

# Baco

## VINOS POR COPA

### Espumante

**FERVOR** BRUT 14d 4.000  
**GEMMA** ROSÉ 14d 3.000

### Champagne

**POMMERY**  
BRUT ROYAL  
REIMS (FRANCIA)  
8.000 14d

### Sauvignon

**CIPRESES** CASA MARÍN 2017 18d 5.500

### Blanc

**ACONCAGUA COSTA** ERRÁZURIZ 2016 18d 5.000

**TRAPI** 2016 18d 4.500

### Chardonnay

**DE MARTINO** QUEBRADA SECA 2009 18d 5.500

**BILL** DE WILLIAM COLE 2015 18d 4.000

**RITUAL** DE VERAMONTE 2016 18d 4.000

### Gewürztraminer

**CASONA** DE CASA MARÍN 2016 18d 5.500

### Riesling

**VETAS BLANCAS** DE TABALÍ 2014 18d 4.500

### Semillón

**QUIJADA** DE CARMEN 2016 18d 5.000

### Rosé

**LOMA DEL VALLE** 2017 18d 3.500

### Pinot Noir

**OUTER LIMITS** DE MONTES 2015 18d 5.500

**GRAN VIN** DE VILLARD 2015 18d 5.000

**SOFIA** G + S 2016 18d 4.500

### Cinsault

**CUCHA CUCHA** 2016 18d 3.500

### Merlot

**ALTUM** DE TERRAMATER 2014 18d 4.500

### Syrah

**AMAYNA** DE GARCÉS SILVA 2015 18d 5.500

**LOF** 2015 18d 5.000

**POLKURA** 2015 18d 4.500

### Carignan

**BLU** 2013 18d 5.000

### Cabernet Franc

**PEREZ CRUZ** 2014 18d 5.000

### Malbec

**PRIVADA** DE NORTON 2012 18d 5.500

### Carménère

**MICAS** DE TABALÍ 2014 18d 5.000

**CORRALILLO** DE MATETIC 2015 18d 4.500

**VON SIEBENTHAL** G. RVA 2014 18d 4.000

### Cabernet

**TEILLERY** GRAN RESERVA 2015 18d 5.000

### Sauvignon

**SIGNOS DE ORIGEN** DE EMILIANA 2015 18d 4.500

**HUSSONET** DE HARAS DE PIRQUE 2013 18d 4.000

### Pais

**PISADOR** DE LA MISIÓN 2016 18d 4.500

### Ensamblaje

**NEYEN** 2013 18d 8.500

**COYAM** DE EMILIANA 2012 18d 5.000

**ENCIERRA** 2015 18d 4.500

### Otros

**MEDITERRÁNEO** DE MORANDÉ 2013 18d 5.000

### Ensamblajes

Una  
Copa **Baco** 3.500  
"Por Favor"

# Bacoteos

<b>GOUJONETTES</b> DE PESCADO APANADO Y SU SALSA	7.000
<b>TÁRTARO DE SALMÓN</b> AL JENGIBRE	9.000
<b>SALMÓN AL ENELDO</b>	7.000
<b>ERIZOS</b> CON SALSA VERDE	12.000
<b>TOSTADAS DE ERIZOS</b>	9.000
<b>LOCOS</b> AL NATURAL	13.000
<b>MACHAS “MEUNIÉRE”</b>	13.000
<b>PULPO</b> A LA PLANCHA	10.000
<b>JAMÓN IBÉRICO</b> DE BELLOTA	15.000
<b>TERRINE DE FOIE GRAS</b> “MI - CUIT”	7.000
<b>TOSTADAS DE FOIE GRAS</b> “MI - CUIT”	8.000
<b>TOSTADAS DE QUESO CABRA</b>	8.000
<b>CAMEMBERT APANADO</b> CON REDUCCIÓN DE VINO	7.000

<b>OSTRAS</b>	<b>15</b> UNIDADES	<b>12.000</b>
CALIBRE	<b>30</b> UNIDADES	<b>22.000</b>
<b>“VICTORIA”</b>	<b>50</b> UNIDADES	<b>32.000</b>

## Tablas

<b>ROSBIF</b> CON MOSTAZA Y BÉARNAISE	10.000
<b>CANARD</b> CON MAGRET, CONFIT, MOLLEJAS, FOIE GRAS	13.000
<b>CHARCUTIÉRE</b> SALCHICHÓN, SERRANO, MORCON, SOBRASADA	13.000
<b>QUESO</b> NUESTRA SELECCIÓN DE 4 QUESOS	14.000
<b>MIXTA</b> SALCHICHÓN, SERRANO Y SELECCIÓN DE 3 QUESOS	15.000

## Fantasías

<b>CHUPE DE LOCOS</b>	11.000
<b>COGOTE DE MERLUZA</b> AL AJILLO	7.000
<b>OMELETTE DE ERIZOS</b>	7.000
<b>FOIE GRAS “POÊLÉ”</b>	13.000
<b>HUEVO MEURETTE</b> CON SALSA DE VINO Y TOCINO	8.000
<b>MÉDULA DE RES</b> CUATRO UNIDADES	7.000
<b>BACOTILLAS</b> CUATRO “FEUILLETES” DE CHAMPIÑÓN	8.000
<b>QUICHE LORRAINE</b> CON TOCINO Y EMMENTAL	7.000
<b>QUICHE PUERRO</b> CON EMMENTAL	7.000

## Cremas y Sopas

<b>CREMA DE LOCOS</b> CON CRUTONES	7.000
<b>CALDO DEL MAR</b> CON PESCADO, MARISCOS Y PIURE	6.000
<b>SOPA DE CEBOLLA</b>	6.000
<b>CREMA DE LENTEJAS</b> CON FOIE GRAS	6.000

# Ensaladas

## “CON SU DRESSING”

<b>QUINOA</b>	CON “KALE”, TOMATE, PALTA Y PEPINO	7.000
<b>SALMÓN</b>	CON SALMÓN POCHADO Y MARINADO	8.000
<b>BURRATA</b>	CON TOMATE, RUCULA Y PESTO	7.000
<b>QUESOS</b>	CON NUESTRA SELECCIÓN DE 4 QUESOS Y NUECES	8.000
<b>CHÈVRE “CHAUD”</b>	CON TOMATES DESHIDRATADOS Y SEMILLAS	8.000
<b>CANARD</b>	CON MAGRET, CONFIT, MOLLEJAS Y FOIE GRAS	9.000

# Pastas

<b>LAS 33 RAVIOLES</b>	CON QUESO DE CABRA, PEREJIL Y AJO	10.000
<b>ÑOQUIS</b>	SALSA CUATRO QUESOS Y NUECES	9.000
<b>LASAÑA DEL HUERTO</b>	CON ZAPALLO ITALIANO, CHAMPIÑONES, BERENJENA, ESPINACA, TOMATE, PIMIENTOS Y PESTO	9.000

# Del Mar

## “SEGÚN LA PESCA”

<b>CREOLE DEL MAR</b>	CON ARROZ	12.000	Sólo lechuga Sin Salsa
<b>MERLUZA FRITA</b>	CON BASE DE PUERRO Y TOMATE	11.000	10.000
<b>MERLUZA A LA VASCA</b>	CON PIPERRADA Y ARROZ	11.000	10.000
<b>REINETA “MEUNIÈRE”</b>	CON PIPERRADA Y PURÉ	12.000	11.000
<b>CORVINA</b>	EN SU SALSA Y SÉMOLA	14.000	13.000
<b>SALMÓN SELLADO</b>	CON GRATÍN DE ZAPALLO Y TOMATES PROVENZAL	13.000	12.000

# Carnes

<b>STEAK “TARTAR”</b>	FILETE DE RES “CRUDO” CON HUEVO, ENSALADA VERDE Y PAPAS FRITAS	9.000
<b>MAGRET DE CANARD</b>	CON QUINOTO DE CHAMPIÑONES	12.000
<b>CONFIT DE CANARD</b>	CON PAPAS Y CHAMPIÑONES	11.000
<b>CASSOULET</b>	CONFIT DE CANARD, SAUCISSE Y ALUBIAS	11.000
<b>PLATEADA DE CERDO</b>	CON ZANAHORIAS Y PURÉ BACO	9.000
<b>BOEUF BOURGUIGNON</b>	SOBRE PAPAS CONFITADAS	9.000
<b>STROGONOFF</b>	CON CHAMPIÑONES Y ARROZ	10.000
<b>MEDALLÓN DE FILETE</b>	CON SALSA BÉARNAISE Y “PONT NEUF”	14.000
<b>MEDALLÓN DE FILETE</b>	AL NATURAL, SÓLO LECHUGA	12.000

## ÚNICOS PUNTOS DE COCCIÓN

1/4 **SELLADO**  
BLEU / RARE  
12 MIN

PUNTO **BACO**  
SUGERIDO  
16 MIN

1/2 **JUGOSO**  
SAIGNANT / MEDIUM  
20 MIN

<b>MÁS DE ACOMPAÑAMIENTOS</b>	4.000
<b>MIX DE LECHUGA</b>	3.000

# Baco

## VINOS POR BOTELLA

### Champagne

CRISTAL	DE LOUIS ROEDERER	2009	REIMS (FRANCIA)	180.000
KRUG	GRANDE CUVÉE		REIMS (FRANCIA)	180.000
DOM PERIGNON	BRUT	2003	EPÉRNAY (FRANCIA)	180.000
DOM PERIGNON	BRUT	2004	EPÉRNAY (FRANCIA)	160.000
RUINART	BRUT		REIMS (FRANCIA)	65.000
VEUVE CLICQUOT	BRUT		REIMS (FRANCIA)	57.000
POL ROGER	RÉSERVE		EPÉRNAY (FRANCIA)	53.000
TAITTINGER	BRUT		REIMS (FRANCIA)	53.000
LAURENT - PERRIER	BRUT		TOURS SUR MARNE (FRANCIA)	49.000
POMMERY	BRUT ROYAL		REIMS (FRANCIA)	49.000
PIPER - HEIDSIECK	BRUT		REIMS (FRANCIA)	45.000
DRAPPIER	CARTE D'OR	BRUT	REIMS (FRANCIA)	35.000

### Champagne Rosé

KRUG	ROSÉ		REIMS (FRANCIA)	280.000
RUINART	ROSÉ	BRUT	REIMS (FRANCIA)	76.000
VEUVE CLICQUOT	ROSÉ	BRUT	REIMS (FRANCIA)	66.000

### Espumante

AZUR	BRUT	" MAGNUM "	1500ML	LIMARÍ	44.000
AZUR	BRUT			LIMARÍ	22.000
FERVOR	BRUT			COLCHAGUA	21.000
CONO SUR	BRUT			Bío Bío	14.000

### Espumante Rosé

SALENTEIN	BRUT ROSÉ		Uco (ARG.)	18.000
GEMMA	ROSÉ		LIMARÍ	17.000

SE PUEDE ADQUIRIR NUESTRA SELECCIÓN DE  
VINOS EN " BOUTIQUE BACO "

# Sauvignon Blanc

<b>CIPRESES</b>	DE CASA MARÍN 2017	SAN ANTONIO	<b>22.000</b>
<b>20 BARRELS</b>	DE CONO SUR 2016	CASABLANCA	<b>22.000</b>
<b>TALINAY</b>	DE TABALÍ 2017	LIMARÍ	<b>20.000</b>
<b>ACONCAGUA COSTA</b>	DE ERRÁZURIZ 2016	ACONCAGUA	<b>20.000</b>
<b>KOYLE</b>	COSTA 2016	COLCHAGUA	<b>19.000</b>
<b>TRAPI</b>	2016	PATAGONIA	<b>18.000</b>
<b>COOL COAST</b>	DE CASA SILVA 2017	COLCHAGUA	<b>17.000</b>
<b>RITUAL</b>	DE VERAMONTE 2016	CASABLANCA	<b>16.000</b>
<b>BILL</b>	DE WILLAM COLE 2015	CASABLANCA	<b>16.000</b>
<b>VILLARD</b>	EXPRESIÓN 2016	CASABLANCA	<b>15.000</b>
<b>MARINA</b>	DE GARCÍA SCHWADERER 2016	CASABLANCA	<b>15.000</b>
<b>“Q”</b>	DE QUINTAY 2015	CASABLANCA	<b>15.000</b>

# Gewürztraminer

<b>CASONA</b>	DE CASA MARÍN 2016	SAN ANTONIO	<b>22.000</b>
---------------	--------------------	-------------	---------------

# Riesling

<b>MIRAMAR</b>	DE CASA MARÍN 2016	SAN ANTONIO	<b>22.000</b>
<b>VETAS BLANCAS</b>	DE TABALÍ 2014	LIMARÍ	<b>18.000</b>
<b>T. H.</b>	DE UNDURRAGA 2012	LIMARÍ	<b>17.000</b>
<b>BLOCK 23</b>	DE CONO SUR 2016	Bío Bío	<b>15.000</b>

# Viognier

<b>RIOMÍSTICO</b>	DE VON SIEBENTHAL 2014	ACONCAGUA	<b>28.000</b>
-------------------	------------------------	-----------	---------------

# Pinot Gris

<b>ERRÁZURIZ</b>	SINGLE VINEYARD 2015	ACONCAGUA	<b>19.000</b>
------------------	----------------------	-----------	---------------

# Semillón

<b>QUIJADA</b>	DE CARMEN 2016	COLCHAGUA	<b>21.000</b>
----------------	----------------	-----------	---------------

# Chardonnay

<b>LAS PIZARRAS</b>	DE ERRÁZURIZ 2015	ACONCAGUA	<b>39.000</b>
<b>CALYPTRA</b>	GRAN RESERVA 2015	CACHAPOAL	<b>23.000</b>
<b>MAYCAS</b>	QUEBRADA SECA 2014	LIMARÍ	<b>23.000</b>
<b>DE MARTINO</b>	QUEBRADA SECA 2009	LIMARÍ	<b>22.000</b>
<b>CUVÉE ALEXANDRE</b>	DE LAPOSTOLLE 2013	CASABLANCA	<b>22.000</b>
<b>20 BARRELS</b>	DE CONO SUR 2014	CASABLANCA	<b>22.000</b>
<b>ACONCAGUA COSTA</b>	DE ERRÁZURIZ 2015	ACONCAGUA	<b>20.000</b>
<b>TALINAY</b>	DE TABALÍ 2015	LIMARÍ	<b>20.000</b>
<b>AMAYNA</b>	DE GARCÉS SILVA 2014	SAN ANTONIO	<b>19.000</b>
<b>CORDILLERA</b>	DE MIGUEL TORRES 2013	LIMARÍ	<b>18.000</b>
<b>EQ</b>	DE MATETIC 2015	SAN ANTONIO	<b>18.000</b>
<b>BILL</b>	DE WILLAM COLE 2015	CASABLANCA	<b>17.000</b>
<b>CATRALA</b>	2016	CASABLANCA	<b>17.000</b>
<b>RITUAL</b>	DE VERAMONTE 2016	CASABLANCA	<b>16.000</b>
<b>CASAS DEL BOSQUE</b>	GRAN RESERVE 2015	CASABLANCA	<b>16.000</b>
<b>VILLARD</b>	EXPRESIÓN 2016	CASABLANCA	<b>15.000</b>

# Rosé

<b>JOFRE</b>	2016	CURICÓ	<b>15.000</b>
<b>DON CANDE</b>	DE KOYLE 2015	COELEMU	<b>15.000</b>
<b>LOMA DEL VALLE</b>	DE LOMA LARGA 2017	CASABLANCA	<b>14.000</b>
<b>CHERUB</b>	DE MONTES 2017	COLCHAGUA	<b>14.000</b>
<b>MAQUIS</b>	2016	COLCHAGUA	<b>13.000</b>

# Pinot Noir

<b>LAS PIZARRAS</b>	DE ERRÁZURIZ 2014	ACONCAGUA	<b>70.000</b>
<b>PUCALÁN</b>	DE CLOS DES FOUS 2013	ACONCAGUA	<b>30.000</b>
<b>CALYPTRA</b>	GRAN RESERVA 2014	CACHAPOAL	<b>23.000</b>
<b>LITORAL</b>	DE CASA MARÍN 2013	SAN ANTONIO	<b>22.000</b>
<b>LAGO RANCO</b>	DE CASA SILVA 2015	PATAGONIA	<b>22.000</b>
<b>TALINAY</b>	DE TABALÍ 2015	LIMARÍ	<b>22.000</b>
<b>OUTER LIMITS</b>	DE MONTES 2015	ACONCAGUA	<b>22.000</b>
<b>GRAND VIN</b>	DE VILLARD 2015	CASABLANCA	<b>21.000</b>
<b>COOL COAST</b>	DE CASA SILVA 2015	COLCHAGUA	<b>20.000</b>
<b>SIGNOS DE ORIGEN</b>	DE EMILIANA 2016	CASABLANCA	<b>19.000</b>
<b>RITUAL</b>	DE VERAMONTE 2015	CASABLANCA	<b>19.000</b>
<b>SOFIA</b>	DE GARCÍA SCHWADERER 2016	CASABLANCA	<b>18.000</b>
<b>QUINTAY</b>	GRAN RESERVA 2015	CASABLANCA	<b>16.000</b>

# Cinsault

<b>IMAGINADOR</b>	DE PEDRO PARRA 2015	ITATA	<b>19.000</b>
<b>GRANÍTICO</b>	A LOS VIÑATEROS BRAVOS 2016	ITATA	<b>18.000</b>
<b>LOS SOSPECHOSOS</b>	2016	ITATA	<b>16.000</b>
<b>LA CAUSA</b>	DE MIGUEL TORRES 2014	ITATA	<b>16.000</b>
<b>CUCHA CUCHA</b>	2016	ITATA	<b>14.000</b>

# Merlot

<b>FLORESTA</b>	DE SANTA RITA 2012	COLCHAGUA	<b>29.000</b>
<b>CUVÉE ALEXANDRE</b>	DE LAPOSTOLLE 2013	COLCHAGUA	<b>22.000</b>
<b>ALTUM</b>	DE TERRAMATER 2014	MAIPO	<b>18.000</b>
<b>ORZADA</b>	DE ODFJELL 2014	MAIPO	<b>18.000</b>
<b>CASA REAL</b>	DE SANTA RITA 2015	MAIPO	<b>18.000</b>
<b>LOS BOLDOS</b>	VIELLES VIGNES 2015	CACHAPOAL	<b>16.000</b>
<b>VERAMONTE</b>	2015	CASABLANCA	<b>14.000</b>

**SERVICIO DESCORCHE**

POR BOTELLA O POR COMENSAL

**\$5.000**

# Syrah

<b>PAYEN</b>	DE TABALÍ 2011	LIMARÍ	<b>49.000</b>
<b>LA CUMBRE</b>	DE ERRÁZURIZ 2013 - 2014	ACONCAGUA	<b>48.000</b>
<b>AMAYNA</b>	DE GARCÉS SILVA 2015	SAN ANTONIO	<b>22.000</b>
<b>ACONCAGUA COSTA</b>	DE ERRAZURIZ 2012	ACONCAGUA	<b>21.000</b>
<b>CARABANTES</b>	DE VON SIEBENTHAL 2013	ACONCAGUA	<b>20.000</b>
<b>LOF</b>	2015	MAIPO	<b>20.000</b>
<b>KALFU SUMPAL</b>	DE VENTISQUERO 2014	LEYDA	<b>19.000</b>
<b>PÉREZ CRUZ</b>	LIMITED EDITION 2012	MAIPO	<b>19.000</b>
<b>LAGAR DE BEZANA</b>	2013	CACHAPOAL	<b>19.000</b>
<b>POLKURA</b>	2015	COLCHAGUA	<b>18.000</b>
<b>SIGNOS DE ORIGEN</b>	DE EMILIANA 2014	CASABLANCA	<b>18.000</b>
<b>MAREA</b>	DE L. F. EDWARDS 2012	LEYDA	<b>18.000</b>
<b>KOYLE</b>	SINGLE VINEYARD 2013	COLCHAGUA	<b>15.000</b>
<b>VILLARD</b>	EXPRESIÓN 2015	CASABLANCA	<b>15.000</b>
<b>CHOCALAN ORIGEN</b>	2015	CASABLANCA	<b>15.000</b>

# Carignan

<b>DUEÑO DE LA LUNA</b>	DE MELI 2015	MAULE	<b>23.000</b>
<b>VIGNO</b>	G + S WM 2014	MAULE	<b>21.000</b>
<b>BLU</b>	2013	MAULE	<b>20.000</b>
<b>CARMEN</b>	GRAN RESERVA 2014	MAULE	<b>14.000</b>

# Cabernet Franc

<b>PÉREZ CRUZ</b>	LIMITED EDITION 2014	MAIPO	<b>20.000</b>
<b>VETAS BLANCAS</b>	DE TABALÍ 2014	LIMARÍ	<b>19.000</b>
<b>TUNQUEN</b>	DE ATTILIO Y MOCHI 2015	CASABLANCA	<b>19.000</b>
<b>GILLMORE</b>	HACEDOR DE MUNDOS 2012	MAULE	<b>18.000</b>

# Malbec

<b>ROCA MADRE</b>	DE TABALÍ 2015	LIMARÍ	<b>49.000</b>
<b>EL ENEMIGO</b>	ALEANNA 2013	MENDOZA (ARG.)	<b>26.000</b>
<b>PRIVADA</b>	DE NORTON 2012	LUJÁN DE CUYO (ARG.)	<b>23.000</b>
<b>POLKURA</b>	2014	COLCHAGUA	<b>19.000</b>
<b>LA CANCHA</b>	DE CARMEN 2016	COLCHAGUA	<b>18.000</b>
<b>CHAMAN</b>	DE SANTA CRUZ 2016	COLCHAGUA	<b>14.000</b>

# Carménère

<b>HERENCIA</b>	DE SANTA CAROLINA	2010	PEUMO	<b>69.000</b>
<b>ALTO DE PIEDRAS</b>	DE MARTINO	2014	PEUMO	<b>22.000</b>
<b>MICAS</b>	DE TABALÍ	2014	CACHAPOAL	<b>20.000</b>
<b>CORRALILLO</b>	MATETIC	2015	SAN ANTONIO	<b>18.000</b>
<b>CASA REAL</b>	DE SANTA RITA	2015	COLCHAGUA	<b>18.000</b>
<b>VON SIEBENTHAL</b>	GRAN RESERVA	2014	MAIPO	<b>17.000</b>
<b>FUTA</b>	DE CALCU	2009	COLCHAGUA	<b>15.000</b>

# Cabernet Sauvignon

<b>LAS 3 MARÍAS</b>	GANDOLINI	2011	MAIPO	<b>80.000</b>
<b>DON MELCHOR</b>	DE CONCHA Y TORO	2014	MAIPO	<b>79.000</b>
<b>SILENCIO</b>	DE CONO SUR	2011	MAIPO	<b>69.000</b>
<b>ZAHIR</b>	DE CALYPTRA	2009	CACHAPOAL	<b>59.000</b>
<b>DE JOSÉ</b>		2015	MAIPO	<b>29.000</b>
<b>20 BARRELS</b>	DE CONO SUR	2015	MAIPO	<b>23.000</b>
<b>CALYPTRA</b>	GRAN RESERVA	2013	CACHAPOAL	<b>23.000</b>
<b>TEILLERY</b>	GRAN RESERVA	2015	MAIPO	<b>21.000</b>
<b>PRIMUS</b>	DE VERAMONTE	2014	MAIPO	<b>20.000</b>
<b>KOYLE</b>	ROYALE	2014	COLCHAGUA	<b>20.000</b>
<b>TALUD</b>	DE TABALÍ	2014	MAIPO	<b>19.000</b>
<b>SIGNOS DE ORIGEN</b>	DE EMILIANA	2015	MAIPO	<b>18.000</b>
<b>CORDILLERA</b>	DE MIGUEL TORRES	2014	MAIPO	<b>18.000</b>
<b>CORRALILLO</b>	DE MATETIC	2014	MAIPO	<b>18.000</b>
<b>HUSSONET</b>	DE HARAS DE PIRQUE	2013	MAIPO	<b>17.000</b>
<b>COTA 500</b>	DE ANDES PLATEAU	2015	MAIPO	<b>17.000</b>
<b>CHAMAN</b>	DE SANTA CRUZ	2016	COLCHAGUA	<b>16.000</b>
<b>PEREZ CRUZ</b>	RESERVA	2014	MAIPO	<b>15.000</b>
<b>LOS BOLDOS</b>	GRAN RESERVA	2016	CACHAPOAL	<b>14.000</b>

# Garnacha

<b>PEREZ CRUZ</b>	LIMITED EDITION	2017	CACHAPOAL	<b>19.000</b>
<b>AINA</b>		2015	MAULE	<b>15.000</b>

# Bonarda

<b>COLONIA LAS LIEBRES</b>		2012	UGARTECHE (ARG.)	<b>23.000</b>
	DE ALTO LAS HORMIGAS			

# Romano

<b>CASA SILVA</b>		2015	COLCHAGUA	<b>19.000</b>
-------------------	--	------	-----------	---------------



## *País*

<b>PISADOR</b>	DE LA MISIÓN	2016	MAULE	<b>19.000</b>
----------------	--------------	------	-------	---------------

## *Petit Syrah*

<b>CARMEN</b>	GRAN RESERVA	2013	MAIPO	<b>14.000</b>
---------------	--------------	------	-------	---------------

## *Mourvèdre*

<b>G + S</b>	DE GARCIA SCHWADERER	2014	ITATA	<b>18.000</b>
--------------	----------------------	------	-------	---------------

## *Petit Verdot*

<b>G + S</b>	DE GARCÍA SCHWADERER	2014	ITATA	<b>17.000</b>
--------------	----------------------	------	-------	---------------

<b>LAURA HARTWING</b>		2015	COLCHAGUA	<b>16.000</b>
-----------------------	--	------	-----------	---------------

## *Ensamblaje*

<b>ALMAVIVA</b>		2008	MAIPO	<b>150.000</b>
-----------------	--	------	-------	----------------

<b>ALMAVIVA</b>		2013 - 2015	MAIPO	<b>110.000</b>
-----------------	--	-------------	-------	----------------

<b>ALTAÏR</b>		2007 - 2010	CACHAPOAL	<b>79.000</b>
---------------	--	-------------	-----------	---------------

<b>EL PRINCIPAL</b>		2014	MAIPO	<b>79.000</b>
---------------------	--	------	-------	---------------

<b>MEMORIAS</b>	EL PRINCIPAL	2009 "MAGNUM" 1500ML	MAIPO	<b>48.000</b>
-----------------	--------------	----------------------	-------	---------------

<b>GÊ</b>	DE EMILIANA	2014	COLCHAGUA	<b>48.000</b>
-----------	-------------	------	-----------	---------------

<b>QUELÉN</b>	DE PÉREZ CRUZ	2011	MAIPO	<b>45.000</b>
---------------	---------------	------	-------	---------------

<b>NEYEN</b>		2013	COLCHAGUA	<b>39.000</b>
--------------	--	------	-----------	---------------

<b>MONTELIG</b>	DE VON SIEBENTHAL	2010	ACONCAGUA	<b>38.000</b>
-----------------	-------------------	------	-----------	---------------

<b>AZUL</b>	DE PEÑALOLÉN	2011	MAIPO	<b>36.000</b>
-------------	--------------	------	-------	---------------

<b>CERRO BASALTO</b>	DE KOYLE	2014	COLCHAGUA	<b>31.000</b>
----------------------	----------	------	-----------	---------------

<b>GREZ</b>	DE TIPAUME	2016	CSCHAPOAL	<b>28.000</b>
-------------	------------	------	-----------	---------------

<b>GRUS</b>	DE ALCOHUAZ	2015	ELQUI	<b>22.000</b>
-------------	-------------	------	-------	---------------

<b>CLOS DE LOS SIETE</b>		2014	MENDOZA (ARG.)	<b>22.000</b>
--------------------------	--	------	----------------	---------------

<b>700</b>	DE ANDES PLATEAU	2014	MAIPO	<b>22.000</b>
------------	------------------	------	-------	---------------

<b>COYAM</b>	DE EMILIANA	2012	COLCHAGUA	<b>20.000</b>
--------------	-------------	------	-----------	---------------

<b>ENCIERRA</b>		2015	COLCHAGUA	<b>19.000</b>
-----------------	--	------	-----------	---------------

<b>ACRÓBATA</b>	Nº 3		RAPEL	<b>18.000</b>
-----------------	------	--	-------	---------------

<b>ALUVIÓN</b>	DE LAGAR DE BEZANA	2013	CACHAPOAL	<b>17.000</b>
----------------	--------------------	------	-----------	---------------

## *Otros Ensamblajes*

<b>MATORRAL CHILENO</b>	DE CARMEN	2016	MAULE	<b>21.000</b>
-------------------------	-----------	------	-------	---------------

<b>MEDITERRÁNEO</b>	DE MORANDÉ	2013	MAULE	<b>19.000</b>
---------------------	------------	------	-------	---------------

<b>LA CAUSA</b>	DE MIGUEL TORRES	2014	ITATA	<b>19.000</b>
-----------------	------------------	------	-------	---------------

<b>SABÁTICO</b>	CARIÑERA Y GARNACHA	2014	MAULE	<b>18.000</b>
-----------------	---------------------	------	-------	---------------

<b>SALVAJE</b>	DE EMILIANA	2016	CASABLANCA	<b>16.000</b>
----------------	-------------	------	------------	---------------

<b>BRAVADO</b>	G + S	2015	ITATA	<b>16.000</b>
----------------	-------	------	-------	---------------

# Late Harvest

ERASMO	2012	MAULE	22.000
ERRÁZURIZ	2016	ACONCAGUA	15.000

# Oporto

RAMOS PINTO	TAWNY 10	VILLA NOVA (PORTUGAL)	37.000
FERREIRA	TAWNY 10	VILLA NOVA (PORTUGAL)	32.000
DOW'S	L.B.V. 2009	VILLA NOVA (PORTUGAL)	28.000
TAYLOR'S	L.B.V. 2012	VILLA NOVA (PORTUGAL)	23.000
CROFT	FINE RUBY	VILLA NOVA (PORTUGAL)	16.000

Cognac	COURVOISIER X.O.	FRANCIA 4 cl	5.500
Armagnac	LAUBADE V.S.O.P.	FRANCIA 4 cl	4.000
Calvados	LAPOSTOLLE X.O.	FRANCIA 4 cl	6.000
	G. E MASSENEZ	FRANCIA 4 cl	4.500
Vieille Prune	G. E MASSENEZ	FRANCIA 4 cl	4.500
Poire Williams	G. E MASSENEZ	FRANCIA 4 cl	4.500

# WHISKY

## SCOTCH HIGHLAND SINGLE MALT

THE MACALLAN	21 AÑOS	HIGHLAND 4 cl	33.000
THE MACALLAN	SIENNA	HIGHLAND 4 cl	10.000
THE MACALLAN	AMBER	HIGHLAND 7 cl	9.000
THE MACALLAN	12 AÑOS	HIGHLAND 7 cl	7.000
GLENFARCLAS	105	SPEYSIDE 7 cl	10.000
GLENMORANGIE	10 AÑOS	HIGHLAND 7 cl	8.000
THE GLENROTHES		SPEYSIDE 7 cl	7.500

## SCOTCH ISLAY SINGLE MALT

ARDBEG	TEN	ISLAY 7 cl	9.000
LAPHROAIG	QUATER CASK	ISLAY 7 cl	8.500
PORT CHARLOTTE	BRUICHLADDICH	ISLAY 7 cl	8.500

## SCOTCH BLEND

THE PEAT MONSTER		ISLAY / MULL 7 cl	8.500
DEWAR'S	18 AÑOS	HIGHLAND 7 cl	8.000

## JAPONES

AKASHI BLACK		HYOGO 7 cl	9.000
--------------	--	------------	-------

## BOURBON (U.S.A)

MAKER'S MARK		KENTUCKY 7 cl	7.500
JACK DANIEL'S		TENESSEE 7 cl	6.500
WILD TURKEY		KENTUCKY 7 cl	5.500

MANHATTAN, EL PADRINO, CLAVO OXIDADO  
WHISKY SOUR, OLD FASHIONED

# CERVEZAS

## Rubias

STELLA ARTOIS	LAGER	CHILE	33 CL	3.500
CUSQUEÑA GOLD	LAGER	PERU	33 CL	3.500
SCHÖFFERHOFER	HEFEWEIZER	ALEMANIA	33 CL	4.500
SCHLAPPE - SEPPEL	WEISBIER	ALEMANIA	50 CL	4.500

## Ambar

PEUMO	PALE ALE	CHILE	50 CL	4.500
PEUMO	AMBER ALE	CHILE	50 CL	4.500
LEFFE	ALE	BELGICA	33 CL	3.500
MAHOU MAESTRA	ALE	ESPAÑA	33 CL	4.000
ALHAMBRA ROJA	ALE	ESPAÑA	33 CL	4.000

## Negra

CUSQUEÑA	DARK ALE	PERU	33 CL	3.500
----------	----------	------	-------	-------

## Sin Alcohol

CLAUSTHALER	LAGER	ALEMANIA	33 CL	4.000
MAHOU TOSTADA	ALE	ESPAÑA	33 CL	3.500

# COCTELERIA

## Pisco

		7 CL		
WAQAR	Limarí	6.500	CAMPARI / APEROL	7d 5.000
KAPPA	Elqui	6.500	MARTINI	7d 4.000
ARMIDITA	Huasco	6.000	GANCIA	7d 4.000
HORCÓN QUEMADO	San Félix	5.500	PASTIS	4d 3.500
CUATRO GALLOS	Ica (perú)	5.000		
MULET	San Felix	5.000		
PISCO SOUR, CHILCANO, ...				

## Vodka

		Shot		
		7 CL	4 CL	
ELYX	Suecia	7.000	4.000	THE BOTANIST Escosés 7.500
BELVEDERE	Polonia	6.500	3.500	FIFTY POUNDS Inglaterra 6.500
ZUBROWKA	Polonia	6.000	3.000	MARE Cataluña 6.500
GREY GOOSE	Francia	6.000	3.000	STAR OF BOMBAY Inglaterra 7.000
COSMOPOLITAN, MARTINI, RURO NEGRO, LE GRAND FIZZ VODKA, ...				NEGRONI, TOM COLLINS, MARTINI DRY LE GRAND FIZZ GIN, ...

## Ron

		7 CL		
SANTIAGO DE CUBA	12 AÑOS	6.500		
DIPLOMÁTICO	12 AÑOS	6.000		
BACARDI	8 AÑOS	4.000		
MOUNT GAY	BLACK ECLIPSE	5.500		
BACARDI	CARTA BLANCA	4.500		
DAIQUIRI, MOJITO, ...				

## Cremas

BROGANS	Irish Cream	7d	3.500	
AMARULA	Fruta de Marula	7d	4.000	

## Tequila

		Shot		
		7 CL	4 CL	
ROCADO	Reposado	6.000	4.000	
SAUZA	Silver	5.000	3.000	
MARGARITA, ...				

## Licores

ARAUCANO		7d	3.500	
AMARETTO GIFFARD		7d	3.500	
DRAMBUIE		7d	4.500	
COINTREAU		7d	5.000	
GRAND MARINER		4d	4.000	
BENEDICTINE		4d	4.000	
CHARTREUSE	Green	4d	5.000	
MARIE BRIZARD		4d	3.500	

VALOR INCLUYE  
COCKTAIL O COMBINADOS

# Quesos

BRILLAT SAVARIN	VACA	(FRANCIA)	45 GR	5.000
BEAUFORT	VACA	(FRANCIA)	45 GR	5.000
COMTÉ	VACA	(FRANCIA)	45 GR	4.000
ROQUEFORT	OVEJA	(FRANCIA)	45 GR	4.000
P'TIT BASQUE	OVEJA	(FRANCIA)	45 GR	4.000
CREMOSO DE CALLAQUI	CABRA	(CHILE)	45 GR	3.500

NUESTRA SELECCIÓN DE 4 CORTES 14.000

## Con Una Copa de ...

Late Harvest	ERASMO	2012	MAULE	6d	3.500
Oporto	FERREIRA	2010	PORTUGAL	6d	3.500

# Postres

*Crème Glacée*

100% NATURALES

LIMÓN DE PICA

FRUTOS ROJOS

CREMA GLASEADA

HARINA TOSTADA

CHOCOLATE

CAFÉ

\$ 4.000

CRÈME BRÛLÉE	4.000
ISLA FLOTANTE	4.000
LECHE ASADA	3.500
MOUSSE AU CHOCOLAT	3.500
FONDANT AU CHOCOLAT	4.500
TARTE TATÍN	4.500
MILHOJAS FRANCÉS	4.000
CAFÉ LIÉGEOIS	4.000

# Café

RISTRETTO	20 ML	2.000	AMERICANO	150 ML	2.000
ESPRESSO	35 ML	2.000	ESPRESSO DOBLE	70 ML	3.000
LUNGO	70 ML	2.000	CORTADO DOBLE	70 ML	3.000
CORTADO	70 ML	2.000	CAPUCCINO	200 ML	3.000

## Té

AKBAR EARL GREY  
AKBAR ROYAL, AKBAR GOLD  
JAZMÍN  
3.000

## Infusión

MENTA, LIMÓN, JENGIBRE  
SALVIA, MANZANILLA  
HIERBABUENA  
3.000

## Aguas y Jugos

		LIMONADA	3.000
AGUAS	3.000	JUGOS NATURALES "BACO"	3.500
FEVER TREE	3.500	JUGOS ORGÁNICOS "AMA"	3.000