

Entradas Frías

Cold Appetizers



Entradas Frías

Cold Appetizers

Ceviche de pulpo

(pulpito, cebolla morada, pimiento, limón, cilantro, jengibre, aceite de oliva y ajíes jalapeños)

Octopus ceviche (octopus, onion, pepper, lemon, coriander, ginger, olive oil & jalapeño peppers)

\$ **4000**

Abanico de quesos



VEGETARIANO

(queso ahumado, brie, queso de cabra, gouda, gruyere y azul)

Selection of cheeses (smoked cheese, brie, goat cheese, gouda, gruyere and blue cheese)

\$ **2300**

Selección de crudos

(jamón crudo serrano, jabalí y ciervo acompañados con palmitos y aceitunas especiadas).

Selection of cold meats (serrano ham, wild boar and deer accompanied with spiced palm hearts and olives).

\$ **3600**

Degustación de fiambres

(jamón serrano, jamón cocido, ciervo, lomito ahumado, bondiola, queso pategrass y queso de cabra)

Selection of cold meat (parma ham, ham, deer, smoked tenderloin, bondiola, pategrass and goat's cheese)

\$ **2300**

Antipasto del Hotel

(matambre de ternera, escabeche de ave, peceto con salsa criolla, ensalada rusa)

House antipasto (sliced rolled veal, pickled chicken, beef in creole sauce, potato salad)

\$ **2900**

Vitel thone

Sliced veal in tuna fish & mayonnaise sauce

\$ **1900**

Ensalada de quinoa



VEGETARIANO / VEGANO

(quinoa, cebolla, pepinillos, perejil, tomates cherry, garbanzos y limón)

Quinoa Salad (quinoa, onion, pickles, parsley, cherry tomatoes, chickpeas and lemon)

\$ **2000**

Ensalada Veggie

Tomate cherry, pepino, palta, queso, cebolla roja, perejil, vinagre y sal marina.

Veggie Salad (Cherry tomatoes, cucumber, avocado, cheese, red onion, parsley, vinegar and sea salt)

\$ **2100**

Causa limeña de atún con fresco ceviche de lenguado

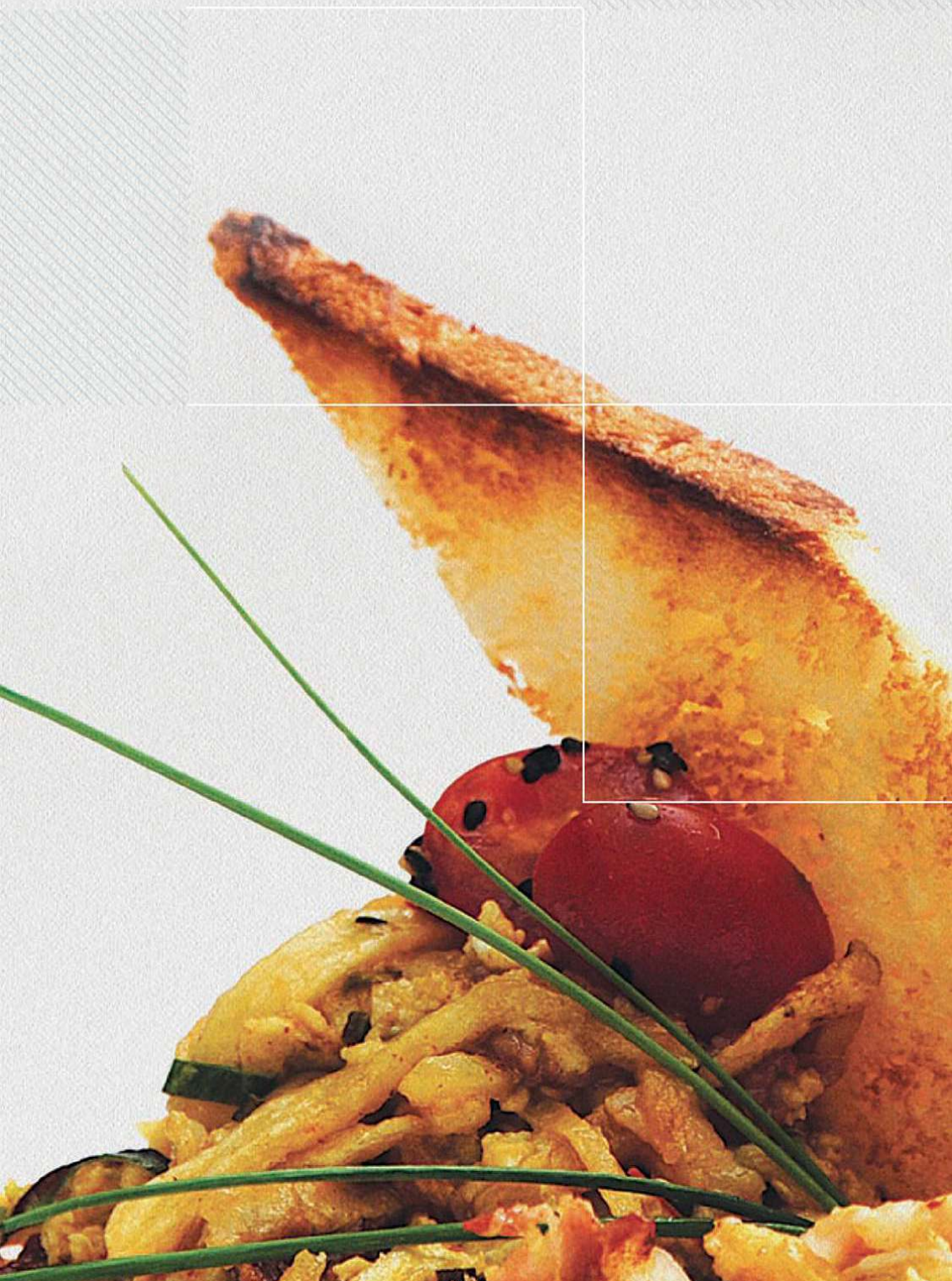
Puré de papa amarillo, aceitunas negras, atún, cebolla morada, huevo, palta, mayonesa, cilantro + ceviche de lenguado (pimientos, cebolla morada, lenguado fresco, jalapeño, jugo de lima).

Lima tuna causa with fresh sole ceviche (Mashed yellow potatoes, black olives, tuna, red onion, egg, avocado, mayonnaise, cilantro + sole ceviche (peppers, red onion, fresh sole, jalapeño, lime juice).

\$ **4000**

Entradas Calientes

Warm Appetizers



Entradas Calientes

Warm Appetizers

Rabas a la romana

Deep fried squid rings

\$ **2600**

Gambas al ajillo

Shrimp Scampi

\$ **2900**

Sopa crema

Vegetable cream soup



VEGETARIANO / VEGANO

\$ **1200**

Provoleta al oreganato

Grilled provolone cheese with oregano



VEGETARIANO

\$ **2400**

Provoleta queso de cabra

Grilled goat cheese

\$ **2600**

Omelette clásico

(huevos, jamón, queso)

Classic omelette (ham and cheese)

\$ **2000**

Omelette nuestro hotel

(huevos, tomates secos, palmitos, espárragos, champignones)

House omelette (dried tomatoes, palm hearts, asparagus, mushrooms)



VEGETARIANO

\$ **2600**

Revuelto campestre sobre tostada de pan de campo

(huevos, arvejas, verdeo, tomates secos, papas pai, panceta)

Rustic scrambled on bread toast (eggs, green peas, onion, scallion, dried tomatoes, french fries, bacon)

\$ **2200**

Crepes de espinaca y ricota con salsa cuatro quesos

Crepes filled with spinach & ricotta in four-cheese s



VEGETARIANO

\$ **2200**

Wok

From the wok



Wok

From the wok

Mix de cerdo y camarones con verduras al vapor salteados con soja y coco rallado

Mix of pork & prawn with vegetables sauté in soy sauce and coconut

\$ **3900**

Salteado de lomo y vegetales c/salsa de soja

Sauté sirloin and vegetables in soy sauce

\$ **3400**

Salteado de pollo y vegetales c/salsa de soja

Sauté chicken and vegetables in soy sauce

\$ **3200**

Wok verde c/salsa de soja

(vegetales, fideos de arroz, frutos secos y aceite de sésamo)



VEGETARIANO / VEGANO

Green wok (vegetables, spaghetti of rice, dried fruit & sesame, in soy sauce)

\$ **2100**

Minutas

Minute Dishes

Milanesa de peceto

Breaded sirloin steak

\$ **2400**

Milanesa de peceto napolitana

Breaded sirloin steak neapolitan style

\$ **2600**

Milanesa de peceto suiza

Breaded sirloin steak swiss style

\$ **2600**

Suprema de ave

Chicken supreme

\$ **2300**

Suprema de ave napolitana

Chicken supreme neapolitan style

\$ **2400**

Suprema de ave suiza

Chicken supreme swiss style

\$ **2400**

Suprema de ave grisette

(panceta, arvejas, morrón, papas noisette)

Chicken supreme grisette (green peas, parma ham, noisette potatoes, red pepper)

\$ **2600**

Nuestras Pastas Artesanales

Our Home – made Pasta



Nuestras Pastas Artesanales

Our Home – made Pasta

Sorrentinos de salmón con almendras y crema azafranada

Tortelloni filled with salmon & almonds in saffroned cream

\$ **5100**

Sorrentinos de ricota, jamón y nuez

Tortelloni filled with ricotta, ham and walnut

\$ **2600**

Pasta marinera

(cintas con tintas de calamar, aceite de oliva, rúcula, ajo, tomates cherry, camarones, mejillones y queso Parmesano)

Seafood pasta (with ink ribbons squid, olive oil, arugula, garlic, cherry tomatoes, shrimp, mussels and Parmesan cheese)

\$ **3300**

Ravioles rellenos de hojas verdes especiadas

Ravioli filled with green leaves



VEGETARIANO

\$ **2400**

Cintas argentinas con salsa de albahaca, tomate concassé y aceite de oliva

Tagliatelle (argentinian style) with basil sauce, tomato concassé & olive oil



VEGETARIANO

\$ **2800**

Ñoquis de papas al vapor

Steamed potato gnocchi



VEGETARIANO

\$ **2300**

Salsas

Sauces

Béchamel VEGETARIANO

(leche, manteca, pimienta, nuez moscada, maicena)
(milk, butter, corn starch, pepper, nutmeg)

\$ 900

Bolognesa

(morrón rojo, morrón verde, zanahoria, salsa de tomate, apio, cebolla, carne molida)
(red pepper, green pepper, carrot, tomato sauce, celery, onion, mincemeat)

\$ 900

Cuatro Quesos VEGETARIANO

(crema de leche, queso gruyere, queso azul, regianitto, queso barra)
(fresh cream, gruyere, blue cheese, reggianitto, tybo cheese)

\$ 900

Carusso

(jamón cocido, nuez, champignon, crema de leche)
(ham, walnuts, mushrooms, fresh cream)

\$ 900

Crema VEGETARIANO

Fresh cream

\$ 900

Filetto

(cebolla, morrón, zanahoria, salsa de tomate, apio, vino blanco)  VEGETARIANO / VEGANO
(onion, red pepper, carrot, tomato, celery, white wine)

\$ 900

Mixta VEGETARIANO

(salsa filetto y crema)
(filetto sauce and fresh cream)

\$ 900

Pesto VEGETARIANO / VEGANO

(nuez, ajo, albahaca, perejil, aceite de oliva)
(walnuts, garlic, basil, parsley, olive oil)

\$ 900

Champignon VEGETARIANO

(manteca, puerro, vino blanco, champignones, crema)
(butter, leek, white wine, mushrooms, fresh cream)

\$ 900

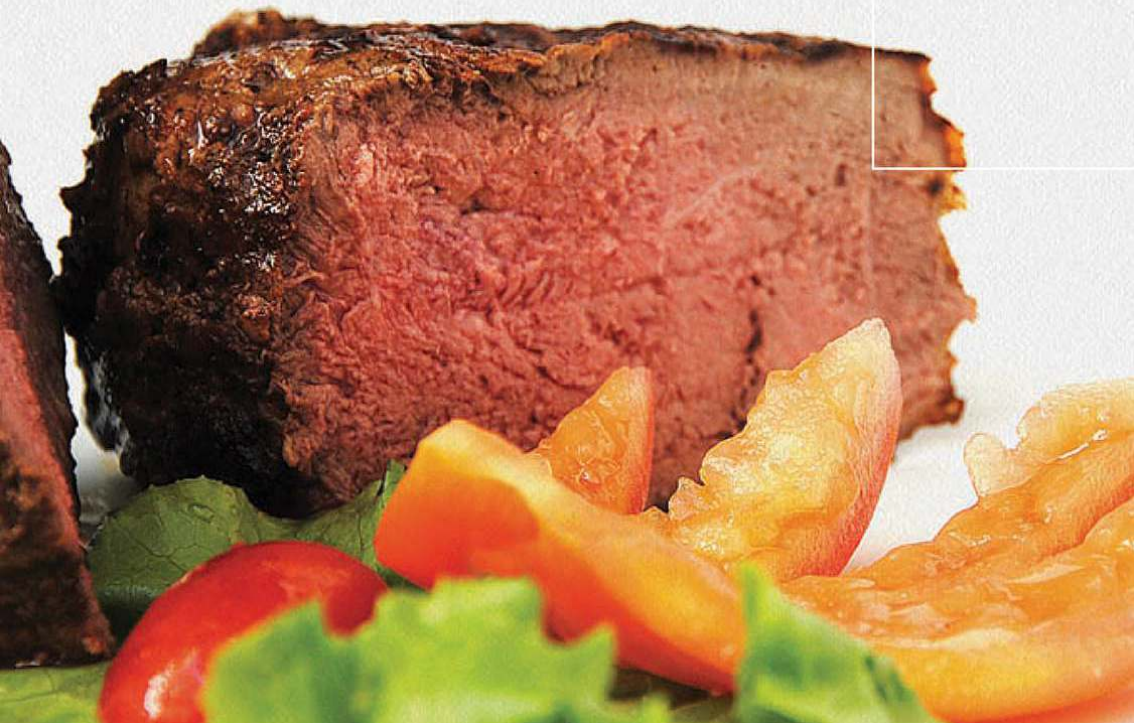
Crema y caviar

Fresh cream and caviar

\$ 1300

Grill

From the Grill



Grill

From the Grill

Bife de chorizo (jugoso, a punto, cocido)

Strip loin steak

\$ 4600

Medallón de lomo

Strip loin steak

\$ 4600

¾ Ave al grill (muslo o pechuga)

Grilled & boned ¾ chicken

\$ 2300

Bondiola de cerdo (cocido)

Pork bondiola

\$ 2500

Filette de salmón (cocido)

Fillet of salmon

\$ 9400

Lenguado (cocido)

Fillet of sole

\$ 3300

Salsas

Sauces

Setas (puerro, manteca, coñac, hongo pino, crema) VEGETARIANO

Fungi

\$ 900

Oporto y cítricos Port and citrus VEGETARIANO

\$ 900

Mostaza en granos Mustard seeds VEGETARIANO

\$ 900

Roquefort Blue cheese VEGETARIANO

\$ 900

Salsa al verdeo Scallion VEGETARIANO

\$ 900

Salsa al champignon Mushroom VEGETARIANO

\$ 900

Nuestra Cocina

Main Courses



Nuestra Cocina

Main Courses

Chivo braseado puntano

(salsa de chimichurri extra + papas rústicas al romero)

Local braised goat with chimichurri salsa and rustic rosemary potatoes

\$ 8600

Steak tomahawk

(500gr. de tomahawk acompañado de papas cuña + salsa criolla)

500gr. of Tomahawk accompanied by wedge potatoes + Creole sauce

\$ 8600

Lomo a las 3 pimientos

(medallón de lomo, variedad de pimientos & papas a la crema)

Local braised goat with chimichurri salsa and rustic rosemary potatoes

\$ 5600

Lomo Bacon

(medallón de lomo en salsa malbec & setas salteadas)

Filet mignon wrapped in bacon, with malbec sauce and sauteed mushrooms

\$ 5600

Entrañas Rústicas con ensalada de hojas verdes y cherry

(grilladas con papas en cuña + plus de aderezo Potrero)

Grilled skirt steak with rustic potatoes and potrero's dressing

\$ 5500

Ojo de Bife Citrus

(salsa malbec + pimientos asados + fresca ensalada de hojas verdes y pomelo rosado)

Citrus beef eye with malbec, grilled peppers, fresh green leaves and grapefruit salad

\$ 5200

Brochette tradicional

(carne, pollo y cerdo + adición de aderezo español + revuelto de papas pay con huevo)

Traditional brochette with meat, chicken and pork.

Spanish dressing and thin french fries scrambled with eggs

\$ 4000

Costilla de cerdo a la miel

(cebollas caramelizadas & puré de batatas al jengibre y miel)

Honey pork ribs with caramelized onions & mashed sweet potatoes with ginger and honey

\$ 4000

Bondiola en salsa de maracuyá

(acompañado c/langostinos en manteca, hojas verdes)

Pork bondiola in passion fruit salsa + butter prawns with green leaves

\$ 3700

Costillas de cerdo BBQ

(salsa barbacoa & papas fritas)

Pork BBQ ribs & fries

\$ 4000

Conejo al ajillo

(servido con papas naturales naturales)

Local garlic seasoning rabbit, served with boiled potatoes

\$ 5900

Nuestra Cocina

Main Courses

Estofado de conejo rosé

(guisado con setas + papas naturales)

Rosé pot roasted rabbit, with sauteed mushrooms and boiled potatoes)

\$ **6100**

Paella de mariscos para 2 personas

(solo pedido con anticipación)

Seafood paella for two. Anticipated order only

\$ **12500**

Cazuela de mariscos

(variedad de mariscos y fideos de arroz flambeados con sake)

Variety of seafood cazuela, with rice noodles flambéed with sake

\$ **4500**

Tríptico de mar

(salmón rosado montado sobre risotto de arroz carnaroli con un plus de langostinos y caviar)

Pink salmon mounted over carnaroli rice risotto with caviar prawns

\$ **9700**

Tataki de Salmón sobre risotto de hongos

(salmón marinado en jugo de lima, pimienta rosa y menta, sellado a la plancha y montado sobre cremoso risotto de portobello)

Salmon tataki marinated in lime juice, pink pepper and mint, seared on the grill and mounted on creamy portobello risotto.

\$ **9200**

Salmón en capas de hierbas

(sobre ensaladas crujientes de lentejas)

Pink salmon with blanket, over crunchy lentels.

\$ **10000**

Sorrentino Regional de Chivo

(con salsa veloute, fondo de chivo & vino rosé)

Local goat filled pasta, with veloute sauce, pink wine & goat reduction

\$ **4100**

Panzottis de calabaza

(en salsa de espinacas)

Pumpkin panzottis in spinach sauce



\$ **3400**

Cintas al frutti di mare

(crema + salsa de ostras + mariscos + verdeo)

Frutti di mare tagliatelle, with cream, oyster sauce and seafood, green onion

\$ **3500**

Risotto de hongos

(cremoso risotto de portobellos, con tinta de calamar)

Creamy portobello risotto with squid ink

\$ **3100**

Ensaladas

Salads



Ensaladas

Salads

Mar y sierras (langostinos, camarones, pollo, choclo, huevo, selección de hojas verdes, palta, ciboulette, panceta y vinagreta de tomates secos)

Sea & mountains (prawns, shrimp, chicken, corn, egg, selection of greens, avocado, chives, bacon and sundried tomato vinaigrette)

\$ **4500**

Ensalada de nuestro hotel (palmitos, queso parmesano, tomates secos, espárragos, olivas negras)

House salad (palm hearts, parmesan cheese chips, dried tomatoes, asparagus, black olives)



VEGETARIANO

\$ **2100**

Ensalada lox (salmón ahumado en tiras, rúcula, pistacho, parmesano, mayonesa de cítricos)

Salad lox (smoked salmon in strips, arugula, pistachios, parmesan cheese, citrus mayonnaise)

\$ **5600**

Mediterránea (tomate, albahaca, cebolla, hongos secos, ajo fileteado, aceitunas)



VEGETARIANO / VEGANO

Mediterranean (tomatoes, basil, onion, dried fungi, sliced garlic, olives)

\$ **2100**

Azul (hojas verdes de estación, queso azul, peras)

Blue salad (season green leaves, blue cheese, pears)



VEGETARIANO

\$ **2100**

Mexicana (palta, cebolla roja, tomate, jugo de lima cilantro, tabasco)

Mexicana (avocado pear, red onion, tomatoes, lime juice, cilantro, tabasco sauce)



VEGETARIANO

\$ **1900**

Griega (pepino, cebolla, pimiento, olivas negras, queso, tomate)

Greek (cucumber, onion, peppers, black olives, cheese, tomatoes)



VEGETARIANO

\$ **1900**

Waldorf (apio, manzana verde, nueces, crema y mayonesa)

Waldorf (celery, green apples, walnuts, cream and mayonnaise)



VEGETARIANO

\$ **1700**

Mixta (tomate, lechuga, cebolla)

Mixed (tomatoes, lettuce, onion)



VEGETARIANO / VEGANO

\$ **1700**

Verde (mix de hojas)

Assorted green leaves



VEGETARIANO / VEGANO

\$ **1700**

Rosé (lechuga, tomate, palmito y champiñón)

Rosse (lettuce, tomatoes, palm hearts and mushrooms)



VEGETARIANO / VEGANO

\$ **1700**

Guarniciones

Side Dishes

Papas naturales

Boiled potatoes



VEGETARIANO / VEGANO

\$ 1500

Papas fritas

French fries



VEGETARIANO / VEGANO

\$ 1500

Papas noisette

French fries noisette



VEGETARIANO

\$ 1500

Papas españolas

Spanish potatoes



VEGETARIANO / VEGANO

\$ 1500

Puré de papas

Potatoes purée



VEGETARIANO

\$ 1500

Puré de calabacines

Squash purée



VEGETARIANO / VEGANO

\$ 1500

Puré rústicos de vegetales

Vegetables purée



VEGETARIANO / VEGANO

\$ 1500

Arroz blanco

Rice



VEGETARIANO / VEGANO

\$ 1000

Vegetales grillados o al vapor

Grilled or steamed vegetables



VEGETARIANO / VEGANO

\$ 1500

Menú Infantil

Children Menu

Clásicos spaghetti con crema

Spaghetti with cream

\$ 1900

Bifecitos de lomo grillé con puré de papas

Grilled baby beef with purée potatoes

\$ 2900

Milanesitas de pechugas con papas fritas

Breaded chicken breast with french fries

\$ 2400

Nuestras Dulzuras

Our Sweets



Nuestras Dulzuras

Our Sweets

Cheese cake de arándanos

Blueberry cheese cake



\$ 1700

Triflé de frutillas

Trifle of strawberries



\$ 1700

Pannacotta de maracuyá

Passion fruit pannacotta



\$ 1700

Crême brûlée con arándanos

Crême brûlée with blueberries



\$ 1700

Petit suisse de chocolate y pimienta rosa

Petit suisse with chocolate and pink pepper



\$ 1700

Marquise de chocolate

(acompañada de salsa de maracuyá + crema batida con azúcar de naranja)

Chocolate marquise (accompanied by passion fruit sauce + whipped cream with orange sugar)



\$ 1700

Copa tiramisú

Tiramisu cup



\$ 1700

Frutos en almíbar con queso de cabra

Fruit in syrup with goat cheese

(figs, pumpkin, papaya, kiwifruit)



\$ 2300

Ensalada de frutas

Fruit salad



\$ 1500

Flan casero caramelizado

Caramelized home-made flan



\$ 1700

Crema heladas (triple esferas)

Ice cream (three flavored)



\$ 1500

Bombón suizo o bombón escocés

Chocolate-wrapped ice cream or Chocolate-wrapped ice cream

filled with caramel



\$ 1100

Almendrado con cubierta de chocolate

Almond ice cream in chocolate sauce



\$ 1100

Don Pedro

Ice cream and whisky cup



\$ 1400

Bebidas

Beverages

Agua mineral (con o sin gas)

Mineral water (sparkling or still)

\$ **700**

Agua con gas saborizada

Flavoured sparkling water

\$ **800**

Gaseosas

Sodas

\$ **800**

Cervezas

Beers

Kerze cerveza artesanal ipa pinta

\$ **1300**

Kerze cerveza artesanal sunset pinta

\$ **1200**

Kerze cerveza artesanal kolsch pinta

\$ **1200**

Corona 330 cc

\$ **1500**

Corona 710 cc

\$ **2100**

Vinos
Wines



Vinos

Wines

Malbec

ANGÉLICA ZAPATA	§ 18300
RUTINI	§ 12100
ENCUENTRO	§ 12000
RABDOMANTE	§ 11000
EL ENEMIGO	§ 10700
SALENTEIN NUMINA	§ 8800
LUIGI BOSCA DE SANGRE	§ 9700
PETITE FLEUR	§ 7900
MARCELO PELLERETI SIGNATURE	§ 7900
SEPTIMA OBRA	§ 7900
SAINT FELICIEN	§ 7000
LUIGI BOSCA	§ 6800
FOND DE CAVE RESERVA	§ 6300
ZUCCARDI Q	§ 6300
TERRAZAS RESERVA	§ 6100
TERRAZAS APELACIÓN	§ 6100
ESCORIHUELA GASCÓN	§ 5900
CRUX XTRA	§ 5600
SALENTEIN RESERVE	§ 5300
ALTOS LAS HORMIGAS TERROIR	§ 4600
CATALPA	§ 7500

Vinos

Wines

Malbec

CORRAL DE PALOS RESERVA	\$ 5600
FABRE MONTMAYOU TERRUÑO	\$ 4600
PUNTO FINAL RESERVA	\$ 4100
LA LINDA	\$ 4000
TRAPICHE RESERVA	\$ 4000
TRUMPETER	\$ 4000
DON NICANOR	\$ 4000
FABRE MONTMAYOU RESERVA	\$ 4300
LAS PERDICES RESERVA	\$ 3600
CAFAYATE TERROIR DE ALTURA	\$ 3500
SEPTIMA	\$ 3400
FAMILIA GASCON	\$ 3400
ALMA MORA RESERVA	\$ 3400
CORRAL DE PALOS	\$ 4000
PORTILLO	\$ 2600
DOÑA PAULA STATE	\$ 3300
CAFAYATE RESERVA	\$ 3300
SANTA JULIA	\$ 2600
DON EMIGDIO	\$ 4500

Vinos

Wines

Cabernet Sauvignon

ANGÉLICA ZAPATA	\$ 18300
ENCUENTRO	\$ 12000
LUIGI BOSCA DE SANGRE	\$ 9700
SAINT FELICIEN	\$ 7000
LUIGI BOSCA	\$ 6800
FOND DE CAVE RESERVA	\$ 6300
ESCORIHUELA GASCÓN	\$ 5900
SALENTEIN RESERVE	\$ 5300
LA LINDA	\$ 4000
TRAPICHE RESERVA	\$ 4000
TRUMPETER	\$ 4000
CAFAYATE TERROIR DE ALTURA	\$ 3500
SEPTIMA	\$ 3400
FAMILIA GASCÓN	\$ 3400
PORTILLO	\$ 2600
SANTA JULIA	\$ 2600

Vinos

Wines

Cabernet Franc

ZUCCARDI Q	\$ 6400
CRUX XTRA	\$ 5600
ALA COLORADA	\$ 4600
PUNTO FINAL RESERVA	\$ 4100
CORRAL DE PALOS	\$ 4000

Syrah

FINCA LAS MORAS GRAN SYRAH	\$ 15200
PYROS APELLATION	\$ 4000

Merlot

RUTINI	\$ 12100
SALENTEIN RESERVE	\$ 5300

Pinot Noir

SÉPTIMA OBRA	\$ 7900
LUIGI BOSCA	\$ 6800
DOÑA PAULA STATE	\$ 3300

Vinos

Wines

Tempranillo

ZUCCARDI Q \$ **6400**

CRUX \$ **5600**

Blend de tintas

FELIPE RUTINI \$ **381900**

RUTINI APARTADO \$ **33000**

ISCAY \$ **29000**

MORA NEGRA \$ **19000**

RUTINI ANTOLOGÍA \$ **18500**

RUTINI CABERNET - MALBEC \$ **12100**

D.V. CATENA MALBEC - CABERNET \$ **11300**

D.V. CATENA MALBEC - MALBEC \$ **11300**

D.V. CATENA CABERNET - CABERNET \$ **11300**

FONDECAV GRAN RESERVA BLEND \$ **10500**

MOSQUITA MUERTA BLEND DE TINTAS \$ **9700**

LUIGI BOSCA DE SANGRE RED BLEND \$ **8000**

NICASIA MALBEC RED BLEND \$ **5900**

Vinos

Wines

Blend de tintas

ARNALDO B	§ 5800
DOÑA PAULA ALTITUDE 969 BLEND	§ 5300
SAPO DE OTRO POZO BLEND	§ 4600
DESPEINADO BLEND DE TINTAS	§ 2600

Rosé

LA LINDA	§ 4000
PUNTO FINAL MALBEC ROSE	§ 2600
DOÑA PAULA ROSE	§ 3300
DESPEINADO	§ 2600
NORTON ROSE DE MALBEC	§ 2600

Vinos

Wines

Chardonnay

RUTINI	\$ 8900
LUIGI BOSCA	\$ 6800
TERRAZAS RESERVA	\$ 6100
SEPTIMA OBRA	\$ 5600
LA LINDA	\$ 4000
TRAPICHE RESERVA	\$ 4000
TRUMPETER	\$ 4000
SEPTIMA	\$ 3500
FAMILIA GASCÓN	\$ 3500
ALMA MORA RESERVA	\$ 3100
SANTA JULIA	\$ 2600

Blend de blancas

SANTA JULIA CHENIN DULCE	\$ 3100
DESPEINADO	\$ 2600
NORTON COSECHA TARDÍA	\$ 2300

Vinos

Wines

Sauvignon blanc

RUTINI	§ 8900
LUIGI BOSCA	§ 6800
ESCORIHUELA GASCÓN	§ 5900
SALENTEIN RESERVE	§ 5300
PORTILLO	§ 2600
DOÑA PAULA	§ 2600

Torrontes

LA LINDA	§ 4000
CAFAYATE RESERVA	§ 2600

Viognier

NICASIA	§ 5900
CORRAL DE PALOS	§ 4000

Vinos

Wines

Selección de Vinos por copas

Wine selection by the glass

	Degustación 45 ml	1/2 Copa 90 ml	Copa 180 ml
BODEGA LUIGI BOSCA			
DE SANGRE RED BLEND	\$ 800	\$1200	\$2300
RESERVA SAUVIGNON BLANC	\$ 700	\$1000	\$2000
BODEGA LA RURAL			
RUTINI MALBEC	\$ 1000	\$1700	\$3400
RUTINI CHARDONNAY	\$ 800	\$1200	\$2400
ENCUENTRO CABERNET	\$ 1000	\$1700	\$3400
BODEGA SÉPTIMA			
SÉPTIMA OBRA CHARDONNAY	\$ 700	\$ 800	\$ 1500
BODEGA ESCORIHUELA GASCÓN			
ESCORIHUELA GASCÓN CABERNET	\$ 700	\$800	\$1700
BODEGA CAFAYATE ETCHART			
ARNALDO B MALBEC	\$ 400	\$ 900	\$ 1500

Champagne

Champagne

DOM PERIGNON	₡ 240800
MOET & CHANDON IMPÉRIAL BRUT	₡ 53500
VEUVE CLICQUOT BRUT	₡ 70500

Vinos espumantes

BARON B EXTRA BRUT	₡ 9700
BARON B NATURE	₡ 9700
TRUMPETER ROSE EXTRA BRUT	₡ 5200
TRUMPETER EXTRA BRUT	₡ 4800
SALENTEIN EXTRA BRUT	₡ 4600
SALENTEIN BRUT NATURE	₡ 4600
MARÍA CODORNIU DULCE	₡ 4500
MARÍA CODORNIU EXTRA BRUT	₡ 4500
FINCA LA LINDA EXTRA BRUT	₡ 4500
CHANDON BRUT NATURE	₡ 4600
A LA PAR	₡ 4500
CHANDON EXTRA BRUT	₡ 4500
TRAPICHE EXTRA BRUT	₡ 4500
MUMM EXTRA BRUT	₡ 3200
MUMM LEGER	₡ 3200