IMI

MENU / ES

Para Compartir

—DE NORTE A SUR / 13.900
Croquetas en bechamel, charqui y mayonesa de ajo negro, queso de cabra con salsa de mango, longaniza de chillán con pebre, choritos ahumados con salsa verde, centolla con mermelada de rosa mosqueta

—FRITAS DE LA CASA / 9.900
Papas fritas rústicas, queso gauda fundido, acompañada con carme molida cocinada en pebre y sour cream

—TRILOGÍA DE EMPANADAS / 9.900
Mix de empanadas, una rellena de pastel de choclo, una de champiñones salteados, espinaca, crema, queso mozzarella, otra de camarones al ajillo, queso azul, crema y cebolla caramelizada

—TEMPURAS / 10.900
Camarones tempura, palta frita, vegetales en tempura, papas fritas rusticas, todos acompañados de salsa teriyaki, salsa de queso cheedar y mayonesa de ají verde

—FONDEU EUROPEO / 16.900
Fondeu de quesos europeos, Salsa Ajvar, Cherries confitados en piel de naranja, pan focaccia

—PIL-PIL / 12.900
Camarones y mix de mariscos al pil-pil (mantequilla, ajo, vino blanco y cilantro) acompañados de tostadas de pan foccaccia

—CHILE TOWN / 12.900
Masas de wantan rellenas de camarones y pollo al ajillo, vegetales estilo oriental, acompañados de salsa chili sprint

—PIZZA ITALIANA / 15.900
Salsa de tomate casera, queso mozzarella y peperoni

—PIZZA IBERICA / 15.900
Salsa de tomate casera, queso mozzarella, jamón serrano y rúcula

—PIZZA BBQ ASIÁTICA / 16.900
BBQ coreana, carne mechada, tocino crispy, cebolla morada, queso mozzarella

—PIZZA PATAGÓNICA / 17.900
Salsa de tomate casero, queso mozzarella, queso brie, queso azúl, champiñones y aceite de frufa

Sandwich

—CLUB SANDWICH / 14.900
Pan de molde, pollo a la plancha, jamon de pavo, tocino crispy, queso gauda, lechuga, tomate, palta, huevo frito, mayonesa y mostaza acompañado con papas fritas

—CLASIC BURGUER / 13.900
Pan de papa, dos hamburguesas de 80% de carne de res y 20% de cerdo, queso cheedar, tomate, lechuga, pepinillo dill, cebolla morada, salsa de la casa acompañada con papas fritas

—BLUE CHEESE BURGER / 13.900
Pan de papa, una hamburguesa de 80% carne de res y 20 % carne de cerdo, acompañada de camarones salteados, queso crema, queso gauda, queso azul, cebolla caramelizada palta y rucula acompañada de papas fritas

—SANDWICH DE MECHADA A LO POBRE / 14.900
Pan ciabatta rústico, carne de res cocinada en vino tinto y vegetales, huevo frito, cebolla caramelizada, acompañado de papas fritas

Entradas de Autor

—OSTIONES A LA PARMESANA / 14.900
Ostiones a la parmesana (6 unidades) con bechamel y salsa verde

—DUO DE TARTAROS / 14.900
Tartaro de salmón estilo nikkei (jengibre, sesamo, soya, canela, salsa de ostras) y cebollín, palta y el segundo es tartaro de atún con pepino, apio y salsa de tamarindo acompañado de cebolla fritas en base de salsa acevichada y tostadas de focaccia

—TACOS CHILENOS / 13.900
Trilogía de tacos: ragou de cordero en base crocante de risotto de zapallo y crumble de nueces / Taco de humitas masa de tacos, cerdo desmechado, ensaladilla chalaca / masa taco tradicional, lomo liso en costra de especias estilo chimichurri, pebre y mayonesa ahumada

—ENSADALADA MAR O TIERRA / 13.900
Lechugas, palmitos, alcachofas, palta, tomates cherrys confitados y dressind de naranja, mostaza jengibre y miel, acompañada de pollo o camarones

—ENSALADA MARINA / 13.900
Mix de lechugas, gravlak de salmón relleno de (queso crema, pepinillo dill, alcaparras, cebolla morada, cilantro), dresind de sour cream

—SOPA DE LA ESTACIÓN / 6.900
Sopa o crema preparada con vegetales de temporada, consulta el sabor disponible

Principales de Autor

—OSOBUCO Y RISOTTO / 14.900
Osobuco cocinado con vino tinto y vegetales, acompañado de rissoto de zapallo camote con nueves y queso azul

—ENTRAÑAS Y CHUCHOCA / 15.900
200 gramos de entrada a la parrilla, chimichurri de merken, acompañado de papas con chuchoca y ensaladilla

—ATÚN Y NATIVAS / 15.900
Atun sellado en costra de avellanas chilenas, puré de papas nativas de chiloé, salsa de borgoña

—CONGRIO Y PUERROS / 15.900
Congrio a la plancha con mantequilla de ajó negro, acompañado de puerros glaseados en piel de naranjas, napado en salsa de locos

—GNOCCHIS DEL MAR / 14.900
Gnocchis de papa, mix de mariscos en bique de camarones y queso mantecoso y parmesano

Principales Clásicos

—FILETE DE SALMÓN / 12.900
—LOMO LISO DE RES / 12.900
—SUPREMA DE POLLO / 11.900
—FILETE DE ATÚN / 12.900

Acompañamientos

— ARROZ BLANCO / 4.200

— PURÉ DE PAPAS / 4.200

— RISOTTO DE CHAMPIÑONES / 6.500

— VEGETALES SALTEADOS / 4.200

— PAPAS FRITAS / 4.200

— MINI ENSALADA / 4.200

Postres

— **ARANDANO Y CHOCOLATE BLANCO / 6.900**
Sablé, crema de chocolate bitter, namelaka de toffe,
ganache de arandanos y helado

— **TRÓPICO Y VERANO / 6.900**
Biscocho de coco, mousse chocolate blanco y malibu, cremoso
de pitahaya, piñas asadas, gel de mango

— **VOLCAN CHILENO** (tarda 20 min aprox) / **6.900**
Volcan de chocolate, trufa de baileys, helado de alfajor chileno

— **HELADO / 6.900**
Tres bolas de helado a elección

VEGETARIANO / SIN GLUTEN

MENU / ING

Para Compartir

—DE NORTE A SUR / 13.900
Bechamel based croquettes: two of beef jerky with black garlic mayonaisse on the side; two of goat cheese with mango sauce; two of longaniza from Chillán with pebre; two of smoked mussels with green sauce; two of king crab with rosehip jam.

—FRITAS DE LA CASA / 9.900
Rustic fries, melted gouda cheese, with ground meat, pebre and sour cream.

—TRILOGÍA DE EMPANADAS / 9.900
Mix of empanadas. One stuffed with Pastel de Choclo (ground sweetcorn, meat with onion, egg and olives). One stuffed with sautéed mushrooms, spinach, cream and mozzarella. One stuffed with shrimps with garlic, blue cheese, cream and caramelized onion.

—TEMPURAS / 10.900
Tempura shrimps, fried avocado, tempura vegetables, rustic fries with teriyaki sauce, cheddar cheese sauce and green chili pepper mayonaisse on the side.

—FONDEU EUROPEO / 16.900
Fondeu of European cheeses, Ajvar Sauce, cherry tomate candied in orange peel, focaccia bread.

—PIL-PIL / 12.900
Pil-pil style shrimps and a mix of seafood (butter, garlic, white wine and coriander), with foccacia toasted slices on the side.

—CHILE TOWN / 12.900
Wantan dough stuffed with shrimps and chicken with garlic, oriental style vegetables, with chili sprint sauce on the side.

—PIZZA ITALIANA / 15.900
Home-made tomato sauce, mozzarella cheese and pepperoni.

—PIZZA IBERICA / 15.900
Home-made tomato sauce, mozzarella cheese, serrano ham and arugula.

—PIZZA BBQ ASIÁTICA / 16.900
Korean BBQ, shredded beef, crispy bacon, red onion and mozzarella cheese.

—PIZZA PATAGÓNICA / 17.900
Home-made tomato sauce, mozzarella, brie and blue cheese, mushrooms and truffle oil.

Sandwiches

—CLUB SANDWICH / 14.900
Soft bread, grilled chicken, turkey ham, crispy bacon, goude cheese, lettuce, tomato, avocado, fried egg, mayonaisse and mustard with fries on the side.

—CLASIC BURGUER / 13.900
Potato bread, two patties (80% beef and 20% pork each), cheddar, tomato, lettuce, pickles, red onion and the house sauce, with fries on the side.

—BLUE CHEESE BURGER / 13.900
Potato bread, one patty (80% beef and 20% pork each), sautéed shrimps, cream cheese, gouda and blue cheese, caramelized onion, avocado and arugula, with fries on the side.

—SANDWICH DE MECHADA A LO POBRE / 14.900
Rustic ciabatta, meat cooked in red wine and vegetables, fried egg, caramelized onion, with fries on the side.

Author's Starters

—OYSTERS PARMESAN / 14.900
Oysters Parmesan (6 units) with béchamel and green sauce.

—DUO DE TARTAROS / 14.900
One nikkei style salmon tartare (ginger, sesame seeds, soy sayce, cinnamon, oyster sauce) and chives, avocado. And one tuna tartare with cucumber, celery and tamarind sauce, with a ceviche-style based onion and foccacia toasted slices on the side.

—TACOS CHILENOS / 13.900
A trilogy of tacos: pumpkin risotto crispies and walnut cumble based lamb ragou; humitas (ground corn), shredded pork and chalaca salad / traditional taco, strip loin with a chimichurry-style crust of spices, pebre and smoked mayonaisse.

—ENSADALADA MAR O TIERRA / 13.900
Lettuce, heart of palms, artichokes, avocado, confit cherry tomatoes and orange dressing, ginger and honey mustard, with chicken or shrimps.

— ENSALADA MARINA / 13.900
Lettuce mix, sal,om gravlak stuffed with cream cheese, pickles, capers, red onion and coriander, with a sour cream dressing.

— SOPA DE LA ESTACIÓN / 6.900
"Season's soup". Soup or cream soup with the season's vegetables. Ask for availability.

Author's Main Courses

— OSOBUCO Y RISOTTO / 14.900
Ossobuco cooked with red wine and vegetables, with a sweet potato risotto with walnuts and blue cheese on the side.

— ENTRAÑAS Y CHUCHOCA / 15.900
200 grams of grilled skirt steak, merken chimichurri. Fries with chuchoca (dried ground corn) and mini salad on the side.

— ATÚN Y NATIVAS / 15.900
Seared tuna in a crust of Chilean hazelnuts, mashed native potatoes from Chiloé and burgundy sauce.

— CONGRIO Y PUERROS / 15.900
Grilled conger eel with black garlick butter, with glazed leeks in orange peel, and a Chilean abalone nappe.

— GNOCCHIS DEL MAR / 14.900
Potato gnocchis, seafood mix in a shrimp bisque, buttery cheese and parmesan cheese.

Classic Main Courses

— SALMON FILLET / 12.900
— STRIP LOIN BEEF / 12.900
— BONELESS CHICKEN BREAST / 11.900
— TUNA FILLET / 12.900

Side Dishes

—RICE / 4.200

—MASHED POTATOES / 4.200

—MUSHROOMS RISOTTO / 6.500

—SAUTÉED VEGETABLES / 4.200

—FRENCH FRIES / 4.200

—MINI SALAD / 4.200

Desserts

—BLUEBERRIES AND WHITE CHOCOLATE / 6.900
Sablé, bitter chocolate cream, toffee namelaka, blueberries ganache and ice cream.

—TRÓPICO Y VERANO / 6.900
Coconut cake, white chocolate mousse and malibu, creamy dragon fruit, grilled pineapples, mango gel.

—CHILEAN VOLCANO / 6.900
Chocolate lava cake, Bailey's truffle, Chilean alfajor ice cream.

—ICE CREAM / 6.900
Three ice cream scoops of your choice.

VEGETARIAN / GLUTEN FREE

MENU / POR

Fritas para Compartilhar

—DO NORTE AO SUL / 13.900
Croquetes à base de bechamel: charqui acompanhados de maionese de alho preto, queijo de cabra com molho de manga, linguiça de Chillán com molho pebre, mexilhões defumados com molho.

—FRITAS DA CASA / 9.900
Batatas fritas rústicas, queijo gauda derretido, acompanhadas com carne moída cozida em pebre e creme acida.

—MIX DE EMPANADAS / 9.900
Massa de milho cremosa (carne moida, ovo e azeitona) // cogumelos salteados, espinafre, creme, queijo mozzarella // camarões ao alho com queijo.

—TEMPURAS / 10.900
Camarões tempura, abacate frito, legumes em tempura, batatas fritas rústicas, tudo acompanhado de molho teriyaki, molho de queijo cheddar e maionese de pimenta verde.

—FONDEU EUROPEO / 16.900
Fondeu de queijos europeus, molho Ajvar, cerejas cristalizadas em casca de laranja, pão focaccia.

—PIL-PIL / 12.900
Mix de camarões e frutos do mar ao pil-pil (manteiga, alho, vinho branco e coentro) acompanhados de torradas de pão focaccia.

—CHILE TOWN / 12.900
Massa wantan recheada com camarões e frango ao alho, vegetais ao estilo oriental, acompanhada de molho chili Sprint.

—PIZZA ITALIANA / 15.900
Molho de tomate caseiro, queijo mozzarella e pepperoni.

—PIZZA IBERICA / 15.900
Molho de tomate caseiro, queijo mozzarella, presunto serrano e rúcula.

—PIZZA BBQ ASIÁTICA / 16.900
BBQ koreana, carne desfiada, bacon crocante, cebola roxa, queijo mozzarella.

—PIZZA PATAGÓNICA / 17.900
Molho de tomate caseiro, queijo mozzarella, queijo brie, queijo azul, cogumelos e óleo de trufas.

Sandwiches

—CLUB SANDWICH / 14.900
Pão de forma, frango grelhado, peito de peru, bacon crocante, queijo gauda, alface, tomate, abacate, ovo frito, maionese e mostarda acompanhados de batatas fritas.

—CLASIC BURGUER / 13.900
Pão de batata, dois hambúrgueres com 80% de carne bovina e 20% de carne suína, queijo cheddar, tomate, alface, picles dill, cebola roxa, molho da casa acompanhado de batatas fritas.

—BLUE CHEESE BURGER / 13.900
Pão de batata, hambúrguer com 80% de carne bovina e 20% de carne suína, acompanhado de camarões salteados, queijo cremoso, queijo gauda, queijo azul, cebola caramelizada, abacate e rúcula, acompanhado de batatas fritas.

—SANDWICH DE MECHADA A LO POBRE / 14.900
Pão ciabatta rústico, carne cozida em vinho tinto e legumes, ovo frito, cebola caramelizada, acompanhado de batatas fritas.

Entradas da casa (de autor)

—OSTRAS DE PARMESÃO / 14.900
Ostras de parmesão (6 unidades) com bechamel e molho verde.

—DUO DE TARTAROS / 14.900
Tartare de salmão ao estilo nikkei (gengibre, gergelim, soja, canela, molho de ostra) e cebolinha, abacate e o segundo é tartare de atum com pepino, apio e molho de tamarindo acompanhado de cebola frita com molho de ceviche.

—TACOS CHILENOS / 13.900
Trilogia de tacos: ragu de cordeiro em base crocante de risoto de abóbora e crumble de nozes / Taco de humitas massa de tacos, carne de porco desfiada, salada chalaca / massa de taco tradicional, lombo liso em crosta de especiarias ao estilo chimichurri, pebre e maionese defumada.

—SALADA MAR E TERRA / 13.900
Alface, palmito, alcachofra, abacate, tomates cereja confitados e molho de laranja, mostarda, gengibre e mel, acompanhado de frango ou camarões.

— SALADA MARINHA / 13.900
Mix de alfaces, gravlak de salmão recheado com (creme de queijo, pepino em conserva, dill, alcaparras, cebola roxa, coentro), molho de creme azedo.

— SOPA DA ESTAÇÃO / 6.900
Sopa ou creme preparado com vegetais da estação, c onsulte os sabores disponíveis.

Principal da casa (autor)

— OSOBUCO Y RISOTTO / 14.900
Ossobuco cozido com vinho tinto e legumes, acompanhado de risoto de abóbora com nozes e queijo azul.

— ENTRANHAS E CHUCHOCA / 15.900
200 gramas de carne grelhada, chimichurri de merken, acompanhada de batatas com chuchoca e salada.

— ATÚM E NATIVAS / 15.900
Atum selado com crosta de avelãs chilenas, purê de batatas nativas de Chiloé, molho de Borgonha.

— CONGRIO E ALHO-PORÓ / 15.900
Congrio grelhado com manteiga de alho preto, acompanhado de alho-poró glaceado com casca de laranja e molho de locos.

— GNOCCHIS DO MAR / 14.900
Gnocchis de batata, mistura de frutos do mar com camarões e queijo cremoso e parmesão.

Principais Clássicos

— FILÉ DE SALMÃO / 12.900
— LOMBO DE BOI / 12.900
— SUPREMA DE FRANGO / 11.900
— FILÉ DE ATUM / 12.900

Acompanhamentos

— ARROZ BRANCO / 4.200

— PURÊ DE BATATAS / 4.200

— RISOTO DE COGUMELOS / 6.500

— LEGUMES SALTEADOS / 4.200

— BATATAS FRITAS / 4.200

— MINI SALADA / 4.200

Sobremesas

— MIRTILO E CHOCOLATE BRANCO / 6.900
Sablé, creme de chocolate amargo, namelaka de caramelo, ganache de mirtilos e sorvete (consultar sabores)

— TRÓPICO E VERÃO / 6.900
Biscoito de coco, mousse de chocolate branco e malibu, creme de pitahaya, abacaxis assados, gel de manga.

— VULCÃO CHILENO / 6.900
Vulcão de chocolate, trufa de Baileys, sorvete de alfajor chileno.

— SORVETE / 6.900
Três bolas de sorvete à escolh.

VEGETARIANO / SEM GLÚTEN

BAR

Piscos Destilado de uva

— **CULTURA 38°** (Transparente) / **5.900**
— **SAGRADO CORAZÓN 35°** (Añejado) / **5.900**
— **VIÑA DE ORO** (Destilado de uva Peruano) / **8.500**

GIN Destilado de enebro

— **TANQUERAY** (London Dry) / **8.900**
— **HENDRICK´S** (Scotland) / **12.500**
— **BOMBAY SAPPHIRE** (London Dry) / **8.900**

VODKA Destilado neutro

— **STOLICHNAYA 40°** (Ruso) / **5.900**

RON Destilado de caña de azúcar

— **FLOR DE CAÑA 4 AÑOS BLANCO** (Nicaragua) / **8.500**
— **FLOR DE CAÑA 4 AÑOS AÑEJO** (Nicaragua) / **8.500**
— **ZACAPA 12 AÑOS** (Guatemala) / **9.000**

TEQUILA Destilado de agave

— **SENDA SILVER** (Transparente) / **8.500**
— **HERRADURA** (Dorado) / **9.500**

WHISKY Destilado de granos

— **EVANS WILLIAMS** (Bourbon) / **9.500**
— **GLENDFIDDICH 12 AÑOS** (Single Malt) / **12.000**
— **BLACK LABEL** (Scotch) / **11.500**

Licores en las rocas

—APEROL / **6.500**
—RAMAZZOTTI / **6.500**
—VERMOUTH CINZANNO ROSSO / **5.900**
—VERMOUTH CINZANO BIANCO / **5.900**
—KALHUA / **6.900**
—FRANGELICO / **7.500**
—FERNET BRANCA / **6.500**
—ARAUCANO / **6.500**
—CAMPARI / **6.900**
—ST GERMAIN / **7.500**
—LICOR MITJANS TRIPLE SEC / **5.900**
—LICOR MITJANS CURACAO / **5.900**
—LICOR MITJANS CASSIS / **5.900**
—LICOR MITJANS AMARETO / **5.900**
—DISARONO / **6.900**
—DRAMBUIE / **6.900**
—BAYLIES / **6.900**

Cócteles

—APEROL SPRITZ / **8.500**
—RAMAZZOTTI SPRITZ / **8.500**
—ST GERMAIN SPRITZ / **9.500**
—CAMPARI SPRITZ / **8.900**
—PISCO SOUR / **5.900**
—AMARETTO SOUR / **7.900**
—WHISKY SOUR / **8.900**
—SANTIAGO SOUR / **8.500**
—NEGRONI / **8.900**
—MARGARITA BLUE / **7.900**
—MARTINI DRY / **8.500**
—MANHATTAN / **8.500**
—ESPRESSO MARTINI / **8.900**
—MOJITO / **7.900**

Mocktails

— VIRGIN MOJITO / **5.900**

— SHIRLEY TEMPLE / **6.900**

— ICE TEA DURAZNO / **4.500**

— ICE COFFEE DE OREO / **5.900**

— ICE COFFEE DE CHOCOLATE BLANCO / **5.900**

— ICE COFFEE / **5.900**

— SMOOTHIE SABORES / **6.900**

Cócteles de autor

— **CHILOÉ** / **8.500**

Cordial casero de mango, maracuyá, gin, zumo de limón, aperol y cerveza Pincoya

— **LINARES** / **8.500**

Gin macerado en limón y romero, zumo de piña y pepino ácidificado, syrup casero de romero, tónica y albahaca

— **PUCÓN CHAI** / **8.500**

Infusión de té chai en cáscara de naranaja con menta, zumo de limón y soda de mandariana, pomelo

— **FRUTILLAR** / **8.500**

Jarro de sangría casera. Vino tinto, licor de naranja, frutas y sprite

— **PUERTO VARAS** / **8.500**

Pisco macerado en cereza, licor casero de cereza, syrup de carmenere, zumo de limón, agua con gas

Cervezas

—AUTRAL LAGER 350cc / **5.200**
—AUSTRAL CALAFATE 350cc / **5.200**
—KUNTSMANN TOROBAYO 350cc / **5.200**
—KUNTSMANN SIN ALCOHOL 350cc / **5.200**
—KROSS STOUT 350cc / **5.200**
—LEYENDA DE ORIGEN HOPPY LAGER / **6.200**
(SCHOP 500CC)
—LEYENDA DE ORIGEN AMBER LAGER / **6.200**
(SCHOP 500CC)

Cafetería

—RISTRETO / **3.000**
—ESPRESSO / **3.000**
—MACHIATO / **3.200**
—AMERICANO / **3.000**
—LATTE / **3.500**
—MOCKACHINO / **3.900**
—INFUSIÓN / **3.000**

Bebidas & Aguas

—AGUA PURIFCADA con y sin gas / **3.000**
—BEBIDAS / **3.000**
—JUGO DE FRUTAL NATURAL / **4.500**
—MR PERKINS agua tónica premium / **4.000**
Pink Soda Mandarina/Pomelo
—THOMAS HENRRY / **4.000**
Ginger Beer y Tónica Premium
—KOMBUCHA / **4.000**

VINOS

Vinos por copa

MORANDÉ, PIONERO RESERVA / **6.500**
Cabernet Sauvignon, Rosé, Merlot, Carmenere,
Chardonnay, Sauvignon Blanc

LA DOLCE VITA Espumante / **6.500**

Espumantes

MORANDÉ, Charmat / **19.900**
Extra Brut, Limarí

MIGUEL TORRES, ESTELADO ROSÉ / **25.900**
Extra Brut, Maule

FREIXENET, CORDÓN NEGRO / **25.900**
Brut (Cava) Sadurni Dánoia, Barcelona

FREIXENET, MIA DELICATE SWEET MOSCATO / **25.900**
(Cava) Sadurni Dánoia, Barcelona

Sauvignon Blanc

MORANDÉ PIONERO RESERVA, Maule / **19.900**

CASAS DEL BOSQUE, LA CANTERA, Casablanca / **25.900**

Chardonnay

MORANDÉ PIONERO RESERVA, Maule / **19.900**

GARCES SILVA, AMAYNA, San Antonio / **25.900**

Pinot Noir

APALTAGUA RESERVA, San Antonio / **19.900**

Carignan

CASAS PATRONALES MAUCHO, Maule / **19.900**

Merlot

SANTA EMA GRAN RESERVA, Maipo / **23.900**

Carmenere

APALTAGUA, ENVERO GRAN RVA., Colchagua / **19.900**

KOYLE, CUVEE LOS LINGUES, Colchagua / **25.900**

VIK "A", Millahue Cachapoal / **35.900**

Cabernet Sauvignon

MORANDÉ PIONERO RESERVA, Maule / **19.900**

MIGUEL TORRES, SANTA DIGNA RVA., Maule / **25.900**

VIK "A", Millahue Cachapoal / **35.900**

Syrah

KOYLE, CUVEE LOS LINGUES, Colchagua / **25.900**

Ensamblajes & Grandes Vinos

MATETIC, CORRALILLO WINEMAKER´S BLEND / **28.900**
SAN ANTONIO (Syrah, Cabernet Franc, Malbec)

VIK, MILLA CALA Ensamblaje / **65.900**
CACHAPOAL (Cabernet Sauvignon, Carmenere,
Cabernet Franc, Malbec, Syrah)

Descorche de vinos / 10.000

“Compra tu botella de vino y, si no la terminas, nosotros la conservamos para que la disfrutes en otra ocasión.”

“Buy your bottle of wine and, if you don’t finish it, we’ll keep it for you to enjoy another time.”

MONSEÑOR SOTERO SANZ 115

2 22708009

VENTAS@SOLACEHOTEL.CL

SOLACEHOTEL.CL