



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.) | **\$43.000**

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.) | **\$22.000**

PEPITO DE SOLOMILLO ADRIANO

Bocadillo planchado con lomo fino, queso Idiazábal,
mermelada de cebolla y mayo de trufa en pan brioche.
(2 unid.) | **\$42.000**

CHURROS MANCHEGOS

Salados de queso Manchego, miel orgánica, emulsión de
trufa negra, terminado con Grana Padano D.O.P.
(5 unid.) | **\$37.000**

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. | **\$46.000**

HUEVOS ESTRELLADOS

Papas criollas en doble cocción con huevos fritos en grasa
de jamón, Txistorra, pimiento 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. | **\$35.000**

PULPO PARRILLA CON ROMESCO

Crema de perejil, patatas confitadas, *vierte* de pimientos
amarillos macerados. | **\$73.000**

PATATAS BRAVAS 'PORTA GAYOLA'

Criollas crocantes, salsa brava con vinagre de jerez, alioli
de ajo confitado y Txistorra. | **\$34.000**

CAMARONES POCHADOS

En salsa agripicante de hierbas y albahaca fresca, pimen-
tones encurtidos y maní acompañado de pan de masa
madre. | **\$42.000**

SALCHICHA DE CORDERO

Estilo cordobés con cremoso de fabes, jus de cordero y
salsa macerada de olivas, pimiento amarillo y albahaca.
| **\$38.000**

CANELÓN DE RABO

Clásico madrileño, rellenos de estofado de rabo de ter-
nera cremosa con alfredo de manchego trufada, jugo de
su carne y reducción de vino tinto, avellanas crocantes.
| **\$46.000**

PUERROS A LA PARRILLA

Braseados en su propio jugo y reducción de vino, crema
sedosa de hongos silvestres trufada. | **\$38.000**





CHARCUTERÍA

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

**JAMÓN DE BELLOTA 100% CINCO JOTAS
IBÉRICO 70 G | \$225.000**

**CAÑA DE LOMO IBÉRICO DE BELLOTA
80 G | \$125.000**

**JAMÓN IBÉRICO 75% BELLOTA
DE GUIJUELO D.O.P. 80 G | \$175.000**

**CHORIZO IBÉRICO DE BELLOTA
DE GUIJUELO D.O.P. 80 G | \$82.000**

ENSALADAS FRESCAS

ENSALADA FRESCA DE RICOTTA Y JAMÓN

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

| \$42.000

ENSALADA CÉSAR DE GARBANZOS

Aderezo romano de anchoas y parmesano D.O.P.

| \$36.000

ENSALADA DE LA CASA TOMATES, SANDÍA Y MOZZARELLA FRESCA

Vinagreta de vino blanco y aceite de oliva.

| \$38.000





PLATOS PRINCIPALES

Recomendamos al centro y para compartir.

ARROZ CREMOSO DE GAMBAS

En mantecatura de Grana Padano D.O.P., terminado con stracciatella y espárragos. | **\$88.000**

PENNE CON CREMA DE PIMIENTOS AMARILLOS AHUMADOS Y CAMARONES

Con notas ahumadas, terminado con Manchego y Grana Padano D.O.P., pesto de albahaca y nueces. | **\$57.000**

LANGOSTINOS AL FUEGO

Con el jugo de sus cabezas y guindilla, cremoso de patatas y espinacas salteada con piñones y uvas pasas rubias. | **\$97.000**

PESCA DEL DÍA A LA BRASA

Con estofado de lenteja pardilla en su curry, con vegetales de temporada. | **\$89.000**

SAN JACOBO DE POLLO

Rellenos de Manchego e Ibérico, velouté de ave y pimiento asado, acompañado de ensalada fresca o patatas fritas con alioli. | **\$67.000**

PASTEL DE RABO DE TORO

Braseado en cocción lenta con vino tinto y Jerez, cremoso de patatas gratinado. | **\$59.000**

LINGOTE DE CORDERO BRASEADO

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

SOLOMILLO DE RES A LA PIMIENTA (220 G)

Madurado con demi de pimientas encurtidas, patatas fritas con alioli y ensalada fresca de la casa. | **\$86.000**

TERRINA DE COCHINILLO PRENSADO

Cochinillo asado lentamente al horno y luego prensado, puré de calabaza dulce, jugo de su reducción con miel, Jerez y manzanas encurtidas. | **\$117.000**

ENTRECOT A LA PIMIENTA (400 G)

Corte importado, madurado en seco, con demi de pimientas encurtidas, patatas fritas con alioli y ensalada fresca de la casa. | **\$144.000**

ACOMPAÑAMIENTOS

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.
| **\$29.000**

TARTA VASCA

de queso Idiazábal.
| **\$29.000**

COULANT DE PISTACHOS

Helado de pimienta verde.
| **\$26.000**

FLAN DE YEMAS Y VAINILLA SILVESTRE

Dulce de leche.
| **\$25.000**





BEBIDAS

Explora nuestra carta o permítenos sugerirte el maridaje perfecto para hacer de este momento algo especial.



CÓCTELES

ADRIANO

SANGRÍA BLANC

Sincerello, uva cognac, vino espumoso, frutas.

| \$34.000

SANGRÍ'LA

Vino tinto, brandy, frutas de temporada y especias.

| \$34.000

SAN FELICES FIZZ

Selva Gin, lavanda, yogur griego, naranja.

| \$44.000

AVENIDA MADRID

Yzaguirre Reserva, Amaro Lucano, jengibre, pepino.

| \$43.000

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.

| \$43.000

RAIMUNDO VIEJA GUARDIA

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

| \$38.000

ALBACETE TRUFADO

Gin trufado, Campari, vermut local.

| \$46.000

LA MANCHA DEL MARTINI

Selva Gin, Mil Demonios, Elegante Fino, manchego.

| \$43.000

SIERRA DE ALCARAZ

Selva Gin, Tónica yuzu, manzana verde.

| \$48.000



CÓCTELES

CLÁSICOS

NEGRONI

Selva Gin, Campari, Yzaguirre Reserva.
| \$44.000

OLD FASHIONED

Bourbon, Angostura bitter, Angostura de naranja.
| \$47.000

MARTINI

Beefeater London, Yzaguirre Dry Reserva, Aceituna.
| \$49.000

SAZERAC

Bourbon, rye, absenta, Peychaud's bitters.
| \$53.000

PENICILLIN

Jameson, Talisker 10 años, jengibre, miel.
| \$42.000



PAPER PLANE

Bourbon, amaro lucano, Aperol.
| \$39.000

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

CAPPUCCINO | \$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 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 HENNESSY VSOP
TRAGO | \$72.000

FRANGELICO
TRAGO | \$34.000

JEREZ TIO PEPE
TRAGO | \$32.000



SELECCIÓN DE VINO POR COPA

VINO BLANCO

MARA MARTIN GODELLO \$39.000	DOMAINE BOUSQUET PREMIUM CHARDONNAY TUPUNGATO VALLE DE UCO \$39.000
NEBLA BLANCO VERDEJO DO VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN \$38.000	CELLER MASROIG SOLA FRED BLANC GARNACHA BLANCA DO MONTSANT \$39.000

VINO ROSADO

HACIENDA LÓPEZ DE HARO ROSADO RIOJA ALTA \$38.000	BARTON & GUESTIER COTES DE PROVENCE ROSE \$53.000	ROCCA DI MONTEMASSI ROSATO SYROSA DOC MAREMMA \$51.000
--	--	---

VINO TINTO

HACIENDA LÓPEZ DE HARO CRIANZA RIOJA ALTA \$38.000	SANTA RITA MEDALLA REAL GRAN RESERVA CARMENERE COLCHAGUA \$55.000
BERONIA CRIANZA DOCA RIOJA \$39.000	ROPITEAU PINOT NOIR \$63.000
NEBLA TINTO GARNACHA UTIEL REQUENA \$38.000	CELLER MASROIG SOLA FRED NEGRE CARIÑENA DO MONTSANT \$39.000

VINO ESPUMOSO

SEGURA VIUDAS RESERVA ROSADO \$43.000	MARÍA CODORNIU BRUT \$32.000
--	-----------------------------------

VINOS DULCES, FORTIFICADOS, SECOS

TOKAJI LATE HARVEST \$46.000	MANZANILLA LA GUITA \$34.000
TOKAJI SZAMORODNI SWEET \$46.000	JEREZ TÍO PEPE \$32.000
TOKAJI GOLD LABEL 6 PUTTONYOS ASZU \$116.000	JEREZ FINO LA JANDA DO JEREZ \$32.000
JEREZ ARANDA CREAM DO JEREZ \$41.000	JEREZ ALFONSO OLOROSO \$34.000
JEREZ CREAM SOLERA 1847 \$34.000	JEREZ OLOROSO ALBUREJO DO JEREZ \$42.000
GRAHAM'S FINE TAWNY PORT \$47.000	JEREZ VIÑA AB AMONTILLADO \$34.000
FONSECA LATE BOTTLED VINTAGE \$38.000	JEREZ LEONOR PALO CORTADO \$36.000



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
| \$275.000

JEREZ TÍO PEPE
| \$255.000

JEREZ FINO LA JANDA DO JEREZ
| \$255.000

JEREZ ALFONSO OLOROSO
| \$260.000

JEREZ OLOROSO ALBUREJO DO JEREZ
| \$350.000

JEREZ VIÑA AB AMONTILLADO
| \$260.000

JEREZ LEONOR PALO CORTADO
| \$285.000

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 BORGOÑA | \$380.000

VEUVE AMBAL CUVÉE ROSE BRUT CREMANT
DE BORGOÑA | \$285.000

JUVÉ & CAMPS BRUT ROSE | \$345.000

ANNA CODORNÍU BLANC DE BLANCS
RESERVA | \$265.000

MARÍA CODORNÍU SUR BRUT | \$160.000

AGUSTÍ TORELLÓ MATA ROSAT | \$260.000

AGUSTÍ TORELLÓ MATA KRIPTA | \$890.000

SEGURA VIUDAS RESERVA ROSADO | \$215.000

CHAMPAGNE TAITTINGER BRUT
RESERVE | \$860.000

CHAMPAGNE BOLLINGER SPECIAL
CUVÉE | \$825.000

CHAMPAGNE BOLLINGER ROSE | \$890.000



VINO BLANCO JOVEN

IZADI SELECCIÓN BLANCO, RIOJA ALAVESA \$245.000	PETITES STONES BLANC GARNACHA BLANCA, TERRA ALTA \$210.000
LUIS CAÑAS VIURA, MALVASÍA, RIOJA \$235.000	VENTISQUERO GREY SAUVIGNON BLANC, ATACAMA \$265.000
PROTOS VERDEJO, RUEDA \$195.000	CELLER MASROIG SOLA FRED BLANC GARNACHA BLANCA, MONTSANT \$195.000
MARTIN CODAX ALBARIÑO, RÍAS BAIXAS \$275.000	EULOGIO POMARES BICO DA RAN ALBARIÑO, RÍAS BAIXAS \$265.000
MARA MARTIN GODELLO, MONTERREI \$190.000	TRENEL MACON VILLAGE CHARDONNAY \$323.000
NEBLA BLANCO VERDEJO, VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN \$190.000	CABALLERO DE OLMEDO VERDEJO, RUEDA \$218.000
CASA SILVA COOL COAST SAUVIGNON BLANC PAREDONES COLCHAGUA \$245.000	CONDES DE ALBAREI ALBARINO RIAS BAIXAS \$189.000
PERDRIEL SERIES SAUVIGNON BLANC, LUJAN DE CUYO \$235.000	FRANZ HAAS PINOT GRIGIO DOLOMITI \$175.000
ASTOBIZA BLANCO, TXACOLI \$215.000	CASAS DEL BOSQUE SAUVIGNON BLANC CASABLANCA \$175.000

VINO BLANCO JOVEN Y CREMOSO

PAZO DE SEÑORANS ALBARIÑO, RÍAS BAIXAS VAL DO SALNÉS \$330.000	DOMAINE BOUSQUET PREMIUM CHARDONNAY, TUPUNGATO VALLE DE UCO \$205.000
KILKA CHARDONNAY, VALLE DE UCO \$225.000	MUSTIGUILLO MESTIZAJE MERCEGUERA, VIOGNIER, MALVASÍA, VINO DE PAGO EL TERRERAZO \$215.000
NORTON ALTURA WHITE SAUV BLANC, GRÜNER VELTLINER, SEMILLÓN, VALLE DE UCO \$285.000	RAÚL PÉREZ ULTREIA GODELLO, BIERZO \$265.000
ABADÍA RETUERTA LE DOMAINE BLANCO \$550.000	ROPITEAU, POUILLY FUISSÉ \$515.000
UVA DOBLE VIOGNIER, NAVARRA \$155.000	ROPITEAU, CHABLIS PREMIER CRU VAILLONS \$620.000
CASAS DEL BOSQUE RESERVA CHARDONNAY, CASABLANCA \$165.000	MORANDÉ GRAN RESERVA CHARDONNAY, CASABLANCA \$255.000
OTAZU RESERVA CHARDONNAY, NAVARRA \$190.000	CATENA CHARDONNAY, TUPUNGATO \$275.000

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 | \$215.000

HACIENDA LÓPEZ DE HARO,
RIOJA ALTA | \$185.000

GÉRARD BERTRAND GRIS BLANC GARNACHA
GRIS ROSE, IGP PAYS D'OC | \$170.000

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

AIRE DE PROTOS ROSE,
CIGALES | \$210.000

BARTON & GUESTIER ROSE, COTES
DE PROVENCE | \$265.000

PASQUA 11 MINUTOS ROSE CORVINA,
TREBBIANO, SYRAH, CARMENERE, LAGO
DE GARDA VÉNETO | \$245.000

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

BARTON & GUESTIER ROSE, COTES DE
PROVENCE MAGNUM | \$465.000

MONTES CHERUB SYRAH ROSÉ,
COLCHAGUA | \$255.000

DI GIOVANNA VURRIA ROSATO DI NERELLO
MASCALESE, SICILIA | \$205.000

OTAZU ROSADO MERLOT,
NAVARRA | \$210.000

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 | \$170.000

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 | \$215.000

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 | \$170.000

ROMÁNICO TESO LA MONJA | \$369.000

TRENEL FLEURIE CRU DU BEAUJO LAIS | \$294.000

GD VAIRA LANGHE DOC ROSSO | \$225.000



VINO TINTO AMABLE

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, RIOJA \$345.000	PRÓLOGOS CARMENERE VALLE DE LONTUÉ \$210.000
HACIENDA LÓPEZ DE HARO CRIANZA RIOJA ALTA \$185.000	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 \$185.000	RAÚL PÉREZ LA VITORIANA DO BIERZO \$345.000
POMAL CRIANZA, RIOJA \$195.000	ROPITEAU PINOT NOIR \$315.000
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
PETITES STONES GARNACHA, CARINENA, MONTSANT \$225.000	DI GIOVANNA VURRIA NERO D'AVOLA, SICILIA \$210.000
	ARZUAGA LA PLANTA RIBERA DEL DUERO \$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 \$275.000	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 \$315.000	GRAHAM'S FINE TAWNY PORT \$350.000
JEREZ CREAM SOLERA 1847 \$270.000	FONSECA LATE BOTTLED VINTAGE \$290.000

VINOS DULCES

MORANDÉ LATE HARVEST SAUVIGNON BLANC CASABLANCA \$125.000	TOKAJI SZAMORODNI SWEET 500 ML \$215.000
TOKAJI LATE HARVEST 500 ML \$215.000	TOKAJI GOLD LABEL 6 PUTTONYOS ASZU 500ML \$580.000

