

VINO WINE

CARTA DE VINOS

MONTE XANIC CALIXA \$1,160

CABERNET SAUVIGNON Y SYRAH 750 ML

CASA MADERO 3V \$1,154

CABERNET SAUVIGNON, MERLOT Y TEMPRANILLO 750 ML

SANTO TOMAS \$1,029

MERLOT 750 ML

SANTO TOMAS \$1,029

CABERNET SAUVIGNON 750 ML

MONTE XANIC \$1,105

SYRAH 750 ML

CUNE RIOJA \$790

CRianza 750 ML

CETTO RESERVA PRIVADA \$1,040

RESERVA 750 ML

VINO BLANCO

CASA MADERO \$790

CHARDONNAY 750 ML

CASA MADERO 2V \$790

CHARDONNAY 750 ML

MONTE XANIC \$891

CHENIN COLOMBAR 750 ML

VINO ROSADO

CASA MADERO V \$895

BLEND 750 ML

LA CETTO \$630

ZINFANDEL 750 ML

VINO POR COPEO

VIÑA MAIPO MERLOT

COPA \$137

BOTELLA 750 ML \$580

VIÑA MAIPO SAUVIGNON BLANC

COPA \$137

BOTELLA 750 ML \$580

CHAMPAGNE / ESPUMOSOS

MOET & CHANDON \$3,465

NECTAR 750 ML

MOET & CHANDON \$3,150

IMPERIAL 750 ML

CUNE BRUT \$840

ESPUMOSO BLANCO 750 ML



POSTRES DESSERTS

HELADOS ARTESANALES / HOME MADE ICE CREAM \$147

Helados de la casa frutos secos, frutos rojos, vainilla, sorbete de limón, chocolate y fresa.

Nuts and dried fruits, red fruits, vanilla, lemon sorbet, chocolate and strawberry.

TEMPURA HELADO / ICE CREAM TEMPURA \$147

Pasta choux relleno de helado de vainilla capeado y frito acompañado de fruta y salsa de fresa.

Fried choux paste filled with vanilla ice cream fruit and strawberry sauce.

FONDANTE DE CHOCOLATE / FONDANTE DE CHOCOLATE \$147

Pastelito de chocolate semi amargo tibio con frutos rojos y bola de helado de vainilla.

Dark chocolate lava cake with red fruits and vanilla ice cream.

TARTA DE MANZANA/APPLE PIE \$126

Pasta sablé rellena de queso y decorada con manzana, con salsa de chocolate y salsa de frutos rojos.

Pie crust with cheese and apple served with chocolate and red fruit sauce.

PAVLOVA \$160

Nido de merengue francés cubierto con frutos rojos.

French meringue nest topped with red berries.

FLAN NAPOLITANO / NAPOLITAN FLAN \$105

Tradicional con un toque especial de la casa.

Traditional flan with a special touch of the house.