

# 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.



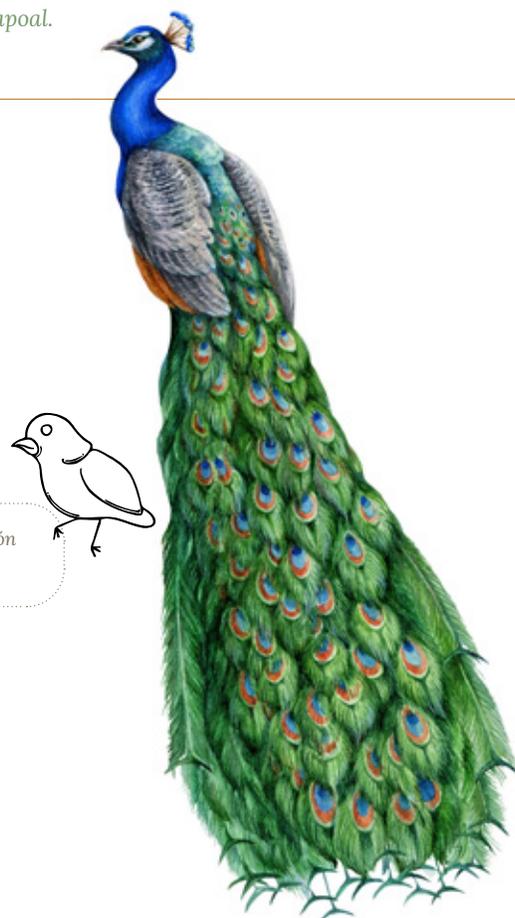
Restaurant Trichahue está dirigido con pasión y maestría por nuestro chef ejecutivo, **José Arteaga**. A sus 35 años y con cuatro años al mando de la cocina de Leonera Hotel, nos deleita con una propuesta culinaria renovada: una carta que celebra lo mejor de los ingredientes locales, interpretados con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

<b>CÁLIZ DE LA CASA</b>	\$ 8.500
Suspiro limeño en sifón con centro de huesillo. <i>Recomendación de maridaje:</i> Licor de Baileys o pisco Black Heron o Ron Havanna 7 años.	
<b>CHEESCAKE CHOCOLATE DUBÁI ★</b>	\$ 12.000
Crocante de pistachos y capa de chocolate bitter. <i>Recomendación de maridaje:</i> Cerveza de selección IPA.	
<b>CHURROS</b>	\$ 8.500
Típicos churros caseros espolvoreados de azúcar con salsa de manjar blanco y chocolate. <i>Recomendación de maridaje:</i> Licor de Frangelico.	
<b>COMO AGUA PARA CHOCOLATE</b>	\$ 8.500
Delicada trufa en variedad de crocantes y suave té frío hibiscos y frambuesa. <i>Recomendación de maridaje:</i> Whisky glenfidich.	
<b>CREME BRULEE DE MANGO</b>	\$ 7.500
Cremosa crema horneada con mangos en sirope casero. <i>Recomendación de maridaje:</i> Late Harvest - First Edition - Valle Secreto - Valle de Cachapoal.	
<b>DE PELÍCULA</b>	\$ 7.500
Mousse de cabritas azucaradas y doradas en chocolate con salsa de maracuyá y frutos rojos. <i>Recomendación de maridaje:</i> Chardonnay - Vetas Blancas - Tabalí - Valle del Limarí.	
<b>MIL HOJA MANZANA</b>	\$ 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. <i>Recomendación de maridaje:</i> Espumante Extra Brut/Pais - Puntí Ferrer - Valle de Cachapoal.	
<b>TRILOGÍA DE PASTELES CHILENOS</b>	\$ 8.500
Alfajores de hojarasca rellenos de manjar casero, nueces, barquillos, sopaipillas pasadas. <i>Recomendación de maridaje:</i> Rosé - Codegua - Lagar de Codegua - Valle de Cachapoal..	
<b>TRUFA DE CHOCOLATE BLANCO</b>	\$ 8.500
Chocolate blanco alimonado con toques de pomelo, frambuesas y crocante de mote. <i>Recomendación de maridaje:</i> 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 Trichahue  
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

<b>COPA ESPUMANTE</b>	\$ 5.700
<b>MIMOSA</b> <i>Espumante, triple sec y jugo de naranja.</i>	\$ 6.800
<b>KIR ROYAL</b> <i>Espumante y licor de cassis.</i>	\$ 6.800
<b>PISCO SOUR NACIONAL</b> <i>Pisco nacional y jugo de limón.</i>	\$ 5.900
<b>PISCO SOUR PERUANO</b> <i>Pisco quebranto, limón sutil y amargo (250cc).</i>	\$ 8.200
<b>PISCO SOUR CATEDRAL</b> <i>Pisco sour peruano doble.</i>	\$ 13.900
<b>PISCO SOUR NACIONAL PREMIUM</b> <i>Horcón Quemado, Waqar, Lapostolle.</i>	\$ 10.500
<b>PISCO SOUR THAI</b> <i>Pisco, limón, jengibre y coco.</i>	\$ 8.500
<b>CHARDONAY SOUR</b> <i>Vino chardonnay y jugo de limón.</i>	\$ 6.200
<b>MANGO SOUR</b> <i>Jugo de mango, limón, syrup y pisco.</i>	\$ 7.250
<b>APEROL SPRITZ</b> <i>Aperol, espumante, agua mineral gasificada, fruta, jugo de limón y amargo.</i>	\$ 8.200
<b>RAMAZZOTTI SPRITZ</b> <i>Ramazzotti, espumante y agua mineral gasificada.</i>	\$ 8.200
<b>SAINT GERMAIN SPRITZ</b> <i>Saint Germain, espumante y agua mineral gasificada.</i>	\$ 9.900

## Mocktails

<b>COCKTAIL SIN ALCOHOL</b> <i>Mojito o Piña colada.</i>	\$ 5.500
<b>LIMONADA TRADICIONAL</b>	\$ 4.900
<b>LIMONADA ESPECIAL</b> <i>Menta jengibre o albahaca jengibre.</i>	\$ 5.500
<b>TÉ CAMPESINO</b> <i>Berries, te verde y albahaca.</i>	\$ 5.900
<b>FLORENCIA</b> <i>Jugo de naranja, piña y berries.</i>	\$ 8.300
<b>YELLOW JACKET</b> <i>Jugo de naranja, piña y limón.</i>	\$ 5.200
<b>JUGOS DE FRUTA</b>	\$ 4.200



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

## Cocteles de autor

<b>GIN TONIC QUINTRALA</b> <i>Gin, pomelo, miel, crusta de café y azúcar.</i>	\$ 11.500
<b>LEONERA SPRITZ</b> <i>Ramazzotti, Jagermeister, pomelo y espumante.</i>	\$ 11.500
<b>TRICAHUE</b> <i>Pisco, limón, albahaca y jengibre.</i>	\$ 8.300
<b>LUJURIA</b> <i>Ron, jugo de limón, Amaretto, piña y mango.</i>	\$ 8.300
<b>SMILE</b> <i>Vodka Mandrin, Vermut dry, Licor Durazno, Frutilla y piña.</i>	\$ 8.300
<b>SPRITZ DE LA PASSION</b> <i>Aperol, Saint Germain, maracuyá y espumante.</i>	\$ 11.500
<b>MARACUYÁ SUNSET</b> <i>Jugo de maracuyá, pomelo, whisky y toque de Amaretto.</i>	\$ 9.400

## Cocteles clásicos

<b>CAIPIRIÑA TRADICIONAL O SABORES</b> <i>Cachaza y limón.</i>	\$ 6.800
<b>DAIQUIRI TRADICIONAL O SABORES</b> <i>Ron blanco, jugo de limón y fruta natural.</i>	\$ 7.200
<b>COSMOPOLITAN</b> <i>Vodka, triple sec, jugo de arándanos y de limón.</i>	\$ 7.200
<b>MOJITO TRADICIONAL O SABORES</b> <i>Ron, limón, agua gasificada y menta fresca.</i>	\$ 8.300
<b>DRY MARTINI</b> <i>Gin, vermouth extra dry y aceituna verde.</i>	\$ 9.300
<b>PIÑA COLADA</b> <i>Ron, crema de coco y jugo de piña.</i>	\$ 8.300
<b>TEQUILA MARGARITA</b> <i>Tequila, triple sec y jugo de limón.</i>	\$ 8.300
<b>TEQUILA SUNRISE</b> <i>Tequila, granadina y jugo de naranja.</i>	\$ 7.200
<b>COPA DE SANGRÍA</b> <i>Vino tinto, fruta, jugo de naranja, limón y canela.</i>	\$ 7.200
<b>JARRA DE SANGRÍA</b> <i>Vino tinto, fruta, jugo de naranja, limón y canela.</i>	\$ 18.500
<b>JARRA DE BORGOÑA</b> <i>Vino tinto y frutillas frescas.</i>	\$ 18.500
<b>MANHATTAN</b> <i>Whiskey, Vermouth Rosso y bitter Angostura.</i>	\$ 10.400
<b>NEGRONI</b> <i>Gin, Campari y Vermouth Rosso.</i>	\$ 8.300
<b>BOULEVARDIER</b> <i>Jack Daniel's, Campari y Vermouth Rosso.</i>	\$ 10.400
<b>MINT JULEP</b> <i>Hojas de menta, syrup y Jack Daniel's.</i>	\$ 10.400
<b>MOSCOW MULE</b> <i>Vodka, jugo de limón y ginger beer.</i>	\$ 10.400
<b>LONDON MULE</b> <i>Gin, limón, y ginger beer.</i>	\$ 10.400
<b>OLD FASHIONED</b> <i>Jack Daniel's y una suave mezcla de bitter angostura y azúcar.</i>	\$ 11.500
<b>PADRINO</b> <i>Whisky y amaretto on the rocks.</i>	\$ 11.500
<b>RUSTY NAIL</b> <i>Whisky y drambuie on the rocks.</i>	\$ 11.500
<b>TOM COLLINS</b> <i>Gin, limón, syrup y soda.</i>	\$ 9.500
<b>EXPRESSO MARTINI</b> <i>Shot de express, kahlua casero, vodka y toque de amaretto</i>	\$ 9.300

## Cervezas

<b>CERVEZA ROYAL GUARD</b>	\$ 4.700
<b>CERVEZA CORONA EXTRA</b>	\$ 4.700
<b>CERVEZA HEINEKEN</b>	\$ 4.700
<b>KUNSTMANN LAGER</b>	\$ 5.500
<b>KUNSTMANN S/ ALCOHOL</b>	\$ 5.500
<b>KUNSTMANN MIEL</b>	\$ 5.500
<b>KUNSTMANN TOROBAYO</b>	\$ 5.500
<b>KUNSTMANN BOCK</b>	\$ 5.500
<b>AUSTRAL LAGER</b>	\$ 5.500
<b>AUSTRAL CALAFATE</b>	\$ 5.500
<b>MICHELADA / CHELADA</b> <i>Adicional a tu cerveza</i>	\$ 1.500

## Cervezas artesanales

<b>SCHOP LA MONTAÑA, VARIEDADES</b>	\$ 6.200
-------------------------------------	----------

Déjate llevar por la creatividad de nuestra barra, donde cada cóctel es una mezcla única de inspiración, sabor y dedicación.



## Gin

TANQUERAY	\$ 9.300
TANQUERAY TEN	\$ 12.500
BOMBAY SAPHIRE	\$ 9.300
BEEFEATER	\$ 9.300
HENDRICKS	\$ 13.500
BULDOG	\$ 10.400

## Pisco

BLACK HERON	\$ 11.500
MISTRAL 35°	\$ 7.200
MISTRAL NOBEL 40°	\$ 8.300
ALTO DEL CARMEN TRANSPARENTE	\$ 8.300
ALTO DEL CARMEN BARRICAS	\$ 7.900
ALTO DEL CARMEN 35°	\$ 7.800
LAPOSTOLLE	\$ 10.400
HORCON QUEMADO 35°	\$ 8.300
WAQAR	\$ 11.400

## Vodka

ABSOLUT BLUE	\$ 7.200
ABSOLUT CITRON	\$ 7.200
ABSOLUT MANDRIN	\$ 7.200
ABSOLUT RASPBERRY	\$ 7.200
STOLICHNAYA	\$ 7.200
GREY GOOSE	\$ 14.500
ABSOLUT ELYX	\$ 14.500

## Ron

HAVANA AÑEJO RESERVA	\$ 7.900
HAVANA 7 AÑOS	\$ 10.400
PAMPERO ANIVERSARIO	\$ 13.100

## Tequila

JOSE CUERVO BLANCO	\$ 7.900
DON JULIO	\$ 19.500

## Whisky

BALLANTINES 6 AÑOS	\$ 8.900
JOHNNIE WALKER RED LABEL 6 AÑOS	\$ 8.900
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 12 AÑOS	\$ 11.900
JOHNNIE WALKER GOLD LABEL 18 AÑOS	\$ 17.500
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	\$ 47.300
CHIVAS REGAL 12 AÑOS	\$ 11.900
GLEENFFIDDICH 12 AÑOS	\$ 15.200
CHIVAS REGAL 18 AÑOS	\$ 17.300

## Bourbon

WHISKY JACK DANIELS	\$ 10.400
WHISKY JACK DANIELS HONEY	\$ 10.400

## Cordiales

AMARETTO DISARONNO	\$ 9.300
BAILEYS	\$ 8.300
CAMPARI	\$ 8.300
DRAMBUIE	\$ 9.300
FERNET BRANCA	\$ 8.300
JAGERMEISTER	\$ 8.300
COÑAG REMY MARTIN	\$ 20.500
GRAND MARNIER	\$ 10.500

## Cafetería

EXPRESO	\$ 2.900
EXPRESO DOBLE	\$ 3.700
CORTADO	\$ 3.200
CORTADO DOBLE	\$ 3.700
TE E INFUSIONES	\$ 3.000

## Gaseosas y aguas

AGUA MINERAL	\$ 3.600
GASEOSAS	\$ 3.700
ISOTONICAS	\$ 4.400
ENERGETICAS	\$ 4.700

# Carta de Vinos



## Espumantes

<b>BRUT NATURE</b> <i>Morandé · Casablanca</i>	\$ 32.000
<b>BRUT</b> <i>Chandon · Mendoza</i>	\$ 29.000
<b>FAMILIA TORRES</b> <i>Estelado Rosé · Maule</i>	\$ 21.000
<b>EXTRA BRUT</b> <i>Punti Ferrer · Cachapoal</i>	\$ 19.000
<b>BRUT/PAIS</b> <i>Punti Ferrer · Cachapoal</i>	\$ 19.000

## Sauvignon Blanc

<b>AMAYNA</b> <i>Garcés Silva · San Antonio</i>	\$ 34.000
<b>COOL COAST</b> <i>Casa Silva · Paredones</i>	\$ 28.000
<b>GRAN RESERVA</b> <i>Tarapacá · Aconcagua</i>	\$ 23.000
<b>PEDREGOSO</b> <i>Tabalí · Limarí</i>	\$ 20.000
<b>HUEVOS DE LOCOS</b> <i>Punti Ferrer · Cachapoal</i>	\$ 20.000

## Chardonnay

<b>AMAYNA</b> <i>Garcés Silva · San Antonio</i>	\$ 34.000
<b>VETAS BLANCAS</b> <i>Tabalí · Limarí</i>	\$ 31.000
<b>COOL COAST</b> <i>Casa Silva · Paredones</i>	\$ 28.000
<b>GRAN RESERVA</b> <i>Tarapacá · Leyda</i>	\$ 23.000
<b>PEDREGOSO</b> <i>Tabalí · Limarí</i>	\$ 20.000

## Rosé

<b>MONTES CHERUB</b> <i>Montes · Marchigüe</i>	\$ 23.000
<b>CODEGUA</b> <i>Lagar de Codegua · Cachapoal</i>	\$ 19.000

## Late Harvest

<b>FIRST EDITION</b> <i>Valle Secreto · Cachapoal</i>	\$ 15.000
--	-----------

## Pinot Noir

<b>AMAYNA</b> <i>Garcés Silva · San Antonio</i>	\$ 34.000
<b>ARBOLEDA</b> <i>E. Chadwick · Aconcagua</i>	\$ 31.000
<b>VETAS BLANCAS</b> <i>Tabalí · Limarí</i>	\$ 31.000
<b>PEDREGOSO</b> <i>Tabalí · Limarí</i>	\$ 20.000

## Garnacha

<b>CODEGUA</b> <i>Lagar de Codegua · Cachapoal</i>	\$ 23.000
---	-----------

## Cabernet Franc

<b>ORIGEN</b> <i>Valle Secreto · Cachapoal</i>	\$ 32.000
---	-----------

## Malbec

<b>ULTRA</b> <i>Kaiken · Mendoza</i>	\$ 29.000
<b>CODEGUA</b> <i>Lagar de Codegua · Cachapoal</i>	\$ 25.000
<b>ESTATE</b> <i>Kaiken · Mendoza</i>	\$ 24.000

## Carménere

<b>ARBOLEDA</b> <i>E. Chadwick · Aconcagua</i>	\$ 31.000
<b>MONTES ALPHA</b> <i>Montes · Colchagua</i>	\$ 31.000
<b>GLACIER GREY</b> <i>Ventisquero · Maipo</i>	\$ 29.000
<b>GRAN RESERVA</b> <i>Tarapacá · Maipo</i>	\$ 23.000
<b>FIRST EDITION</b> <i>Valle Secreto · Cachapoal</i>	\$ 22.000
<b>GRAND SELECTION</b> <i>Lapostolle · Colchagua</i>	\$ 22.000
<b>PEDREGOSO</b> <i>Tabalí · Cachapoal</i>	\$ 20.000

## Merlot

<b>PEDREGOSO</b> <i>Tabalí · Limarí</i>	\$ 20.000
--	-----------

## Petit Verdot

<b>CODEGUA</b> <i>Lagar de Codegua · Cachapoal</i>	\$ 23.000
---	-----------

## Syrah

<b>AMAYNA</b> Garcés Silva · San Antonio	\$ 34.000
<b>GLACIER GREY</b> Ventisquero · Colchagua	\$ 29.000

## Ensamblajes

<b>SIDERAL</b> San Pedro · Cachapoal	\$ 42.000
<b>DON VITO</b> Altos de Bonani · Cachapoal	\$ 32.000
<b>INMIGRANTE</b> Altos de Bonani · Cachapoal	\$ 32.000
<b>ALUVIÓN</b> Lagar de Codegua · Cachapoal	\$ 25.000

## Cabernet Sauvignon

<b>CONFORME</b> Punti Ferrer · Cachapoal	\$ 40.000
<b>TALUD</b> Tabalí · Maipo	\$ 34.000
<b>GLACIER GREY</b> Ventisquero · Maipo	\$ 29.000
<b>MONTES ALPHA</b> Montes · Colchagua	\$ 31.000
<b>1865</b> San Pedro · Maipo	\$ 30.000
<b>GRAN RESERVA</b> Perez Cruz · Maipo	\$ 24.000
<b>GRAN RESERVA</b> Tarapacá · Maipo	\$ 23.000
<b>RESERVA DE FAMILIA</b> Santa Carolina · Maipo	\$ 23.000
<b>PEDREGOSO</b> Tabalí · Maipo	\$ 20.000

## Vinos Íconos

<b>DON MAXIMIANO</b> Errázuriz · Aconcagua	\$ 145.000
<b>CABALLO LOCO</b> Grand Cru · Maipo	\$ 45.000
<b>CABALLO LOCO</b> Grand Cru · Apalta	\$ 45.000

<b>VINO POR COPA RESERVA</b>	\$ 6.300
<b>VINO POR COPA GRAN RESERVA</b>	\$ 6.800
<b>"VUELOS"</b> Degustación de 3 vinos	\$ 8.000

Nuestra selección de vinos es un cuidadoso compilado de lo mejor de nuestro valle y de distintas regiones de Chile. Un maridaje perfecto para realzar cada sabor de tu experiencia.

