

Picadita suiza – Planchette suisse – Schweizer Plättli – Swiss snack



sin gluten
gluten free



sin azúcar
sugar free



vegetariano
vegetarian

Queso Gruyère y Raclette, jamón de pierna, salami ahumado, salchicha de ajo y salchichas cocktail salteadas servido con pan baguette con mantequilla, pepinillos al vinagre y tomates

Fromage Gruyère et raclette, jambon cuit, salami fumé, saucisson à l'ail et saucisses cocktail grillées servi avec du pain baguette, du beurre frais, des cornichons et des tomates

Gruyère & Raclette Käse, gekochter Schinken, geräucherter Salami, Knoblauchwurst und gegrillte cocktail Würstchen mit Pariser Brot und frischer Butter, Essiggurken und Tomaten serviert

Gruyère & Raclette cheese, ham, smoked salami, garlic sausage and grilled cocktail sausages served with baguette bread, butter, cornichons & tomatoes



Pequeña – petite – klein – small	\$ 9.50
Media – moyenne – mittel – medium	\$ 13.50
Grande – grande – gross – large	\$ 18.50

Entradas con queso – Entrées avec fromages – Vorspeisen mit Käse – Starters with cheese

- Tomates y mozzarella con aceite de oliva y albahaca** \$ 6.50
 Tomates et mozzarella à l'huile d'olive et basilic frais
 Tomaten und Mozzarella mit Olivenöl und frischem Basilikum
 Tomato & mozzarella with olive oil and fresh basil
- Camembert frito, servido con ensaladas, manzanas cocinadas al vino blanco, nueces y salsa de mora**

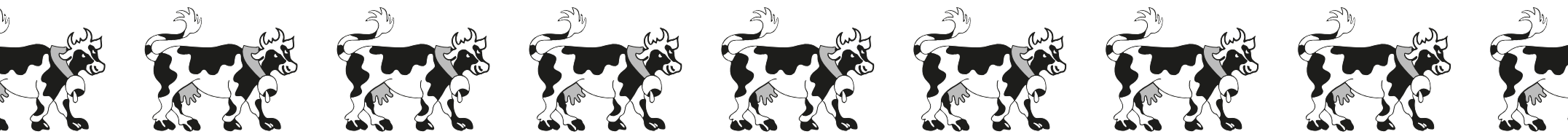
entrada	\$ 8.50
plato fuerte	\$ 11.50

 Camembert frit, petite salade, pommes au vin blanc, noix et sauce aux mûres
 Fritierter Camembert Käse mit kleinem Salat, Weissweinpfeffel, Nüsse und Brombeersauce
 Fried Camembert cheese, served with salad, apples cooked in white wine, nuts and blackberry sauce

Ensaladas – Salades – Salate – Salads



Elija el tamaño: de entrada (Ent.) o como plato fuerte (P.F.) – Servies en entrée (Ent.) ou comme plat principal (P.F.) – Als Vorspeise (Ent.) oder als Hauptgang (P.F.) serviert – Choose your size: starter (Ent.) or maindish (P.F.)


Mixta a la manera suiza Mêlée à la manière suisse Gemischter nach schweizer Art Mixed swiss style	Ent. \$ 4.80 P.F. \$ 7.50	Con camarones gigantes saltados en finas hierbas Aux crevettes géantes sautées "provençale" Mit sautierten Riesenkrevatten "provençale" With sauted jumbo shrimps "provençale"	Ent. \$ 8.50 P.F. \$ 11.50
Campesina (con Gruyère, salchichas, jamón y huevo) Paysanne (Gruyère, saucisse, jambon et œuf dur) Bauernart (Gruyère, Würstchen, Schinken und gekochtes Ei) Farmer style (Gruyère, sausage, ham & boiled egg)	Ent. \$ 7.20 P.F. \$ 10.60	Con pechuga de pollo al grill Avec suprême de poulet au grill Mit gegrillter Hähnchenbrust With grilled chicken breast	Ent. \$ 7.60 P.F. \$ 10.90
Con queso de cabra caliente Au chèvre chaud Mit warmem Ziegenkäse With warm goat cheese	Ent. \$ 7.20 P.F. \$ 10.60	Con hígado de pollo salteado en vinagre de frambuesa Au foie de volaille et vinaigre de framboise Mit an Himbeeressig sautierten Hähnchenlebern With sauted chicken liver and raspberry vinagre	Ent. \$ 6.80 P.F. \$ 9.60






Sopas – Potages – Suppen – Soups

Consomé de res al Sherry \$ 4.50
 Consommé de bœuf au Sherry
 Rindskraftbrühe mit Sherry
 Consommé with Sherry

  **Sopa de cebolla gratinada con queso Gruyère** \$ 7.20
 Soupe à l'oignon gratinée au Gruyère
 Zwiebelsuppe mit Gruyère Käse gratiniert
 Onion soup gratinated with Gruyère cheese



 **Crema de tomates con albahaca** \$ 4.90
 Crème de tomates au basilic
 Tomatencremesuppe mit Basilikum
 Tomato cream soup with basil



   **Crema de zapallo al curry** \$ 4.90
 Crème de courge au curry
 Kürbiscremesuppe mit Curry
 Pumpkin cream soup with curry

Pasta – Pâtes – Teigwaren – Pasta

Gratin de macaroni "Alpes" (crema, jamón, queso Raclette) \$ 9.50
 Gratin de Macaroni (crème, jambon, fromage Raclette)
 Makkronengratin (Rahm, Schinken, Raclette Käse)
 Alp Macaroni gratin (cream, ham and Raclette cheese)

Spaghetti con salsa de carne molida y tomate \$ 8.90
 Spaghetti bolognaise
 Spaghetti Bolognese
 Spaghetti Bolognese (tomato and meat sauce)

  **Spaghetti al pesto (albahaca, nueces, ajo y aceite de oliva)** \$ 8.90
 Spaghetti au pesto
 Spaghetti Pesto
 Spaghetti with pesto

  **Spaghetti con salsa champiñones, crema y queso Gruyère** \$ 10.50
 Spaghetti sauce champignon, crème et Gruyère
 Spaghetti mit Pilz-Rahmsauce und Greyerzer Käse
 Spaghetti with mushroom cream sauce and Gruyère cheese

IVA y servicio incluidos – VAT and service included

Capuns de Graubünden !

Enrollado de pasta spätzli en una joven hoja de acelga ligeramente gratinado en su salsa cremosa y queso parmesano entrada \$ 7.90
servido en dos versiones al gusto:  la clásica con salami ahumado o   la vegetariana con champiñones plato fuerte \$ 11.50







Rouleaux de côte de bette et pâte spätzli gratinés avec sauce crème-parmesan. Deux versions à choix :
 La classique au salami fumé ou la végétarienne aux champignons

"Capuns" - Mangoldwickel mit Spätzliteig gefüllt und mit einer feiner Parmesan-Rahmsauce gratiniert. Zwei Varianten zur Auswahl:
 die Klassische mit geräuchertem Salami oder die Vegetarianische mit Pilzen.

"Capuns" chard rolls filled with Spätzli pasta & gratinated in a parmesan cream sauce. Served in two variants:
 the classic with smoked salami or the vegetarian with mushrooms

Swiss Rösti – Galletas de papas gratinadas

Un plato sencillo y rico ! Elija su favorita:

  **Berna**, con jamón, queso Gruyère y un huevo frito
  **Zurich**, con champiñones a la crema y queso Gruyère
  **Ticinese**, con tomates y queso mozzarella
Campesina, con salchicha, cebolla y queso Gruyère
Hawaiï, con piña, jamón y queso mozzarella

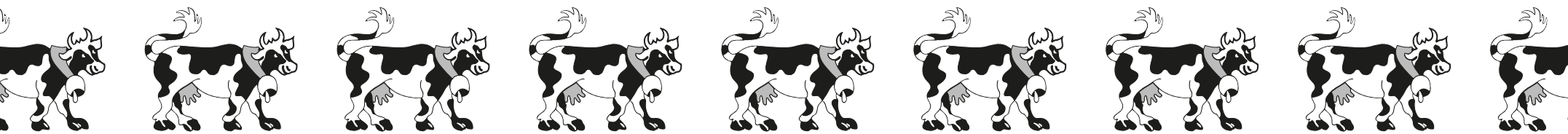
Einfach und gut ! Wählen Sie ihre Lieblings Rösti:
Berner, mit Schinken und Gruyère Käse, dazu ein Spiegelei
Zürcher, mit einer Pilz- Rahmsauce und Gruyère Käse
Tessiner, mit Tomaten und Mozzarella überbacken
Bauernart, mit Wurst, Zwiebeln und Gruyère Käse
Hawaiï, mit Ananas, Schinken und Mozzarella



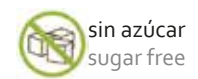
\$ 10.50

Simple et bon ! Choisissez votre préférée :
Bernoise, jambon, Gruyère, servi avec un œuf au plat
Zurichoise, avec des champignons à la crème et Gruyère
Tessinoise, tomates et mozzarelle gratinée
Paysanne, saucisse, oignons et Gruyère
Hawaiï, ananas, jambon et mozzarella

Simple and good ! Choose your favourite one:
Bern, with ham, Gruyère cheese and a fried egg
Zurich, with mushrooms cream and Gruyère cheese
Ticinese, with tomatoes and mozzarella
Farmer, with sausage, onion and Gruyère cheese
Hawaiï, with pineapple, ham and mozzarella



Carnes – Viandes – Fleischgerichte – Meat



Ladrillo de lomo fino de res, salsa a elección, gratín de papas, trío de legumbres

Steak de filet de bœuf, sauce à choix, gratin de pommes de terre, trio de légumes

Rindsfiletsteak, Sauce nach Wahl, Kartoffelgratin, Gemüse trio

Beef steak, sauce of your choice, potatoes gratin, three vegetables

200 gr.

350 gr.



“Café de Paris” mantequilla de hierbas, Kräuterbutter, herbs butter, beurre “Café de Paris”

\$ 14.50

\$ 24.50

A las cuatro pimentas, vier-Pfeffersauce, four pepper sauce, aux quatre poivres

\$ 15.50

\$ 25.50

Salsa crema mostaza, Senf-Rahmsauce, mustard cream sauce, à la moutarde

\$ 15.50

\$ 25.50

Medallones de lomo fino de res en salsa de champiñones, gratín de papas, trío de legumbres

Médailles de filet de bœuf aux champignons, gratin de pommes de terre, trio de légumes

Rindsfiletmédailles mit Pilz-Rahmsauce, Kartoffelgratin, Gemüse trio

Beef filet medallions with mushroom cream sauce, potatoes gratin, three vegetables

\$ 17.50

\$ 27.50

Lomo fino de res Stroganov, papas roesti, trío de legumbres

Filet de bœuf Stroganov, roestis, trio de légumes

Rindsfilet Stroganov, Roesti, Gemüse trio

Beef filet Stroganov, roesti, three vegetables

\$ 13.60

Estofado de res al páprika, ensalada verde

Goulasch de bœuf hongroise, salade verte

Rindsgulasch, grüner Salat

Hungarian beef goulash, green salad

\$ 11.90

Medallones de lomo fino de cerdo en salsa de moras y vino tinto, papas roesti, trío de legumbres

Médailles de filet de porc aux mûres et vin rouge, roesti, trio de légumes

Schweinsfilet-Médailles mit Brombeer-Rotweinsauce, Roesti, Gemüse trio

Pork filet medallion with blackberry and red wine sauce, roesti, three vegetables

\$ 16.90

Salchicha de ternera “Olma” con salsa de cebolla, papas roesti

Saucisse de veau “Olma”, sauce aux oignons, roesti

Olma Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce, Roesti

Veal sausage “Olma” with onion sauce, roesti

\$ 12.80

Pollo – Poulet – Hähnchengerichte – Chicken

Milanesa de pollo Cordonbleu rellena con queso Gruyère y jamón, papas roesti, ensaladas

Cordonbleu de poulet, roestis, salades de saison

Hähnchen Cordonbleu, Roesti, Salat Garnitur

Chicken Cordonbleu, roesti, seasonal salad

\$ 12.90

Dedos de pechuga de pollo a la manera de Zurich (salsa de champiñones), papas roesti, legumbres

Emincé de poulet Zurichoise (aux champignons), roestis, trio de légumes

Zürchergeschnetzeltes vom Hähnchen (Pilz-Rahmsauce), Roesti, Gemüse trio

Chicken Zurich Style (mushroom cream sauce), roesti, three vegetables

\$ 11.80



Pechuga de pollo gratinada con queso Gruyère, salsa de tomate casera con hierbas, papas roesti

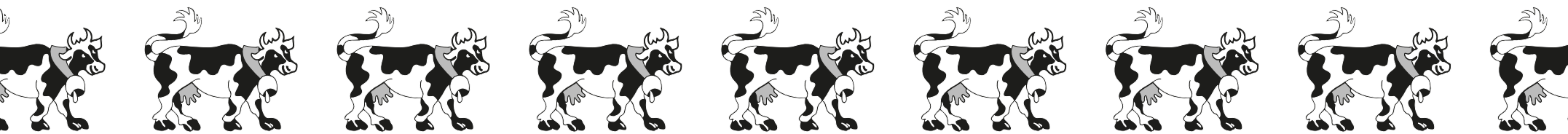
Suprême de poulet gratiné au Gruyère, sauce tomates aux herbes, roestis

Hähnchenbrust mit Gruyère überbacken, Tomatensauce mit Kräutern, Roesti




Chicken breast gratinated with Gruyère cheese, tomato sauce with herbs, roesti



\$ 14.50



Pescado – Poisson – Fischgerichte – Fish

- | | | |
|---|--|-----------------|
|  | Trucha con salsa cremosa de uvas, papas al vapor, trío de legumbres
Truite aux raisins, pommes nature, trio de légumes
Forelle an Trauben-Weissweinsauce, Salzkartoffeln, Gemüse trio
Trout with a creamy grape & white wine sauce, boiled potatoes, three vegetables | \$ 11.50 |
|  | Trucha al vapor, papas cocinadas, trío de legumbres
Truite pochée au vin blanc, pommes nature, trio de légumes
Forelle in Weisswein pochiert, Salzkartoffeln, Gemüse trio
Steamed trout, boiled potatoes, three vegetables | \$ 10.80 |
|  | Steak de atún flameado al Pastis, salsa de vino blanco, arroz pilaf, trío de legumbres
Steak de thon flambé au Pastis, sauce vin blanc, riz pilaf, trio de légumes
Thunfischsteak mit Pastis flambiert, Weissweinsauce, Pilaf Reis, Gemüse trio
Tuna fish steak flamed with Pastis, white wine sauce, rice pilaf style, three vegetables | \$ 15.50 |

IVA y servicio incluidos – VAT and service included

Brochetas "al gusto" – Brochette "à choix" – Spiesse "nach Auswahl" – Skewer "as you wish"

Combine los ingredientes de su brocheta al gusto (5 u 8 piezas) escogiendo entre: lomo fino de res, lomo fino de cerdo, filete de pollo, camarones gigantes y filete de atún. Adicionalmente, las brochetas son preparadas con pequeñas salchichas mixtas, pimientos, cebollas, zuchinis y acompañadas con una ensalada mixta, mini papas salteadas y 3 salsas caseras.

Filet de bœuf, filet de porc, suprême de poulet, crevettes géantes et filet de thon ; choisissez les ingrédients de votre choix (5 ou 8 morceaux) pour créer votre brochette personnalisée. Toutes les brochettes sont préparées avec des petites saucisses, des poivrons, oignons et courgettes et sont accompagnées d'une salade mêlée, de pommes nouvelles sautées et de 3 sauces maison.

Rindsfilet, Schweinsfilet, Hähnchenbrust, Riesenkrevetten und Thunfischfilet, wählen Sie die Zutaten Ihrer Wahl (5 oder 8 Stücke) um Ihr personalisierter Spieß zu erstellen. Alle Spiesse werden mit kleinen Würstchen, Peperoni, Zwiebeln und Zuquini vorbereitet und werden mit einem gemischten Salat, gebratene Kartoffeln und vier hausgemachten Saucen serviert.

Beef tenderloin, pork tenderloin, chicken filet, jumbo shrimp and tuna fish, choose your ingredients (5 or 8 pieces) to create your personalized skewer. We prepare it with sausages, red & yellow peppers, onions and zucchini and serve it with a mixed salad, roasted potatoes and three homemade sauces.

Tamaño normal (5 piezas)
Standard size (5 pieces)
\$ 14.50

Tamaño gigante (8 piezas)
XXL size (8 pieces)
\$ 24.50



Heidi & Peter Menu (para los niños)

Arme el menú favorito para sus niños, nuestro Chef se lo prepara en seguida según sus deseos...

Le sugerimos las siguientes opciones:

Plato fuerte

- Deditos de pechuguita de pollo apanados
- o
- Dúo de mini salchichas salteadas
- o
- Lomito de res a la parilla

Postre

- Mini copa suiza
- o
- Frutillas con crema Chantilly

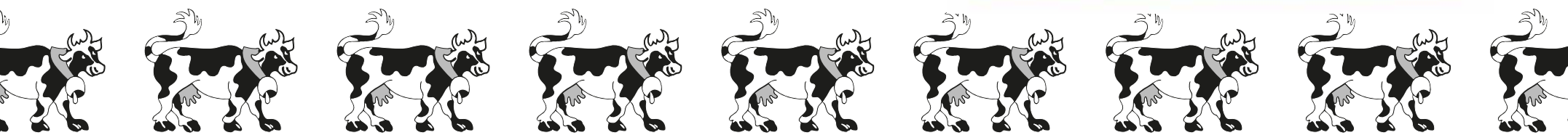
\$ 8.90



Todos nuestros platos se sirven con su guarnición clásica o según sus deseos a elección:

- Gratín de papas
- Mini papas salteadas
- Papas Roesti
- Arroz Pilaf
- Papas fritas
- Maçaroni

Guarnición adicional \$ 2.50



Fondue de queso – Cheese fondue Fondue au fromage – Käsefondue



sin gluten
gluten free



sin azúcar
sugar free



vegetariano
vegetarian

Preparados según nuestra receta tradicional con tres quesos diferentes (Gruyère, Raclette y Tilsit), nuestros fondue de queso vienen servidos con pan baguette, papas cocinadas y rodajas de tomates.

Préparées selon notre recette traditionnelle avec trois fromages (Gruyère, Raclette et Tilsit), nos fondues au fromage sont servies avec du pain baguette, des pommes de terre et une petite assiette de tomates.

Unsere Käsefondues werden nach unserem traditionellen Rezept mit drei verschiedenen Käsen (Gruyère, Raclette und Tilsiter) zubereitet und mit Baguette Brot, Kartoffeln und einem Tomatensalat serviert.

Traditionally prepared with three different cheeses (Gruyère, Raclette & Tilsit), our cheese fondue are served with french bread, boiled potatoes and fresh sliced tomatoes.



Descubre nuestras 3 opciones – découvrez nos 3 options – entdecken Sie unsere 3 Optionen – discover our 3 options

- + La clásica, la classique, das Klassische, the classic one \$ 19.00
- + Al tomate, à la tomate, mit Tomaten, with tomatoes \$ 19.50
- + La cremosa con leche y Camembert, la crèmeuse au lait et Camembert, das cremige mit Milch und Camembert, the creamy one with milk & Camembert \$ 20.50

Todos los fondue de queso se preparan a partir de 1 persona, la porción es por persona (200 gramos de queso)

Fondue de carne – Meat fondue Fondue Bourguignonne – Fleischfondue



Lomo fino de res servido con cuatro salsas caseras, papas fritas y una ensalada mixta.

Filet de boeuf servi avec quatre sauces maison, des pommes frites et une salade mêlée.

Rindsfilet serviert mit vier hausgemachten Saucen, Pomme frite und ein gemischter Salat.

Beef fillet served with four homemade sauces, french fries and a large mixed salad.

\$ 21.50 por persona (200 gramos de carne) – se prepara a partir de 2 personas

Fondue de chocolate – Chocolate Fondue Fondue au chocolat – Chokolade Fondue

Servido con seis frutas de la temporada y coco rallado, sugerimos cuatro sabores diferentes:

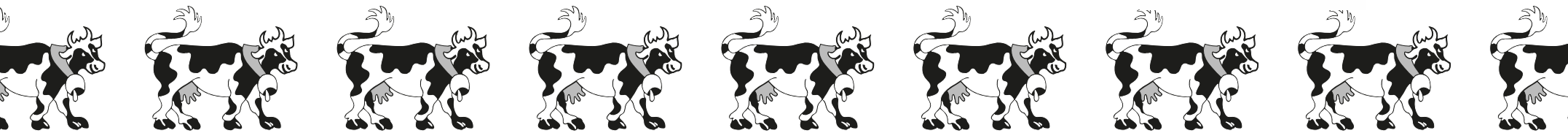
Servi avec six fruits de la saison et de la noix de coco râpée, nous vous proposons quatre saveurs différentes :

Mit sechs Früchten der Saison und Kokosraspeln serviert, in vier Variationen zur Auswahl:


Served with six fruits of the season and coconut, we offer four different flavors:

puro chocolate, au chocolat pur, reine Schokolade, pure chocolate,
con manjar, au caramel au lait, mit Milchkaramel, with milk caramel,
con maracuya, au fruit de la passion, mit Passionsfrucht, with passion fruit,
con Amaretto, à l'Amaretto, mit Amaretto, with Amaretto

\$ 7.50
\$ 8.50
\$ 8.50
\$ 10.50



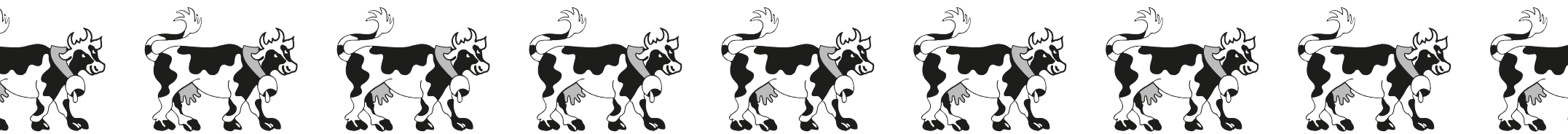
Postres – Dessert – Desserts – Sweets

Pastel de zanahoria Gâteau aux carottes Rüeblikuchen Carrot cake		\$ 4.50
Copa helada suiza (helado de vainilla, chocolate caliente, crema Chantilly) Coupe Suisse (glace vanille, sauce chocolat chaude, crème Chantilly) Schweizer Eiscoupe (Vanilleeis, warme Schokolade, Rahm) Swiss Ice cream (vanilla ice cream, hot chocolate, cream)	pequeña grande	\$ 3.50 \$ 4.90
Pera al vino tinto con helado de vainilla Poires au vin rouge et glace vanille Rotweinbirne mit Vanilleeis Red wine pear with vanilla ice cream		\$ 4.50
 Banano flambeado Banane flambée Flammierte Banane Flamed banana		\$ 4.50
Dúo de mousse de chocolate sobre espejo de naranjas Sevillas Duo de mousses au chocolat sur coulis d'oranges amères Zweierlei Schokoladenmousse auf Bitterorangen-Spiegel Chocolate mousse duo on a bitter orange mirror		\$ 5.90
Frutillas con helado de vainilla y crema Chantilly Coupe Romanoff (glace vanille, fraises, crème Chantilly) Coupe Romanoff (Vanilleeis mit Erdbeeren und Rahm) Strawberry Romanoff (with vanilla ice cream and cream)	pequeña grande	\$ 3.50 \$ 4.90
Plato de quesos con manzanas, nueces y uvas Assiette de fromages avec pommes, noix et raisins Käseteller mit Äpfel, Nüsse und Trauben Cheese plate with apples, nuts and grapes		\$ 7.80

IVA y servicio incluidos – VAT and service included

Café, Chocolate & Té

Espresso	\$ 1.20	Chocolate caliente	\$ 2.60
Café negro	\$ 1.20	Chocolate caliente con crema Chantilly	\$ 3.00
Café con leche	\$ 1.60	Chocolate caliente con ron y crema Chantilly	\$ 4.50
Capuchino	\$ 2.20		
Mokachino	\$ 2.40	Té y aguas aromáticas	\$ 1.20
Café Chantilly (con crema Chantilly)	\$ 3.00	Maté de coca	\$ 1.50
Café helado (con helado de vainilla y crema Chantilly)	\$ 4.20	Limonada caliente con jengibre	\$ 1.80
Café Suizo (con Brandy y una montaña de crema Chantilly)	\$ 7.90		
Irish Coffee (con whisky y un volcán de crema Chantilly)	\$ 7.50	Canelazo con aguardiente	\$ 2.80
Carajillo (expreso con Brandy)	\$ 4.90	Canelazo sin aguardiente	\$ 2.20



Aguas y colas

Agua sin gas (50 cl)	\$ 1.20
Agua Güitig con gas (33 cl)	\$ 1.20
Coca-Cola, Fanta, Sprite, Fioravanti (33 cl)	\$ 1.80
Coca-Cola light o Zero (50 cl)	\$ 2.20
Sprite Zero (50 cl)	\$ 2.20
Lipton Ice Tea, limón o durazno (50 cl)	\$ 1.80
Té helado de Guayusa (50 cl)	\$ 1.80

Jugos y batidos

Jugos naturales de: mora, frutilla, naranjilla, piña, papaya, mango, melón, maracuyá, tomate de árbol o babaco	\$ 2.50
Jugos naturales de: naranja y guanábana	\$ 2.80
Jarra de: limonada o de naranjada	½ litro \$ 2.50 litro \$ 3.50 litro y medio \$ 4.50

Aperitivos & Digestivos

Cinzano blanco o rojo	\$ 4.80
Campari	\$ 4.80
Ricard	\$ 7.50
Sherry	\$ 4.80
Whisky Regular	\$ 5.50
Whisky Premium	\$ 13.50
Ron nacional	\$ 3.50
Rhum Bacardi	\$ 5.50
Gin, vodka de marca	\$ 7.50
Brandy	\$ 5.50
Cognac	\$ 14.50
Tequila	\$ 5.50



Cervezas

Club (33 cl)	\$ 2.20
Pilsener (60 cl)	\$ 2.80
Pilsener light (33 cl)	\$ 2.50
Heineken, Stella Artois, Corona (33 cl)	\$ 5.00
Paulaner Weissbier (33 cl)	\$ 6.50
Kunstmann, cerveza artesanal de Chile, roja o rubia (33 cl)	\$ 5.80
Salvatora turbia, cerveza artesanal de Baños (33 cl)	\$ 5.00

Batido de: mora, frutilla, naranjilla, papaya, mango, melón, tomate de árbol o banano	\$ 2.80
Batido de: guanábana	\$ 3.20
Frappé glacé – Batido de helado al gusto: Vainilla, mocca, frutilla, chocolate	\$ 4.20

Aguardiente y licores dulces del Puyo	\$ 2.50
Jaegermeister	\$ 9.00
Fernet Branca	\$ 9.00
Bailey's	\$ 7.50
Chinchón dulce o seco	\$ 6.00
Sambuca	\$ 6.50
Limoncello	\$ 8.50
Amaretto di Saronno	\$ 9.50
Grappa	\$ 10.50
Cointreau	\$ 12.50
Kirsch (cuando tenemos)	\$ 9.50

Long Drinks & Cocktails

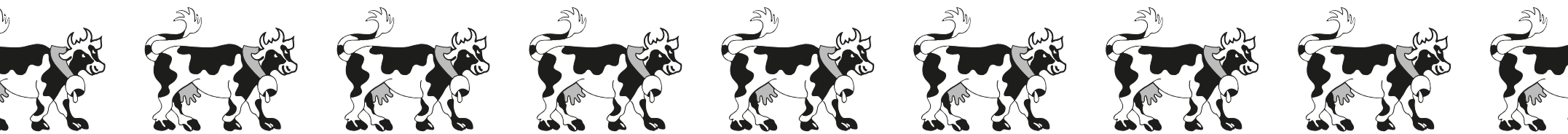
Blanc Cassis	\$ 5.50
Gespritzter Weisswein – seco o dulce	\$ 5.50
Dry Martini	\$ 7.50
Alexander	\$ 6.50
Cosmopolitan	\$ 7.50
Cuba libre (ron nacional)	\$ 4.50
Bacardi Coca-Cola	\$ 6.50
Vodka limonada	\$ 8.50
Vodka naranja	\$ 8.50



Caipirinha	\$ 4.50
Mojito	\$ 5.50
Piña colada	\$ 5.50
Daiquiri frutilla	\$ 6.50
Daiquiri maracuyá	\$ 6.50



Whisky Coca-Cola	\$ 7.50
Gin tonic	\$ 8.50
Gin mora	\$ 7.50
Gin limonada	\$ 7.50



Vinos de la Casa (en copa o jarra)

Vino blanco Termidor "Pasión", Argentina
Vino tinto Concha y Toro, Cabernet Sauvignon, Chile



la copa \$ 5.50
 la jarra ½ litro \$ 9.50

Vinos en botella

Espumantes

Chile

Concha y Toro Brut

Argentina

Novecento Rosé

Alemania

Henkel Dry Sec

Blancos

Ecuador

Enigma Dos Hemisferios, Chardonnay

Chile

Sunrise, Sauvignon blanc, Valle Central

De Martino Estate Reserva, Sauvignon blanc, Valle de Casablanca

Frontera, Chardonnay, Valle Central

Casillero del Diablo, Chardonnay, Valle de Casablanca

Argentina

Astica, Sauvignon Blanc - Sémillon

Fusión, Chenin - Chardonnay, Mendoza

Trapiche, Chardonnay, Mendoza

Doña Paula Estate, Riesling, Valle de Uco

Rosados

Argentina

Doña Paula Los Cardos, Grenache, Luján de Cuyo

Santa Julia, Syrah, Mendoza

Tintos

Ecuador

Valle del Mar, San Miguel

Chile

Maipo, Cabernet Sauvignon, Valle Central

Casillero del Diablo, Cabernet Sauvignon, Valle Central

De Martino, Merlot, Valle de Casablanca

De Martino, Carmenère, Valle de Casablanca

Sunrise, Syrah, Valle Central

Argentina

Santa Julia, Cabernet Sauvignon, Mendoza

Fusión, Tempranillo - Malbec, Mendoza

Trapiche Broquel, Malbec, Mendoza

Alamos, Syrah, Mendoza

	37,5 cl	75 cl
		\$ 36.00
		\$ 29.00
	\$ 35.00	\$ 55.00
		\$ 21.00
	\$ 16.00	\$ 28.00
		\$ 32.00
		\$ 24.00
		\$ 42.00
		\$ 21.00
		\$ 24.00
		\$ 26.00
		\$ 45.00
		\$ 29.00
		\$ 32.00
		\$ 18.00
		\$ 21.00
	\$ 24.00	\$ 42.00
		\$ 34.00
		\$ 34.00
		\$ 28.00
		\$ 32.00
		\$ 24.00
		\$ 55.00
		\$ 37.00

IVA y servicio incluidos - VAT and service included

