



ANTIPASTOS / ANTIPASTES

CAPRESE / CAPRESE	\$12.500
Tomate, mozzarella, albahaca fresca y aceite de oliva / Tomato, mozzarella cheese, basil and olive oil.	
PROVOLETA BOLOGNA/ BOLOGNA PROVOLONE	\$12.200
Gratinada, acompañada de tomate, rúcula y pesto de albahaca / Au gratin with tomato, arugula and basil pesto.	
PROVOLETA NÁPOLES/ NAPOLIS PROVOLONE	\$12.000
Grillada, con salsa de tomates, champiñones, espárragos y tomates cherry / Grilled in tomato sauce with mushrooms, asparagus and cherry tomato.	
BELLA ITALIA / BELLA ITALIA	\$12.900
Prosciutto, mozzarella, rúcula, tomates cherry y aceite de oliva / Prosciutto, Mozzarella cheese, arugula, cherry tomatoes and olive oil.	
CARPACCIO DE RES/ BEEF CARPACCIO	\$12.900
Acompañado de rúcula, alcaparras, parmesano y lactonesa trufada / Served with arugula, capers, parmesan cheese in truffled egg-free mayonnaise.	
CARPACCIO DE SALMÓN/ SALMON CARPACCIO	\$13.000
Acompañado de mini ensalada verde, pepino y salsa de yogurt al eneldo / Served with arugula, lettuce and cucumber in dill-yoghurt sauce.	

SÁNDWICHES / SANDWICHES

-Todos nuestros sándwiches vienen acompañados con papas fritas-
-All sandwiches are served with French fries-

PANINO AL PASTRAMI DELLO CHEF	\$12.600
Pastrami casero, pomodoro, berenjenas empanizadas, rúcula y queso provoleta con una suave emulsión casera de lactonesa / Homemade pastrami, pomodoro, breaded eggplant, arugula and provoleta cheese with a soft homemade lactonese sauce.	
PANINO CON FILETTO SELEZIONE DI VERDURE	\$13.400
Filete de res, queso provoleta, tomate cherry asado, berro, albahaca, cebolla caramelizada, salsa lactonesa / Beef steak, provoleta cheese, roasted cherry tomato, watercress, basil and caramelized onion with soft homemade lactonese sauce.	
PANINO CAPRESE	\$11.800
Queso fior di latte, tomate seco, pesto y prosciutto / Fior di latte cheese, dry tomato, pesto and prosciutto.	
PANINO MORTADELA Y PISTACHO	\$11.500
Fior di late, tomate grillado, pesto, puré de aceitunas, lactonesa / Fior di late, grilled tomato, pesto, olive puree, lactose sauce.	

ENSALADAS / SALADS

ENSALADA CÉSAR/ CAESAR SALAD	\$12.600
Lechuga costina, salsa César, pollo grillado, crutones de focaccia / Lettuce, Caesar dressing, grilled chicken and focaccia croutons.	
PASTA E BASTA/ PASTA E BASTA	\$12.900
Lechuga costina, salsa César, camarones salteados, palta y crutones de focaccia / Lettuce, Caesar dressing, sautéed shrimps, avocado and focaccia croutons.	
BERTONE / BERTONE	\$13.200
Salmón grillado, tomate, aceitunas verdes, lechuga escarola, crema de soya y papas hilo / Grilled salmon, tomato, green olives, lettuce, soya cream and shoestring potatoes.	
VECCHIA MILANO/ VECCHIA MILANO	\$13.700
Mini milanesas de pollo, sobre lechuga, rúcula, tomate cherry, palta y queso Gruyère / Breaded chicken with lettuce, arugula, cherry tomato, avocado and Gruyère cheese.	
QUINOTO / QUINOTO	\$12.600
Lechuga costina, quinoa tricolor, pollo a la plancha, tomates, palta y aderezo ligero de mostaza / Lettuce, quinoa, grilled chicken, tomatoes, avocado and mustard dressing.	
VECCHIA NATURALE	\$13.100
Láminas de berenjenas apanadas sobre mix de hojas de rúcula, tomate cherry, palta y queso Gruyère / Breaded eggplant slices on a mix of arugula leaves, cherry tomato, avocado and Gruyère cheese.	
BURRATA	\$12.700
Burrata, pomodoro, tomate cherry, pesto genovese y tostadas caseras / Burrata, pomodoro, cherry tomato, genovese pesto and homemade toast.	

SOPAS / SOUPS

ZUPPA DELLA CHEF/ ZUPPA DELLA CHEF	\$9.000
Elaborada por nuestro Chef con vegetales de estación / Our Chef's daily suggestion according to seasonal vegetables.	

- PRECIOS EXPRESADOS EN PESOS CHILENOS, IVA INCLUIDO -
- PRICES EXPRESSED IN CHILEAN CURRENCY, TAX INCLUDED



PIZZAS / PIZZAS

PROSCIUTTO Mozzarella, parmesano, queso azul, pomodoro, prosciutto y rúcula / Mozzarella, parmesan, blue cheese, pomodoro, prosciutto and arugula.	\$ 12.800
FLORENCIA Mozzarella, parmesano, carne mechada, papas chilotas y pebre criollo / Mozzarella, parmesan, meat, potatoes, dressing made with onion, coriander, tomato.	\$ 12.500
MARGUERITA Queso fior di latte, parmesano, pomodoro y hojas de albahaca / Fior di latte cheese, parmesan, pomodoro, basil leaves.	\$ 12.000
MORTADELLA E RICOTTA Queso fior di latte, parmesano, ricotta, pomodoro, hojas de albahaca y mortadella italiana / Fior di latte cheese, parmesan, ricotta, pomodoro, basil leaves and Italian mortadella.	\$ 13.000
NAPOLITANA Queso fior di latte, parmesano, pomodoro, tomate cherry asado y jamón artesanal / Fior di latte cheese, parmesan, pomodoro, roasted cherry tomato and ham.	\$ 12.900
CARBONARA Mozzarella, parmesano, pomodoro, champiñón y tocino / Mozzarella, parmesan, pomodoro, mushrooms and bacon.	\$ 13.100
AI FUNGHI Mozzarella, parmesano, salsa blanca, champiñón portobello y champiñón ostra asado con hierbas / Mozzarella, parmesan, white sauce, roasted mushrooms with herbs.	\$ 13.500
FRUTO DI MARE Mozzarella, parmesano, pomodoro, camarones, calamar y anchoas / Mozzarella, parmesan, pomodoro, shrimp, squid and anchovies.	\$ 13.500
POLPETTE Mozzarella, parmesano, pomodoro, albondigas de res y albahaca fresca / Mozzarella, parmesan, pomodoro, beef meatballs and fresh basil.	\$ 12.500
VEGETARIANA Mozzarella, parmesano, pomodoro, tomates secos, zapallo italiano y hongos / Mozzarella, parmesan, pomodoro, dried tomatoes, zucchini and mushrooms.	\$ 12.000



-Todas nuestras pizzas tienen un diámetro aproximado de 30 cm, con 8 porciones-
-All pizzas are 12-13 inches in diameter with 8 slices-

- PRECIOS EXPRESADOS EN PESOS CHILENOS, IVA INCLUIDO -
- PRICES EXPRESSED IN CHILEAN CURRENCY, TAX INCLUDED



PASTA SECA / DRY PASTA

TODOS LOS PLATOS DE PASTA SECA, PUEDEN SER SOLICITADOS CON PASTA SIN GLUTEN

ALL DRY PASTA DISHES CAN BE REQUESTED WITH GLUTEN FREE PASTA

PENNE FRUTO DI MARE \$ 13.500

Pasta penne, camarón ecuatoriano, calamar, surtido de mariscos, ostion y langostinos en salsa pomodoro / Penne pasta, shrimp, squid, assorted seafood, oyster, prawns, in pomodoro sauce.

PASTA FRESCA

ELIJA SU PASTA ENTRE ESPAGUETIS O FETUCCINI Y ACOMPÁNELA CON LA SALSA DE SU PREFERENCIA

CHOOSE YOUR PASTA BETWEEN SPAGHETTI OR FETUCCINI AND ACCOMPANY IT WITH THE SAUCE OF YOUR PREFERENCE

SPAGUETTI VONGOLE \$ 12.900

Pasta casera con vongole al vino blanco y perejil / Homemade pasta with vongole and parsley.

MARIUCCIA \$ 13.200

Salsa de tomate y mini albóndigas / Tomato sauce and mini meatballs.

STROMBOLI \$ 13.800

Camarones, tomate fresco, alcaparras, ajo, perejil y salsa de tomate / Shrimps, tomato, capers, garlic, parsley and tomato sauce.

ALFREDO \$ 12.900

Crema, jamón, reggianito y mantequilla / White sauce, ham, reggianito cheese and butter.

CARBONARA \$ 12.900

Huevo, tocino y pimienta / Egg, bacon and pepper.

FILETTO AL VINO COTTO \$ 16.300

Escalopines de filete salteados y cocinados en salsa de vino tinto, sobre pasta salteada al oliva, ajo y cacho de cabra, acompañados de espárragos y champiñones / Sautéed beef escalopes in red wine sauce, on sautéed pasta in olive, garlic, hot dried chili pepper with asparagus and mushrooms.

PASTA FRESCA RELLENA /STUFFED FRESH PASTA

RAVIOLI DI MARE \$ 13.100

Ravioli con chupe de mariscos, camarones y almejas en salsa de crustáceos / Ravioli with seafood, shrimps, clams and crustacean sauce.

RAVIOLI DELLA NONNA \$ 13.100

Ravioles rellenos con queso mozzarella, papas y tocino, servidos con salsa de jamón y crema / Ravioli stuffed with mozzarella cheese, potatoes and bacon in a creamy ham sauce.

RAVIOLI DI MONZA \$ 14.00

Ravioles rellenos con ricota y espinacas, servidos con salsa de carne, crema y queso de cabra / Ravioli stuffed with ricotta and spinach meat-Pomodoro-Béchamel sauces and goat cheese.

MANICOTTI \$ 12.900

Canelones rellenos con ricota, espinacas y alcachofas, homeados con pomodoro y salsa blanca / Cannelloni stuffed with ricotta, spinach, artichokes, baked with pomodoro and Béchamel sauce.

ARGENTO \$ 13.900

Canelones rellenos con ricota, espinacas, pollo, jamón y nueces, servido con pomodoro y pesto / Cannelloni stuffed with ricotta, spinach, chicken, ham and nuts with pomodoro and pesto sauce.

LASAGNE DI MARE \$ 16.400

Rellena de chupe de jaiba y camarones nacionales en masa de tinta de calamar/ Stuffed with crab dough in squid ink and shrimps.

LASAGNE ALLA BOLOGNESA \$ 16.300

La clásica, con carne y pomodoro en masa tradicional / Classic italian recipe, with meat and pomodoro sauce.

LASAGNE DE OSOBUCO \$ 16.300

Nuestra creación, rellena con osobuco braseado en su jugo, salsa bechamel y pomodoro, con queso mozzarella / Stuffed with Shin steak bechamel sauce, pomodoro sauce and mozzarella cheese.



RISOTTO / RISOTTO

RISOTTO AL FUNGHI E PANCETA	\$ 13.300
Champiñón de París, mix de setas, crema, vino blanco y tocino / Mushrooms mix in white wine, onion and bacon.	
RISOTTO DI GAMBERETTI AL PESTO	\$ 13.200
Camarones ecuatorianos y pesto de albahaca / Shrimps and basil pesto.	
RISOTTO DI MARE	\$ 14.400
Camaron ecuatoriano, calamar y langostinos / Shrimp, squid and prawns.	
POLLO CACCIATORE	\$ 13.400
Risotto con pollo braseado, pomodoro, aceitunas verdes, tocino y cubos de papas fritas / Risotto with grilled chicken, pomodoro, green olives, bacon and fried potato cubes.	
BRASATO	\$ 14.500
Costilla de res braseada en coccion lenta risotto atomatado ,tomate seco, anchoas, fondo de alcachofas y mix de aceitunas / Braised beef,risotto, dried tomato, anchovies, artichoke, and olive mix.	
RISOTTO CAPRESE	\$ 13.400
Risotto, pomodoro, pesto, fior di late y pamesano / Risotto, pomodoro pesto, fior di late and pamesan.	
PERFETTO	\$ 16.600
Filete de res, acompañado de risotto de champiñones / Beef tenderloin with mushrooms risotto.	

ÑOQUIS / GNOCCHI

PORTOFINO	\$13.300
Ñoquis de papas con pesto de albahaca, nueces, crema y zapallo italiano / Potato gnocci with basil pesto and Béchamel sauce, nuts, and zucchini.	
MALFATTI DI SPINACI	\$13.000
Espinaca, pomodoro, pamesano y ricotta casera / Spinach, pomodoro, pamesan and homemade ricotta.	
IL MANGIONE	\$14.100
Ñoquis de espinacas con salsa cuatro quesos, camarones y tocino / Spinach gnocci with four cheese sauce, shrimps and bacon.	
MALFATTI ALFREDO	\$13.500
Espinaca, salsa bechamel, pamesano, ricotta casera, jamón cocido y champiñón / Spinach, bechamel sauce, pamesan, homemade ricotta, cooked ham and mushroom.	
POMODORO E CARNE	\$14.200
Ñoquis de papas con pomodoro, carne mechada, Pamesano y perejil picado / Potato gnocci with pomodoro sauce, shredded beef, pamesan cheese and chopped parsley.	

¿Y SI NO QUIERO PASTAS? / AND IF I DON'T WANT PASTA?

PESCADO DEL DÍA/ FISH OF THE DAY	Sugerencia diaria del chef, acompañado de ensalada de hojas verdes y vegetales/ Hake with our chef's daily sauce suggestion.	\$ 15.900
FONTANA DI POLLO	Milanese de pollo con ensalada de hojas verdes y vegetales / Breaded chicken with arugula, lettuce, red and green peppers, zucchini, carrot, eggplant and spring onion.	\$ 13.500
MATTONE	Pechuga de pollo grillada al limón, acompañada de salsa al romero y vegetales braseados/ Grilled chicken breast in lemon with rosemary sauce and roasted vegetables.	\$ 13.500
MILANESA ROMANA	Milanese empanizada, mozzarella, pamesano, cebolla caramelizada, pomodoro y pebre / Breaded milanese, mozzarella, pamesan, caramelized onion, pomodoro and dressing made with onion, coriander, tomato.	\$ 13.900
SALTIMBOCA	Escalopas de filete de res, prosciutto, salvia, puré de zapallo asado a las hierbas, tomate cherry, mix de aceitunas ,espárragos y alcahofas / Beef fillet scallops, prosciutto, sage, roasted pumpkin puree with herbs, cherry tomato, olive mix, asparagus and artichokes.	\$ 14.800



MENÚ PARA NIÑOS / KIDS MENU

INCLUYE BEBIDA O JUGO, PLATO PRINCIPAL Y UN SABOR DE HELADO
ALL KIDS MENU OPTIONS COME WITH A SOFT DRINK OR JUICE AND ICE CREAM



MILANO BAMBINO/ MILANO BAMBINO	Mini milanesas de pollo con papas fritas/ Mini breaded chicken with French fries.
PICCOLA PASTA/ PICCOLA PASTA	Espaguetis, ñoquis de papas o pasta penne con salsa alfredo, pomodoro o bolognesa/ Spaghetti, gnocchi or penne pasta with alfredo, pomodoro or bolognese sauce.
PICCOLA PIZZA/ PICCOLA PIZZA	Margherita o Robusto, en formato individual/ Margherita or Robusto (10-11 inches in diameter with 8 slices).

POSTRES / DESSERTS

¡QUIERO MI TORTA! / I WANT MY CAKE!	Nuestras famosas tortas, selección del Chef Our famous cakes, Chef's selection.	\$ 6.800
NATURALE	Frutas frescas de la estación/ Seasonal fresh fruit salad.	\$ 5.200
GELATO TRICILORE	Selección de helados mascarpone, pistacho, marena y straciatella / Selection of mascarpone, pistachio, amarena and straciatella ice creams.	\$ 6.200
TIRAMISÚ	Tradicional tiramisú italiano al chocolate/ Traditional Italian dessert, a Tiramisu made up of cheese and coffee with a soft touch of chocolate.	\$ 5.900
FLAN DELLA CASA	Flan casero con salsa de toffee / Homemade flan with toffee sauce.	\$ 5.900
PANNACOTTA	Tradicional postre de crema, acompañado de frutos rojos / Traditional Italian dessert, made up of milk cream and egg with a berry sauce.	\$ 5.900
CANNOLI SICILIANI/ GELATO	Cannoli casero relleno de ricotta y toques de limón en polvo de pistacho, con helado a elección y salsa de chocolate / Homemade cannoli stuffed with ricotta, lemon, pistachio powder with ice cream of your choice and chocolate sauce.	\$ 6.400
TORTAS ENTERAS / WHOLE CAKE	Todas nuestras tortas pueden ser solicitadas con 24 hrs. de anticipación/ All our cakes must be requested with 24 hrs. of anticipation.	\$ 45.000
PIE DE LIMÓN / LEMON PIE	Únicamente disponible a pedido; debe ser solicitado con 24 hrs. de anticipación/ Must be requested with 24 hrs. of anticipation.	\$ 29.000



- PRECIOS EXPRESADOS EN PESOS CHILENOS, IVA INCLUIDO -
PRICES EXPRESSED IN CHILEAN CURRENCY, TAX INCLUDED



SIN ALCOHOL / ALCOHOL FREE

AGUA ANDES MOUNTAIN C/S GAS ANDES MOUNTAIN PREMIUM WATER	\$ 4.900
AGUA MINERAL C/S GAS PARKLING WATER	\$ 2.600
AGUA MINERAL PREMIUM C/S GAS PREMIUM WATER	\$ 2.900
GASEOSAS SOFT DRINKS	\$ 2.700
JUGOS NATURALES NATURAL JUICES	\$ 3.900
JUGOS NATURALES CON LECHE NATURAL JUICES WITH MILK	\$ 3.900
JUGOS NATURALES FROZEN FROZEN NATURAL JUICES	\$ 3.900
LIMONADA NATURAL NATURAL LEMONADE	\$ 3.300
LIMONADA MENTA MINT LEMONADE	\$ 3.600
LIMONADA MENTA JENGIBRE MINT AND GINGER LEMONADE	\$ 3.800
LIMONADA DE COCO COCONUT LEMONADE	\$ 4.000

CAFÉ, TÉ E INFUSIONES / COFFE, TEA, INFUSIONS

ESPRESSO ESPRESSO	\$ 2.500
ESPRESSO DOBLE DOUBLE ESPRESSO	\$ 2.800
ESPRESSO CON CREMA ESPRESSO WITH CREAM	\$ 2.800
CORTADO COFFE WHITH MILK	\$ 2.500
CORTADO DOBLE DOUBLE COFFE WITH MILK	\$ 2.800
CAPPUCCINO CAPPUCCINO	\$ 2.800
CAFÉ HELADO ICED COFFEE	\$ 3.900
TÉ HELADO ICED TEA	\$ 3.200
INFUSIONES INFUSIONS	\$ 2.400





APERITIVOS & BAJATIVOS / DIGESTIVES

VILLA CARDEA	\$ 5.700	ESPARZA MANZANA VERDE	\$ 5.000
APEROL SPRITZ	\$ 6.700	ESPARZA MELÓN	\$ 5.000
CAMPARI	\$ 5.700	AMARETTO DISARONNO	\$ 6.700
RAMAZZOTI	\$ 6.700	KAHLÚA	\$ 6.700
JEREZ TÍO PEPE	\$ 5.700	SAMBUCA LUXARDO	\$ 6.900
FERNET BRANCA	\$ 5.700	LIMONCELLO	\$ 6.000
COINTREAU	\$ 6.500	COPA DE VINO CASA DONOSO GRAN RESERVA BICENTENARIO/ GLASS OF WINE CASA DONOSO GRAN RESERVA BICENTENARIO (CA, CS)	\$ 6.100
DRAMBUIE	\$ 6.500	COPA DE VINO CHATEU LOS BOLDOS RESERVA (CS, CA, SB, CH)/ GLASS OF WINE CHATEU LOS BOLDOS RESERVA (CS, CA, SB,CH)	\$ 4.500
FRANGELICO	\$ 6.500	COPA DE ESPUMANTE/ GLASS OF SPARKLING WINE	\$ 4.600
BAILEYS	\$ 6.500		

CERVEZAS / BEERS

AUSTRAL PATAGONIA	\$ 5.300
AUSTRAL CALAFATE	\$ 5.300
AUSTRAL LAGER	\$ 5.300
MAHOU 5 ESTRELLAS	\$ 4.900
MAHOU BARRICA ORIGINAL 6,1°	\$ 4.900
MAHOU SIN GLUTEN	\$ 4.700
MAHOU RED IPA	\$ 4.900
MAHOU SIN ALCOHOL	\$ 4.700
KUNSTMANN LAGER	\$ 5.300
KUNSTMANN TOROBAYO	\$ 5.300
CORONA	\$ 4.900
CORONA LIGHT	\$ 4.900
HEINEKEN	\$ 5.200
ERDINGER DUNKEL (negra) 500 cc	\$ 6.300
MICHELADA PASTA E BASTA	\$ 7.200
SCHOP 330 CC MAHOU	\$ 4.700
SCHOP 500 CC MAHOU	\$ 5.000



CÓCTELES / COCKTAILS

PISCO SOUR Pisco, jugo de limón, azúcar, goma/ Chilean pisco, lemon juice, sugar syrup.	\$ 5.800	DAIQUIRI TRADICIONAL Y DE FRUTAS Ron, jugo de limón, goma (puede añadir fruta a elección) / Rum, lemon juice, sugar (or fruits of your choice).	\$ 6.500
PISCO SOUR XL Doble medida de pisco, jugo de limón, azúcar, goma / Double chilean pisco, lemon juice, sugar syrup.	\$ 6.900	CAIPIRINHA Cachaza, limón de pica, azúcar, hielo / Cachaça, lemon juice, sugar, ice.	\$ 6.500
PISCO SOUR TABERNERO Pisco Tabernero, jugo de limón, goma/ Tabernero pisco, lemon juice, sugar syrup.	\$ 6.000	CAIPIROSKA Vodka, limón de pica, azúcar, hielo / Vodka, lemon juice, sugar, ice.	\$ 6.500
PISCO SOUR TABERNERO XL Doble pisco Tabernero, jugo de limón, goma / Double Tabernero pisco, lemon juice, sugar syrup.	\$ 7.000	CAIPIRISIMA Ron, limón de pica, azúcar, hielo / Rum, lemon juice, sugar, ice.	\$ 6.500
MANGO SOUR Pisco, jugo de mango, goma / Pisco, mango juice, sugar syrup.	\$ 5.500	MARGARITA Tequila, triple sec, jugo de limón, goma / Tequila, triple sec, lemon juice, sugar syrup.	\$ 6.500
KIR ROYAL Espumante, crema de Cassis / Sparkling wine, Cassis cream.	\$ 5.500	CLAVO OXIDADO Whisky Drambuie / Whisky Drambuie.	\$ 6.500
VAINA Coñac, cacao, oporto, yema de huevo, goma / Cognac, oporto, yolk, sugar syrup.	\$ 5.200	PIÑA COLADA Ron, jugo de piña, crema de coco, crema / Rum, pineapple juice, coconut cream, cream.	\$ 6.500
DRY MARTINI Gin, Martini, aceituna / Gin, Martini, olive.	\$ 5.800	EL PADRINO Whisky, amaretto / Whisky, amaretto.	\$ 6.300
MANHATTAN Whisky, vermouth rojo, marrassquino/ Whisky, red vermouth, maraschino.	\$ 6.400	LA MADRINA Vodka, amaretto / Vodka, amaretto.	\$ 6.300
COSMOPOLITAN Vodka, triple sec, jugo de arándanos, jugo de limón / Vodka, triple sec, blueberry juice, triple sec, lemon juice.	\$ 6.400	BLOODY MARY Vodka, jugo de tomate, Jugo de limón, sal, pimienta, tabasco / Vodka, tomato juice, lemon juice, salt, pepper, tabasco.	\$ 6.200
TOM COLLINS Gin, jugo de limón, goma / Gin, lemon juice, sugar syrup.	\$ 6.400	RUSO BLANCO Vodka, Kahlúa, crema / Vodka, Kahlúa, cream.	\$ 6.500
TEQUILA SUNRISE Tequila, jugo de naranja, granadina / Tequila, orange juice, grenadine syrup.	\$ 6.400	RUSO NEGRO Vodka, Kahlúa / Vodka, Kahlúa.	\$ 6.500
MOJITO Ron blanco, hojas de menta, jugo de limón, goma / White rum, mint leaves, lemon juice, sugar syrup.	\$ 6.500	NEGRONI Gin, campari, vermouth rojo / Gin, campari, red vermouth.	\$ 6.500



DESTILADOS / DESTILATES

PISCO

SAGRADO CORAZÓN 35°	\$ 5.800
WAQAR	\$ 9.200
PISCO TABERNERO 35°	\$ 6.900
ALTO DEL CARMEN 40°	\$ 6.400
ALTO DEL CARMEN 35°	\$ 6.100
PISCO ARTESANAL VALLE LUNA 40°	\$ 6.400
PISCO ARTESANAL VALLE LUNA 35°	\$ 6.300

BRANDY

FELIPE II	\$ 6.500
-----------	----------

RON

HAVANA AÑEJO 7 AÑOS	\$ 7.900
APPLETON ESTATE	\$ 6.500
HAVANA AÑEJO RESERVA	\$ 6.700
BACARDI AÑEJO	\$ 6.200
BACARDI BLANCO	\$ 6.200

GIN

LA REPÚBLICA	\$ 6.100
MARE	\$ 9.100
TANQUERAY	\$ 6.900
BEEFEATER	\$ 6.600
BOMBAY	\$ 6.600
CARPINTERO NEGRO	\$ 5.000

WHISKY / WHISKEY

CHIVAS REGAL 12 AÑOS CHIVAS REAGAL 12 YEARS	\$ 8.900
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	\$ 8.900
JOHNNIE WALKER RED LABEL	\$ 6.900
THE GLENROTHES	\$ 8.900
GLENFIDDICH	\$ 8.500
CUTTITY SARK	\$ 7.700
JACK DANIEL'S	\$ 8.500

VODKA

GREY GOOSE	\$ 8.400
STOLICHNAYA	\$ 8.700
ABSOLUT BLUE	\$ 8.700

TEQUILA

JOSÉ CUERVO REPOSADO	\$ 8.400
OLMECA BLANCO	\$ 6.600



VINOS ESPUMANTES / SPARKLING WINES

UNDURRAGA SUPREME EXTRA BRUT	\$ 22.000
LOS BOLDOS TRADITION RESERVE BRUT	\$ 19.000
UNDURRAGA ALBORES BRUT	\$ 17.500
UNDURRAGA BRUT 375cc	\$ 9.000

CHAMPAGNE

TAITTINGER BRUT RESERVE	\$165.000
-------------------------	-----------

VINOS BLANCOS / WHITE WINES

SAUVIGNON BLANC

TERRANOBLE CIVIS RESERVA	\$ 19.000
TRES PALACIOS GRAN RESERVA	\$ 18.000
AMARAL RESERVA	\$ 17.000
SIBARIS GRAN RESERVA	\$ 16.000
VOLCANES RESERVA	\$ 15.000

CHARDONAY

CASA DONOSO GRAN RESERVA	\$ 19.500
AMARAL RESERVA	\$ 18.500
KALFU MOLU RESERVA	\$ 17.000

ENSAMBLAJES / BLEND

ALTAZOR ICONO MAIPO cs/ca/cg	\$120.000
CASA DONOSO ICONO PERLA NEGRA 50%cs 20% ca 20% ma 10% cf	\$ 60.000
CASA DONOSO PREMIUM 1810 cs/ca	\$ 31.000
LOS BOLDOS VIEILLES VIGNES cs/sy	\$ 31.000

VINOS POR COPA / WINE DISPENSER

COPA DE VINO CASA DONOSO GRAN RESERVA BICENTENARIO/ GLASS OF WINE CASA DONOSO GRAN RESERVA BICENTENARIO (CA, CS)	\$ 6.100
COPA DE VINO CHATEAU LOS BOLDOS RESERVA (CS, CA, SB, CH)/ GLASS OF WINE CHATEAU LOS BOLDOS RESERVA (CS, CA, SB,CH)	\$ 4.500
COPA DE ESPUMANTE/ GLASS OF SPARKLING WINE	\$ 4.600

VINOS TINTOS / RED WINES

MALBEC

CALCU GRAN RESERVA	\$ 19.000
SIBARIS GRAN RESERVA	\$ 17.000

SYRAH

UNDURRAGA TH LIMARÍ	\$ 28.000
---------------------	-----------

PINOT NOIR

TERRANOBLE CIVIS	\$ 22.000
VOLCANES RESERVA	\$ 17.000

MERLOT

CASA DONOSO RESERVA	\$ 18.000
VOLCANES RESERVA	\$ 16.500

CARMENERE

FOUNDERS COLLECTION	\$ 33.000
MAQUIS GRAN RESERVA	\$ 31.000
UNDURRAGA TH PEUMO	\$ 29.000
CALCU GRAN RESERVA	\$ 25.000
LAS VELETAS GRAN RESERVA	\$ 22.000
ALIWEN GRAN RESERVA	\$ 21.000
CASA DONOSO GRAN RESERVA	\$ 19.500
SIBARIS GRAN RESERVA	\$ 17.000
CASA DONOSO RESERVA	\$ 16.000

CABERNET SAUVIGNON

MAQUIS GRAN RESERVA	\$ 31.000
UNDURRAGA TH MAIPO	\$ 29.000
LOS BOLDOS GRANDE RESERVE	\$ 23.000
BISQUERTT LA JOYA GRAN RESERVA	\$ 21.000
CASA DONOSO GRAN RESERVA	\$ 19.000
SIBARIS GRAN RESERVA	\$ 18.000
CASA DONOSO RESERVA	\$ 17.000



TORTAS / CAKES

MUERTE POR CHOCOLATE

Torta a base de brownie relleno de mousse de chocolate y merengue de chocolate, cubierta de ganache de chocolate y decorada con placas de chocolate blanco.

NAPOLEONA

Torta a base de discos de caramelo, rellena de mousse de chocolate manjar y nueces molidas, cubierta con mousse y decorada con crema chantilly y nueces.

CARROT CAKE

Torta a base se bizcocho de zanahoria rellena de frosting de queso crema y una capa de mermelada de zanahoria, cubierta de frosting de queso.

CUATRO LECHES

Torta a base de bizcocho blanco macerada en 4 leches, rellena de manjar y crema pastelera, cubierta con merengue italiano.

FRAGOLA

Torta a base de bizcocho de chocolate blanco rellena con mousse de frutilla y naranja con mermelada de frutilla, cubierta de crema chantilly y frutillas de estación.

SOPHIA LOREN

Torta a base de bizcocho blanco almendrado, rellena de crema pastelera y mermelada de damasco, cubierta y decorada con almendras fileteadas.

PAOLO

Torta a base de bizcocho almendrado de chocolate, rellena de ganache de chocolate y mermelada de frambuesa, decorada con tiras de chocolate.

ALFAJOR

Torta a base de discos de alfajor rellena de dulce de leche, decorada con merengue.

RAMÓN NOVARRO

Bizcocho de vainilla, dulce de leche y mousse de chocolate, cubierta con dulce de leche al chocolate.

SFOGLIA

Hojarasca, dulce de leche, frambuesa y crema muselina, cubierta con crema.

BOMBONATTA

Bizcocho de chocolate, dulce de leche, mousse de vainilla bañada con ganache chocolate.

PORCIÓN DE TORTA / PIECE OF CAKE

\$ 6.800

TORTA ENTERA / WHOLE CAKE

\$ 45.000

Todas nuestras tortas pueden ser solicitadas con 24 hrs. de anticipación / All our cakes must be requested with 24 hrs. of anticipation

PIE DE LIMÓN / LEMON PIE

\$ 29.000

Únicamente disponible a pedido; debe ser solicitado con 24 hrs. de anticipación / Must be requested with 24 hrs. of anticipation.

