

Todos los  
Miércoles

30%  
DCTO

Todos los  
Vinos

La  
Vinoteca

Beber,  
Comer & Sentir

DESDE 1994

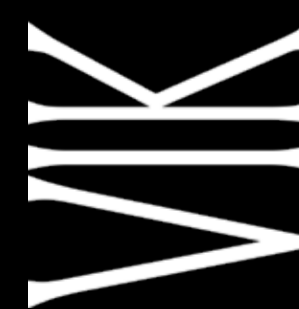
SANTA EMA®

PEREZ CRUZ  
— Family Vineyards • Estate Bottled —

  
BOUCHON  
FAMILY WINES

  
VIÑA REQUINGUA

VIÑA  
CASAS DEL BOSQUE



KOYLE  
FAMILY VINEYARDS

MORANDÉ

Viña von Siebenthal



# Entradas Calientes

- **Machas a la Parmesana** (12 Unidades) 17.000
- **Camarones al Ajillo** (Pil-pil) 12.600
- **Camarones Apanados** (12 Unidades) 12.600

# Entradas Frias

- **Ceviche Mixto** 13.600  
Salmón y camarón ecuatoriano
- **Carpaccio de Salmón** 13.800
- **Carpaccio de Res** 13.800
- **Carpaccio de Betarraga** 9.600
- **Carpaccio Mixto** Congrio - Salmón 16.000
- **Tartar de Salmón** 12.800
- NUEVO** • **Ostras Vivas** 12 Unidades 17.000
- NUEVO** • **Locos** 4 Unidades con agregado 31.000

## **Burrata de Búfala con Prosciutto** 16.000

Queso de pasta hilada y cremosa moldeado en mozzarella acompañado de láminas de Prosciutto con denominación de origen en Capitán Pastene IX Región, Chile. Junto a frescas hojas de Rúcula y Tomate Cherry.



# Nuestras Carnes

- **Bife Chorizo** 350 grs. aprox. 14.900
- **Bife Chorizo** 450 grs. aprox. 16.000
- **Lomo Vetado** 450 grs. aprox. 16.000
- **Filete Medallón** 350 grs. aprox. 17.000
- **Asado de Tira** 600 grs. aprox. 17.900
- **Entraña** 400 grs. aprox. 19.200
- **Pechuga o Trutro de Pollo Grillé** 11.700
- **Mollejas Porción** 200 grs. aprox. 10.600
- **Chunchules** 200 grs. aprox. 9.600
- **Punta de Ganso** 1 Kilo aprox. 31.000
- **Bife Tomahawk** 28.800
- **Malaya de Cerdo a la Provenzal** 400 grs. aprox. 14.900
- NUEVO** • **Flat Iron** 24.500
- **T Bone (Entrecot)** 700 grs. aprox. 29.900

## **Criadillas** 4 unidades 14.900

Delicadas criadillas de cordero preparadas al Ajillo(Pil-pil) o a la Mantequilla.

## **Asado de tira de Cordero** 600grs. aprox. 32.000

Sabroso corte de las costillas de cordero a la parrilla, servido con nuestra exquisita salsa de Carmenere. Acompañadas con papas al vapor.

## **Rack de cordero** 7 - 8 Unidades 31.000

Deliciosas piezas de costilla de cordero asadas a la parrilla, servidas con una exquisita salsa de Carmenere. Acompañadas con papas al vapor.

## **NUEVO Pierna de Cordero** 32.000



# Especialidades

## • ASADO CRIOLLO

Deliciosa preparación de la costilla derecha del vacuno horneada durante tres suaves horas logrando una textura tierna y mucho sabor.

**37.900**

## • CRUDO ALEMÁN

Clásica receta de crudo al estilo Alemán. 300 gramos de sabrosa carne montada al plato acompañada de tostadas, pepinillos y exquisitas salsas para untar.

**13.800**

## • ESCALOPA DIPLOMÁTICA

Filete de ternera con cobertura de huevo, tomate y perejil, acompañado de papas duquesas caseras elaboradas por nuestro chef.

**14.900**

## • COSTILLAR DE CERDO

**Con papas salteadas al perejil, rotkohl y puré de manzanas.** Sabroso costillar horneado a fuego lento, logrando una textura suave y tierna. Preparado con hierbas y un gravy único del chef, acompañado de nuestro exquisito rotkohl elaborado en casa junto a una porción de puré de manzanas y papas salteadas.

**29.900**

## • ESCALOPA LECHÓN

La clásica y sabrosa escalopa rellena con jamón y queso mantecoso de la zona, elaborada con carne de cerdo y acompañada de papas fritas.

**13.800**

## • PERNIL DE CERDO

**Con papas rosti, chucrut y puré de manzanas.** Un exquisito pernil horneado y pincelado con secretos del chef, acompañado de papas rosti con un toque único de nuestro puré de manzanas elaborado en casa. Y para equilibrar nuestro paladar, una porción de chucrut.

**14.900**

## • SORRENTINO DE CORDERO

Con una exquisita salsa agridulce de cerveza negra con toques de barbecue. Hongos deshidratados, crema y tomillo. Sorrentino relleno con pierna de cordero al horno, cerveza negra y finas hierbas.

**14.900**

## • ESCALOPA NAPOLITANA

Escalopa de filete apanada con salsa de tomate, queso, jamón y orégano al horno con papas a la provenzal.

**13.900**

# Especialidades



- **MATAMBRITO A LA PIZZA**

Malaya de vacuno cocinada por 2 horas, filetto de tomates y queso mantecoso con toques de orégano, sal y pimienta. \_\_\_\_\_ **13.800**

- **SALMÓN CON SALSA ENELDO**

Uno de nuestros más famosos pescados sellado a la mantequilla con toques cítricos de naranja, cubierto de una aromática salsa eneldo, acompañado de unas exquisitas papas a las finas hierbas. \_\_\_\_\_ **14.900**

- **CHULETA KASSLER**

Exquisita chuleta Kassler acompañada con una tierna salsa demi-glacé junto con unas suaves papas a las finas hierbas y chucrut. \_\_\_\_\_ **14.400**

- **TORTELLONI DE OSOBUCO**

Tortelloni relleno con estofado de Osobuco. Acompañado de una reducción de Osobuco y Toffe de Champiñones y Arándanos. \_\_\_\_\_ **14.900**

- **PANZOTTI DE CAMARÓN**

Panzotti relleno de Camarones, Champiñones y un toque de Tomate acompañado con salsa de tres quesos: Provolone, Roquefort y Mozzarella. \_\_\_\_\_ **14.900**

- **TAGLIATELLE** (Pil pil o al Ajillo)

Mix de fettuccini de tinta de calamar y al huevo. \_\_\_\_\_ **13.800**

- **SOMBREROS**

Relleno con salmón ahumado con salsa roquefort. \_\_\_\_\_ **13.800**

- **RAVIOLIS**

Con tinta de calamar relleno de jaiba con salsa de camarones. \_\_\_\_\_ **13.800**

- **RAVIOLIS CON PLATEADA**

Plateada al horno (180grs.) con Raviolis rellenos de camote asado y ricotta con toques de especias junto a una suave reducción de carne de res. \_\_\_\_\_ **16.000**

- **ÑOQUI TE ENTRAÑA**

Ñoquis caseros acompañados de una tierna Entraña con champiñones salteados a la mantequilla con reducción de caldo de Res. \_\_\_\_\_ **19.200**

# Especialidades



*El Puerto  
del Lechón*

**NUEVOS**

## **MEDALLONES DE CONGRIO**

Par de medallones de Congrio, frito o a la plancha.

**10.900**

## **CALDILLO DE CONGRIO**

Medallón de Congrio en su fomet de mariscos y pescado con verduras y papas chauchas.

**12.900**

## **CONGRIO CON SALSA DI MARE**

Filete de Congrio a la plancha con salsa de mariscos finos con papas duquesas y finos toques de merken.

**14.900**

## **TARTAR DE ATÚN Y PALTA**

Atún cortado en cubos aliñado con sal, ajinomoto, gotas de soja, toques de limón, montado en timbal de palta acompañado de papas hilo. Decorado con sésamo blanco y negro.

**12.900**

## **ATÚN SELLADO CON COSTRA DE SEMILLAS**

Medallón a la plancha sellado en una costra de semillas de sésamo negro y blanco grillado en cama de hojas de rúcula y papas hilo, acompañado de una reducción de aceto balsámico.

**14.900**

## **MERLUZA FRITA CON AGREGADO**

Filete de Merluza frita con batido de cerveza.

**13.900**

## **MERLUZA A LA PLANCHA CON AGREGADO**

**13.900**

## **GREDA MAR Y TIERRA PARA 2 NUEVO**

Mix de camarones ecuatorianos, ostiones y champiñones salteados al ajillo o al pil pil para dos personas.

**18.900**

# Nuestra Cocina

- Pernil de Cerdo 12.800
- Salmón a la Plancha o Parrilla 11.600
- Chupe de Jaiba 12.800

# Guarniciones

- Arroz 4.200
- Champiñón y Espárragos 6.100
- Papas Duquesas (caseras) 4.180
- Papas a la Crema 4.180
- Papas Rosti 4.180
- Papas Fritas 4.180
- Papas a las Finas Hierbas 4.180
- Puré Natural y Variaciones 4.180
- Champiñones al Ajillo o Pil-Pil 4.180
- Verduras Salteadas 4.180
- A lo Pobre 4.900

# Ensaladas *Fresco*

- **LA VERDE** 7.400  
Espárragos, lechuga, espinaca y palta.
- **CHILENA** 6.300  
Tomate fresco, cebolla, ají y cilantro.
- **CAMARÓN** 9.300  
Camarón, lechuga, zanahoria, palta, palmitos y queso rallado.
- **SURTIDA ESPECIAL** 9.300  
Palmitos, espárragos, fondos de alcachofa, palta, aceituna y lechuga.
- **VEGETARIANA** 8.500  
Palmitos, espárragos, pimentón, aceituna, espinaca, lechuga, queso mozzarella y palta.
- **ENSALADA CÉSAR** 9.600  
Pollo grillado, tomate, lechuga, champiñon, espárrago, crutones, aceitunas y queso parmesano.
- **ENSALADA LECHÓN** 9.600  
Lechuga, espárrago, espinaca, palta, tomate y queso mozzarella.
- **ENSALADA SALMÓN** 9.600  
Palta, tomate, espárrago y cubos de salmón fresco.

# Nuestras Pastas

- **SPAGHETTI** **7.400**  
Pasta casera elaborada con harina de grano duro y agua.
- **FETUCCINE** **7.400**  
Pasta casera elaborada con harina, agua y huevos frescos.
- **ÑOQUIS DE PAPA** **7.400**  
Pasta casera elaborada con frescas papas del huerto.
- **SORRENTINO DE AVE** **7.400**  
Pasta casera rellena de ave, puerro, crema y toques de albahaca.
- **RAVIOLI DE SALMÓN** **7.400**  
Pasta casera rellena salmón, queso philadelphia, zanahoria, cebolla y perejil.
- **CAPELETTI** **7.400**  
Pasta casera rellena con lomito de cerdo, puré de manzana caramelizada y toques de cerveza.
- **SPAGHETTI A LA ITALIANA** **12.800**  
Salsa de pomodoro con toques de albahaca y albóndiga de res.
- **CANELONES DE VERDURA** **14.900**  
Canelones rellenos con un mix de vegetales con salsa de camarón.

# Salsas

- **Bolognesa** **5.000**  
Carne, hortalizas y fresca salsa de tomates.
- **Salsa Alfredo** **5.500**  
Crema de Leche, queso parmesano, jamón y mantequilla.
- **Salsa de Champiñones** **5.500**  
Leche, harina y champiñones premium.
- **Carbonara** **6.300**  
Crema, champiñón, tocino, y queso parmesano.
- **Nogada** **5.800**  
Crema, nuez moscada, toques de pimienta y sal.
- **Vegetariana** **6.100**  
Filetto, puerro, pimentón rojo, zanahoria, champiñón y tomate cherry.
- **Camarones** **6.200**  
Camarón ecuatoriano, reducción de camarones y crema.
- **Mariscos** **7.300**  
Ostión, camarón ecuatoriano y calamares, con toques de vino blanco y perejil.
- **Mediterránea** **6.200**  
Crema de champiñón, camarones y queso parmesano.
- **Pesto** **5.500**  
Albahaca, nueces, queso parmesano y finos toques de oliva.
- **Caprese** **5.500**  
Salsa pomodoro, tomate y toques de albahaca.
- **Putanesca** **5.500**  
Pomodoro, alcaparra, merkén, tomate, anchoas, aceitunas y albahaca.

# Agregados

• Palta	3.900
• Palmitos	3.900
• Espárragos	3.900
• Tomate	3.900
• Fondos de Alcachofa	3.900
• Alcaparra	3.900
• Aceituna	3.900
• Camarón (6 Unidades)	5.300

# Postres

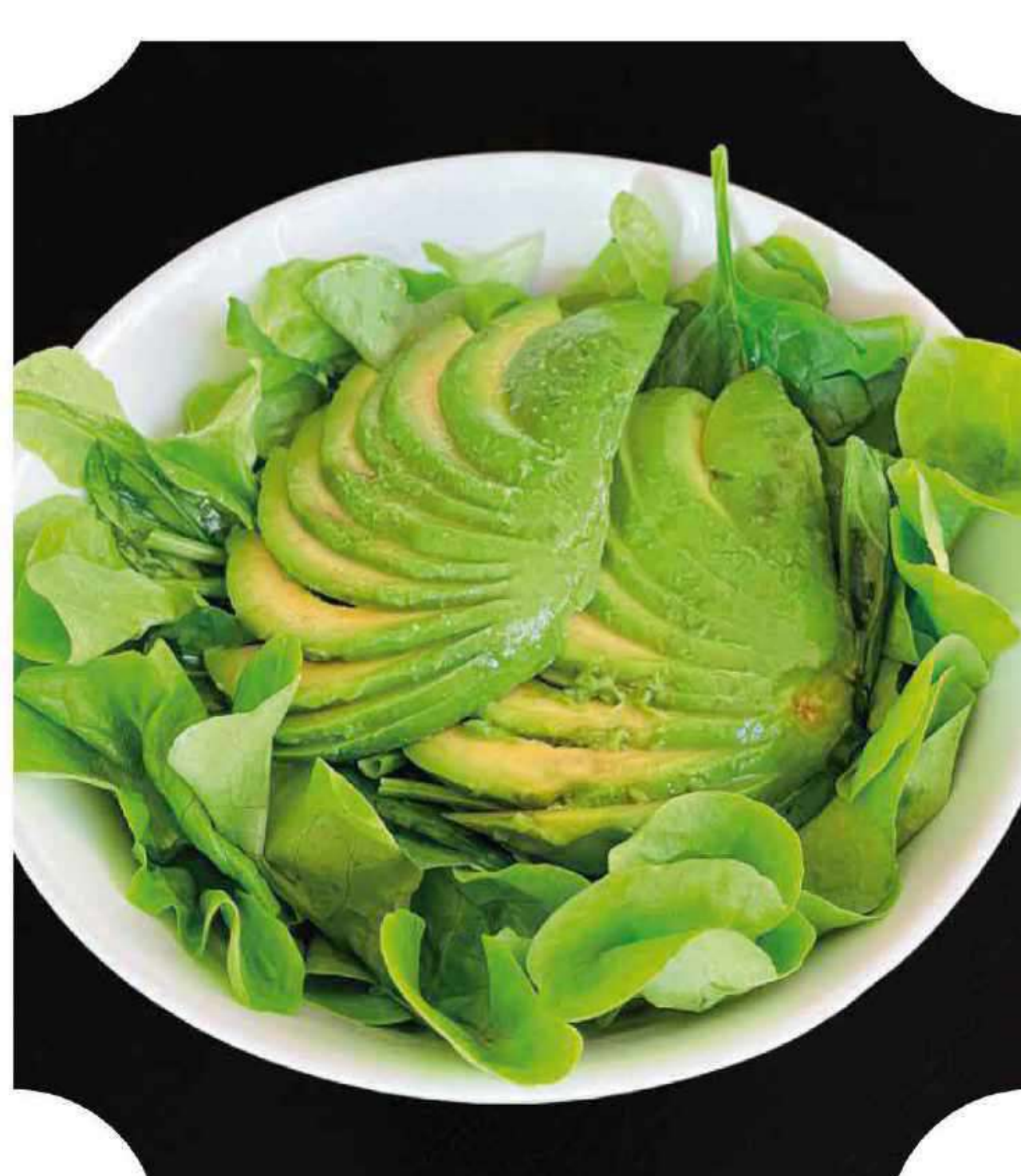
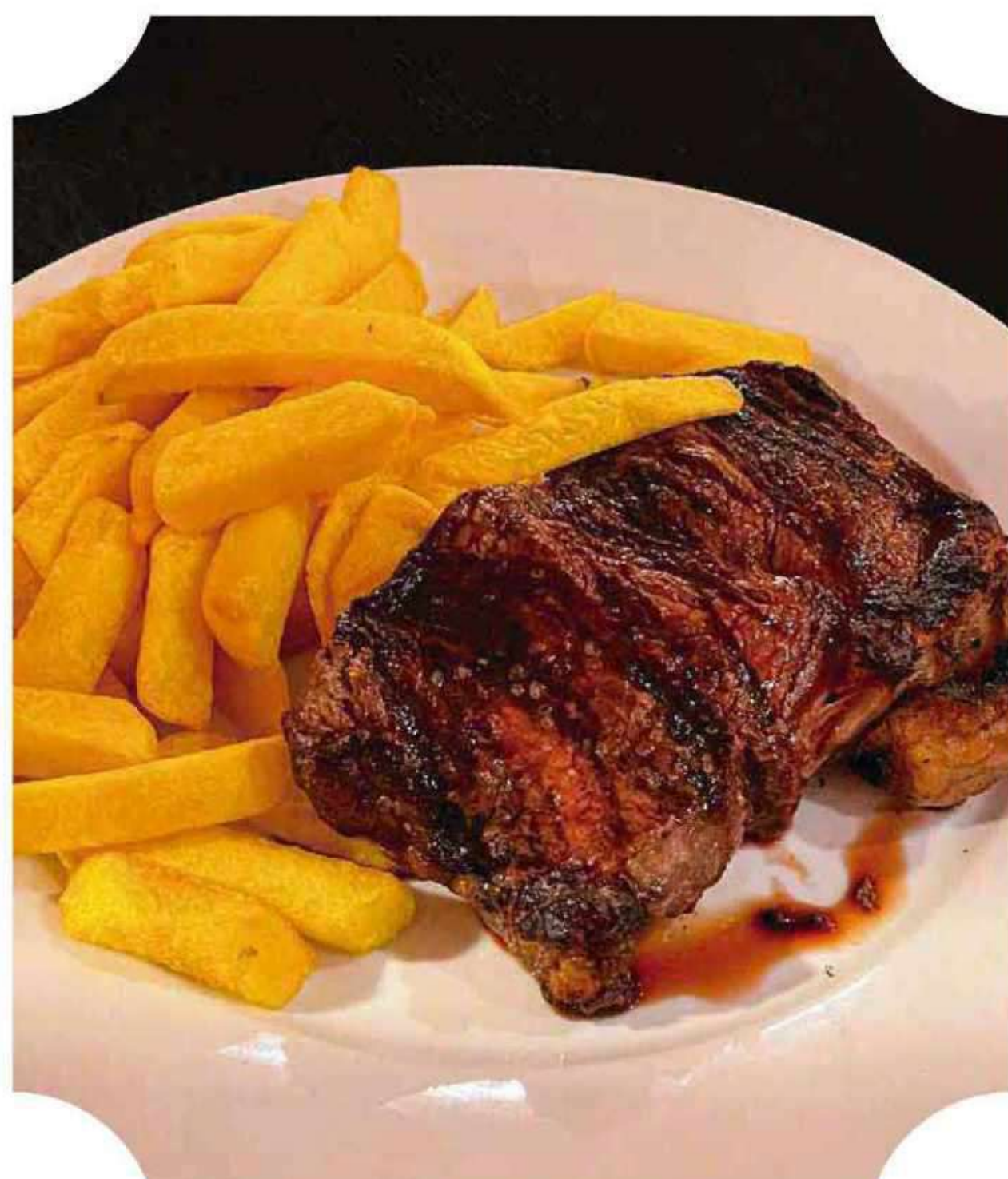
• Leche Asada	4.300
• Leche Nevada	4.300
• Papayas al Jugo	4.300
• Celestino	4.300
• Acaramelado Manzana	4.300
• C/helado 2 Sabores	4.300
• Tiramisú	4.300
• Postres en Vitrina	4.300
• Sémola con Salsa de Vino	3.900

## **Toblerone con sorbete de arándano** 7.400

Postre de Toblerone sobre una cama de salsa de manjar con sorbete de arándano acompañado de frutos rojos. Ideal para finalizar tu experiencia.

## **Brownie con helado de vainilla** 5.900

Postre de Brownie con cobertura de chocolate, salsa de manjar y nueces.





# Cafetería

• <b>Café Express</b>	<b>2.900</b>
• <b>Café Express Doble</b>	<b>4.000</b>
• <b>Cortado</b>	<b>4.000</b>
• <b>Ristretto</b>	<b>3.100</b>
• <b>Nescafé</b>	<b>3.100</b>
• <b>Té - Infusiones</b>	<b>2.700</b>

# Jugos y Bebidas

• <b>Jugo Natural de Frambuesa</b>	<b>4.200</b>
• <b>Limonadas Variedades</b>	<b>4.200</b>
• <b>Vitamina Naranja</b>	<b>4.900</b>
• <b>Gaseosas</b>	<b>2.600</b>
• <b>Agua Mineral Cachantun C/gas</b>	<b>2.600</b>
• <b>Agua Mineral Cachantun S/gas</b>	<b>2.600</b>
• <b>Agua Mineral Vital C/gas</b>	<b>2.600</b>
• <b>Agua Mineral Vital S/gas</b>	<b>2.600</b>
• <b>Agua Mineral Andes Mountain C/gas</b>	<b>4.100</b>
• <b>Agua Mineral Andes Mountain S/gas</b>	<b>4.100</b>
• <b>Agua Mineral KO Patagonia C/gas</b>	<b>3.500</b>
• <b>Agua Mineral KO Patagonia S/gas</b>	<b>3.500</b>
• <b>Agua Mineral Puyehue C/gas</b>	<b>3.200</b>
• <b>Agua Mineral Puyehue S/gas</b>	<b>3.200</b>



# Cócteles

• Pisco Sour Peruano	6.900
• Pisco Sour Peruano doble	7.900
• Pisco Sour Mistral Pica	4.500
• Pisco Sour Doble Mistral Pica	7.400
• Jerez Tío Pepe	6.900
• Jerez Sour Tío Pepe	6.900
• Bitter Batido	5.300
• Bitter a la Francesa	5.300
• Vaina	4.500
• Martini Seco	6.300
• Tequila Margarita	6.300
• Whisky Sour 6 Años	6.300
• Amaretto Sour	5.300
• Caipirinha	6.300
• Caipiroska	6.300
• Tom Collins	6.300
• Bloody Mary	6.300
• Sangría al Jerez	6.300
• Sangría al Vino Tinto	6.300
• Manhattan	6.300
• Campari	5.300
• Granadina con Bebida (Mineral)	4.000
• Copa Espumante	4.000
• Kir Royal	5.300
• Chivato	4.200
• Aperol con Gaseosa	6.300
• Ramazzotti con Gaseosa	6.300
• Clavo Oxidado 6 años	8.500
• Clavo Oxidado 12 años	10.600
• Daiquiri	5.300
• Gin Beefeater	4.600
• Gin Beefeater Pink	4.500
• Gin la República Amazónica	4.500
• Negroni	6.300
• El Padrino 12 años	10.600

# Verano 2023



<b>Lechón Tropical</b>	<b>9.600</b>
<b>Ramazotti Violetto</b>	<b>7.400</b>
<b>Mojito</b>	<b>6.300</b>
<b>Mojito Berries</b>	<b>6.300</b>
<b>Mojito Maracuyá</b>	<b>7.400</b>



## Espumantes

### Premium

• Ricadonna Prosecco	<b>23.500</b>
• Ricadonna Asti	<b>23.500</b>
• Maria Codorniu Brut	<b>23.500</b>

### Nacional

• Undurraga Brut Royal	<b>11.700</b>
• Undurraga Extra Brut	<b>14.900</b>
• Undurraga Brut	<b>16.000</b>
• Viñamar Brut	<b>17.000</b>



# Destilados

## Whisky

- **Ballantines 6 Años** 6.000
- **Ballentines 12 Años** 8.800
- **Johnnie Walker Et. Roja 6 Años** 6.100
- **Johnnie Walker Et. Negra 12 Años** 8.500
- **JB** 6.100
- **Chivas Regal 12 Años** 8.500
- **Chivas Regal 18 Años** 21.000
- **Glenfiddich 12 Años** 8.500
- **Glenfiddich 15 Años** 17.000
- **Glenfiddich 18 Años** 21.300
- NUEVO** • **Blue Label 18 Años** 58.800

## Pisco

- **Mistral 35°** 4.000
- **Mistral Nobel** 4.500
- **Mistral Gran Nobel** 7.400
- **El Gobernador** 4.500
- **Alto del Carmen 35°** 4.000
- **Alto del Carmen 40°** 4.500

## Licores

- **Menta** 3.800
- **Manzanilla** 3.800
- **Triple Sec** 3.800

## Licores Finos

- **Bitter Araucano** 3.800
- **Drambuie** 5.600
- **Fernet Branca (Menta)** 4.200
- **Frangélico** 5.300
- **Jerez Fino Quinta** 5.300
- **Osborne Oporto 10 Años** 6.300
- **Cointreau** 5.300
- **Baileys** 5.300
- **Amaretto Di Saronno** 5.600
- **Gin Hendricks** 8.500

## Otros

- **Jägermeister** 5.300

# Cervezas

## Cerveza en Barril

- **Kunstmann Lager** 500 cc. \_\_\_\_\_ **5.600**
- **Kunstmann Gran Torobayo** 500 cc. \_\_\_\_\_ **5.600**
- **Kunstmann Arándano** 500 cc. \_\_\_\_\_ **4.200**
- **Kunstmann Lager** 350 cc. \_\_\_\_\_ **4.200**
- **Kunstmann Gran Torobayo** 350 cc. \_\_\_\_\_ **4.200**
- **Kunstmann Arandano** 350 cc. \_\_\_\_\_ **3.200**

## Especiales

- **Kunstmann Lager** 330 cc. \_\_\_\_\_ **4.200**
- **Kunstmann Torobayo** 330 cc. \_\_\_\_\_ **4.200**
- **Kunstmann Sin Filtrar** 330 cc. \_\_\_\_\_ **4.800**
- **Kunstmann Miel** 330 cc. \_\_\_\_\_ **4.800**
- **Austral Calafate** 330 cc. \_\_\_\_\_ **4.800**
- **Austral Torres del Paine** 500 cc. \_\_\_\_\_ **5.300**

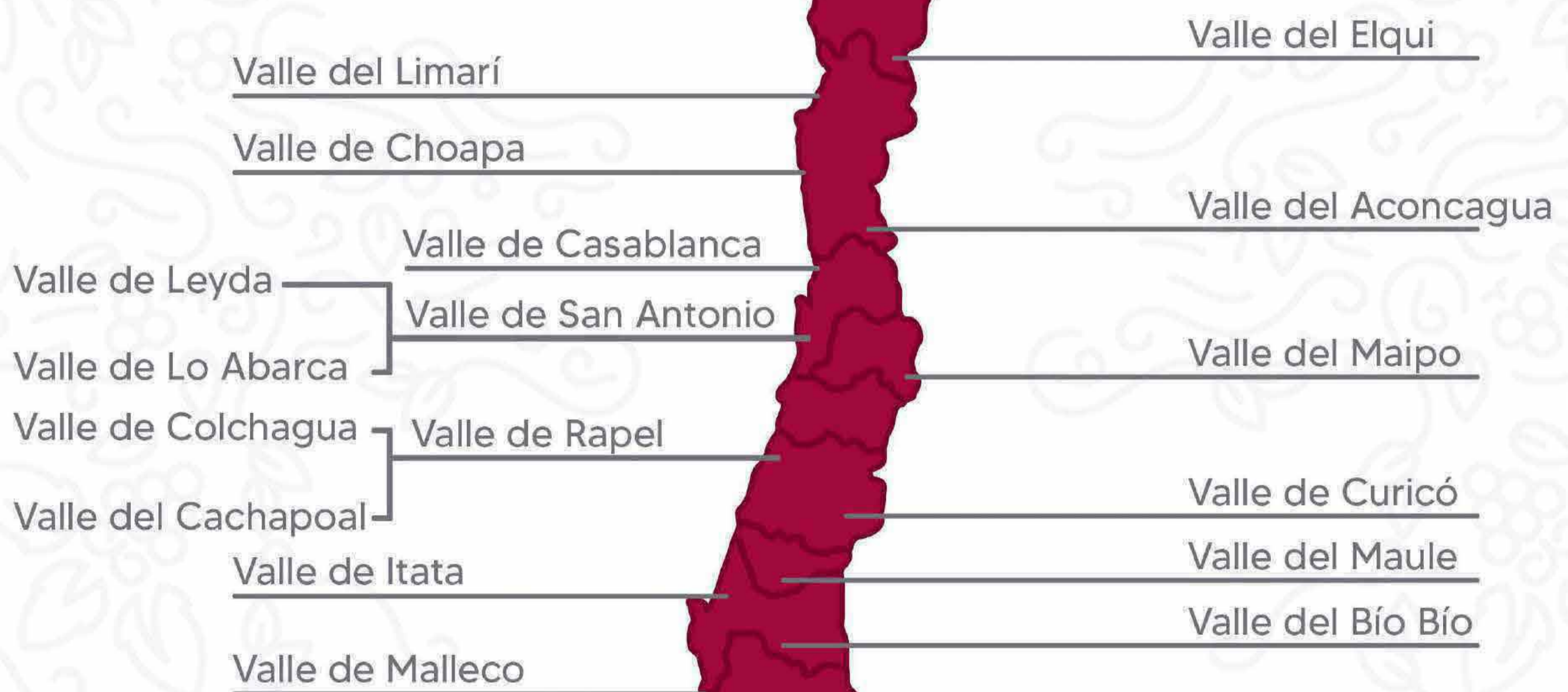
## Artesanales

- **Cuello Negro Stout** 330 cc. \_\_\_\_\_ **4.200**
- **Cuello Negro Ámbar** 330 cc. \_\_\_\_\_ **4.200**

## Importadas

- **Erdinger sin alcohol** 330 cc. \_\_\_\_\_ **4.200**
- **Corona** 330 cc. \_\_\_\_\_ **4.200**

# Nuestros Winos



**LA CAVA**  
*Del Lechón*



# Blancos

## Sauvignon Blanc

<b>Santa Ema Gran Reserva</b> Valle del Maipo	<b>18.900</b>
<b>Casas Del Bosque La Cantera</b> Valle de Casablanca	<b>20.900</b>
<b>Santa Digna</b> Viña Miguel Torres - Valle Central	<b>14.900</b>

## Chardonnay

<b>Santa Digna</b> Viña Miguel Torres - Valle Central	<b>14.900</b>
<b>Casa Del Bosque Gran Reserva</b> Valle de Casablanca	<b>21.900</b>
<b>Santa Digna</b> 500 ml. Viña Miguel Torres - Valle Central	<b>8.300</b>

# Vino Tintos



## *Carmenere*

<b>Las Mulas</b> Viña Miguel Torres - Valle Central	<b>12.900</b>
<b>Santa Digna</b> Viña San Pedro - Valle de Rapel	<b>14.900</b>
<b>Castillo Molina</b> Viña - Valle	<b>15.900</b>
<b>Toro Piedra</b> Viña Requingua - Valle de Colchagua	<b>16.900</b>
<b>Tarapacá Gran Reserva</b> Viña Tarapacá - Valle del Maipo	<b>16.900</b>
<b>Santa Ema Gran Reserva</b> Viña Santa Ema- Valle del Cachapoal	<b>18.900</b>
<b>Chamán Gran Reserva</b> Viña Santa Cruz - Valle del Colchagua	<b>19.900</b>
<b>Casa Real</b> Viña Santa Rita - Valle de Colchagua	<b>21.900</b>
<b>Casa Del Bosque Gran Reserva</b> Valle del Cachapoal	<b>21.900</b>
<b>Tarapá Gran Reserva Et. Negra</b> Viña Tarapacá - Valle del Maipo	<b>24.500</b>
<b>1865</b> Viña San Pedro - Valle del Maule	<b>23.900</b>
<b>Micas</b> Viña Tabali - Valle del Cachapoal	<b>23.900</b>



# Carmenere

**Cuvee Alexandre** 32.900  
Viña Lapostolle - Valle de Colchagua

**Carmenere 2019** 31.900  
Viña Encierra - Valle de Colchagua

**CA 1 Andes Premium** 37.900  
Viña Terranoble - Valle de Colchagua Andes

**CA 2 Costa Premium** 37.900  
Viña Terranoble - Valle de Colchagua Costa

**Errazuriz Kai 2017** 110.000  
Viña Errazuriz - Valle del Aconcagua

**Santa Ema Amplus** 34.900  
Viña Santa Ema - Valle Cachapoal

**Koyle Royale** 32.900  
Viña Koyle - Valle Colchagua

**J.Bouchon Block** 18.900  
Viña J.Bouchon - Valle del Maule

**Perez Cruz Limited** 27.900  
Viña Perez Cruz - Valle del Maipo

**Vik** 29.900  
Viña Vik - Valle Millahue Cachapoal

**Massal 1945** 27.900  
Viña Clos de luz - Valle del Cachapoal

**Single Vineyard Loma Blanca** 28.900  
Viña Viu Manent - Valle de Colchagua

**Perez Cruz Limited** 27.900  
Viña Perez Cruz - Valle del Maipo

**Morandé Vitis Única** 21.900  
Viña Morandé - Valle del Maipo

# Cabernet Sauvignon

**Toro de Piedra 370 ml** 10.900  
Viña Requiringa - Valle de Colchagua

# Cabernet Sauvignon

<b>Castillo de Molina</b> Viña San Pedro - Valle de Rapel	<b>21.900</b>
<b>Casas del bosque Gran Reserva</b> Valle del Maipo	<b>21.900</b>
<b>Toro de Piedra</b> Viña Requingua - Valle de Colchagua	<b>16.900</b>
<b>Tarapacá Gran Reserva</b> Viña de Tarapacá - Valle de Maipo	<b>16.900</b>
<b>Santa Ema Gran Reserva</b> Viña Santa Ema - Valle de Maipo	<b>18.900</b>
<b>Terranoble Gran Reserva</b> Viña Terranoble - Valle del Maule	<b>18.900</b>
<b>Calcu Fotem</b> Viña Calcu - Valle de Colchagua	<b>28.900</b>
<b>Chamán Gran Reserva</b> Viña Santa Cruz - Valle de Colchagua	<b>19.900</b>
<b>Tarapacá Gran Reserva Et. Negra</b> Viña de Tarapacá - Valle del Maipo	<b>24.500</b>
<b>Cordillera</b> Viña Miguel Torres - Valle del Maipo	<b>22.900</b>
<b>Pirca</b> Viña Pérez Cruz - Valle Maipo Andes	<b>79.900</b>
<b>Piedra Seca</b> Viña Pérez Cruz - Valle Maipo Andes	<b>39.900</b>
<b>Gran Reserva</b> Viña Pérez Cruz - Valle Maipo Andes	<b>18.900</b>
<b>Amplus</b> Viña Santa Ema - Valle Maipo	<b>34.900</b>
<b>Koile Royale</b> Viña Koyle - Valle Colchagua	<b>32.900</b>

# Cabernet Sauvignon

**Milla Calla Ensamblaje** **56.900**  
**CS/CA/CF/ME/SY**

Viña Vik - Valle Millahue Cachapoal

**La Piu Belle Ensamblaje** **110.000**  
**CS/CA/ME/SY**

Viña Vik - Valle Millahue Cachapoal

**La Trampa Private Reserva** **99.900**  
**SY/MAL/PN**

Viña Casa del Bosque - Valle Casa Blanca

**J.bochon Mingre** **58.900**

Viña Bouchon - Valle Maule

**J.bochon** **18.900**

Viña Bouchon - Valle Maule

**Bock series** **18.900**

Viña J.Bouchon - Valle del Maule

**Vik A** **29.900**

Viña Vik - Valle Millahue Cachapoal

**Manso de Velasco** **78.900**

Viña Miguel Torres - Valle de Curicó

**Vitis Única** **21.900**

Viña Morandé - Valle del Maipo

# Merlot

**Curvee Alexandre**

**32.900**

Viña Lapostolle - Valle de Colchagua

# Cabernet Franc

**Maquis Franco**

**133.900**

Viña Maquis - Valle de Colchagua

# Malbec

**Viu Manent Gran Reserva**

**16.900**

Viña Viu Manent - Valle de Colchagua

**Chaman Gran Reserva**

**19.900**

Viña Santa Cruz - Valle de Colchagua

**Zuccardi Q**

**28.900**

Viña Zuccardi - Uco, Mendoza Argentina

# Shiraz

**Errazuriz Max**

**18.900**

Viña Errazuriz - Valle de Aconcagua

# Ensamblajes

<b>Porel</b> <b>CA/PV/SY/MO</b> Viña Encierra - Valle de Colchagua	<b>88.900</b>
<b>Caballo Loco N°19</b> Viña Valdivieso - Valle Central	<b>84.900</b>
<b>Vineyard Reserve 2017</b> Viña Encierra - Valle de Colchagua	<b>18.900</b>
<b>Los Boldos Vieilles Vignes</b> Viña Chateau Los Boldos Valle de Cachapoal	<b>19.900</b>
<b>Parcela 7</b> <b>CS/CF/PV/Merlot</b> Viña Von Siebenthal - Valle del Aconcagua	<b>21.900</b>
<b>Loma Larga Quinteto</b> <b>Merlot/CF/Syrah/CS/Malbec</b> Viña Loma Larga- Valle de Casablanca	<b>24.900</b>
<b>Calicanto</b> <b>CS/CF/SY/MA-TI</b> Viña El Principal- Valle de Maipo	<b>24.900</b>
<b>Viu Manent Vibo Vinedo Centenario</b> <b>M-TI CS/MA/PV</b> Viña Viu Manent- Valle de Colchagua	<b>25.900</b>
<b>Potro de Piedra</b> Viña Requiringua - Valle de Curicó	<b>25.900</b>
<b>700 M-TI</b> <b>CS/CF/SY/MA/CG</b> Viña Andes Plateau - Valle del Maipo	<b>31.900</b>
<b>Gran Reserva Etiquet Azul</b> <b>CS/PV/Merlot/CF/Malbec</b> Viña Tarapacá - Valle del Maipo	<b>49.900</b>
<b>D 2016</b> <b>CS/CA/Malbec/CF</b> Viña Casa Donoso - Valle del Maule	<b>59.900</b>

# Ensamblajes

<b>Villa Don Maximiano</b> <b>SY/CS/MB/CF/MO</b> Viña Errazuriz - Valle del Aconcagua	<b>110.900</b>
<b>Mingre</b> Viña Bouchon - Valle Maule	<b>49.900</b>
<b>Milla Calla</b> <b>CS/CA/CF/ME/SY</b> Viña Vik- Valle Cachapoal	<b>56.900</b>
<b>La Piu Belle</b> <b>CS/CA/SY/ME</b> Viña Vik - Valle Cachapoal	<b>110.900</b>
<b>La Trampa Private Reserva</b> <b>SY/MAL/PN</b> Viña Casa del Bosque - Valle Casa Blanca	<b>99.900</b>