, mix de hojas y menta aderezado con vinagreta orgánica.

Recomendación de maridaje: Espumante Extra Brut/País - Puntí Ferrer - Valle del Cachapoal.

TABULE DE QUINOA Y PALTA

\$ 13.500

Gravlak de salmón y semillas crocantes, polvo de menta y aceite perejil.

Recomendación de maridaje: Rosé - Codegua - Lagar de Codegua - Valle de Cachapoal.



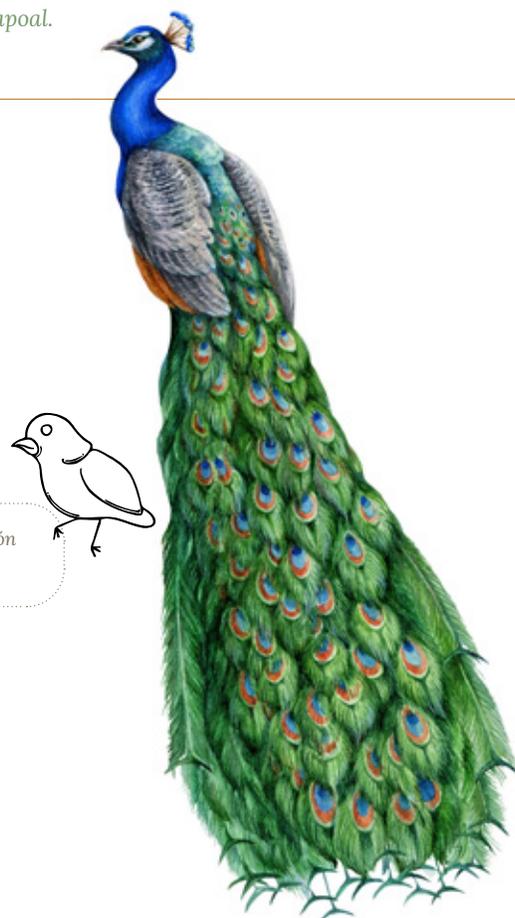
Restaurant Trichahue está dirigido con pasión y maestría por nuestro chef ejecutivo, **José Arteaga**. A sus 35 años y con cuatro años al mando de la cocina de Leonera Hotel, nos deleita con una propuesta culinaria renovada: una carta que celebra lo mejor de los ingredientes locales, interpretados con sensibilidad, creatividad y un enfoque gourmet que transforma cada plato en una experiencia memorable.



Algunos de nuestros productos son de elaboración propia tanto como el gravlak y ricota.



Apoyamos la producción local y consciente: nuestras hierbas aromáticas y vegetales de estación provienen de **Ketrauve**, un proyecto agroecológico de la zona que promueve prácticas sustentables y el respeto por la tierra.



IMPORTANTE:

★ Platos no incluidos en los programas con menú. Costo adicional de \$10.000.

Pescados

ARROZ MELOSO

\$ 17.500

De mariscos (pulpo, camarón, calamar y ostión) en leche de tigre con toques de perejil, verduras, en caldo de pescado.

Recomendación de maridaje: Cerveza de selección Lager.

CALDILLO DE CONGRIO

\$ 17.500

Cocinado en su caldo, papas, tomate, zanahoria, cebolla estofada, camarones y una crema ácida de cilantro perejil.

Recomendación de maridaje: Sauvignon Blanc - Amayna - Garcés Silva - Valle de San Antonio.

MERLUZA AUSTRAL

\$ 17.500

Al pil pil en semillas de cilantro en papines nativos a la crema en emulsión de camarón, pulpo, ostiones y calamar.

Recomendación de maridaje: Sauvignon Blanc - Amayna - Garcés Silva - Valle de San Antonio.

MERO ★

\$ 21.000

Pochado y grillado en costra de avellanas, coliflor asada y costra de sésamo chocolate blanco y oliva.

Recomendación de maridaje: Chardonnay - Gran Reserva - Tarapacá - Valle de Leyda.

TRUCHA DE RÍO

\$ 18.000

En texturas sobre mote cremoso con perfume de hierbas andinas y toque cálido cordillerano.

Recomendación de maridaje: Espumante - Estelado Rosé - Familia Torres - Valle del Maule.

Pastas

CAPPELETTI

\$ 17.000

Relleno de jaiba en salsa pomodoro y aceite de albahaca.

Recomendación de maridaje: Sauvignon Blanc - Cool Coast - Casa Silva - Valle de Colchagua.

SORRENTINOS

\$ 17.000

Rellenos de espinaca y queso ricota en salsa de pesto almendrado.

Recomendación de maridaje: Chardonnay - Vetas Blancas - Tabalí - Valle del Limarí.



Las truchas de río al ser peces pequeños tienen espinas demasiado finas, algunas no se aprecian a la vista y otras al tacto, se sugiere tener cuidado.

IMPORTANTE:

★ Platos no incluidos en los programas con menú. Costo adicional de \$10.000.

Carnes

ASADO DE TIRA ★ \$26.000

Cocinado al sous vide en merlot por 18 hrs. Puré de calabaza, cebollines emulsionados en mantequilla de tomillo y queso de cabra.

Recomendación de maridaje: Cerveza de selección ahumada.

COSTILLAR DE CERDO \$ 17.500

Curado en naranja y azúcar rubia, perfumado al carbón guiso de porotos de la zona con chorizo colorado zarta.

Recomendación de maridaje: Carmenere - First Edition - Valle Secreto - Valle de Cachapoal.

GARRÓN CORDERO ★ \$ 23.500

Rústicos ñoquis de papa morada sellados a la parrilla, espárragos grillados, salsa de queso azul tostado y murta.

Recomendación de maridaje: Petit Verdot - Codegua - Lagar de Codegua - Valle de Cachapoal.

LOMO SALTADO \$ 18.500

Arroz con almendras tostadas y papas rústicas fritas a la mantequilla.

Recomendación de maridaje: Ensamblaje - Aluvión - Lagar de Codegua - Valle de Cachapoal.

MALAYA DE CERDO \$ 18.000

Grillada sobre ragout de zetas cordilleranas, palta grillada y pesto de albahaca.

Recomendación de maridaje: Carmenere - Grand Selection - Lapostolle - Valle de Colchagua.

PLATEADA COCCIÓN LENTA \$ 17.000

A la carmenere, tortillas de papas nativas y cebollas caramelizadas.

Recomendación de maridaje: Ensamblaje - Inmigrante - Altos de Bonani - Valle de Cachapoal.

POLLO RELLENO \$ 15.500

Espinaca, zanahoria y queso ahumado, suave salsa de maní, chimichurri y arroz cremoso al perejil.

Recomendación de maridaje: Merlot - Pedregoso - Tabalí - Valle del Limarí.

Acompañamientos adicionales

VALOR \$ 5.500

ARROZ

PAPAS FRITAS RÚSTICAS

PURÉ DE PAPA

ENSALADA VERDE



Nuestro costillar de cerdo tiene una maduración con naranja y azúcar rubia por 12 horas y una cocción lenta de 8 horas logrando un sabor completo y una textura muy blanda.

IMPORTANTE:

★ Platos no incluidos en los programas con menú. Costo adicional de \$10.000.

Postres

CÁLIZ DE LA CASA \$ 8.500

Suspiro limeño en sifón con centro de huesillo.

Recomendación de maridaje: Licor de Baileys o pisco Black Heron o Ron Havanna 7 años.

CHEESCAKE CHOCOLATE DUBÁI★ \$ 12.000

Crocante de pistachos y capa de chocolate bitter.

Recomendación de maridaje: Cerveza de selección IPA.

CHURROS \$ 8.500

Típicos churros caseros espolvoreados de azúcar con salsa de manjar blanco y chocolate.

Recomendación de maridaje: Licor de Frangelico.

COMO AGUA PARA CHOCOLATE \$ 8.500

Delicada trufa en variedad de crocantes y suave té frío hibiscos y frambuesa.

Recomendación de maridaje: Whisky glenfidich.

CREME BRULEE DE MANGO \$ 7.500

Creмосa crema horneada con mangos en sirope casero.

Recomendación de maridaje: Late Harvest - First Edition - Valle Secreto - Valle de Cachapoal.

DE PELÍCULA \$ 7.500

Mousse de cabritas azucaradas y doradas en chocolate con salsa de maracuyá y frutos rojos.

Recomendación de maridaje: Chardonnay - Vetas Blancas - Tabalí - Valle del Limarí.

MIL HOJA MANZANA \$ 8.500

Cilindro de manzana rellena de chocolate blanco, hierbas frescas, queso mascarpone, nueces y pasas espolvoreado de frutos secos confitados con miel y syrup de whiskey honey.

Recomendación de maridaje: Espumante Extra Brut/Pais - Puntí Ferrer - Valle de Cachapoal.

TRILOGÍA DE PASTELES CHILENOS \$ 8.500

Alfajores de hojarasca rellenos de manjar casero, nueces, barquillos, sopaipillas pasadas.

Recomendación de maridaje: Rosé - Codegua - Lagar de Codegua - Valle de Cachapoal..

TRUFA DE CHOCOLATE BLANCO \$ 8.500

Chocolate blanco alimonado con toques de pomelo, frambuesas y crocante de mote.

Recomendación de maridaje: Sauvignon Blanc - Amayna - Garcés Silva - Valle de San Antonio.



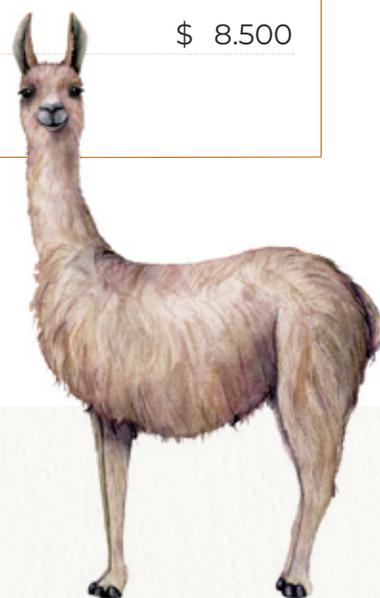
¿Qué es un gelee?

Es una preparación francesa en base a jugos o infusiones que se gelifican suavemente. En nuestra trufa de chocolate blanco, usamos limón sutil para dar un contraste refrescante.



Tradición + innovación:

Nuestra trilogía de postres chilenos es un homenaje a la memoria gustativa de nuestro país, presentada con un giro moderno.



IMPORTANTE:

★ Platos no incluidos en los programas con menú. Costo adicional de \$5.000.

Menú Niños

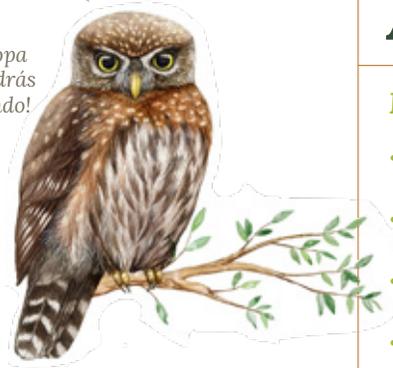
Plato Principal

Elige una opción:

- FETUCCINI CON SALSA A ELECCIÓN
- PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA
- PESCADO DEL DÍA GRILLADO
- MILANESA DE POLLO CON QUESO FUNDIDO
- HAMBURGUESA (palta - tomate)
- CHEESE BURGER



Soy un búho
y si me buscas en la copa
de algunos árboles podrás
ver que te estoy mirando!



Acompañamientos

Elige esta opción sólo para pollo, milanesa o pescado

- MIX VERDE (lechuga, tomate, palmito, palta)
- ARROZ BLANCO
- PURÉ DE PAPA
- PAPAS FRITAS

Postre

Elige una opción:

- HELADO (consulta sabores del día)
- FRUTAS DE LA ESTACIÓN
- BOMBÓN DE CHOCOLATE



Soy un Loro Tricahue
y aunque estoy en peligro de extinción,
me puedes ver conversando con mis
amig@s y volando por el hotel!

VALOR: \$ 14.500.- no incluye líquidos



APERITIVOS

COPA ESPUMANTE	\$ 5.500
MIMOSA <i>Espumante, triple sec y jugo de naranja.</i>	\$ 6.500
KIR ROYAL <i>Espumante y licor de cassis.</i>	\$ 6.500
PISCO SOUR NACIONAL <i>Pisco nacional y jugo de limón.</i>	\$ 5.500
PISCO SOUR PERUANO <i>Pisco quebranto, limón sutil y amargo (250cc).</i>	\$ 7.800
PISCO SOUR CATEDRAL <i>Pisco sour peruano doble.</i>	\$ 12.900
PISCO SOUR NACIONAL PREMIUM <i>Horcón Quemado, Waqar, Lapostolle.</i>	\$ 9.500
PISCO SOUR THAI <i>Pisco, limón, jengibre y coco.</i>	\$ 7.900
CHARDONAY SOUR <i>Vino chardonnay y jugo de limón.</i>	\$ 5.900
MANGO SOUR <i>Jugo de mango, limón, syrup y pisco.</i>	\$ 6.900
APEROL SPRITZ <i>Aperol, espumante, agua mineral gasificada, fruta, jugo de limón y amargo.</i>	\$ 7.800
RAMAZZOTTI SPRITZ <i>Ramazotti, espumante y agua mineral gasificada.</i>	\$ 7.800
SAINT GERMAIN SPRITZ <i>Saint Germain, espumante y agua mineral gasificada.</i>	\$ 9.500



Descubre la armonía de sabores en nuestros cocteles de autor cuidadosamente elaborados, diseñados para deleitar y sorprender a tu paladar

COCTELES DE AUTOR

GIN TONIC QUINTRALA <i>Gin, pomelo, miel, crusta de café y azúcar.</i>	\$ 10.900
LEONERA SPRITZ <i>Ramazotti, Jagermeister, pomelo y espumante.</i>	\$ 10.900
TRICAHUE <i>Pisco, limón, albahaca y jengibre.</i>	\$ 7.900
LUJURIA <i>Ron, jugo de limón, Amaretto, piña y mango.</i>	\$ 7.900
SMILE <i>Vodka Mandrin, Vermut dry, Licor Durazno, Frutilla y piña.</i>	\$ 7.900
SPRITZ DE LA PASSION <i>Aperol, Saint Germain, maracuyá y espumante.</i>	\$ 10.900
MARACUYÁ SUNSET <i>Jugo de maracuyá, pomelo, whisky y toque de Amaretto.</i>	\$ 8.900



MOCKTAILS

COCKTAIL SIN ALCOHOL	\$ 5.200
<i>Mojito o Piña colada.</i>	
LIMONADA TRADICIONAL	\$ 4.500
LIMONADA ESPECIAL	\$ 5.200
<i>Menta jengibre o albahaca jengibre.</i>	
TÉ CAMPESINO	\$ 5.500
<i>Berries, te verde y albahaca.</i>	
FLORENCIA	\$ 4.900
<i>Jugo de naranja, piña y berries.</i>	
YELLOW JACKET	\$ 4.900
<i>Jugo de naranja, piña y limón.</i>	
JUGOS DE FRUTA	\$ 4.000

CERVEZAS

CERVEZA ROYAL GUARD	\$ 4.500
CERVEZA CORONA EXTRA	\$ 4.500
CERVEZA HEINEKEN	\$ 4.500
KUNSTMANN LAGER	\$ 5.200
KUNSTMANN S/ ALCOHOL	\$ 5.200
KUNSTMANN MIEL	\$ 5.200
KUNSTMANN TOROBAYO	\$ 5.200
KUNSTMANN BOCK	\$ 5.200
AUSTRAL LAGER	\$ 4.900
AUSTRAL CALAFATE	\$ 5.200
MICHELADA / CHELADA	\$ 1.500
<i>Adicional a tu cerveza</i>	

CERVEZAS ARTESANALES

SCHOP LA MONTAÑA, VARIEDADES	\$ 5.900
-------------------------------------	----------

COCTELES CLÁSICOS

CAIPIRIÑA TRADICIONAL O SABORES	\$ 6.500
<i>Cachaza y limón.</i>	
DAIQUIRI TRADICIONAL O SABORES	\$ 6.900
<i>Ron blanco, jugo de limón y fruta natural.</i>	
COSMOPOLITAN	\$ 6.900
<i>Vodka, triple sec, jugo de arándanos y de limón.</i>	
MOJITO TRADICIONAL O SABORES	\$ 7.900
<i>Ron, limón, agua gasificada y menta fresca.</i>	
DRY MARTINI	\$ 8.900
<i>Gin, vermouth extra dry y aceituna verde.</i>	
PIÑA COLADA	\$ 7.900
<i>Ron, crema de coco y jugo de piña.</i>	
TEQUILA MARGARITA	\$ 7.900
<i>Tequila, triple sec y jugo de limón.</i>	
TEQUILA SUNRISE	\$ 6.900
<i>Tequila, granadina y jugo de naranja.</i>	
COPA DE SANGRÍA	\$ 6.900
<i>Vino tinto, fruta, jugo de naranja, limón y canela.</i>	
JARRA DE SANGRÍA	\$ 17.900
<i>Vino tinto, fruta, jugo de naranja, limón y canela.</i>	
JARRA DE BORGOÑA	\$ 17.900
<i>Vino tinto y frutillas frescas.</i>	
MANHATTAN	\$ 9.900
<i>Whiskey, Vermouth Rosso y bitter Angostura.</i>	
NEGRONI	\$ 7.900
<i>Gin, Campari y Vermouth Rosso.</i>	
BOULEVARDIER	\$ 9.900
<i>Jack Daniel's, Campari y Vermouth Rosso.</i>	
MINT JULEP	\$ 9.900
<i>Hojas de menta, syrup y Jack Daniel's.</i>	
MOSCOW MULE	\$ 9.900
<i>Vodka, jugo de limón y ginger beer.</i>	
LONDON MULE	\$ 9.900
<i>Gin, limón, y ginger beer.</i>	
OLD FASHIONED	\$ 10.900
<i>Jack Daniel's y una suave mezcla de bitter angostura y azúcar.</i>	
PADRINO	\$ 10.900
<i>Whisky y amaretto on the rocks.</i>	
RUSTY NAIL	\$ 10.900
<i>Whisky y drambuie on the rocks.</i>	
TOM COLLINS	\$ 8.900
<i>Gin, limón, syrup y soda.</i>	



VINO

**COPA DE VINO RESERVA
VIÑA SELECCIONADA** \$ 6.000

Variedades

**COPA DE VINO GRAN
RESERVA VIÑA
SELECCIONADA** \$ 6.500

Variedades



Cada sorbo es un viaje a través de los aromas y sabores que solo tu trago preferido te puede ofrecer

GIN

TANQUERAY \$ 8.900

TANQUERAY TEN \$ 11.900

BOMBAY SAPHIRE \$ 8.900

BEEFEATER \$ 8.900

HENDRICKS \$ 12.900

BULLDOG \$ 9.900

PISCO

BLACK HERON \$ 10.900

MISTRAL 35° \$ 6.900

MISTRAL NOBEL 40° \$ 7.900

**ALTO DEL CARMEN
TRANSPARENTE** \$ 7.900

ALTO DEL CARMEN BARRICAS \$ 7.500

ALTO DEL CARMEN 35° \$ 6.900

LAPOSTOLLE \$ 9.900

HORCÓN QUEMADO 35° \$ 7.900

WAQAR \$ 10.900

VODKA

ABSOLUT BLUE \$ 6.900

ABSOLUT CITRON \$ 6.900

ABSOLUT MANDRIN \$ 6.900

ABSOLUT RASPBERRI \$ 6.900

STOLICHNAYA \$ 6.900

GREY GOOSE \$ 13.900

ABSOLUT ELYX \$ 13.900



RON

HAVANA AÑEJO RESERVA	\$ 7.500
HAVANA 7 AÑOS	\$ 9.900
PAMPERO ANIVERSARIO	\$ 12.500

TEQUILA

JOSÉ CUERVO BLANCO	\$ 7.500
DON JULIO	\$ 18.500

WHISKY

BALLANTINES 6 AÑOS	\$ 8.500
JOHNNIE WALKER RED LABEL 6 AÑOS	\$ 8.500
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 12 AÑOS	\$ 11.500
JOHNNIE WALKER GOLD LABEL 18 AÑOS	\$ 16.500
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	\$45.000
CHIVAS REGAL 12 AÑOS	\$ 11.500
GLENFFIDDICH 12 AÑOS	\$ 14.500
CHIVAS REGAL 18 AÑOS	\$ 16.500

BOURBON

WHISKEY JACK DANIELS	\$ 9.900
WHISKEY JACK DANIELS HONEY	\$ 9.900

CORDIALES

AMARETTO DISARONNO	\$ 8.900
BAILEYS	\$ 7.900
CAMPARI	\$ 7.900
DRAMBUIE	\$ 8.900
FERNET BRANCA	\$ 7.900
JAGERMEISTER	\$ 7.900
COGNAC REMY MARTIN	\$ 19.500

CAFETERÍA

EXPRESO	\$ 2.800
EXPRESO DOBLE	\$ 3.500
CORTADO	\$ 3.000
CORTADO DOBLE	\$ 3.500
TE E INFUSIONES	\$ 2.900

GASEOSAS Y AGUAS

AGUA MINERAL	\$ 3.400
GASEOSAS	\$ 3.600
ISOTÓNICAS	\$ 4.200
ENERGÉTICAS	\$ 4.500



Carta de Vinos



Espumantes

BRUT NATURE	\$ 32.000
Morandé <i>Casablanca</i>	
BRUT	\$ 28.000
Chandon <i>Mendoza</i>	
FAMILIA TORRES	\$ 20.000
Estelado Rosé <i>Maule</i>	
EXTRA BRUT / PAÍS	\$ 16.000
Punti Ferrer <i>Cachapoal</i>	
BRUT/PAIS	\$ 16.000
Punti Ferrer <i>Cachapoal</i>	

Sauvignon Blanc

AMAYNA	\$32.000
Garcés Silva <i>San Antonio</i>	
COOL COAST	\$25.000
Casa Silva <i>Paredones</i>	
GRAN RESERVA	\$ 21.000
Tarapacá <i>Aconcagua</i>	
PEDREGOSO	\$ 18.000
Tabalí <i>Limarí</i>	
HUEVOS LOCOS	\$ 16.000
Punti Ferrer <i>Cachapoal</i>	

Chardonnay

AMAYNA	\$32.000
Garcés Silva <i>San Antonio</i>	
VETAS BLANCAS	\$28.000
Tabalí <i>Limarí</i>	
GRAN RESERVA	\$ 21.000
Tarapacá <i>Leyda</i>	

Rosé

MONTES CHERUB	\$ 21.000
Montes <i>Marchigüe</i>	
CODEGUA	\$ 16.000
Lagar de Codegua <i>Cachapoal</i>	

Late Harvest

FIRST EDITION	\$ 14.000
Valle Secreto <i>Cachapoal</i>	

Pinot Noir

AMAYNA	\$32.000
Garcés Silva <i>San Antonio</i>	
ARBOLEDA	\$28.000
E. Chadwick <i>Aconcagua</i>	
VETAS BLANCAS	\$28.000
Tabalí <i>Limarí</i>	

Garnacha

CODEGUA	\$ 21.000
Lagar de Codegua <i>Cachapoal</i>	

Cabernet Franc

ORIGEN	\$ 32.000
Valle Secreto <i>Cachapoal</i>	

Malbec

CODEGUA	\$ 23.000
Lagar de Codegua <i>Cachapoal</i>	
ESTATE	\$ 22.000
Kaiken <i>Mendoza</i>	
GRAN RESERVA	\$ 18.000
Punti Ferrer <i>Cachapoal</i>	





Carta de Vinos



Merlot

PEDREGOSO	\$ 18.000
Tabalí Limarí	

Carménere

GLACIER GREY	\$28.000
Ventisquero Maipo	
ARBOLEDA	\$28.000
E. Chadwick Aconcagua	
MONTES ALPHA	\$28.000
Montes Colchagua	
GRAN RESERVA	\$ 21.000
Tarapacá Maipo	
FIRST EDITION	\$ 21.000
Valle Secreto Cachapoal	
GRAND SELECTION	\$20.000
Lapostolle Colchagua	
PEDREGOSO	\$ 18.000
Tabalí Cachapoal	

Petit Verdot

CODEGUA	\$ 21.000
Lagar de Codegua Cachapoal	

Syrah

AMAYNA	\$32.000
Garcés Silva San Antonio	
MONTE PIETRA	\$30.000
Altos de Bonani Cachapoal	
GLACIER GREY	\$28.000
Ventisquero Colchagua	

Ensamblajes

SIDERAL	\$40.000
San Pedro Cachapoal	
INMIGRANTE	\$30.000
Altos de Bonani Cachapoal	
ALUVIÓN	\$ 23.000
Lagar de Codegua Cachapoal	

Vinos Íconos

PURPLE ANGEL	\$180.000
Montes Colchagua	
DON MAXIMILIANO	\$140.000
Errázuriz Aconcagua	

Cabernet Sauvignon

CONFORME	\$ 40.000
Punti Ferrer Cachapoal	
ORIGEN	\$ 32.000
Valle Secreto Cachapoal	
TALUD	\$ 32.000
Tabalí Maipo	
GLACIER GREY	\$28.000
Ventisquero Maipo	
MONTES ALPHA	\$28.000
Montes Colchagua	
1865	\$28.000
San Pedro Maipo	
GRAN RESERVA	\$ 23.000
Perez Cruz Maipo	
GRAN RESERVA	\$ 21.000
Tarapacá Maipo	
RESERVA DE FAMILIA	\$ 21.000
Santa Carolina Maipo	
PEDREGOSO	\$ 18.000
Tabalí Maipo	

VINO POR COPA RESERVA	\$ 6.000
VINO POR COPA GRAN RESERVA	\$ 6.500
"VUELOS"	\$ 8.000
Degustación de 3 vinos	