

# COCKTAIL DE AUTOR

---

<b>Creedence</b>	7.400
Limoncello, espumante, tonica, siroupe de menta	
<b>Deep purple</b>	7.400
Gin, Saint Germain, Triple sec, Tonica, Arandano	
<b>Doors</b>	7.400
Jack Daniels, ginger beer, curacao azul, jugo limon	
<b>Janis Joplin</b>	7.400
Gin, Lemonstone, maracuya, limon, goma, romero	
<b>Pink Floyd</b>	7.400
Lambrusco, vodka, aperol, maracuya, limon, goma, tomillo	
<b>Sadé</b>	7.400
Lambrusco, limon, goma, menta	

# COCKTAIL INTERNACIONAL

---

<b>Bloody Mary</b>	6.400
<b>Campari Orange</b>	7.200
<b>Campari Tonic CCU</b>	7.200
<b>Campari Tonic SP</b>	7.200
<b>Capiroska 40°</b>	7.200
<b>Chilcano</b>	7.200
<b>Clavo oxidato</b>	7.600
<b>Cosmopolitan</b>	7.600
<b>Cubalibre Ron + coca cola</b>	7.500
<b>Daiquiri sabores</b>	6.500
<b>Fernet + bebidas</b>	6.900
<b>Gin Tonic - Bombay - tonica SP</b>	7.500
<b>Gin Tonic - Bombay - tonica CCU</b>	6.400
<b>Gin Tonic Gin Hendricks (75cc) tonica a parte</b>	9.000
<b>Gin Tonic Gin Hendricks (90cc) tonica a parte</b>	11.000
<b>Kir Royal</b>	5.200
<b>Espresso Martini</b>	7.800
<b>London Mule</b>	9.800
<b>Manhattan – Whisky – Vermut – Angostura</b>	6.900
<b>Martini Dry – Gin – Vermouth dry</b>	6.200

<i><b>Martini Rocks Rojo</b></i>	<b>5.200</b>
<i><b>Martini Rocks Blanc</b></i>	<b>5.200</b>
<i><b>Milano amor mio</b></i>	<b>7.200</b>
<i><b>Mojito vodka</b></i>	<b>6.500</b>
<i><b>Mojito vodka Belvedere</b></i>	<b>11.500</b>
<i><b>Mojito Rum blanco</b></i>	<b>7.100</b>
<i><b>Mojitos saborizados</b></i>	<b>7.100</b>
<i><b>Moscow mule</b></i>	<b>9.200</b>
<i><b>Negroni - Gin – Campari – Vermuth italiano</b></i>	<b>6.900</b>
<i><b>Pisco Alto del Carmen + bebidas</b></i>	<b>6.900</b>
<i><b>Pisco Diablo Reserva 40° + bebidas</b></i>	<b>6.900</b>
<i><b>Pisco Mistral 35° + bebidas</b></i>	<b>6.900</b>
<i><b>Rossini - espumante - pulpa frutilla</b></i>	<b>5.200</b>
<i><b>St.Germain / Ginger</b></i>	<b>7.800</b>
<i><b>St.Germain / Tonica S.Pellegrino</b></i>	<b>9.000</b>
<i><b>Tequila Margarita – Triple sec - jugo limon</b></i>	<b>6.800</b>
<i><b>Tom collins - gin - jugo limon - azucarflor - agua mineral</b></i>	<b>7.500</b>
<i><b>Tom collins - gin Hendrick - jugo lim - azucarfl - agua miner</b></i>	<b>10.200</b>
<i><b>Vaina - oporto - cacao - ron dorado - huevo</b></i>	<b>5.200</b>
<i><b>Whisky Guligans's + bebidas nacional</b></i>	<b>8.200</b>
<i><b>Whiskey Jack Daniels + bebidas nacional</b></i>	<b>11.000</b>
<i><b>Whisky JW Black label + beb nacional</b></i>	<b>11.500</b>
<i><b>Whisky JW Red label + bebidas nacional</b></i>	<b>8.000</b>
<i><b>Vodka Belvedere + bebidas nacional</b></i>	<b>10.100</b>
<i><b>Vodka Belvedere + bebidas S.Pellegrino</b></i>	<b>11.800</b>
<i><b>Vodka stolichnaya - bebida nacional</b></i>	<b>7.200</b>

## SOUR

---

<i>AMARETTO NACIONAL</i>	5.100
<i>AMARETTO DI SARONNO</i>	6.900
<i>ARANDANO</i>	6.400
<i>CHARDONNAY</i>	5.200
<i>CARRA SOUR - PISCO, MIEL, JUGO LIMON</i>	6.400
<i>MANGO</i>	5.500
<i>JEREZ TP</i>	5.500
<i>PISCO LOS CAPELLANES - PERU</i>	6.900
<i>PISCO LOS CAPELLANES CATEDRAL - PERU</i>	12.000
<i>PISCO NACIONAL</i>	5.500
<i>SAUVIGNON BLANC</i>	5.200
<i>WHISKEY ET ROJA</i>	6.500
<i>WHISKEY ET NEGRA</i>	9.500

## SPRITZ

---

<i>APEROL</i>	7.200
<i>CAMPARI</i>	7.200
<i>LAMBRU/APEROL</i>	7.200
<i>LAMBRU/CAMPARI</i>	7.200
<i>LAMBRU/CYNAR</i>	7.200
<i>LAMBRU/RAMAZZOTTI</i>	7.200
<i>RAMAZZOTTI</i>	7.200
<i>SAINT GERMAIN</i>	7.800

## CERVEZAS

---

<i>Austral Calafate</i>	4.200
<i>Estrella Damm - lager 500 cc - Shop</i>	6.500
<i>Corona</i>	4.200
<i>Kunstmann Cero</i>	4.200
<i>Kunstmann Torobayo</i>	4.200
<i>Menabrea Amber – 150° aniversario</i>	5.100
<i>Menabrea Lager – 150° aniversario</i>	5.100

## BEBIDAS

---

<i>Agua con gas Egeria</i>	3.800
<i>Agua sin gas Egeria</i>	3.800
<i>Agua Tonica CCU</i>	2.900
<i>Agua Tonica San Pellegrino</i>	3.900
<i>Bebidas 220cc</i>	2.400
<i>Bebidas 350cc</i>	2.900
<i>Ginger Beer San Pellegrino</i>	3.900
<i>Limonada San Pellegrino</i>	3.700
<i>Pomelo San Pellegrino</i>	3.700

## JUGO NATURALES

---

<i>CHIRIMOYA</i>	3.800
<i>FRUTILLA</i>	3.800
<i>FRUTOS DEL BOSQUE</i>	3.800
<i>LIMONADA TRADICIONAL</i>	4.200
<i>LIMONADA MENTA</i>	4.400
<i>LIMONATA MENTA JENGIBRE</i>	4.400
<i>LIMONADA SABORIZADA (FRUTO ROJO, FRUTILLA MARAC</i>	4.700
<i>MELON TUNA</i>	3.800
<i>PINA</i>	3.600
<i>TOMATE ESPECIADO</i>	4.400

# ENTRADA - ANTIPASTI

---

<b>IL TAGLIERE TUTTO MODENA</b>	<b>28.000</b>
selección de fiambres Italianos, gnocco fritto (2 personas)	
<b>LA BRUSCHETTA 4 SAPORI</b>	<b>18.000</b>
Stria, berenjena, porcini, cipolline, alcachofas	
<b>IL TAGLIERE DEI 3 TENORI</b>	<b>25.000</b>
Tres fiambres Italianos, queso pecorino	
<b>BURRATA E PETTOLE</b>	<b>17.000</b>
Mozzarella bufala, pettole pugliesi	
<b>BOCCONCINI AL PARMA</b>	<b>17.000</b>
mini-mozzarelline, cherry, albahca, prosciutto Parma	
<b>INSALATA PAVAROTTI</b>	<b>14.000</b>
Mix campestre, berenjena, alcachofas, cebolla, cherry, prosciutto	
<b>CARPACCIO DI SALMONE</b>	<b>17.000</b>
Salmon, alcaparras y frutos, dolcelagrime, glazé	
<b>CARPACCIO DI LOCO</b>	<b>19.000</b>
Loco, palta, pisco, mix verde, glazé	
<b>CARPACCIO DI POLIPO</b>	<b>17.000</b>
Pulpo, rucula, dolcelagrime, cherry, glazé	
<b>CARPACCIO DI MANZO, RUCULA E PARMA</b>	<b>16.000</b>
Lomo, rucula, lamina parmesano, glazé	
<b>VITELLO IN SALSA TONNATA "VITEL TONE"</b>	<b>19.000</b>
Res, atun, alcaparras, huevos, anchoas, mostaza	
<b>MINISTRONE ALLA TOSCANA</b>	<b>14.000</b>
Sopa Toscana	
<b>ZUPPA ALLA MANTOVANA</b>	<b>14.000</b>
Sopa de zapallo	

# PRIMI PIATTI

## GNOCCHI

<b>GNUDI TOSCANI</b>	17.000
Ricota, espinacas, acelgas, salvia, mantequilla	
<b>GNOCCHI AL PESTO E PARMIGIANO</b>	17.000
Papas, pesto, parmigiano reggiano	
<b>GNOCCHI DI CASTAGNA</b>	17.500
Papas, castañas, almibar, cilantro, cebollin, pecorino	
<b>GNOCCHI AL MIRTILLO E FILETTO</b>	21.000
Papas, arandano, parmesano, filete	
<b>GNOCCHI ALLA BOLOGNESE O POMODORO</b>	17.000
Papas, ragu bolognese / tomate	
<b>GNOCCHI 4 FORMAGGI</b>	17.500
Papas, parmesano, pecorino, gorgonzola, mascarpone	

## RAVIOLI

<b>FAGOTTINI DI PERA E PECORINO</b>	18.500
pera, pecorino, pistachos, mascarpone	
<b>TORTELLONI ALLA SAN PIETRO</b>	18.000
Cebolla, ricota, rucula, cherry, pistacho, verduras frescas	
<b>PANSOTTI 3 SALSE</b>	18.000
Spinaci, ricota, pesto, rucula, jenjibre	
<b>RAVIOLI DI SPINACI AL SUGO FINTO TOSCANO</b>	17.000
Spinaci, ricota, ragú di verdure	
<b>RAVIOLI TUTTO CARCIOFI</b>	18.000
Alcachofas, ricota, parmesano, crema alcachofas	
<b>RAVIOLI ZUCCA E GORGONZOLA ALLA MANTOVANA</b>	18.000
Zapallo, amaretto, mostarda, gorgonzola, miel, nueces	
<b>RAVIOLI DI CARNE ALLA BOLOGNA</b>	17.500
Picana, ricota, ragu bolognese, pomodoro	
<b>RAVIOLI CABERNET FRANC</b>	19.000
Angus, ricota, mechada, demiglassé	
<b>RAVIOLI D'AGNELLO AL PORTO</b>	21.000
Cordero, ricota, ciruela, oporto, parmesano	

# PASTA E CARNE

<b>CIAO NONNA</b>	25.000
Angus, ricota, costillar de cerdo, salsa BBQ	
<b>LOMO CON RAVIOLI ALL'AGLIO</b>	26.000
Lomo, ravioles relleno de ajos dulce, tomate pachino	
<b>FILETTO PORCINI E TORTELLINI</b>	28.000
Filete, salsa porcinos, mini-ravioles tortellini	
<b>CONFIT D'ANATRA ALL'ARANCIA CON GNOCCHI</b>	25.000
Confit de pato, crema de naranja, gnocchi papas	
<b>ASADO EN SU TIRA CON GNOCCHI AL CIOCCOLATO</b>	26.000
Asado tira, demi glassé, gnocchi, chocolate	
<b>POLENTA ALLA BOLOGNESE</b>	22.000
Mais, ragú bolognese, parmesano	

# PASTA LARGA-PASTA VARIA

<b>TRIS PAVAROTTI</b>	24.000
Ravioles espinaca, fettuccine porcinos, penne amatriciana	
<b>FETTUCCHINE AL CARTOCCIO</b>	18.000
Cilantro, champiñones, albahaca, pecorino, gorgonzola, parmesano	
<b>SPAGHETTI ALLA LOREN</b>	18.000
Amatriciana, albondigas de res, pomodoro	
<b>FETTUCCHINE ALLA BOLOGNESE</b>	17.000
Salsa bolognesa	
<b>FETTUCCHINE ALLA CARBONARA</b>	17.500
guanciale, huevo, parmesano, pecorino	
<b>FETTUCCHINE AL NORCINO LAMBRUSCO E PORCINI</b>	19.000
vino lambrusco, crema porcinos, porcinos	
<b>PACOTE ALLA RUSTICA</b>	18.500
Pomodoro, ragú, mozzarella fiordilatte	
<b>FETTUCCHINE 3 CACIO E 3 PEPE</b>	18.000
3 queso pecorino, 3 pimienta, crema parmesana	

# LASAGNA - CANNELLONI

<b>LASAGNA BOLOGNESE</b>	<b>17.500</b>
Ragú bolognese, besciamella, parmesano	
<b>CANNELLONI DI CARNE 3 FORMAGGI E POMODORO</b>	<b>18.000</b>
Res, gorgonzola, pecorino, parmesano, tomate	
<b>ANELLI DI SPINACI IN GRATIN</b>	<b>17.500</b>
Spinaci, ricota, gorgornzola, parmigiano	

# RISOTTI

<b>RISOTTO ALLA PESCADORA</b>	<b>22.000</b>
Carnaroli, mariscos de temporada, bisque, tomate	
<b>RISOTTO IN CREMA D'ASTICE E GAMBERETTI</b>	<b>22.000</b>
Carnaroli, crema langostinos, camarones, bisque	
<b>RISOTTO PORCINI</b>	<b>20.000</b>
Carnaroli, porcini, crema parmesano, dulcelagrìma	
<b>RISOTTO AI CARCIOFETTI</b>	<b>19.000</b>
Carnaroli, alcachofas, hierbas, parmesana	
<b>RISOTTO AGLI ASPARAGI</b>	<b>19.000</b>
Carnaroli, esparragos, parmesana	
<b>RISOTTO FERRARI</b>	<b>22.000</b>
Carnaroli, pomodoro pachino, burrata fresca	



# PASTA E MARE

<b>FETTUCCINE O SPAGHETTI 1940</b>	<b>21.000</b>
Pasta larga, marisco de temporada, bisque, tomate	
<b>LA PUTTANESCA</b>	<b>18.000</b>
Fettuccini o spaghetti, anchoas, aceitunas	
<b>STROZZAPRETI ALLE VONGOLE</b>	<b>18.000</b>
Pasta sin huevos, almejas, perejil, ajo, bisque	
<b>RAVIOLI AL GRANCHIO</b>	<b>18.500</b>
Jaiba, ricota, crema de pimenton asado, tomate Pachino	
<b>RAVIOLI SALMONE IN SALSA EXOTICA</b>	<b>18.500</b>
Salmon, crema coco, masala, tomate seco, jenjibre	
<b>RAVIOLI DI LOCO</b>	<b>19.500</b>
Loco, ricota, crema parmesana, vino blanco Primitivo	
<b>TONNO TERIAKY CON CAMPESTRE</b>	<b>23.000</b>
Atun, salsa teriaky, ensalada temporada (totsoy, mitzuna, roble , lollo, betarraga, espinaca)	
<b>SALMON CROCCANTE CON PATATE RUSTICHE</b>	<b>23.000</b>
salmon 220 gr., panure de pan, hierbas, papas	
<b>CARBONARA DI MARE CON FETTUCCINE</b>	<b>20.000</b>
huevo, congrio, pulpo, camarones, bisque'	
<b>RAVIOLI DI CONGRIO IN SALSA DI BIRRA</b>	<b>18.500</b>
Congrio, cerveza, tomate seco, tomate cherry, hinoco	
<b>RAVIOLI CON GAMBERO ROSSO DI SICILIA CON QUENNEL DI BURRATA</b>	<b>18.500</b>
Langostino, ricota, crema parmesana, burrata, tomate seco	

# DOLCI

---

<b>TIRAMISÚ CLASSICO</b>	6.000
<b>TIRAMISÚ OPORTO</b>	6.000
<b>DELIZIA DI CARMELLO</b>	6.000
<b>FONDANT AL CIOCCOLATO</b>	6.000
<b>CREPES SUZETTE</b> (Naranja, Frutos rojo, Nutella, Manjar)	6.000
<b>PANNA COTTA</b> (Frutos rojos, Naranja, Manjar)	6.000
<b>MACARONES</b>	6.000
<b>SALAME DI CIOCCOLATO</b>	6.000
<b>TRUFON ALLA GIANDUIA</b>	6.000
<b>AFFOCATO AL CAFFE</b>	7.000
<b>GELATO DELLA CASA</b>	
1 bolita	4.000
2 bolitas	6.000
3 bolitas	8.000

# LE PIZZE

## BASE ROJA

<b>AIDA</b>	12.500
Salsa tomate, mozzarella , pesto genovese	
<b>BOHEME</b>	14.900
Salsa tomate, mozzarella, jamón de campo	
<b>CARUSO</b>	15.900
Salsa tomate, burrata, prosciutto, pesto genovese	
<b>DONNA MOBILE</b>	16.300
Salsa tomate, mozzarella, jamon de campo, champinones, alcachofas, longaniza de campo	
<b>FIGARO</b>	15.500
Salsa tomate, mozzarella, camarones, zucchini	
<b>GRAN TARTUFO</b>	17.900
Salsa tomate, mozzarella, porcini, salsa y aceite tartufato	
<b>MAR ROJO 1940</b>	19.500
Salsa tomate, mozzarella, mariscos	
<b>MASANIELLO</b>	15.900
Salsa tomate, mozzarella, burrata pugliese, rucula, cherry, palta	
<b>MONTANARA</b>	16.900
Salsa tomate, mozzarella, prosciutto, funghi porcini	
<b>NUVOLARI</b>	14.500
Salsa de calabaza, mozzarella, champiñones, tomate seco	
<b>NABUCCO</b>	14.500
Salsa tomate, mozzarella, tocino croccante, cebolla morada, pimenton	
<b>NESSUN DORMA</b>	14.900
Salsa tomate, mozzarella, peperoni, aceitunas, pimenton, cebolla morada	
<b>O' SOLE MIO</b>	15.500
Salsa tomate, mozzarella, alcaparras, anchoas, aceitunas, cebolla morada. oregano	
<b>TOSCA</b>	14.900
Salsa tomate, mozzarella, salsa bolognese, parmesano, cebolla morada	
<b>TURANDOT</b>	15.900
Salsa tomate, mozzarella, tomate cherry, prosciutto, rucula, parmesano	

**BASE BLANCA**

<b>FUNICULÍ</b>	<b>14.500</b>
Mozzarella, pera, gorgonzola, nueces	
<b>GAETANO</b>	<b>15.900</b>
Mozzarella, jamon de campo, camarones	
<b>MAR BLANCO 1940</b>	<b>19.500</b>
Mozzarella, mariscos	
<b>NORMA</b>	<b>14.900</b>
Mozzarella, champiñones, cebollin, tocino croccante, gorgonzola	
<b>RIGOLETTO</b>	<b>15.500</b>
Mozzarella, ricota, gorgonzola, pecorino, parmesano	
<b>TRAVIATA</b>	<b>15.900</b>
Mozzarella, gorgonzola, prosciutto, ricota, cebollin	
<b>TROVATORE</b>	<b>13.900</b>
Mozzarella, tomate cherry, pesto genovese, parmesano, sesamo tostado	
<b>VINCERÓ</b>	<b>14.300</b>
Mozzarella, berenjena, zapallo italiano, pimenton, broccoli, zanahoria, cebolla morada	
<b>VOLARE</b>	<b>14.900</b>
Mozzarella, champinones, tomate secos, queso pecorino, pesto genovese, parmesano	

## CAFETERIA

<i>Café Americano</i>	2.900
<i>Café Decaffeinato</i>	3.200
<i>Café Expreso</i>	2.900
<i>Café Expreso Doble</i>	5.000
<i>Café Macchiato</i>	3.200
<i>Café Napolitano</i>	3.200
<i>Café Ristretto</i>	2.900
<i>Cappuccino</i>	3.500
<i>Cappuccino Latte</i>	3.500
<i>Cappuccino Napolitano</i>	3.900
<i>Ciocolato Caliente</i>	4.800
<i>Mokaccino</i>	3.800
<i>Té / Hierbas</i>	3.300

## BAJATIVOS

<i>Amaretto Di Saronno</i>	6.500
<i>Araucano</i>	4.200
<i>Cynar</i>	5.000
<i>Fernet Branca</i>	5.000
<i>Grappa La Mía Grappa</i>	6.600
<i>Limoncello de la Casa</i>	5.000
<i>Manzanilla</i>	3.500
<i>Sambuca Meletti</i>	5.500

## DESTILADOS

<i>Baileys</i>	5.500
<i>Cognac Hennessy VS</i>	9.200
<i>Whisky Guiligan's</i>	5.800
<i>Whiskey Jack Daniels Black Label</i>	9.800
<i>Whisky Jhonny Walker Black Label</i>	9.800
<i>Whisky Jhonny Walker Red Label</i>	7.800

# VINI ITALIANI

## ESPUMANTE TINTO

<i>LAMBRUSCO TERRE VERDIANE</i>	25.400
<i>LAMBRUSCO FONTANINA LA LUNA</i>	24.900
<i>LAMBRUSCO – GIUSEPPE VERDI</i>	22.500
<i>LAMBRUSCO – GIUSEPPE VERDI ROSE</i>	22.500
<i>LAMBRUSCO – COPA</i>	5.500

## PIEMONTE

<i>BAROLO BUON PADRE</i>	85.000
--------------------------	--------

## PUGLIA

<i>PRIMITIVO – PILUNA – SALENTO</i>	27.400
-------------------------------------	--------

## SICILIA

<i>ALTO REALE</i>	27.400
-------------------	--------

## TOSCANA

<i>BRUNELLO DI MONTALCINO</i>	127.700
<i>CHIANTI GRANAIO</i>	32.500
<i>CHIANTI TEGOLAIA</i>	37.500
<i>ROSSO MONTALCINO</i>	59.500

## VENETO

<i>AMARONE – SANTI</i>	108.900
<i>RIPASSO VALPOLICELLA – SANTI</i>	39.900
<i>PINOT GRIGIO – CA' BOLANI</i>	29.000
<i>PROSECCO – ASTORIA</i>	30.500
<i>PROSECCO – BELSTAR</i>	30.500

# VINI NACIONALES

## ESPUMANTE

<i>CHANDON BRUT</i>	34.100
<i>CONO SUR BRUT</i>	20.100
<i>CONO SUR BRUT - COPA</i>	4.700
<i>MONTES - BRUT</i>	21.500

## CABERNET SAUVIGNON

<i>DE MARTINO 347</i>	23.500
<i>PATAGONIA</i>	22.500

<b>PATAGONIA – COPA</b>	<b>5.200</b>
<b>MARQUES CASA CONCHA</b>	<b>31.400</b>
<b>MONTES ALPHA</b>	<b>28.800</b>
<b>NARBONA</b>	<b>20.200</b>
<b>SANTA EMA</b>	<b>23.500</b>
<b>SILENCIO</b>	<b>109.000</b>
<b>TARAPACA GR.RVA</b>	<b>22.500</b>

#### **CARMENERE**

<b>CONO SUR BICICLETA</b>	<b>20.100</b>
<b>CONO SUR BICICLETA - COPA</b>	<b>4.800</b>
<b>CORALILLO</b>	<b>33.000</b>
<b>DE MARTINO 347</b>	<b>23.500</b>
<b>MARQUES CASA CONCHA</b>	<b>31.400</b>
<b>MONTES ALPHA</b>	<b>28.800</b>
<b>NARBONA</b>	<b>20.200</b>
<b>PATAGONIA</b>	<b>22.500</b>
<b>PATAGONIA COPA</b>	<b>5.200</b>
<b>RIBERAS GRAN RESERVA</b>	<b>24.800</b>
<b>SANTA EMA</b>	<b>23.500</b>
<b>TARAPACA GR.RVA</b>	<b>22.500</b>
<b>TERRUNYO</b>	<b>45.000</b>

#### **MALBEC**

<b>MONTES ALPHA</b>	<b>28.800</b>
<b>NARBONA</b>	<b>20.200</b>
<b>SANTA EMA</b>	<b>23.500</b>
<b>TRIVENTO</b>	<b>21.200</b>

#### **MERLOT**

<b>MARQUES CASA CONCHA</b>	<b>31.400</b>
<b>MONTES ALPHA</b>	<b>28.800</b>
<b>SANTA EMA</b>	<b>23.500</b>
<b>TARAPACA GRVA</b>	<b>22.500</b>

**PETIT VERDOT**

***NARBONA*** 22.500

**PINOT NOIR**

***CONO SUR 21 VIENTO MAR*** 22.800

***CORALLILLO*** 33.000

***MONTES ALPHA*** 28.800

***SANTA EMA*** 23.500

**SYRAH**

***NARBONA*** 20.200

***MONTES ALPHA*** 28.800

***SANTA EMA*** 23.500

**ENSEMBLAJE**

***CONO SUR 3 CEPAS*** 22.500

***CONO SUR 8 CEPAS*** 25.500

***CORALILLO*** 33.000

***MARQUES CASA CONCHA - ETIQUETA NEGRA*** 33.800

***MONTES PURPLE*** 109.000

***NARBONA*** 20.200

**CHARDONNAY**

***AMALIA*** 45.500

***CONO SUR BICICLETA*** 20.900

***CONO SUR BICICLETA - COPA*** 4.800

***MARQUES CASA CONCHA*** 31.400

***PATAGONIA*** 22.500

***PATAGONIA – COPA*** 5.200

**SAUVIGNON BLANC**

***CONO SUR BICICLETA*** 20.900

***CONO SUR BICICLETA - COPA*** 4.800

***CORALILLO*** 22.500

***PATAGONIA*** 22.500

***OUTER LIMITS – MONTES*** 25.900