



## ESENCIALES

<b>TUÉTANOS</b> Cocinados al fuego lento de la parrilla, acompañado de cebolla y cilantro.	\$150
<b>TACOS DE CHAMORRO</b> Carne de cerdo adobada, acompañada de cebolla morada encurtida y aguacate laminado. 2 pza.	\$ 90
<b>EMPANADA</b> De carne, camarón o queso con elote. 1pza.	\$ 75
<b>PROVOLETA</b> Queso provolone a la parrilla con jitomate, arúgula fresca y reducción de balsámico.	\$180
<b>TABLA DE QUESOS</b> Quesos artesanales de la región y jamón serrano acompañados de aceitunas y frutos.	\$320

<b>CARPACCIO DE PULPO</b> Laminado de pulpo en emulsión de limón, con cebolla, arugula y reducción balsámica.	\$240
<b>CARPACCIO DE SALMÓN</b> La clásica receta de huevo tamizado, alcaparras, cebolla, y aceite de oliva.	\$220
<b>CARPACCIO DE TERNERA</b> Finas láminas de ternera en costra de pimienta, con arugula, parmesano y reducción de balsámico.	\$210
<b>CARPACCIO DE BETABEL</b> Betabel a la braza en fino corte con arúgula, aceite de ajonjolí y queso de cabra.	\$180

## SOPAS Y PASTAS

<b>JUGO DE CARNE</b>	\$ 95
<b>SOPA AZTECA</b>	\$ 95
<b>FIDEO SECO</b>	\$ 95
<b>SPAGUETTI AL BURRO</b>	\$140
<b>SPAGUETTI A LA BOLOÑESA</b>	\$220

## COSECHAS

<b>ENSALADA RÍO</b> Selección de lechugas, espinacas, frutos rojos, durazno, tomate cherry y queso de cabra.	\$140
<b>ENSALADA CAPRESE</b> Rebanadas de tomate, queso mozzarella fresco y reducción de albahaca con aceite de oliva.	\$160
<b>ENSALADA CÉSAR</b> Receta tradicional a base de anchoas, aceite de oliva y queso parmesano.	\$160
	+ POLLO \$80

## PARRILLA

<b>COW BOY</b> 500 g	\$600
<b>RIB EYE</b> 350 g	\$350
<b>NEW YORK</b> 350 g	\$350
<b>BIFE DE LOMO</b> 350 g	\$350
<b>ARRACHERA</b> 350 g	\$270

<b>PARRILLADA MAR Y TIERRA</b> Cowboy, chistorra, pulpo, camarones, nopal, cebolla asada y chiles torneados. 950 gr.	\$990
<b>HAMBURGUESA</b> 200 g	\$220
<b>VEGETALES</b> 300 g	\$180

Una quarnición a elegir: Papas a la francesa, papas gajo, puré de papa, champiñones al ajillo, espinacas a la crema o ensalada mixta.

## SUGERENCIAS

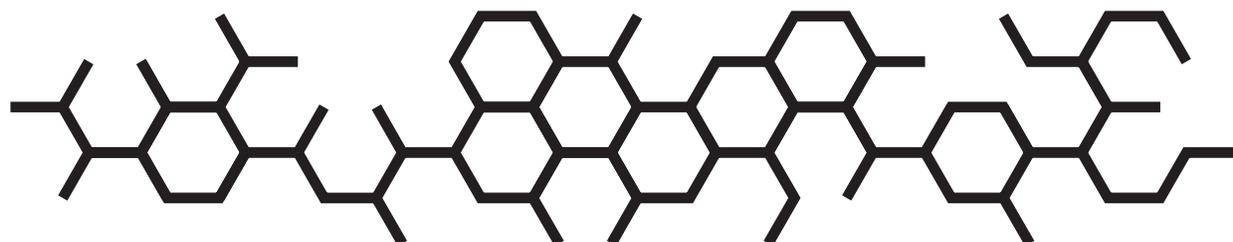
<b>PULPO A LA GALLEGA</b> Tentáculos de pulpo fresco montados sobre una cama de papa panadera, pimentón, ajo, cebolla y aceite de olivo. 200 g	\$370
<b>SALMÓN A LA LIMA</b> A la parrilla, marinado con un toque de lima de la casa acompañado con vegetales salteados. 220 g	\$350
<b>CAMARONES A LA DIABLA</b> Salteados en mezcal espadín mezclado con especias de la casa, acompañado de papas y salsa brava. Picor bajo. 200 gr.	\$330

<b>CHAMORRO EN ADOBO</b> Carne de cerdo envuelta en hoja de plátano, horneado, servido con guacamole y cebolla morada. 900 g	\$350
<b>FILETE CHEMITA</b> Medallón de res, sobre puré de papa rústico, cebollas a la francesa y champiñones salteados. 250 g	\$320
<b>MEDALLONES AL VINO TINTO</b> Jugoso filete de ternera en reducción de vino tinto, acompañado de vegetales a la parrilla. 250 g	\$310
<b>SUPREMA DE POLLO</b> Selecta Pechuga a la parrilla, con un toque de finas hierbas, acompañada de espinacas a la crema. 250 g	\$280

## POSTRES

<b>STRUDEL DE MANZANA</b>	\$ 90
<b>PASTEL DE ELOTE</b>	\$ 90

<b>FLAN NAPOLITANO</b>	\$ 90
<b>HELADO ARTESANAL</b>	\$ 90





## WHISKY

---

BUCHANANS 18	\$ 390
BUCHANANS MASTER	\$ 220
BUCHANANS 12	\$ 175
ETIQUETA NEGRA	\$ 175
ETIQUETA ROJA	\$ 100
CHIVAS REGAL 12	\$ 155
JACK DANIELS	\$ 120
JB	\$ 100
PASSPORT	\$ 100
MACALLAN 12 AÑOS	\$ 350
OLD PARR	\$ 155

## COGÑAC

---

HENNESSY V.S.O.P	\$ 290
MARTELL V.S.O.P	\$ 250
MARTELL V.S	\$ 200
COURVOISIER V.S.O.P	\$ 270
COURVOISIER V.S	\$ 200

## BRANDY

---

TORRES XX	\$ 280
TORRES X	\$ 120
TORRES V	\$ 100
AZTECA DE ORO	\$ 100

## GINEBRA

---

HENDRICKS	\$ 175
BOMBAY	\$ 120
BEEFEATER	\$ 120
TANQUERAY	\$ 120

## VODKA

---

STOLICHNAYA	\$ 100
ABSOLUT MANDARIN	\$ 100
ABSOLUT AZUL	\$ 100
SMIRNOFF	\$ 100
WYBOROBA	\$ 100
GREY GOOSE	\$ 175

Copa 2 ONZAS





## RON

---

ZACAPA 23 AÑOS	\$ 220
BACARDÍ BLANCO	\$ 100
HAVANA 7 AÑOS	\$ 100
HAVANA 3 AÑOS	\$ 100
APPLETON STATE	\$ 100
APPLETON SPECIAL	\$ 100
APPLETON WHITE	\$ 100
BACARDÍ AÑEJO	\$ 100
MATUSALEM CLÁSICO	\$ 100
MATUSALEM PLATINO	\$ 100
BACARDÍ SOLERA	\$ 100

## TEQUILAS

---

7 LEGUAS REPOSADO	\$ 150
7 LEGUAS BLANCO	\$ 120
DON JULIO 70	\$ 220
DON JULIO REPOSADO	\$ 140
DON JULIO BLANCO	\$ 120
MAESTRO TEQUILERO AÑEJO	\$ 150
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	\$ 150
TRADICIONAL	\$ 100
CUERVO ESPECIAL	\$ 100
TRADICIONAL CRISTALINO	\$ 100
CENTENARIO REPOSADO	\$ 100
CENTENARIO PLATA	\$ 100
HERRADURA REPOSADO	\$ 120
HERRADURA ULTRA	\$ 190
HERRADURA BLANCO	\$ 150

## MEZCALES

---

GRACIAS A DIOS TOBALÁ	\$ 250
GRACIAS A DIOS REPOSADO	\$ 150
400 CONEJOS ESPADÍN JOVEN	\$ 110
GUSANO ROJO	\$ 100

Copa 2 ONZAS





## LICORES

---

MARTINI	\$ 200
CINZANO ROJO	\$ 100
APEROL	\$ 100
CAMPARI	\$ 100
SAMBUCA VACCARI NEGRO	\$ 120
SAMBUCA VACCARI BLANCO	\$ 120
CHINCHÓN DULCE	\$ 100
CHINCHÓN SECO	\$ 100
CADENAS	\$ 100
CHARTREUSE AMARILLO	\$ 250
FERNET BRANCA	\$ 120
LIMONCELLO	\$ 100
HPNOTIQ	\$ 150
LICOR DEL 43	\$ 120
STREGA	\$ 180
AMARETO DISARONNO	\$ 120
FRANGÉLICO	\$ 100
BAILEYS	\$ 100
KAHLÚA	\$ 75
MIDORI	\$ 100
CONTROY	\$ 75

## COCKTELES

---

<b>GIN TONIC</b> Frutos rojos/Pepino y Romero/Cítricos	\$ 150
<b>MARGARITA</b> Limón/Fresa/Vino tinto	\$ 130
<b>MEZCALITA</b> Jamaica/Fresa/Naranja	\$ 130
<b>MARTINI</b> Seco/Cosmopolitan/Mazapan	\$ 130
<b>MARTINI EXPRESO</b> Vodka, Baileys y expresso	\$ 150
<b>CARAJILLO</b> Licor 43 y expresso	\$ 150
<b>CLERICOT</b>	\$ 110
<b>TINTO DE VERANO</b>	\$ 110
<b>SANGRÍA</b>	\$ 110
<b>MOJITO</b>	\$ 110
<b>PIEDRA</b>	\$ 110
<b>NEGRONI</b>	\$ 110
<b>BLOODY MARY</b>	\$ 100
<b>BULL</b>	\$ 100
<b>PIÑA COLADA</b>	\$ 100
<b>ALFONSO XIII</b>	\$ 100
<b>MEDIAS DE SEDA</b>	\$ 100

Copa 2 ONZAS





## CERVEZAS

---

ULTRA	\$ 70
CERVEZA ARTESANAL	\$ 70
CERVEZA NACIONAL (Corona, Victoria, Corona Light)	\$ 55
MODELO ESPECIAL	\$ 65
NEGRA MODELO	\$ 65
TARRO PREPARADO	+ \$ 30

## VINO POR COPEO

---

COPA DE VINO TINTO 3V	\$ 190
COPA DE VINO BLANCO 2V	\$ 170
COPA DE VINO DE LA CASA	\$ 120

## CAFÉS

---

CAFÉ AMERICANO	\$ 45
CAFÉ EXPRESSO	\$ 50
CAFÉ EUROPEO	\$ 50
CAFÉ LATTE	\$ 60
CAFÉ CAPUCHINO	\$ 60
CAFÉ CAPUCHINO CON LICOR 10Z Amareto, Kalhúa, Licor 43 10z	\$ 90
CHOCOLATE CALIENTE / FRÍO	\$ 60
TISANA Manzana canela / Frutos rojos 10z	\$ 50
TÉ Verde/Negro/Manzanilla/Hierbabuena/Azahares	\$ 40



# CARTA DE VINOS

## BLANCOS

---

MÉXICO	 <b>XANIC CHENIN COLOMBARD</b> VALLE DE GUADALUPE, ENSENADA <b>2 V</b> PARRAS, COAHUILA	<b>750 ML</b> CHENIN BLANC, FRENCH COLOMBARD	<b>\$800</b>
	<b>INÉDITO BLANCO</b> EZEQUIEL MONTES, QUERÉTARO	<b>750 ML</b> CHARDONNAY, SAUVIGNON BLANC	<b>\$750</b>
ALEMANIA	 <b>OPPENHEIMER BLUE RHIN</b> RHIN	<b>750 ML</b> RIOGNER, ALBARIÑO, TRAMINER	<b>\$450</b>
ARGENTINA	 <b>NORTON TORRONTÉS</b> MENDOZA	<b>750 ML</b> TORRONTÉS	<b>\$600</b>
CHILE	 <b>BICICLETA</b> MAIPO	<b>750 ML</b> CHARDONNAY	<b>\$600</b>
ESPAÑA	 <b>DIAMANTE</b> RIOJA <b>PAZO DE SAN MAURO</b> RIAS BAIXAS	<b>750 ML</b> VIURA <b>750 ML</b> ALBARIÑO	<b>\$600</b> <b>\$900</b>
ESTADOS UNIDOS	 <b>BERINGER MAIN &amp; VINE</b> NAPA, CALIFORNIA <b>BERINGER MAIN &amp; VINE</b> NAPA, CALIFORNIA	<b>750 ML</b> PINOT GRGIO <b>750 ML</b> CHARDONNAY	<b>\$550</b> <b>\$550</b>
FRANCIA	 <b>LOUIS JADOT</b> BOURGOGNE	<b>750 ML</b> CHARDONNAY	<b>\$1100</b>

## ROSADOS

---

MÉXICO	 <b>BLANC DE ZINFANDEL</b> VALLE DE GUADALUPE, ENSENADA <b>V MADERO</b> PARRAS, COAHUILA	<b>750 ML</b> ZINFANDEL <b>750 ML</b> CABERNET SAUVIGNON	<b>\$450</b> <b>\$750</b>
ESTADOS UNIDOS	 <b>BERINGER WHITE ZINFANDEL</b> NAPA, CALIFORNIA	<b>750 ML</b> ZINFANDEL	<b>\$450</b>
FRANCIA	 <b>ROSE DE ANJOU</b> ANJOU	<b>750 ML</b> CABERNET FRANC	<b>\$700</b>

## ESPUMOSOS

---

MÉXICO	 <b>PETILLANT BRUT</b> EZEQUIEL MONTES, QUERÉTARO <b>PETILLANT FRUITE</b> EZEQUIEL MONTES, QUERÉTARO	<b>750 ML</b> SAINT EMILIO, CHENIN BLANC <b>750 ML</b> SAINT EMILIO, CHENIN BLANC, MACABEO	<b>\$450</b> <b>\$450</b>
FRANCIA	 <b>MÖET CHANDON BRUT IMPERIAL</b> EPERNAY <b>MÖET CHANDON NECTAR IMPERIAL</b> EPERNAY	<b>750 ML</b> CHARDONNAY, PINOT NOIR, PINOT MEUNIER <b>750 ML</b> CHARDONNAY, PINOT NOIR, PINOT MEUNIER	<b>\$1900</b> <b>\$2100</b>
ITALIA	 <b>ASTI ESPUMANTE RICADONNA</b> ASTI	<b>750 ML</b> MOSCATO	<b>\$450</b>

## POSTRE

---

MÉXICO	 <b>COSECHA TARDÍA</b> PARRAS, COAHUILA	<b>750 ML</b> SEMILLON, GEWURZTRAMINER	<b>\$700</b>
--------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------	--------------

## TINTOS

---

MÉXICO	 <b>INÉDITO TINTO ROBLE</b> EZEQUIEL MONTES, QUERÉTARO <b>SAN JUANITO</b> EZEQUIEL MONTES, QUERÉTARO <b>ATEMPO</b> EZEQUIEL MONTES, QUERÉTARO <b>4 REGIONES</b> AGUASCALIENTES, GUANAJUATO, QUERETARO, ZACATECAS	<b>750 ML</b> CARIÑENA, MERLOT, GRENACHE <b>750 ML</b> MALBEC <b>750 ML</b> TEMPRANILLO, SHIRAZ <b>750 ML</b> CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC,	<b>\$1100</b> <b>\$1150</b> <b>\$1100</b> <b>\$1150</b>
--------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------



## TINTOS

MÉXICO		<b>3 V</b>		
		PARRAS, COAHUILA		
		<b>CASA MADERO GRAN RESERVA SHIRAZ</b>		
		PARRAS, COAHUILA		
		<b>ANXELIN SHIRAZ</b>		
		ENCINILLAS, CHIHUAHUA		
		<b>MEGACERO</b>		
		ENCINILLAS, CHIHUAHUA		
		<b>RESERVA PRIVADA NEBBIOLO</b>		
		VALLE DE GUADALUPE, ENSENADA		
		<b>BARBERA SANTO TOMÁS</b>		
		VALLE DE GUADALUPE, ENSENADA		
		<b>CALIXA</b>		
		VALLE DE GUADALUPE, ENSENADA		
		<b>2 KM</b>		
		VALLE DE GUADALUPE, ENSENADA		
		<b>JARDÍN SECRETO</b>		
		VALLE DE GUADALUPE, ENSENADA		
		<b>PALABRA</b>		
		VALLE DE GUADALUPE, ENSENADA		
		<b>MIGUEL</b>		
		VALLE DE GUADALUPE, ENSENADA		
		<b>RETORNO</b>		
		VALLE DE GUADALUPE, ENSENADA		
		<b>SINFONIA DE TINTOS</b>		
		VALLE DE GUADALUPE, ENSENADA		
		<b>MARIATINTO</b>		
		VALLE DE GUADALUPE, ENSENADA		
		<b>ALA ROTA</b>		
		VALLE DE GUADALUPE, ENSENADA		
		<b>GRAN RICARDO</b>		
		VALLE DE GUADALUPE, ENSENADA		
		<b>ÚNICO</b>		
		VALLE DE GUADALUPE, ENSENADA		
		<b>ICARO</b>		
		VALLE DE GUADALUPE, ENSENADA		
		<b>TINTO DE PIEDRA</b>		
		VALLE DE GUADALUPE, ENSENADA		
ARGENTINA		<b>ALMA MORA</b>		
		MENDOZA		
		<b>TRUMPETER MALBEC</b>		
		MENDOZA		
		<b>LAS MORAS</b>		
		MENDOZA		
		<b>ALAMOS</b>		
		MENDOZA		
		<b>VALENTIN CABERNET</b>		
		MENDOZA		
		<b>NAVARRO CORREAS BLEND</b>		
		MENDOZA		
		<b>TRAPICHE BROQUEL</b>		
		MENDOZA		
		<b>CATENA MALBEC</b>		
		MENDOZA		
		<b>NORTON MALBEC GRAN RESERVA</b>		
		MENDOZA		
		<b>TERRAZAS DE LOS ANDES RESERVA</b>		
		MENDOZA		
			<b>750 ML</b>	<b>\$900</b>
			CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, TEMPRANILLO	
			<b>750 ML</b>	<b>\$2100</b>
			SHIRAZ	
			<b>750 ML</b>	<b>\$900</b>
			SHIRAZ	
			<b>750 ML</b>	<b>\$1600</b>
			MERLOT, SHIRAZ, CABERNET SAUVIGNON	
			<b>750 ML</b>	<b>\$600</b>
			NEBBIOLO	
			<b>750 ML</b>	<b>\$800</b>
			BARBERA	
			<b>750 ML</b>	<b>\$950</b>
			CABERNET SAUVIGNON, SYRAH	
			<b>750 ML</b>	<b>\$950</b>
			TEMPRANILLO, GRENACHE	
			<b>750 ML</b>	<b>\$990</b>
			TEMPRANILLO	
			<b>750 ML</b>	<b>\$1100</b>
			ZINFANDEL	
			<b>750 ML</b>	<b>\$1200</b>
			TEMPRANILLO, CABERNET SAUVIGNON, GRENACHE	
			<b>750 ML</b>	<b>\$1350</b>
			GARNACHA	
			<b>750 ML</b>	<b>\$1350</b>
			ZINFANDEL, GRENACHE, CARIGNAN	
			<b>750 ML</b>	<b>\$1550</b>
			TEMPRANILLO, SYRAH, GRENACHE, CARIGNAN, CABERNET, PETIT SYRAH	
			<b>750 ML</b>	<b>\$1600</b>
			CABERNET SAUVIGNON, PETIT SYRAH, MERLOT, TANNAT	
			<b>750 ML</b>	<b>\$3500</b>
			CABERNET SAUVIGNON, MERLOT	
			<b>750 ML</b>	<b>\$2600</b>
			CABERNET SAUVIGNON, MERLOT	
			<b>750 ML</b>	<b>\$2800</b>
			NEBBIOLO, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT	
			<b>750 ML</b>	<b>\$2800</b>
			CABERNET SAUVIGNON	
			<b>750 ML</b>	<b>\$550</b>
			MALBEC	
			<b>750 ML</b>	<b>\$600</b>
			MALBEC	
			<b>750 ML</b>	<b>\$650</b>
			CABERNET SAUVIGNON, SHIRAZ	
			<b>750 ML</b>	<b>\$700</b>
			MALBEC	
			<b>750 ML</b>	<b>\$750</b>
			CABERNET SAUVIGNON	
			<b>750 ML</b>	<b>\$850</b>
			CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, MALBEC	
			<b>750 ML</b>	<b>\$900</b>
			BONARDA	
			<b>750 ML</b>	<b>\$1200</b>
			MALBEC	
			<b>750 ML</b>	<b>\$1200</b>
			MALBEC	
			<b>750 ML</b>	<b>\$1200</b>
			MALBEC	

# CARTA DE VINOS

## TINTOS

---

ARGENTINA	 <b>LUIGI BOSCA</b>	750 ML	\$1300
	MENDOZA	MALBEC	
	<b>ACHAVAL FERRER</b>	750 ML	\$2200
	MENDOZA	MALBEC	
	<b>CATENA ZAPATA ANGELICA</b>	750 ML	\$3900
	MENDOZA	MALBEC	
CHILE	 <b>RESERVADO CONCHA Y TORO</b>	750 ML	\$450
	VALLE CENTRAL	MERLOT	
	<b>SANTA CAROLINA RESERVA</b>	750 ML	\$450
	VALLE DEL MAIPO	CARMENERE	
	<b>CONO SUR</b>	750 ML	\$550
	VALLE DEL MAIPO	CABERNET SAUVIGNON	
	<b>SANTA DIGNA</b>	750 ML	\$650
	VALLE CENTRAL	CABERNET SAUVIGNON	
	<b>COUSIÑO MACUL MERLOT DON MATIAS</b>	750 ML	\$700
	VALLE DEL MAIPO	MERLOT	
	<b>CASILLERO DEL DIABLO</b>	750 ML	\$700
	VALLE DEL MAIPO	MERLOT	
	<b>ERRAZURIZ WINEMAKER SELECTION</b>	750 ML	\$650
	ACONCAGUA	MERLOT - CABERNET SAUVIGNON	
	<b>CALITERRA RESERVA</b>	750 ML	\$700
	COLCHAGUA	MERLOT	
	<b>COUSIÑO MACUL CARMENERE</b>	750 ML	\$800
	VALLE DEL MAIPO	CARMENERE	
	<b>MEDALLA REAL GRAN RESERVA</b>	750 ML	\$950
	VALLE DEL MAIPO	CABERNET SAUVIGNON	
	<b>CASILLERO DEL DIABLO RESERVA PRIVADA</b>	750 ML	\$1050
	VALLE CENTRAL	CARMENERE	
	<b>CASILLERO DEL DIABLO RESERVA PRIVADA</b>	750 ML	\$1100
	VALLE CENTRAL	CABERNET SAUVIGNON	
	<b>TARAPACÁ GRAN RESERVA</b>	750 ML	\$1050
	VALLE DEL MAIPO	CARMENERE	
	<b>ERRAZURIZ SINGLE VINEYARD</b>	750 ML	\$1900
	ACONCAGUA	CARMENERE	
	<b>FINIS TERRAE</b>	750 ML	\$1900
	VALLE DEL MAIPO	CABERNET SAUVIGNON, MERLOT	
ESPAÑA	 <b>GRAN SANGRE DE TORO</b>	750 ML	\$750
	CATALUNYA	GARNACHA, CARIÑENA, SYRAH	
	<b>CAMPO VIEJO</b>	750 ML	\$600
	RIOJA	TEMPRANILLO	
	<b>PATERNINA AZUL</b>	750 ML	\$600
	RIOJA	TEMPRANILLO	
	<b>MARQUÉS DE CÁCERES</b>	750 ML	\$600
	RIOJA	TEMPRANILLO	
	<b>IZADI RESERVA</b>	750 ML	\$750
	RIOJA	TEMPRANILLO	
	<b>CUNE RESERVA</b>	750 ML	\$1000
	RIOJA	TEMPRANILLO	
	<b>LUIS CAÑAS RESERVA</b>	750 ML	\$1500
	RIOJA	TEMPRANILLO Y GRACIANO	
	<b>MARQUÉS DEL RISCAL</b>	750 ML	\$1500
	RIOJA	TEMPRANILLO, GRACIANO Y MAZUELO	
	<b>MUGA RESERVA</b>	750 ML	\$1700
	RIOJA	TEMPRANILLO, GARNACHA, GRACIANO Y MAZUELO	
	<b>MONTECASTRILLO TORREMILANOS</b>	750 ML	\$500
	RIBERA DEL DUERO	TEMPRANILLO	
	<b>PROTOS ROBLE</b>	750 ML	\$900
	RIBERA DEL DUERO	TEMPRANILLO	
	<b>EMILIO MORO FINCA RESALSO</b>	750 ML	\$900
	RIBERA DEL DUERO	TEMPRANILLO	



## TINTOS

ESPAÑA		<b>PRUNO</b>	750 ML	\$900
		RIBERA DEL DUERO	TEMPRANILLO	
		<b>PESQUERA CRIANZA</b>	750 ML	\$1500
		RIBERA DEL DUERO	TEMPRANILLO	
		<b>MATARROMERA CRIANZA</b>	750 ML	\$1850
		RIBERA DEL DUERO	TEMPRANILLO	
		<b>PROTOS CRIANZA</b>	750 ML	\$1650
		RIBERA DEL DUERO	TEMPRANILLO	
		<b>ALION</b>	750 ML	\$6000
		RIBERA DEL DUERO	TEMPRANILLO	
ESTADOS UNIDOS		<b>BERINGER FOUNDERS STATE</b>	750 ML	\$900
		NAPA, CALIFORNIA	MERLOT	
		<b>BERINGER FOUNDERS STATE</b>	750 ML	\$900
		NAPA, CALIFORNIA	CABERNET SAUVIGNON	
FRANCIA		<b>ROBERT MONDAVI MERITAGE</b>	750 ML	\$950
		NAPA, CALIFORNIA	CABERNET SAUVIGNON, MERLOT	
		<b>JP CHENET MERLOT</b>	750 ML	\$450
		LANGUEDOC	MERLOT	
		<b>ARROGANT FROG SYRAH</b>	750 ML	\$600
		SUD DE FRANCE	SYRAH	
		<b>PAUL MAS SYRAH</b>	750 ML	\$600
		SUD DE FRANCE	SYRAH	
		<b>PAUL MAS PINOT NOIR</b>	750 ML	\$750
		SUD DE FRANCE	PINOT NOIR	
ITALIA		<b>CHATEAU BOURBON LA CHAPELLE</b>	750 ML	\$900
		BURDEOS	CABERNET SAUVIGNON, MERLOT	
		<b>CHATEAU PARENCHERE</b>	750 ML	\$1100
		BURDEOS	CABERNET SAUVIGNON, MERLOT	
SUDÁFRICA		<b>CHIANTI CLASSICO RUFFINO</b>	750 ML	\$700
		CHIANTI	SANGIOVESE	
		<b>BANFI ROSSO DI MONTALCINO</b>	750 ML	\$1100
MONTALCINO	SANGIOVESE			
SUDÁFRICA		<b>TALL HORSE SHIRAZ</b>	750 ML	\$700
		SUDÁFRICA	SHIRAZ	
		<b>TALL HORSE MERLOT</b>	750 ML	\$700
SUDÁFRICA	MERLOT			

## BOTELLAS DE 375 ML

ESPAÑA		<b>DIAMANTE BLANCO</b>	FRANCO ESPAÑOLA	VIURA	\$375
ARGENTINA		<b>ALAMOS MALBEC</b>	CATENA	MALBEC	\$350
ESPAÑA		<b>SANGRE DE TORO</b>	TORRES	GARNACHA, CARIÑENA, SYRAH	\$350
		<b>CUNE CRIANZA</b>	CUNE	TEMPRANILLO	\$350
		<b>MATARROMERA</b>	MATARROMERA	TEMPRANILLO	\$950

## VINO POR COPEO

<b>BLANCO</b>					
MÉXICO		<b>2V CASA MADERO</b>	CASA MADERO	CHARDONNAY, SAUVIGNON BLANC	\$170
<b>TINTO</b>					
MÉXICO		<b>3V CASA MADERO</b>	CASA MADERO	CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, TEMPRANILLO	\$190
		<b>VINO TINTO DE LA CASA</b>			\$120