



## APERITIVOS Y CÓCTELES / APERITIFS AND COCKTAILS

Margarita	\$4.900.-	Frosty El Gusto Peruano	\$6.500.-
Martini Dry	\$4.700.-	Prisionero	\$6.900.-
Daiquiri	\$5.800.-	Marimba	\$6.100.-
Manhattan	\$5.900.-	Cosmopolitan	\$5.900.-
Kir Royal	\$4.700.-	Cóctel El Gusto Peruano	\$6.500.-
Campari	\$4.900.-	Tropical	\$6.200.-
Mojito Cubano	\$6.200.-	Aperol Spritz	\$5.800.-
Mojito Corona	\$6.500.-	Ramazzotti Spritz	\$5.800.-
Tom Collins	\$5.300.-	Orgasmo	\$6.900.-
Caipirinha de Frutas	\$5.500.-	Sangría	\$4.900.-
Piña Colada	\$5.500.-	Chilcano de Pisco	\$5.900.-
Cóctel de Maracuyá	\$5.500.-	Macerado de Frutas	\$6.500.-
Bloody Mary	\$5.500.-		



## LOS MÁS PERUANOS / CLASSICAL PERUVIANS COCKTAILS

### **Pisco Sour Peruano / Peruvian Pisco Sour \$3.500.-**

Limón de Pica, pisco Quebranta y jarabe de goma.  
*Pica lemon, Quebranta and syrup.*

### **Pisco Sour Catedral Peruano \$6.500.-**

Limón de Pica, pisco Quebranta y jarabe de goma.  
*Pica lemon, Quebranta and gum syrup.*

### **Pisco Sour Vaticano \$10.900.-**

Limón de Pica, pisco Quebranta y jarabe de goma.  
*Pica lemon, Quebranta and gum syrup.*

### **Pisco Sour con Sabores \$5.500.-**

*Flavoured Pisco Sour.*

### **Pisco Sour Catedral con Sabores \$7.500.-**

*Flavoured Pisco Sour.*

### **Algarrobina \$5.500.-**

### **Cielito El Gusto Peruano \$5.500.-**

Crema de coco, pisco Quebranta, leche y curazao.  
*Coconut cream, Quebranta, milk and Curaçao.*

### **Leche de Tigre \$5.500.-**

Jugo de ceviche con vodka.  
*Ceviche juice with vodka.*

## BEBIDAS Y CERVEZAS / SODAS AND JUICES

### **Inca Kola - Inca Kola Light \$2.200.-**

### **Bebidas \$1.500.-**

### **Néctar de Durazno \$1.700.-**

### **Agua Mineral con o sin Gas \$1.500.-**

### **Energética Red Bull \$2.900.-**

### **Jugo Natural de Fruta / Natural Fruit Juice \$3.200.-**

### **Cusqueña (Rubia/Malta) \$3.200.-**

### **Royal Guard \$2.700.-**

### **Kunstmann (Torobayo/Lager/Bock/Miel/SA) \$3.000.-**

### **Corona \$3.000.-**

### **Heineken \$3.000.-**

### **Limonada \$3.200.-**

### **Limonada Menta Jengibre \$3.500.-**



## ENTRADAS FRÍAS / COLD STARTERS

<b>Papa a La Huancaína</b>	<b>\$5.500.-</b>	<b>Cóctel de Camarón</b>	<b>\$8.500.-</b>
Papa cocida con salsa de queso, leche y ají amarillo, sin picante. <i>Boiled potato topped with cheese sauce, milk and yellow chili pepper (no spicy).</i>		Servido con palta y salsa golf. <i>Served with avocado and golf sauce.</i>	
<b>Duo Marino</b>	<b>\$11.900.-</b>	<b>Pulpo al Olivo</b>	<b>\$8.500.-</b>
Causa de atún y ceviche de pescado. <i>Tuna Causa with a fish ceviche.</i>		Láminas de pulpo marinadas en aceite de oliva, servidas con salsa de aceitunas. <i>Thin octopus slices marinated with spices, served with olive sauce.</i>	

## CEVICHE

Marinados con limón de Pica, cebolla morada, choclo, camote y rocoto al gusto.  
*Marinated with Pica lemon, purple onion, corn, sweet potato and rocoto.*

<b>De Palta / Avocado</b>	<b>\$8.700.-</b>	<b>Pescado del Día / Fish</b>	<b>\$8.500.-</b>
<b>De Pescado con Camarón</b>	<b>\$9.200.-</b>	<b>De Calamar / Squid</b>	<b>\$8.600.-</b>
<i>Fish with Shrimp</i>		<b>De Pescado, Camarón, Jaiba y Pulpo</b>	<b>\$9.300.-</b>
<b>Mixto / Mixed</b>	<b>\$8.900.-</b>	<i>Fish, Shrimp, Crab and Octopus</i>	
<b>Mixto Especial / Special Mix</b>	<b>\$9.900.-</b>	<b>Al Cilantro / Coriander</b>	<b>\$8.500.-</b>
<b>De Camarón / Shrimp</b>	<b>\$9.900.-</b>	<b>De Champiñón / Mushroom</b>	<b>\$9.900.-</b>
<b>De Pulpo / Octopus</b>	<b>\$8.900.-</b>		



## CEVICHE

Marinados con limón de Pica, cebolla morada, choclo, camote y rocoto al gusto.  
*Marinated with Pica lemon, purple onion, corn, sweet potato and rocoto.*

### **Ceviche Carretilero**

**\$11.900.-**

Mix de mariscos, pulpo, camarón, calamar, pescado y brochetas de calamar frito.

*Seafood mix, octopus, shrimp, squid, fish and fried squid skewers.*

### **El Gusto Peruano**

**\$9.900.-**

Pescado del día, pulpo, camarón, calamar, ostiones y brochetas; marinado con limón de Pica, cognac y vino blanco.

*Fish, octopus, shrimp, squid, oysters and skewers, all marinated with Pica lemon, cognac and white wine.*

### **Trilogía de Ceviches**

**\$9.900.-**

Pescado del día a los tres ajíes: toda una delicia peruana.  
*Fish to "three chillies" style: just delicious.*

### **Ceviche a la Diabla**

**\$13.300.-**

Mix de mariscos, pescado, camarón, calamar, pulpo, ostión, carne de jaiba, bañado con ají amarillo y rocoto, con chicharrón de pescado.

*Seafood mix, fish, shrimp, squid, octopus, oysters, crab, bathed with yellow pepper and rocoto, with fish "chicharron".*

## TIRADITOS

Pescado cortado en tiras, marinado con limón de Pica, ají amarillo al gusto y secretos del chef.  
*Thin fish slices, marinated with Pica lemon, yellow chili pepper and chef's secrets.*

### **De Pescado / Fish**

**\$7.700.-**

### **De Pescado y Salmón / Fish and Salmon**

**\$7.900.-**

### **Al Cilantro / Coriander**

**\$7.800.-**

### **Tiradito Especial**

**\$8.500.-**

Pescado del día, camarón y calamar, marinados en limón de Pica al ají amarillo y rocoto.

*Fish, shrimp and squid marinated in Pica lemon with yellow chili pepper and rocoto.*



## CAUSAS

Papa prensada y amasada al ají amarillo, rellena con palta y mayonesa.  
*Mashed and pressed potatoes, filled with avocado and mayonnaise.*

<b>Causa de Atún / Tuna Fish</b>	<b>\$6.900.-</b>
<b>Causa de Pollo / Chicken</b>	<b>\$6.900.-</b>
<b>Causa de Camarón / Shrimp</b>	<b>\$8.000.-</b>
<b>Causa El Gusto Peruano</b>	<b>\$8.900.-</b>

Bañada con mariscos salteados y salsa coral de camarón.  
*With sauteed seafood and shrimp sauce.*

**Trilogía de Causas** **\$10.900.-**

Uñas de jaiba crocantes, al olivo, al cilantro y al rocoto.  
*Crab claws with olive, coriander and rocoto.*

## ENSALADAS / SALADS

**Mixta** **\$4.500.-**  
Lechuga, apio, tomate, palta y queso fresco.  
*Lettuce, celery, tomato, avocado and fresh cheese.*

**Frutos del Mar** **\$8.300.-**  
Lechuga, langostinos, pulpo, calamar, tomates y pimientos asados en suave vinagreta de hierbas y limón.  
*Lettuce, prawns, octopus, squid, tomatoes and peppers, roasted in soft herb and lemon vinaigrette*

## CHICHARRONES

Marinados en salsa de soya y especias limeñas, arrebozados y fritos, se acompañan con salsa tártara.  
*Marinated in soy sauce and spices from Lima, fried and accompanied with tartar sauce.*

<b>De Camarón / Shrimp</b>	<b>\$9.900.-</b>	<b>El Gusto Peruano (con salsa criolla)</b>	<b>\$9.900.-</b>
<b>De Calamar / Squid</b>	<b>\$8.700.-</b>	<b>De Pescado / Fish</b>	<b>\$8.600.-</b>
<b>Mixtos / Mixed</b>	<b>\$8.800.-</b>	<b>De Pollo / Chicken</b>	<b>\$7.900.-</b>



## ANTICUCHOS / SKEWERS

<b>Anticucho de Corazón</b>	<b>\$6.500.-</b>	<b>Brocheta Tres Sabores</b>	<b>\$8.700.-</b>
Rebanadas de corazón de vacuno macerado en ají panca, vino tinto y especias limeñas. <i>Heart slices of beef marinated in Peruvian red pepper, red wine and Lima spices.</i>		Filete, pollo y pescado. <i>Steak, chicken and fish.</i>	
		<b>De Filete / Fillet Skewer</b>	<b>\$8.900.-</b>
		<b>De Pescado del Día / Fish Skewer</b>	<b>\$8.600.-</b>

## TRADICIONES PERUANAS / PERUVIAN TRADITIONS

<b>Lomo Saltado</b>	<b>\$9.500.-</b>	<b>Pulpo a la Parrilla</b>	<b>\$9.900.-</b>
Lonjas de filete salteadas con cebolla, tomate, cilantro y papas fritas. <i>Fillet chunks, onions and tomatoes sauteed on wok, accompanied with fries.</i>		Con salsa anticuchera, papas doradas y ensalada criolla. <i>With "anticuchera" sauce, browned potatoes and creole salad.</i>	
<b>Ají de Gallina</b>	<b>\$7.500.-</b>	<b>Pulpo a la Parrilla de La Casa</b>	<b>\$9.900.-</b>
Trozos de ave cocidos con la clásica receta peruana. <i>Crumbed chicken prepared with the classical recipe.</i>		<b>Tacu Tacu de Filete</b>	<b>\$9.500.-</b>
<b>Seco de Res</b>	<b>\$7.900.-</b>	Porotos mezclados con arroz criollo, crema de ají amarillo y filete a la plancha. <i>Beans mixed with creole rice, yellow pepper cream and grilled steak.</i>	
Asado de tira de res, cocida a fuego lento en cilantro fresco molido. <i>Meat cooked slowly with fresh coriander.</i>		<b>Tacu Tacu a Lo Macho</b>	<b>\$9.900.-</b>
		Mistura de mariscos en salsa de camarón, pulpo y calamar. <i>Seafood mix with shrimp sauce, octopus and squid.</i>	





## TRADICIONES PERUANAS / PERUVIAN TRADITIONS

### **Tacu Tacu de Camarones \$9.900.-**

Porotos mezclados con arroz criollo cubierto con camarones, en crema de salsa de langosta y pistacho.

*Beans mixed with creole rice, topped with shrimp, lobster and pistachio sauce.*

### **Tacu Tacu de Filete con Camarones \$9.900.-**

Porotos mezclados con arroz criollo, crema de ají amarillo, con filete a la plancha en salsa de camarón.

*Beans mixed with creole rice, yellow chili pepper cream and grilled steak with shrimp sauce.*

### **Picante de Camarón \$9.900.-**

Salteado con mantequilla, vino blanco y crema de langosta.

*Sauteed with butter, white wine and lobster cream.*

### **Cau Cau de Mariscos \$8.500.-**

Salteados en su punto, ají amarillo, vino blanco y hierbas aromáticas.

*Sauteed with yellow pepper, white wine and aromatic herbs.*

### **Tallarín en Salsa de Langosta \$8.900.-**

Con mariscos salteados en mantequilla, crema de langosta y vino blanco.

*With seafood sauteed in butter, lobster cream and white wine.*

### **Tallarín Saltado con Mariscos \$8.600.-**

Con cebolla, tomate, salsa de soya, cebollín y vino blanco.

*With onion, tomato, soy sauce and white wine.*

### **Tallarín Saltado con Carne \$9.500.-**

*Fettuccines Sauteed with Meat*

### **Tallarín Saltado con Pollo \$8.500.-**

*Fettuccines Sauteed with Chicken*

### **Arroz con Camarón y Ostiones en Salsa de Cilantro \$9.700.-**

*Rice with shrimp and oysters bathed coriander sauce.*

### **Risotto de Camarones \$9.500.-**

Langostinos envueltos en azafrán y parmesano.

*Shrimps wrapped with saffron and parmesan.*

### **Arroz con Mariscos \$8.900.-**

Arroz criollo con mariscos, flambeado con vino blanco.

*Creole rice with seafood, flambéed with white wine.*

### **Arroz con Camarones \$9.900.-**

Arroz criollo con camarones flambeados con pisco peruano.

*Creole rice with shrimps, flambéed with Peruvian pisco.*



## ARROCES / CHAUFA RICES

Con sillao, kion, huevo, cebolla china y pimentones.  
*With "sillao", kion, egg, chinese onion and peppers.*

### **Arroz Chaufa de Pollo**

**\$8.500.-**

*Chicken Chaufa Rice*

### **Arroz Chaufa de Carne**

**\$9.500.-**

*Meat Chaufa Rice*

### **Arroz Chaufa de Camarón**

**\$9.900.-**

*Shrimp Chaufa Rice*

### **Arroz Chaufa Tres Sabores**

**\$9.900.-**

Con carne, pollo y camarón.  
*With meat, chicken and shrimps.*

### **Arroz Chaufa de Mariscos**

**\$8.700.-**

*Seafood Chaufa Rice*

## SOPAS / SOUPS

### **Chupe de Camarones**

**\$7.900.-**

Base de salsa coral, leche, arvejas, papa y queso, con huevo escalfado.

*Coral sauce, milk, peas, potatoes and cheese, with poached egg.*

### **Sudado de Pescado**

**\$7.900.-**

Al vapor, con cebolla, pimentón y tomate aromatizado al cilantro.

*Steamed with onion, paprika and tomato, flavored with coriander.*

### **Parihuela**

**\$7.900.-**

Sopa hecha a base de mariscos, pescado, vino y especias, aromatizada con cilantro.

*Soup with seafood, fish, wine and spices, flavored with coriander.*

### **Dieta de Pollo**

**\$6.900.-**

*Chicken soup.*





## PESCADOS, MARISCOS Y CARNES / FISH, SEAFOOD AND MEAT

	PESCA DEL DÍA	SALMÓN	CONGRIO	TRUCHA	ATÚN
<b>Pescado en Salsa de Camarón</b> Bañado con salsa de coral de camarón. <i>Fish bathed with shrimp sauce.</i>	\$8.300.-	\$8.900.-	\$10.200.-	\$10.200.-	\$10.900.-
<b>Pescado en Salsa de Tomillo</b> Con camarones salteados y queso Philadelphia. <i>With sauteed shrimps and Philadelphia cheese.</i>	\$8.300.-	\$8.900.-	\$10.200.-	\$10.200.-	\$10.900.-
<b>A La Menier</b> Con mantequilla rubia y limón de Pica. <i>With butter and Pica lemon.</i>	\$7.700.-	\$8.700.-	\$9.200.-	\$9.200.-	\$9.900.-
<b>Pescado al Ajillo</b> Con oliva, ajo, mantequilla y cilantro. <i>With olive, garlic, butter and coriander.</i>	\$7.700.-	\$8.700.-	\$9.200.-	\$9.200.-	\$9.900.-
<b>El Gusto Peruano</b> Relleno con camarones al vapor, jaiba y espárragos; gratinado con mozzarella. <i>Stuffed with steamed shrimp, crab, asparagus and mozzarella.</i>	\$9.500.-	\$9.900.-	\$10.200.-	\$10.200.-	\$10.900.-
<b>Pescado a La Moda</b> Filete de pescado en pimienta, servido sobre risotto de espárragos, rúcula y queso de cabra.. <i>Steamed fish topped with seafood in bechamel sauce with parmesan cheese.</i>	\$8.900.-	\$9.300.-	\$10.200.-	\$10.200.-	\$11.500.-



## PESCADOS, MARISCOS Y CARNES / FISH, SEAFOOD AND MEAT

	PESCA DEL DÍA	SALMÓN	CONGRIO	TRUCHA	ATÚN
<b>Pescado Río Mar</b> Pescado al vapor cubierto con mariscos triturados en salsa bechamel y gratinado con queso parmesano. <i>Steamed fish topped with seafood in bechamel sauce with parmesan cheese.</i>	\$9.500.-	\$9.900.-	\$10.200.-	\$10.200.-	\$10.900.-
<b>Pescado a lo Macho</b> Bañado en salsa de mariscos, coral de camarón y vino blanco. <i>Bathed in seafood sauce and white wine.</i>	\$9.300.-	\$9.700.-	\$10.100.-	\$10.100.-	\$10.900.-
<b>Pescado a la Chorrillana</b> Con cebolla, ají amarillo, tomate y vino blanco. <i>With onion, yellow chili pepper, tomatoes and white wine.</i>	\$7.700.-	\$8.200.-	\$10.100.-	\$10.100.-	\$10.900.-
<b>Pescado a la Plancha</b> <i>Grilled Fish</i>	\$7.400.-	\$7.900.-	\$9.800.-	\$9.800.-	\$9.900.-
<b>Ostiones a La Parmesana</b> <i>Oysters with Parmesan</i>					\$10.400.-
<b>Pescado en Salsa Tamarindo</b> Frito, con salsa tamarindo, cebollín, pimientos, apio y champiñones. <i>Fried fish in pieces, with tamarind sauce, chives, peppers, celery and mushrooms.</i>					\$8.300.-
<b>Cannelloni El Gusto Peruano</b> Rellenos con camarones, ricotta y espinacas, en salsa de camarón y gratinados con quesos mozzarella y parmesano. <i>Stuffed with shrimp, ricotta and spinach, with shrimp sauce, mozzarella and parmesan cheeses.</i>					\$8.900.-



## PESCADOS, MARISCOS Y CARNES / FISH, SEAFOOD AND MEAT

### **Filete Mar y Tierra \$9.700.-**

A la parrilla, con camarones, bañado en salsa de langosta.  
*Grilled with shrimps and lobster sauce.*

### **Filete a Lo Macho \$9.950.-**

A la plancha, con mariscos salteados en crema de langosta.  
*Grilled with sauteed seafood and lobster cream.*

### **Saltado Mar y Tierra \$9.500.-**

Filete en trozos y camarones grandes, flambeados al pisco con cebolla y tomate, sobre delicioso risotto al azafrán y ají amarillo.  
*Steak chunks and shrimps, flambeed with pisco, onion and tomatoes, served with risotto in saffron and yellow chili pepper.*

### **Camarones El Gusto Peruano \$9.900.-**

Envueltos con carne de vacuno, salsa de mantequilla y arroz.  
*Shrimps wrapped with beef in butter sauce accompanied with rice.*

### **Filete en Salsa de Oporto \$8.900.-**

A la plancha, con cebollitas y reducción de oporto, acompañado con quinua risottada.  
*Grilled fillet, onions and port reduction, served with quinoa risotto.*

### **Filete en Salsa de Champiñones \$9.300.-**

A la parrilla con salsa de champiñones.  
*Grilled with delicious mushrooms sauce.*

### **Filete a la Pimienta \$8.500.-**

A la parrilla bañado con salsa de pimienta.  
*Grilled fillet served with pepper sauce.*

### **Pollo al Estragón \$7.900.-**

A la parrilla, con salsa de estragón y champiñones salteados al vino.  
*Grilled chicken served with tarragon sauce and sauteed mushrooms prepared with white wine.*

### **Seco de Cordero \$8.900.-**

Garrón de cordero macerado con chicha, ají panca y especias.  
*Leg of lamb macerated with "chicha", chile pepper and Peruvian spices.*

### **Pollo a la Plancha / Grilled Chicken \$6.500.-**

### **Jaleón de Trucha \$12.900.-**

### **Jaleón de Atún \$12.900.-**

### **Filete de la Casa / Homy Style Steak \$12.500.-**

A la parrilla, con risotto o tallarín en salsa huancaína y mariscos en salsa anticuchera.  
*Grilled fillet with risotto or spaghetti bathed in huancaína sauce, accompanied with seafood and anticuchera sauce.*



## AGREGADOS / SIDE DISHES

<b>Arroz / Rice</b>	<b>\$1.900.-</b>	<b>Porción de Choclo / Corn</b>	<b>\$3.200.-</b>
<b>Panaché de Verduras / Vegetables Panache</b>	<b>\$3.900.-</b>	<b>Porción de Yuca / Yucca</b>	<b>\$3.200.-</b>
<b>Champiñones Salteados / Sauteed Mushrooms</b>	<b>\$3.900.-</b>	<b>Ensalada Mixta / Mixed Salad</b>	<b>\$3.000.-</b>
<b>Papas Fritas / French Fries</b>	<b>\$2.500.-</b>	<b>Ensalada de Tomate / Tomato Salad</b>	<b>\$2.900.-</b>
<b>Papas Cocidas / Boiled Potatoes</b>	<b>\$2.900.-</b>	<b>Ensalada de Palta / Avocado Salad</b>	<b>\$3.300.-</b>
<b>Porción de Camote / Sweet Potato</b>	<b>\$3.200.-</b>		

## POSTRES / DESSERTS

<b>Suspiro de Limeña</b>	<b>\$3.700.-</b>	<b>Suspiro de Lúcuma</b>	<b>\$3.900.-</b>
<i>Típica crema a base de leche y yemas, aromatizada con especias y oporto, servida con merengue. Typical cream prepared with milk, eggs, flavored with spices and port, served with meringue.</i>		<i>Crema de leche, yemas y lúcuma, aromatizada con especias y oporto, servida con merengue. Typical cream prepared with milk, eggs and lucuma, flavored with spices and port, served with meringue.</i>	
<b>Torta de Tres Leches</b>	<b>\$3.700.-</b>	<b>Crema Volteada</b>	<b>\$3.700.-</b>
<i>Suave bizcocho humedecido en una mezcla de leches, bañado con merengue y gratinado. Sponge cake of three milks, covered with meringue au gratin.</i>		<i>Leche evaporada, leche condensada, huevo, azúcar y vainilla. Evaporated milk, condensed milk, egg, sugar and vanilla.</i>	
<b>Tiramisú</b>	<b>\$3.700.-</b>	<b>Cheesecake de Maracuyá</b>	<b>\$3.700.-</b>
<i>Torta a base de queso y café, bizcocho bañado con crema chantilly y chocolate amargo. Cake based on cheese, coffee and sponge cake, with whipped cream and bitter chocolate.</i>		<i>Con queso Philladelphia, crema de leche, leche condensada, colapez y vainilla. With Philadelphia cheese, cream of milk, condensed milk, colapez and vanilla.</i>	



## CAFETERÍA / COFFEE AND INFUSIONS

Café Express / Espresso	\$1.300.-	Café Cortado Doble	\$3.200.-
Café Express Doble / Double Espresso	\$2.300.-	Café Ristretto	\$1.300.-
Café Cortado / Coffee with a Dash of Milk	\$1.800.-	Infusiones de Hierbas / Herb Infusion	\$1.400.-

## BAJATIVOS / AFTER DINNER DRINKS

Amaretto Galiano	\$5.400.-	Fernet Branca	\$4.800.-
Amaretto Dissaronno	\$5.700.-	Araucano	\$4.800.-
Drambuie	\$5.300.-	Whisky Jack Daniel's	\$5.900.-
Cointreau	\$5.300.-	Whisky Johnnie Walker Etiqueta Negra	\$6.800.-
Sambuca	\$5.500.-	Whisky Johnnie Walker Etiqueta Roja	\$5.900.-
Baileys	\$4.900.-	Whisky Ballantine's	\$5.900.-
Licor de Café Kahlúa	\$5.400.-	Whisky J.B.	\$5.900.-
Frangelico	\$5.700.-	Whisky Chivas Regal	\$6.800.-
Manzanilla Marie Brizard/ Chamomile	\$6.500.-	Clavo Oxidado	\$5.800.-
Menta Marie Brizard	\$6.500.		



## TRAGOS LARGOS / LONG DRINKS

<b>Pisco Premium 4 Gallos C.Artistas</b>	<b>\$8.900.-</b>	<b>Gin Tanqueray</b>	<b>\$6.500.-</b>
<b>Tabernero Acholado</b>	<b>\$8.900.-</b>	<b>Gin Beefeater</b>	<b>\$6.500.-</b>
<b>Tabernero Italia</b>	<b>\$8.900.-</b>	<b>Ron Zacapa Gran Reserva</b>	<b>\$11.900.-</b>
<b>Pisco Alto del Carmen 40°</b>	<b>\$4.900.-</b>	<b>Ron Havana Club 7 Años</b>	<b>\$6.700.-</b>
<b>Pisco Alto del Carmen 35°</b>	<b>\$4.600.-</b>	<b>Ron Havana Club Añejo Especial</b>	<b>\$5.900.-</b>
<b>Pisco Mistral 40°</b>	<b>\$4.800.-</b>	<b>Vodka Grey Goose</b>	<b>\$5.900.-</b>
<b>Pisco Mistral 35°</b>	<b>\$4.600.-</b>	<b>Vodka Absolut Blue</b>	<b>\$5.800.-</b>
<b>Gin Mare</b>	<b>\$6.900.-</b>	<b>Vodka Citroen</b>	<b>\$5.800.-</b>
<b>Gin La República</b>	<b>\$6.700.-</b>	<b>Vodka Stolichnaya</b>	<b>\$5.500.-</b>

## GRANDES RESERVAS / GREAT RESERVE WINE

	<b>Valle</b>	<b>750 c.c.</b>	<b>375 c.c.</b>
<b>Miguel Torres, Cordillera, Carignan</b>	<b>Maule</b>	<b>\$17.900.-</b>	
<b>Miguel Torres, Cordillera, Carménère</b>	<b>Curicó</b>	<b>\$17.900.-</b>	
<b>Baron Philippe de Rothschild Escudo Rojo</b>	<b>Maipo</b>	<b>\$17.900.-</b>	
<b>Cabernet Sauvignon/Carmenere/Syrah</b>			
<b>Cuvee Alexander, Merlot</b>	<b>Colchagua</b>	<b>\$21.700.-</b>	
<b>Montes Alpa, Syrah</b>	<b>Colchagua</b>	<b>\$23.700.-</b>	
<b>Tarapacá, Gran Reserva Etiqueta Negra</b>	<b>Maipo</b>	<b>\$23.700.-</b>	
<b>Floresta Apalta, Cabernet Sauvignon</b>	<b>Apalta</b>	<b>\$26.900.-</b>	
<b>Don Melchor, Cabernet Sauvignon</b>	<b>Maipo</b>	<b>\$73.700.-</b>	





## CABERNET SAUVIGNON

	Valle	750 c.c.	375 c.c.
Causiño Macul, Don Luis	Maipo	\$7.900.-	
Viña Mar, Reserva	Maipo	\$10.900.-	
Miguel Torres, Las Mulas	Central	\$10.900.-	
Misiones de Rengo, Reserva	Rapel	\$12.700.-	
Miguel Torres, Santa Digna, Reserva	Curicó	\$12.700.-	\$6.900.-
Tarapacá, Gran Tarapacá, Reserva	Maipo	\$12.700.-	\$7.900.-
Leyda, Reserva	Maipo	\$12.800.-	
Lapostolle, Grand Selection	Rapel	\$12.900.-	
Concha y Toro, Casillero del Diablo	Maipo	\$12.900.-	
Santa Rita, 120 Reserva Especial	Maipo	\$13.500.-	
Carmen, Reserva	Maipo	\$13.500.-	
Castillo Molina, Reserva	Rapel	\$13.900.-	
Montes, Classic Series	Colchagua	\$13.900.-	
Casa Silva, Reserva	Colchagua	\$14.500.-	
Miguel Torres, Gran Reserva	Curicó	\$14.900.-	
Tarapacá, Gran Reserva	Maipo	\$14.900.-	\$7.900.-



**Causiño Macul, Don Luis**  
**Viña Mar, Reserva**  
**Tarapacá, Gran Tarapacá, Reserva**  
**Misiones de Rengo, Reserva**  
**Miguel Torres, Santa Digna, Reserva**  
**Carmen, Reserva**  
**Santa Ema, Reserva**

**Causiño Macul, Don Luis**  
**Viña Mar, Reserva**  
**Miguel Torres, Las Mulas**  
**Lapostolle, Grand Selection**  
**Misiones de Rengo, Reserva**  
**Miguel Torres, Santa Digna, Reserva**  
**Leyda Reserva**  
**Castillo Molina, Reserva**

### Merlot

<b>Valle</b>	<b>750 c.c.</b>	<b>375 c.c.</b>
<b>Maipo</b>	<b>\$7.900.-</b>	
<b>Maipo</b>	<b>\$10.900.-</b>	
<b>Maipo</b>	<b>\$12.700.-</b>	
<b>Rapel</b>	<b>\$12.700.-</b>	
<b>Curicó</b>	<b>\$12.700.-</b>	<b>\$6.900.-</b>
<b>Maipo</b>	<b>\$13.500.-</b>	
<b>Maipo</b>	<b>\$14.900.-</b>	

### Carménère

<b>Maipo</b>	<b>\$7.900.-</b>	
<b>Maipo</b>	<b>\$10.900.-</b>	
<b>Central</b>	<b>\$10.900.-</b>	
<b>Rapel</b>	<b>\$12.900.-</b>	
<b>Rapel</b>	<b>\$12.700.-</b>	
<b>Curicó</b>	<b>\$12.700.-</b>	<b>\$6.900.-</b>
<b>Maipo</b>	<b>\$12.800.-</b>	
<b>Rapel</b>	<b>\$13.900.-</b>	



Viña Mar, Reserva  
Miguel Torres, Santa Digna, Reserva

Tarapacá, Gran Tarapacá, Reserva  
Ventisquero, Reserva  
Casa La Joya, Reserva

Portillo, Malbec  
Misiones de Rengo, Reserva  
Montes Classic Series

Santa Digna, Estelado Rosé  
Viña Mar, Brut

## Pinot Noir

Valle	750 c.c.	375 c.c.
Maipo	\$10.900.-	
Curicó	\$12.700.-	

## Syrah

Maipo	\$12.700.-	
Maule	\$14.900.-	
Colchagua	\$14.900.-	

## Malbec

Mendoza	\$12.700.-	
Rapel	\$12.700.-	
Colchagua	\$13.900.-	

## Espumantes

Maule	\$12.900.-	
Casablanca	\$12.900.-	\$5.900.-



## Ensamblajes

### **Lomas del Valle, Quinteto**

Cabernet Franc /Malbec/ Syrah/ Merlot/ Pinot Noir

### **Misiones de Rengo, Reserva**

Merlot / Carmenere / Syrah

### **Concha y Toro, Trio**

Cabernet Sauvignon / Carmenere / Syrah

### **Palo Alto**

Cabernet Sauvignon/Carmenere

### **Montes, Limited Selection Series**

Valle

750 c.c.

375 c.c.

Casablanca

\$12.500.-

Rapel

\$12.700.-

Rapel

\$12.800.-

Colchagua

\$12.900.-

Colchagua

\$13.900.-

## Otras Variedades Blancas

### **Miguel Torres, Dias de Verano**

Moscatel

### **Miguel Torres, Santa Digna, Reserva**

Gewürztraminer

### **San Pedro, Las Encinas**

Semillón

Itata

\$9.900.-

Curicó

\$12.700.-

Central

\$12.700.-



## Sauvignon Blanc

Causiño Macul, Don Luis	Valle	750 c.c.	375 c.c.
Viña Mar, Reserva , Reserva	Maipo	\$7.900.-	
Miguel Torres, Las Mulas	Maipo	\$10.900.-	
Misiones de Rengo, Reserva	Central	\$10.900.-	
Miguel Torres, Santa Digna, Reserva	Rapel	\$12.700.-	
Gran Tarapacá, Reserva	Curicó	\$12.700.-	
Leyda Reserva	Maipo	\$12.700.-	
Lapostolle, Grand Selection	Maipo	\$12.800.-	\$6.900.-
Concha y Toro, Casillero del Diablo	Rapel	\$12.900.-	
Santa Rita, 120 Reserva Especial	Maipo	\$12.900.-	\$7.900.-
Carmen, Reserva	Maipo	\$13.500.-	
Castillo Molina, Reserva	Maipo	\$13.500	
Montes, Classic Series	Rapel	\$13.900	
Tarapacá, Gran Reserva	Colchagua	\$13.900	\$7.900
	Maipo	\$14.900	

## Late Harvest

Tarapacá (500 c.c.)	Maipo	\$7.900.-	
---------------------	-------	-----------	--



## Chardonnay

<b>Causiño Macul, Don Luis</b>	<b>Valle</b>	<b>750 c.c.</b>	<b>375 c.c.</b>
<b>Viña Mar, Reserva</b>	<b>Maipo</b>	<b>\$7.900.-</b>	
<b>Misiones de Rengo, Reserva</b>	<b>Maipo</b>	<b>\$10.900.-</b>	
<b>Miguel Torres, Santa Digna, Reserva</b>	<b>Rapel</b>	<b>\$12.700.-</b>	
<b>Gran Tarapacá, Reserva</b>	<b>Curicó</b>	<b>\$12.700.-</b>	<b>\$6.900.-</b>
<b>Leyda, Reserva</b>	<b>Maipo</b>	<b>\$12.700.-</b>	<b>\$7.900.-</b>
<b>Baron Philippe de Rothschild, Escudo Rojo</b>	<b>Maipo</b>	<b>\$12.800.-</b>	
<b>Castillo Molina, Reserva</b>	<b>Casablanca</b>	<b>\$13.500.-</b>	
<b>Miguel Torres, Gran Reserva</b>	<b>Rapel</b>	<b>\$13.900.-</b>	
	<b>Curicó</b>	<b>\$14.900.-</b>	

## Vino por Copa

<b>Cabernet Sauvignon</b>	<b>\$2.500.-</b>
<b>Merlot</b>	<b>\$2.500.-</b>
<b>Carmenere</b>	<b>\$2.500.-</b>
<b>Sauvignon Blanc</b>	<b>\$2.500.-</b>
<b>Chardonnay</b>	<b>\$2.500.-</b>
<b>Botellín Cabernet Sauvignon</b>	<b>\$3.200.-</b>
Santa Digna, Reserva (187c.c.)	
<b>Botellín Sauvignon Blanc</b>	<b>\$3.200.-</b>
Santa Digna, Reserva (187c.c.)	