

**adriano**  
EN CASA REPÚBLICA



# Platos pequeños & Pica Pica

Al centro y para compartir, ¡Buen provecho!

## MILHOJAS DE PATATA & TARTAR

Crocantes con tartar de res y mostaza de cacahuete (3 unid). | **\$41.000**

## ARANCINI DE MANCHEGO

Croqueta de arroz cremoso con Manchego, servido con emulsión de aceitunas y albahaca fresca (4 unid). | **\$38.000**

## CROQUETA DE MATANZA

Croqueta de curados españoles con sobrasada, jamón Ibérico, chorizo Sarta, acompañado de alioli. (4 unid) | **\$32.000**

## TOSTADAS DE PATÉ DE POLLO CON DURAZNO Y AVELLANA

De pan brioche, paté al cognac y porto, mermelada de duraznos y avellanas crocantes (2 unid). | **\$19.000**

## PEPITO DE SOLOMILLO ADRIANO

Bocadillo planchado con lomo fino, queso Idiazabal, mermelada de cebolla y mayo de trufa en pan brioche. (2 unid). | **\$39.000**

## CHURROS MANCHEGOS

Salados de queso manchego, miel orgánica, emulsión de trufa negra, terminado con Grana Padano D.O.P (5 unid). | **\$34.000**

## CRUDO DE ATÚN Y TOMATE

Tumaca de San Marzano, atún fresco encostrado, gajos de naranja fresca. | **\$44.000**

## SALPICÓN AL ESTILO "TRAGABUCHES"

De camarón y atún fresco con cebolleta, manzana verde y su jugo emulsionado con aceite de oliva y menta. | **\$45.000**

## HUEVOS ESTRELLADOS

Papas criollas en doble cocción con huevos fritos en grasa de jamón, Txistorra, pimienta del padrón y su velouté de ave y pimientos asados. | **\$39.000**

## TORREZNOS PONZANO

Como en las calles de Madrid, panza de cerdo cocinada a baja temperatura, con emulsión de Guindilla ahumada y sésamo. | **\$31.000**

## PULPO PARRILLA CON ROMESCO

Crema de perejil, patatas confitadas, *vierge* de pimientos amarillos macerados. | **\$64.000**

## PATATAS BRAVAS 'PORTA GAYOLA'

Criollas crocantes, salsa brava con vinagre de jerez, alioli de ajo confitado y Txistorra. | **\$29.000**

## CAMARONES POCHADOS

En salsa agripicante de hierbas y albahaca fresca, pimentones encurtidos y maní acompañado de pan de masa madre. | **\$34.000**

## SALCHICHA DE CORDERO

Estilo cordobés con cremoso de fabes, jus de cordero y salsa macerada de olivas, pimienta amarilla y albahaca. | **\$33.000**

## CANELÓN DE RABO

Clásico madrileño, rellenos de estofado de rabo de ternera cremosa con alfredo de Manchego trufada, jugo de su carne y reducción de vino tinto, avellanas crocantes. | **\$41.000**

## PUERROS A LA PARRILLA

Braseados en su propio jugo y reducción de vino, crema sedosa de hongos silvestres trufada. | **\$36.000**



## Charcutería

Todos nuestros cortes son a cuchillo, acompañado de piparras, olivas marinadas y Tumaca de San Marzano orgánico. Con pan de masa madre.

**JAMÓN DE BELLOTA 100% CINCO JOTAS  
IBÉRICO 80GR | 190.000**

**CAÑA DE LOMO IBÉRICO DE BELLOTA  
80GR | \$ 95.000**

**JAMÓN IBÉRICO 75% BELLOTA,  
DE GUIJUELO D.O.P 80GR | 140.000**

**CHORIZO IBÉRICO DE BELLOTA,  
DE GUIJUELO D.O.P 80GR | \$60.000**

## Ensaladas Frescas

### **ENSALADA FRESCA DE RICOTTA Y JAMÓN**

Vinagreta de naranja, melón fresco, reducción de vino, espárragos frescos y almendras crocantes.

**| \$38.000**

### **ENSALADA CÉSAR DE GARBANZOS**

Aderezo romano de anchoas y parmesano D.O.P

**| \$32.000**

### **ENSALADA DE LA CASA TOMATES, SANDÍA Y MOZZARELLA FRESCA**

Vinagreta de vino blanco y aceite de oliva.

**| \$34.000**



## Platos Principales

Recomendamos al centro y para compartir.

### ARROZ CREMOSO DE GAMBAS

En mantecatura de Grana Padano D.O.P, terminado con strachiatella y espárragos. | \$77.000

### PENNE CON CREMA DE PIMIENTOS AMARILLOS AHUMADOS Y CAMARONES

Con notas ahumadas, terminado con Manchego y Grana Padano D.O.P, y pesto de albahaca y nueces. | \$56.000

### LANGOSTINOS AL FUEGO

Con el jugo de sus cabezas y guindilla, cremoso de patatas y espinacas salteada con piñones y uvas pasas rubias. | \$89.000

### PESCA DEL DÍA A LA BRASA

Con estofado de lenteja pardilla en su curry, con vegetales de temporada. | \$84.000

### SAN JACOBO DE POLLO

Rellenos de Manchego e Ibérico, velouté de ave y pimiento asado, acompañado de ensalada fresca o patatas fritas con alioli. | \$64.000

### PASTEL DE RABO DE TORO

Braseado en cocción lenta con vino tinto y Jerez y cremoso de patatas gratinado. | \$57.000

### LINGOTE DE CORDERO BRASEADO

Pastel de polenta dorado en mantequilla de hierbas con sobrasada y setas silvestres y habichuelines asados. | \$76.000

### SOLOMILLO DE RES A LA PIMIENTA (220GR)

madurado con Demi de pimientas encurtidas y Patatas fritas Con Alioli y ensalada fresca de la casa. | \$86.000

### TERRINA DE CHOCHINILLO PRENSADO

Cochinillo asado lentamente al horno y luego prensado, puré de calabaza dulce, jugo de su reducción con miel, Jerez y manzanas encurtidas. | \$88.000

### ENTRECOT A LA PIMIENTA (400GR)

Corte importado, madurado en seco, con demi de pimientas encurtidas y patatas fritas con alioli y ensalada fresca de la casa. | \$115.000

## Acompañantes

PATATAS FRITAS | \$14.000  
O TRUFADAS CON MANCHEGO | \$19.000

ENSALADA FRESCA DE LA CASA | \$18.000

## Postres

### TORTA ADRIANO DE CAFÉ Y CHOCOLATE

Helado de mascarpone. | \$24.000

### COULANT DE PISTACHOS

Helado de pimienta verde. | \$24.000

### FLAN DE YEMAS Y VAINILLA SILVESTRE

Dulce de leche. | \$22.000



## Cócteles

### ADRIANO

#### SANGRÍA BLANC

Sincerello, uva cognac, vino espumoso, frutas.

| \$32.000

#### SANGRÍA

Vino tinto, brandy, frutas de temporada y especias.

| \$32.000

#### SAN FELICES FIZZ

Selva Gin, lavanda, yogur griego, naranja.

| \$44.000

#### AVENIDA MADRID

Yzaguirre Reserva, Amaro Lucano, jengibre, pepino.

| \$42.000

#### LA COMARCA

Tío Pepe Fino, ron blanco, miel de agave, sandía.

| \$28.000

#### CALATRAVA SPRITZ

Lillet Blanc, Frangelico, frutos secos, tónica, espumoso.

| \$49.000

#### LA SOLANA HIGHBALL

Elegante Amontillado, scotch whiskey, miel de agave, soda.

| \$34.000

#### PONCHE DE RON

Ron añejo, porto de corozo, piña, cítricos, especias.

| \$28.000

#### INTERLUDIO

Tequila blanco, mezcal, Paramuno, jalapeño, piña.

| \$39.000

#### RAIMUNDO VIEJA GUARDIA

Don Pedro 12 Años, Elegante Amontillado, vermut local, ajonjolí.

| \$38.000

#### ALBACETE TRUFADO

Gin trufado, Campari, vermut local.

| \$37.000

#### LA MANCHA DEL MARTINI

Selva Gin, Mil Demonios, Elegante Fino, manchego.

| \$42.000

#### SIERRA DE ALCARAZ

Selva Gin, Tónica yuzu, manzana verde

| \$48.000



## Cócteles CLÁSICOS

### NEGRONI

Selva Gin, Campari, Yzaguirre Reserva.

| \$42.000

### OLD FASHIONED

Bourbon, Angostura bitter, Angostura de naranja.

| \$44.000

### MARTINI

Beefeater London, Yzaguirre Dry Reserva, Aceituna.

| \$42.000

### SAZERAC

Bourbon, rye, absenta, Peychaud's bitters.

| \$48.000

### PENICILLIN

Jameson, Talisker 10 años, jengibre, miel.

| \$39.000

### PAPER PLANE

Bourbon, amaro lucano, Aperol.

| \$38.000

### APEROL SPRITZ

Aperol, espumante, soda.

| \$44.000

### ESPAÑOL 75

Selva Gin, licor de naranja, Cava.

| \$44.000

### GIN BASIL SMASH

Selva Gin, Limón, albahaca.

| \$42.000

### HEMINGWAY DAIQUIRI

Havana 3 años, Luxardo marrasquino, Toronja.

| \$34.000

## SIN LICOR

### VERANO VITAL

Piña, jengibre, hierbabuena, soda. | \$18.000

### PURA PASIÓN

Manzana verde, maracuyá, limón,  
soda. | \$18.000

### SOL IBÉRICO

Sandía, maracuyá, naranja, soda. | \$18.000

AGUA SAN PELLEGRINO | \$21.000

ACQUA PANNA | \$18.000

## CERVEZAS

MAHOU 5 ESTRELLAS | \$19.000

CLUB COLOMBIA DORADA | \$14.000

STELLA ARTOIS | \$17.000

## INFUSIONES

### ENSUEÑO BEREBER

Te verde, hierbabuena, lavanda, cidron y rosas. | \$7.000

### DELIRIO EXQUISITO

Te negro, maracuyá, piña, vainilla y semilla de anís. | \$7.000

### LUZ DE LUNA

Manzanilla, lavanda, Pasiflora, cidron, limonaria  
y clitoria | \$7.000

### ALIVIO MISTERIOSO

Jengibre, cidron, lulo, manzana y manzanilla. | \$7.000

### ENAMORA

Fresa, mora, albahaca, canela y flor de Jamaica. | \$7.000

## BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ AMERICANO | \$7.000

CAPUCCINO | \$8.000

ESPRESSO | \$7.000

ESPRESSO DOBLE | \$11.000



## Espirituosos

### GINEBRAS

TANQUERAY TEN  
TRAGO | \$54.000

CITADELLE  
TRAGO | \$42.000

BOMBAY SAPPHIRE  
TRAGO | \$36.000

LONDON N1  
TRAGO | \$57.000

BEEFEATER 24  
TRAGO | \$54.000

BEEFEATER LONDON  
TRAGO | \$42.000

MONKEY 47  
TRAGO | \$78.000

HENDRICKS GIN  
TRAGO | \$54.000

SELVA GIN BOTELLA  
TRAGO | \$44.000

### WHISKY

BUCHANAN'S 18 AÑOS  
TRAGO | \$79.000

BULLEIT BOURBON  
TRAGO | \$36.000

BULLEIT RYE  
TRAGO | \$38.000

GLENMORANGIE 12 AÑOS  
TRAGO | \$58.000

GLENMORANGIE 15 AÑOS  
TRAGO | \$64.000

TALISKER 10 AÑOS  
TRAGO | \$52.000

MACALLAN DOUBLE CASK 15 AÑOS  
TRAGO | \$125.000

MACALLAN DOUBLE CASK 12 AÑOS  
TRAGO | \$79.000

MICHTER'S STRAIGHT BOURBON  
TRAGO | \$68.000

MICHTER'S STRAIGHT RYE  
TRAGO | \$68.000

JURA 10 AÑOS  
TRAGO | \$59.000

JURA 8 AÑOS  
TRAGO | \$46.000

THE GLENLIVET 12 AÑOS  
TRAGO | \$49.000

THE GLENLIVET 15 AÑOS  
TRAGO | \$68.000

THE GLENLIVET 18 AÑOS  
TRAGO | \$160.000

THE GLENLIVET CAPTAIN RESERVE  
TRAGO | \$49.000

THE GLENLIVET FOUNDER'S RESERVE  
TRAGO | \$42.000

JAMESON IRISH  
TRAGO | \$33.000

THE GLENFIDDICH 12 AÑOS  
TRAGO | \$42.000

THE GLENFIDDICH 15 AÑOS  
TRAGO | \$64.000

THE BALVENIE CARIBBEAN CASK 14 AÑOS  
TRAGO | \$98.000

THE BALVENIE DOUBLEWOOD 12 AÑOS  
TRAGO | \$84.000



# Espirituosos

## MEZCAL & TEQUILA

MEZCAL UNION ESPADIN  
TRAGO | \$42.000

MEZCAL DEL MAGUEI VIDA  
TRAGO | \$49.000

MEZCAL OJO DE TIGRE  
TRAGO | \$46.000

DON JULIO 70  
TRAGO | \$79.000

DON JULIO BLANCO  
TRAGO | \$54.000

PATRON SILVER  
TRAGO | \$49.000

TEQUILA OLMECA BLANCO  
TRAGO | \$36.000

## VODKA

BELVEDERE  
TRAGO | \$43.000

GREY GOOSE  
TRAGO | \$46.000

ABSOLUT  
TRAGO | \$34.000

WYBOROWA  
TRAGO | \$32.000

## CAÑA

VICHE MONTE MANGLAR  
TRAGO | \$34.000

RON PARCE 12  
TRAGO | \$58.000

RON FLOR DE CAÑA 12 AÑOS  
TRAGO | \$33.000

RON FLOR DE CAÑA 18 AÑOS  
TRAGO | \$52.000

RON DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA  
TRAGO | \$52.000

RON BOTRAN 12 AÑOS  
TRAGO | \$36.000

RON BOTRAN 18 AÑOS  
TRAGO | \$48.000

RON HAVANA CLUB 3 AÑOS  
TRAGO | \$27.000

RON HAVANA CLUB 7 AÑOS  
TRAGO | \$32.000

RON LA HECHICERA  
TRAGO | \$56.000

## OTROS

DOMEC 8 AÑOS  
TRAGO | \$27.000

DON PEDRO 12 AÑOS  
TRAGO | \$37.000

PISCO DEMONIO DE LOS ANDES ACHOLADO  
TRAGO | \$39.000

AGUARDIENTE MIL DEMONIOS  
TRAGO | \$27.000

## DIGESTIVOS

GRAPPA BIANCA CELLINI  
TRAGO | \$39.000

AMARETTO DISARONNO  
TRAGO | \$32.000

GRAND MARNIER  
TRAGO | \$49.000

COÑAC HENNESY VSOP  
TRAGO | \$72.000

FRANGELICO  
TRAGO | \$34.000

JEREZ TIO PEPE  
TRAGO | \$32.000





## Selección de Vinos

Nuestra selección de vinos está pensada de manera que se entienda por su textura, perfil organoléptico y elaboración, pregúntenos por su preferencia de estilo, anímese a elegir o permítanos guiarlo ¡para nosotros todo un gusto!

### VINOS FORTIFICADOS SECOS

Siempre será una gran opción iniciar con un vino fortificado, seco por supuesto ¡cómo estímulo a nuestros sentidos!

**MANZANILLA LA GUITA**  
| \$280.000

**JEREZ TÍO PEPE**  
| \$280.000

**JEREZ FINO LA JANDA DO JEREZ**  
| \$280.000

**JEREZ ALFONSO OLOROSO**  
| \$280.000

**JEREZ OLOROSO ALBUREJO DO JEREZ**  
| \$375.000

**JEREZ VIÑA AB AMONTILLADO**  
| \$280.000

**JEREZ LEONOR PALO CORTADO**  
| \$310.000

### VINOS ESPUMOSOS

Los vinos espumosos también son para disfrutar en cualquier momento, disfrútelos desprevénidamente con nuestro menú y enriquezca su experiencia

**VEUVE AMBAL PRESTIGE BRUT CREMANT**  
**DE BORGÑA | \$435.000**

**VEUVE AMBAL CUVÉE ROSE BRUT CREMANT**  
**DE BORGÑA | \$315.000**

**JUVÉ & CAMPS BRUT ROSE | \$375.000**

**ANNA CODORNÍU BLANC DE BLANCS**  
**RESERVA | \$280.000**

**MARÍA CODORNÍU SUR BRUT | \$160.000**

**AGUSTÍ TORELLÓ MATA ROSAT | \$275.000**

**AGUSTÍ TORELLÓ MATA KRIPTA | \$990.000**

**SEGURA VIUDAS RESERVA ROSADO | \$235.000**

**CHAMPAGNE TAITTINGER BRUT**  
**RESERVE | \$900.000**

**CHAMPAGNE BOLLINGER SPECIAL**  
**CUVÉE | \$825.000**

**CHAMPAGNE BOLLINGER ROSE | \$1.000.000**



## VINO BLANCO JOVEN

IZADI SELECCIÓN BLANCO, RIOJA ALAVESA   \$265.000	PERDRIEL SERIES SAUVIGNON BLANC, LUJAN DE CUYO   \$245.000
LUIS CAÑAS VIURA, MALVASÍA, RIOJA   \$245.000	ASTOBIZA BLANCO, TXACOLI   \$235.000
PROTOS VERDEJO, RUEDA   \$210.000	PETITES STONES BLANC GARNACHA BLANCA, TERRA ALTA   \$235.000
MARTIN CODAX ALBARIÑO, RÍAS BAIXAS   \$ 295.000	VENTISQUERO GREY SAUVIGNON BLANC, ATACAMA   \$295.000
MARA MARTIN GODELLO, MONTERREI   \$210.000	CELLER MASROIG SOLA FRED BLANC GARNACHA BLANCA, MONTSANT   \$215.000
NEBLA BLANCO VERDEJO, VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN   \$190.000	EULOGIO POMARES BICO DA RAN ALBARIÑO, RÍAS BAIXAS   \$285.000
CASA SILVA COOL COAST SAUVIGNON BLANC PAREDONES COLCHAGUA   \$260.000	TRENEL MACON VILLAGE CHARDONNAY   \$323.000

## VINO BLANCO JOVEN Y CREMOSO

PAZO DE SEÑORANS ALBARIÑO, RÍAS BAIXAS VAL DO SALNÉS   \$360.000	DOMAINE BOUSQUET PREMIUM CHARDONNAY, TUPUNGATO VALLE DE UCO   \$235.000
KILKA CHARDONNAY, VALLE DE UCO   \$245.000	MUSTIGUILLO MESTIZAJE MERCEGUERA, VIOGNIER, MALVASÍA, VINO DE PAGO EL TERRERAZO   \$235.000
NORTON ALTURA WHITE SAUV BLANC, GRÜNER VELTLINER, SEMILLÓN, VALLE DE UCO   \$308.000	RAÚL PÉREZ ULTREIA GODELLO, BIERZO   \$275.000
TERRAS GAUDA ABADÍA DE SAN CAMPIO ALBARIÑO   \$282.000	ROPITEAU, POUILLY FUISSÉ   \$540.000
ABADÍA RETUERTA LE DOMAINE BLANCO   \$580.000	ROPITEAU, CHABLIS PREMIER CRU VAILLONS   \$650.000
UVA DOBLE VIOGNIER, NAVARRA   \$175.000	MORANDÉ GRAN RESERVA CHARDONNAY, CASABLANCA   \$275.000
CASAS DEL BOSQUE RESERVA CHARDONNAY, CASABLANCA   \$190.000	CATENA CHARDONNAY, TUPUNGATO   \$290.000
OTAZU RESERVA CHARDONNAY, NAVARRA   \$210.000	



## VINOS ROSADOS

Los vinos rosados se destacan por sus amplios matices aromáticos y gustativos, en nuestro caso queremos viva una experiencia sensorial única y ante todo refrescante cual sea el menú elegido.

IZADI LARROSA ROSADO,  
RIOJA ALAVESA | \$230.000

HACIENDA LÓPEZ DE HARO,  
RIOJA ALTA | \$145.000

GÉRARD BERTRAND GRIS BLANC GARNACHA  
GRIS ROSE, IGP PAYS D'OC | \$180.000

VIÑAS DEL VERO ROSE PINOT NOIR,  
SOMONTANO | \$160.000

AIRE DE PROTOS ROSE,  
CIGALES | \$215.000

BARTON & GUESTIER ROSE, COTES  
DE PROVENCE | \$275.000

PASQUA 11 MINUTOS ROSE CORVINA,  
TREBBIANO, SYRAH, CARMENERE, LAGO  
DE GARDA VÉNETO | \$255.000

PAGO DEL VICARIO ROSADO PETIT VERDOT,  
LA MANCHA | \$155.000

CELLER MASROIG SOLA FRED ROSAT ROSADO  
GARNACHA, MONTSANT | \$215.000

BARTON & GUESTIER ROSE, COTES DE  
PROVENCE MAGNUM | \$540.000

MONTES CHERUB SYRAH ROSÉ,  
COLCHAGUA | \$275.000

DI GIOVANNA VURRIA ROSATO DI NERELLO  
MASCALESE, SICILIA | \$215.000

OTAZU ROSADO MERLOT,  
NAVARRA | \$215.000

ROCCA DI MONTEMASSI ROSATO SYROSA,  
MAREMMA | \$265.000

CHATEAU LA MARTINETTE  
ROLLIER ROSÉ | \$299.000

## VINO TINTO JOVEN FRUTAL

El vino tinto es el protagonista indiscutido para acompañar nuestra selección mediterránea, adéntrese a vivir un momento de placer gastronómico.

CAIR SELECCIÓN LA AGUILERA, RIBERA DEL  
DUERO | \$315.000

GÉRARD BERTRAND HERITAGE GARNACHA,  
SYRAH, LANGUEDOC | \$225.000

PROTOS ROBLE, RIBERA DEL DUERO | \$225.000

PAGO DE CIRSUS OAK AGED | \$185.000

NEBLA GARNACHA, UTIEL REQUENA | \$190.000

BARTON & GUESTIER, BEAUJOLAIS  
VILLAGE | \$195.000

CELLER MASROIG SOLA FRED NEGRE CARIÑENA,  
MONTSANT | \$195.000

TELMO RODRÍGUEZ ALMUVEDRE MONASTRELL,  
ALICANTE | \$220.000

BODEGA LANZAGA LZ TEMPRANILLO Y OTRAS,  
LANCIEGO RIOJA ALAVESA | \$245.000

VIÑA ZORZAL GARNACHA TINTA,  
NAVARRA | \$225.000

ABADAL MANDÓ, PLA DE BAGES | \$220.000

DI GIOVANNA GERBINO ROSSO,  
SICILIA | \$180.000

ROMÁNICO TESO LA MONJA | \$369.000

TRENEL FLEURIE CRU DU BEAUJO LAIS | \$304.000

GD VAIRA LANGHE DOC ROSSO | \$225.000

## VINO TINTO AMABLE

LUIS CAÑAS CRIANZA RIOJA, MAGNUM   \$515.000	PETITES STONES GARNACHA, CARIÑENA, MONTSANT   \$225.000
LUIS CAÑAS CRIANZA, RIOJA   \$310.000	LOSADA MENCÍA DO BIERZO   \$245.000
GÉRARD BERTRAND HERITAGE COSMOS GARNACHA, SYRAH, MOURVEDRE, LANGUEDOC   \$445.000	BARBERA D'ALBA PEIRAGAL   \$385.000
LAN RESERVA, RIOJA   \$345.000	BARBARESCO SERRAGRILLI DOCG   \$525.000
LAN CRIANZA, RIOJA   \$285.000	VENTISQUERO TARA PINOT NOIR ATACAMA - HUASCO   \$525.000
BERONIA RESERVA, RIOJ   \$345.000	PRÓLOGOS CARMENERE VALLE DE LONTUÉ   \$210.000
HACIENDA LÓPEZ DE HARO CRIANZA RIOJA ALTA   \$195.000	RODA SELA DOCA RIOJA   \$415.000
BERONIA CRIANZA, RIOJA   \$195.000	DOMAINE BOUSQUET RESERVA MALBEC TUPUNGATO VALLE DE UCO   \$275.000
VIÑAS DEL VERO CRIANZA, SOMONTANO   \$195.000	RAÚL PÉREZ LA VITORIANA DO BIERZO   \$345.000
POMAL CRIANZA, RIOJA   \$205.000	ROPITEAU PINOT NOIR   \$325.000
ARZUAGA CRIANZA, RIBERA DEL DUERO   \$375.000	RODA RESERVA   \$625.000
PAGO DE CIRSUS VENDIMIA SELECCIONADA   \$235.000	MONTES ALPHA CARMENERE   \$395.000
BARTON & GUESTIER, SAINT EMILION   \$275.000	REX HILL PINOT NOIR CHEHALEM MOUNTAINS, WILLAMETTE, ORGÁNICO   \$465.000
PASQUA DESIRE LUSH & ZIN PRIMITIVO, PUGLIA   \$195.000	HIEDLER WEINE ZWEIGELT RESERVA, KAMPTAL, ORGÁNICO   \$225.000
CASA SILVA COOL COAST PINOT NOIR, PAREDONES COLCHAGUA   \$235.000	HIEDLER WEINE PINOT NOIR, KAMPTAL, ORGÁNICO, MAGNUM   \$515.000
PERDRIEL SERIES MALBEC   \$225.000	ABADÍA RETUERTA SELECCIÓN ESPECIAL   \$525.000
	DI GIOVANNA VURRIA NERO D'AVOLA, SICILIA   \$210.000
	ARZUAGA LA PLANTA   \$243.000
	PONT DE GASSAC, LANGUEDOC   \$294.000



## VINO TINTO ESTRUCTURADO

SALENTEIN RESERVA MALBEC, VALLE DE UCO   \$345.000	PAGO DE CARRAOVEJAS, RIBERA DEL DUERO   \$535.000
VIÑA PEDROSA CRIANZA, RIBERA DEL DUERO   \$425.000	ASTRALES, RIBERA DEL DUERO   \$405.000
CEPA GAVILÁN CRIANZA, RIBERA DEL DUERO   \$315.000	ALTOS DE LUZÓN MONASTREL, L JUMILLA   \$235.000
MOUTON CADET RESERVE, MEDOC   \$345.000	ALTOS DE LUZÓN MONASTRELL, JUMILLA, MAGNUM   \$425.000
MOUTON CADET SAINT RESERVE, EMILION   \$345.000	GAJA DAGROMIS, DOCG BAROLO   \$980.000
MARQUÉS DE RISCAL XR RESERVA, RIOJA   \$460.000	OTAZU, DO PAGO ALTAR   \$785.000
PAGO GARDUÑA, VINO DE PAGO ABADÍA RETUERTA   \$980.000	CELLER MASROIG PINYERES NEGRE GARNACHA PELUDA, MONTSANT   \$245.000
SANTA RITA MEDALLA REAL GRAN RESERVA CARMENERE, COLCHAGUA   \$285.000	VALDUERO UNA CEPA, RIBERA DEL DUERO   \$560.000
ANGELICA ZAPATA MERLOT, LUJAN DE CUYO   \$435.000	MONTES PURPLE ANGEL, COLCHAGUA   \$1.050.000
CATENA APPELLATION SAN CARLOS CABERNET FRANC   \$225.000	PROTOS 27, RIBERA DEL DUERO   \$445.000
CATENA APPELLATION LUNLUNTA MALBEC   \$265.000	MARIANNE SELENA RED BLEND, SUDÁFRICA   \$275.000
	MORANDÉ GRAN RESERVA CARMENERE, MAIPO   \$255.000
	CAMINS DEL PRIORATO   \$415.000

El postre y el vino que lo acompañará deben ser excepcionales ya que llegará a la mesa una vez satisfechos.

## VINOS FORTIFICADOS DULCES

JEREZ ARANDA CREAM DO JEREZ   \$340.000	GRAHAM'S FINE TAWNY PORT   \$380.000
JEREZ CREAM SOLERA 1847   \$310.000	FONSECA LATE BOTTLED VINTAGE   \$320.000

## VINOS DULCES

MORANDÉ LATE HARVEST SAUVIGNON BLANC CASABLANCA   \$138.000	TOKAJI SZAMORODNI SWEET 500 ML   \$245.000
TOKAJI LATE HARVEST 500 ML   \$245.000	TOKAJI GOLD LABEL 6 PUTTONYOS ASZU 500ML   \$580.000



# Selección de vino por copa

## VINO BLANCO

MARA MARTIN GODELLO | \$39.000  
NEBLA BLANCO VERDEJO DO VINO  
DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN | \$38.000

DOMAINE BOUSQUET PREMIUM CHARDONNAY  
TUPUNGATO VALLE DE UCO | \$42.000  
CELLER MASROIG SOLA FRED BLANC GARNACHA  
BLANCA DO MONTSANT | \$39.000

## VINO ROSADO

HACIENDA LÓPEZ DE HARO  
ROSADO RIOJA ALTA | \$30.900

BARTON & GUESTIER COTES  
DE PROVENCE ROSE | \$58.000

ROCCA DI MONTEMASSI ROSATO  
SYROSA DOC MAREMMA | \$58.000

## VINO TINTO

HACIENDA LÓPEZ DE HARO CRIANZA  
RIOJA ALTA | \$41.000  
BERONIA CRIANZA DOCA RIOJA | \$39.000  
NEBLA TINTO GARNACHA UTIEL  
REQUENA | \$38.000

SANTA RITA MEDALLA REAL GRAN RESERVA  
CARMENERE COLCHAGUA | \$59.000  
ROPITEAU PINOT NOIR | \$68.000  
CELLER MASROIG SOLA FRED NEGRE CARIÑENA  
DO MONTSANT | \$41.000

## VINO ESPUMOSO

SEGURA VIUDAS RESERVA ROSADO  
| \$49.000

MARÍA CODORNIU BRUT  
| \$35.000

## VINOS DULCES, FORTIFICADOS, SECOS

TOKAJI LATE HARVEST | \$53.900  
TOKAJI SZAMORODNI SWEET | \$53.900  
TOKAJI GOLD LABEL 6 PUTTONYOS  
ASZU | \$125.000  
JEREZ ARANDA CREAM DO JEREZ | \$43.900  
JEREZ CREAM SOLERA 1847 | \$36.900  
GRAHAM'S FINE TAWNY PORT | \$50.900  
FONSECA LATE BOTTLED VINTAGE | \$40.900

MANZANILLA LA GUITA | \$37.900  
JEREZ TÍO PEPE | \$35.900  
JEREZ FINO LA JANDA DO JEREZ | \$35.900  
JEREZ ALFONSO OLOROSO | \$36.900  
JEREZ OLOROSO ALBUREJO DO JEREZ | \$48.900  
JEREZ VIÑA AB AMONTILLADO | \$36.900  
JEREZ LEONOR PALO CORTADO | \$38.900

