



Kaykuna

LA COCINA MAESTRA



“Imposible no probar nuestra coctelería de autor”

YAYKUNA TROPICAL \$9.200

(Prueba su intensidad, sedúctete y siente el elixir de la vida). Pisco premium, maracuyá, almíbar de piña, licor de cassis y licor de cherry

CHABELITA \$9.200

Refrescante combinación de cerveza y almíbar de fruta (frambuesa o mango) con un toque sutil de limón

AL ROJO VIVO \$9.200

(Con su gran apreciación al rojo, su sabor te dejará vivo)

FLOR DE VERANO \$9.990

entre flores de jamaica y canela, macerado en pisco, con maracuyá refrescado con soda de toronja.

LOS TIKI

MAI TAI \$9.200

Sin duda es un cóctel de historia, aquí resalta sus frescura de piña y licor de naranja

ATARDECER DEL VALLE \$9.200

Es particularmente un antibiótico que revivirá al cuerpo, su syrup de jengibre y el ahumado del scotch serán un deleite

SIMÓN EL SEDUCTOR \$9.200

(A la vez coqueto y encantador, disfrútalo con amor). Whiskey bourbon, sambuca, maracuyá, agua con gas

GIN KARIBEÑO \$9.200

Para refrescarse, con almíbar de frutas tropicales maracuyá, piña y licor de coco.

ORGULLO AMAZÓNICO \$9.200

(Toda la magia de la Amazonía, piña, maracuyá y toronja). Hacen una mezcla espléndida con el ron y aperol sprit

LA SOÑOSA \$9.200

(Amanecer o atardecer, sueña, viaja y disfruta de los sabores tropicales). Ron 7 años, malibú, licor de cacao, jugo de piña y maracuyá

MOCKTAIL

EL REGALON \$9.200

Muy refrescante con notas de albahaca, mango y limón

NIÑA BONITA \$9.200

Suculenta mezcla de sabores naturales, mango, frutilla, maracuyá y un toque de esencia de vainilla

LA GAROTA \$9.200

Regaloneate con esta mezcla perfecta para disfrutar. Mango, maracuyá, leche condensada y un toque de limón

LOS MACERADOS

Dejar reposar la corteza, hoja y/o fruta en pisco para extraer sabor, aroma y pigmentación

	CLÁSICO	CÁTEDRA	VATICANO
MACERADO DE HOJA DE COCA	\$7.990	\$9.200	\$14.990
MACERADO DE ARÁNDANOS	\$7.990	\$9.200	\$14.990
MACERADO DE ROMERO / FRUTILLA	\$7.990	\$9.200	\$14.990
MACERADO DE AGUAYMANTO	\$7.990	\$9.200	\$14.990

LOS MEJORES PISCOS DEL PERÚ

	CLÁSICO	CATEDRAL	VATICANO
PURO <i>Aromatico, tradicional</i>	\$7.990	\$9.990	\$15.990
BLEND <i>Blend, tradicional</i>	\$8.500	\$10.990	\$16.990
MOSTO JOVEN <i>(Premium) Aromatico, tradicional</i>	\$8.990	\$11.990	\$17.990

~::~~ NUESTROS SOURS PARA LLEVAR ~::~~ *En 2 presentaciones*

UN LITRO \$17.900
DE SABORES \$18.990

MEDIO LITRO \$9.990
DE SABORES \$10.990

~::~~ APERITIVOS ~::~~

BUENAZO YAYKUNA \$8.990
(pisco, maracuyá, albahaca, hielo)

MACHUCA FUERTE \$8.990
(Pisco, frutilla, menta, maracuyá, hielo)

SOUR SABORES \$9.200

ALGARROBINA \$8.990
(Miel de Algarrobo, pisco, leche evaporada)

CHILCANO CLÁSICO Y SABORES \$9.990

PIÑA COLADA \$8.990

VAINA \$8.990

CAIPIRIÑA \$7.990

~::~~ COCTÉLES ~::~~

MOJITO CLÁSICO \$7.500

AMARETO SOUR CATEDRAL \$9.990

WHISKY SOUR CATEDRAL \$9.990

JAREZ SOUR CLÁSICO \$7.500

MANHATTAN \$7.500

KIR ROYAL \$7.500

DAIQUIRI CLÁSICO \$7.500

MARTINI DRY \$7.990

SPRITZ (APEROL, RAMAZZOTTI) \$7.990

DAIQUIRI SABORES \$8.500

MOJITO SABORES \$8.500

~::~~ BEBIDAS Y JUGOS ~::~~

INKA KOLA NORMAL \$3.990

COCA, FANTA, SPRITE, GINGER ALE \$2.990

JUGOS NATURALES \$5.990
(Frutilla, Mango, Piña)

AGUA MINERAL \$2.990
(Con y sin gas)

CHICHA MORADA \$5.990
(Maíz morado, piña, manzana)

LIMONADA CLÁSICA \$5.200

LIMONADA MENTA / JENGIBRE \$5.990

LIMONADA SABORES \$5.990

~::~~ CERVEZAS ~::~~

CUSQUEÑA RUBIA \$5.200

CUSQUEÑA NEGRA \$5.500

KUNSTMANN TOROBAYO \$5.200

HEINEKEN \$5.200

CORONA \$5.200

HEINEKEN CERO \$4.990

CALAFATE (CERVEZA AUSTRAL) \$5.990

SUGERENCIAS DEL CHEF

SUSHI FUSION

\$18.990

*Coronado con láminas de mango, acompañado
Con camarones envueltos en pollo
agridulce (tamarindo y teriyaki)*

FILETE BARBARO

\$22.990

*Cuadril de lomo a la parrilla, a las finas
hierbas acompañado con champiñones
reellenos a la parmesana y papas fritas.*

MAKI AL GRATIN (gratinado)

\$18.990

*Relleno con queso crema, palta, kanikama y
Jaiba acompañado de una lasaña vegetariana.*

FILETE PACHAMANQUERO

(400gms)

\$22.990

*Al estilo de nuestra sierra peruana,
bañado con salsa de huacatay con camarones
y pulpo con risotto de betarraga*

MAKI ACEVICHADO

\$18.990

*(La fusión perfecta)
Rellenos con camarón crocante,
queso crema y
Palta acompañado de bocaditos de ceviche*

TIRADITO AFRODISIACO

\$19.990

*La inspiración de chef, pescado y pulpo
Marinados en salsa de maracuyá
Con camarones apanados y palta.*

CUICO CHOP

\$19.990

*Maki crocante relleno con queso crema y palta
Acompañado de ceviche de pescado y camarón
al panko con un shot de leche de tigre al rocoto*

TIRADITO ORIENTAL

\$17.990

*La receta secreta, de especias orientales
y peruanas con atún sellado previamente,
con láminas de wantan frito que lo acompaña.*

MIS TRES CAUSAS (irresistible)

\$22.990

*Para deleitar el paladar de nuestras causas
(Pulpo al olivo, de camarón - jaiba y de pollo).*

FETUCCINI INSPIRACION DEL CHEF

\$17.990

*Fetuccini en salsa del chef con salmón
parrillero, alcaparras y champiñones*

CEVICHE AFRODISIACO (sugerido)

\$24.990

*Cubos de pescado camarón y calamar
marinado en tinta de calamar acompañado de
ostiones parmesana y camarones al panko.*

FILETE PISCO MAR (400gms)

\$22.990

*Con camarones flambeados al pisco en salsa
de ají amarillo, con risotto norteño*

FESTIVAL DE PIQUEOS FRÍOS Y CALIENTES

PIQUEO FRUTOS DEL MAR \$29.990

Pulpo al olivo, tiradito con crema de rocoto, tiradito criollo, ceviche mixto y causa limeña

JALEA ESPECIAL (Para 2 personas) \$29.990

Trozos de pescado y mariscos fritos, ceviche de pescado y yucas fritas

TIRADITOS

CARPACCIO DE PULPO Y LOMITO DE ATÚN ROJO \$16.500

Finas láminas marinadas con limón al olivo y mostaza dijón, alcaparra y palta

TIRADITO MIXTO \$16.500

Láminas de pulpo, atún y camarones

ENTRADAS CALIENTES

CAMARONES TROPICALES CON PURÉ DE CAMOTE \$15.990

Acompañado de una salsa en reducción de maracuyá

OSTIONES A LA PARMESANA \$17.990

Ostiones flambeados al coñac y salsa inglesa, gratinado con queso parmesano

CHICHARRÓN DE CAMARONES \$15.990

Apanados al panko y fritos, servido con papas fritas y tártara

CHICHARRÓN MIXTO (2 personas) \$21.990

Pescado, camarones, calamares, pulpo, apanados y fritos, servidos con papas fritas y salsa tártara

ENTRADAS FRÍAS

CAUSA LIMEÑA \$14.990

Suave masa de papa natural rellena con pollo y palta en salsa huancaína

CAUSA AL PANKO \$15.990

Rellena con pulpa de jaiba, montada con camarones fritos al panko

LECHE DE TIGRE \$11.990

Extracto del ceviche que opera como un afrodisíaco cóctel marino

LECHE DE TIGRE A LA CRIOLLA \$14.990

Aromatizado al ají amarillo, acompañado de chicharrones mixtos

PULPO AL OLIVO \$15.990

Laminado y aliñado sutilmente, con salsa al olivar, palta y galletas cracker

CEVICHE EL SEDUCTOR (sugerencia) \$16.990

Déjate seducir con esta fusión de salmón y camarón, servido con palta y choclo

CAUSA ACEVICHADA (2 personas) \$18.990

Rellena con pulpa de jaiba, acompañado de un ceviche con crema de rocoto

CEVICHE FRUTOS DEL MAR \$16.990

Con pescado, camarones, calamar, pulpo, carne de jaiba en salsa de rocoto, choclo, camote y cancha

CEVICHE DE PESCADO \$15.990

Cubos de pescado marinados al limón de pica, cebollas en juliana, con choclo y camote

CEVICHE FRESCO MAR \$16.990

IMPOSIBLE NO PEDIRLO!

Con locos, pescado, camarones, pulpo, en salsa de ají amarillo, choclo y camote

CEVICHE MIXTO \$16.500

Con pulpo, pescado, camarones y calamar, con choclo y camote

CALDOS REPONEDORES

CALDILLO DE CONGRIO, ALMEJAS Y CHOROS \$15.990

Flambeado al vino blanco, camarones, cebollas, tomates y chicha de jora

SUDADO ESPECIAL YAYKUNA CON CAMARONES \$15.990

Pescado cocido al vapor con un toque de chicha de jora, cebollas, tomates y yuca

PARIHUELA LIMEÑA CON MARISCOS \$15.990

Reponedor concentrado a base de pescado y carne de jaiba, con salsa madre

CARNES Y PESCADOS

A LAS BRASAS

MEGAPARRILLADA YAIKUNA (5 pers.) **\$74.990**

2 Lomo liso
2 Chorizos
1 Cuadril de lomo
2 Prietas parrilleras
2 Pechuga de pollo
2 Anticuchos de corazón
2 Chuletas centro
4 Papas doradas
Guarnición: ensalada surtida

PARRILLADA MEMORABLE (3 pers.) **\$58.000**

2 Lomo liso
3 Papas doradas
2 Chuletas centro
2 Anticuchos de corazón
2 Pechuga de pollo
2 Chorizos
2 Prietas
Guarnición: ensalada surtida
(Todo con chimichurri criollo)

CORTES PREMIUM

A LAS BRASAS

ENTRECOT (700 grms) **\$25.990**

La unión de dos cortes: "lomo liso y filete de lomo",
con ensalada surtida

LOMO VETADO (400 grms) **\$22.990**

Acompañado con ensalada mixta

LOMO LISO (400 grms) **\$20.990**

Acompañado con panaché de verduras

CUADRIL DE LOMO (400 grms) **\$22.990**

Clásico corte de lomo fino, con ensalada surtida

ENTRAÑA FINA (400 grms) **\$25.990**

Con risotto a la huancaína

PECHUGA A LA BRASA (350 grms) / GRILLADA A LA PARRILLA **\$13.990**

Con papas fritas naturales y chimichurri

CHULETA DE CENTRO (2 unidades)

\$13.990

Con papas fritas naturales y chimichurri

PULPO A LA BRASA (2 personas) **\$ 24.900**

Exquisito pulpo a la brasa con salsa chimichurri, olivo,
yucas fritas y panaché de verduras con zarza criolla

PARRILLADA DEL VALLE (2 pers.) **\$48.000**

1 Pechuga de pollo
2 Lomo liso
2 Chuletas centro
1 Anticucho de corazón de Res
2 Chorizos
2 Prietas
2 Papas doradas
Guarnición: ensalada surtida

PARRILLADA MAR ADENTRO (2 pers.) **\$45.000**

Todos los sabores del mar en su mesa
2 Tentáculos de pulpo
2 Calamares enteros
2 Cortes de salmón
4 Ostiones parrilleros
4 Camarones ecuatorianos
1 Porción de papitas brujas
(Todo con chimichurri criollo)

RECOMENDACIONES

DEL CHEF

SALMÓN A LA PARRILLA (350 grms) **\$18.990**

Con alcaparras y ensalada mixta

ATÚN ROJO PARRILLERO (350 grms) **\$19.990**

Con risotto de apio

BROCHETAS MIXTAS (3 un) **\$19.990**

Con filete, pulpo, pollo y papas fritas naturales

LOMO CON QUESO FUNDIDO (400 grms) **\$20.990**

Con risotto de champiñones

FILET MIGNON A LO MACHO (400 grms) **\$20.990**

Con camarón, pulpo y calamar en salsa milash

ENTRAÑA AL GRILL (400 grms) **\$24.990**

Muy especial con fetuccinis al pesto y parmesano

CUADRIL AL AJO (400 grms) **\$22.990**

Flambeados con ajo y camarones al pisco

GARRÓN DE CORDERO (400 grms) **\$22.990**

Hecho a la olla con ingredientes especiales al estilo
peruano, servido con risotto norteño

~::~~::~~ CARNES Y MAR ~::~~::~~

ESPECIALIDADES

~::~~::~~ CARNES Y AVES ~::~~::~~

LOMO SALTADO \$16.990

Filete salteado con cebollas, tomates y especias orientales. Arroz y papas fritas

LOMO ESTROGONOF Y CHAMPIÑONES \$16.200

Trozos de filete salteado, pimientos rojos en salsa milash, con risotto huancaína

TACU-TACU CON LOMITO AL JUGO \$15.990

Suave mezcla de porotos y arroz, salteado al olivo, montado con lomito al jugo

FILETE A LA PIMIENTA VERDE \$16.200

A la plancha, servido en salsa de pimienta verde, con risotto de apio

FILETE CAFÉ DE PARIS \$15.990

Envueltos con tocino ahumado, grillados en salsa parís, con panaché de verduras

ESPECIALIDADES

~::~~::~~ FILETES ~::~~::~~

FILETE MAR ADENTRO \$16.200

Fetuccini en salsa blanca, camarones con salsa milash y champiñones

FILETE GRILLADO A LO MACHO \$16.200

Con salsa de mariscos, acompañado con arroz blanco

FILETE SOL Y SOMBRA \$15.990

A la plancha, con camarones, champiñones en salsa de estragón y arroz blanco

AJÍ DE GALLINA CON ARROZ BLANCO \$14.990

Con salsa de ají amarillo, leche, queso fresco, huevo y aceitunas moradas

EL MAR PESCADOS

~::~~::~~ Y MARISCOS ~::~~::~~

SALMÓN PIZZAIOLA \$15.990

Gratinado con queso mozzarella, camarones y champiñones en salsa pomarola

SALMÓN A LA MENIERE CON CAMARONES \$15.990

Dorada a la plancha con acompañamiento en arroz blanco

CONGRIO EN SALSA DE MARISCOS \$16.500

Grillado y gratinado en dos quesos con ostiones, servido con arroz blanco

REINETA A LA FRANCESA \$16.990

Con camarones, pulpa de jaiba y champiñones en salsa milash, gratinada a los dos quesos

REINETA A LA HUANCAÍNA CON ARROZ AL CILANTRO \$15.990

A la plancha con camarones y carne de jaiba, servido con arroz al cilantro

SALMÓN YAIKUNA CON ARROZ BLANCO \$15.990

A la plancha con camarones, pulpo, en salsa bechamel, acompañado de arroz blanco

SALMÓN CROCANTE \$15.990

Frito al panko, acompañado de risotto de apio

ATÚN SALTADO CON RISOTTO AL CILANTRO \$16.200

Trozos de atún salteado al pisco con cebollas, tomates y especias orientales

ATÚN EN SALSA MIÑÓN CON PAPITAS AL MERKÉN \$16.200

A la plancha, con champiñones en salsa milash

SELLADITO DE ATÚN AL ESTRAGÓN \$16.200

En salsa de estragón flambeados al pisco con camarones y arroz blanco

ARROCES Y RISOTTOS

CHAUFA TAPADITO CON TORTILLA DE CAMARONES (Recomendación) \$15.500

Con fideos cabello de ángel tostados y tocino frito, diente de dragón al estilo chifa

RISOTTO EN SU TINTA DE CALAMAR (Recomendación) \$15.990

Montado con salmón a la plancha en salsa de locos

CHAUFA MAR Y TIERRA \$15.990

Filete, pollo, camarones, salteados al estilo oriental, servido con wantanes fritos

CHAUFA DE POLLO \$14.500

Salteados al wok al estilo oriental, servido con wantanes fritos

ARROZ CON MARISCOS \$15.990

Arroz aromatizado con achote y vino blanco, salsa de mariscos y zarza criolla

RISOTTO FUNGHI CON CAMARONES \$15.990

Cremoso risotto con hongos frescos y camarones salteados, natilla y queso parmesano

RISOTTO A LA HUANCAÍNA \$16.990

Cremoso risotto montado con lomito saltado

MENÚ KIDS

BISTEC RANCHERO A LA BRASA \$13.990

Servido con papas fritas naturales, montado con huevo frito

BISTEC A LA PLANCHA \$13.990

Con papas fritas naturales

PESCADO A LA PLANCHA \$13.990

Con papas fritas naturales y arroz blanco

CHICHARRÓN DE POLLO \$12.990

Con papas fritas

HELADOS NATURALES DE ESTACIONES

UNA PORCIÓN GENEROSA \$3.990

DOS PORCIONES \$4.990

Vainilla y frutilla

PASTAS

CORDON BLEU DE VACUNO CON JAMÓN Y QUESO (Sugerencia) \$16.200

Acompañado con fettuccinis en salsa blanca, champiñones y parmesano

FETUCCINI A LA HUANCAÍNA CON PULPITO PARRILLERO (Sugerencia) \$16.200

Trozos de pulpo a la plancha con una suave salsa parrillera

VOLCÁN DE MARISCOS \$15.990

Con fettuccinis, camarones, pulpo y calamares, gratinado con queso mozzarella

RAVIOLES CON JAIBA Y QUESO RICOTA \$15.990

Pasta fresca rellena con jaiba en salsa de mariscos y queso parmesano

FETUCCINI CON LOMITO SALTADO \$16.200

Fettuccini en salsa huancaína y queso parmesano

AGREGADOS

ARROZ BLANCO \$3.200

PAPAS FRITAS NATURALES \$6.900

ENSALADA CHILENA \$4.990

ENSALADA MIXTA DE ESTACIÓN \$5.990

PORCIÓN DE RISOTTO \$8.200

CAFETERÍA

YAIKUNA

CAFÉ EXPRESO \$3.200

CAFÉ EXPRESO DOBLE \$3.990

CAFÉ AMERICANO \$3.990

CAFÉ CORTADO \$3.990

CAPUCHINO \$4.500

CHOCOLATE \$3.200

INFUSIÓN DE HIERBAS \$3.200

LICORES

WHISKY

"En el almuerzo y en la cena... Oh! bendito whisky no se acaba en mi despensa"

- JACK DANIEL'S **\$7.990**
- JOHNNIE WALKER RED **\$7.990**
- JOHNNIE WALKER BLACK **\$8.990**
- CHIVAS REGAL 12 AÑOS **\$9.990**
- CHIVAS REGAL 18 AÑOS **\$10.990**

VODKA

"Sólo hay dos verdades absolutas en la vida: los amigos y el vodka" (Pídelo con su tónica)

- STOLICHNAYA **\$8.990**
- ABSOLUT BLUE **\$8.990**
- SKYY BLUE **\$8.990**
- GREY GOOSE **\$9.990**

GIN

"No dejes de disfrutar todo el aroma y sabor que este destilado proporciona"

- TANQUERAY **\$7.990**
- BEEFEATER **\$7.990**
- HENDRICK'S **\$8.990**
- BOMBAY SAPPHIRE **\$8.990**
- TANQUERAY TEN **\$10.990**

RON

"No hay nada, sin duda, que calme el espíritu tanto como el ron y la verdadera religión"

- RON BACARDI 8 AÑOS **\$9.990**
- HAVANA CLUB AÑEJO RVA **\$8.990**
- HAVANA CLUB 5 AÑOS **\$8.990**
- HAVANA CLUB 7 AÑOS **\$9.990**
- BACARDI AÑEJO **\$9.990**
- ZACAPA 23 AÑOS **\$13.990**

UN BUEN BAJATIVO

- AMARETTO DISARONNO **\$7.200**
- GRAN MARNIER **\$7.200**
- FRANGELICO **\$7.200**
- DRAMBUIE **\$7.200**
- CREMA DE BAILEYS **\$6.990**
- LICOR DE CAFÉ KAHLÚA **\$6.990**

- ANÍS SAMBUCA GALLIANO **\$7.200**
- FERNET BRANCA **\$6.990**
- BITTER ARAUCANO **\$5.200**
- MENTA FRAPE **\$5.200**
- COINTREAU **\$7.200**

POSTRES

CHEESECAKE DE ARÁNDANO (Recomendado) **\$7.990**

Aquí la sutileza del queso crema y los arándanos frescos te harán vibrar de dulzura acompañado con helado artesanal.

BROWNIE DE CHOCOLATE Y NUECES **\$7.990**

Uno de los dulces que jamás fallan para los amantes del chocolate. Pídelo con helado de vainilla o frutilla, bañado con salsa de chocolate.

TIRAMISÚ **\$7.990**

Exquisito capricho italiano, para los amantes del dulce y el café, que combina sabores suaves como el queso e intenso como el cacao amargo.

SUSPIRO LIMEÑO **\$7.990**

Fino manjar casero con aromas a canela y vainilla, montado con merengue y almíbar de oporto.

TORTA DE TRES LECHEs **\$7.990**

Bizcochuelo embebido en tres variedades de leche, chantilly y toque de salsa sabor a frambuesa.

CREMA VOLTEADA **\$7.500**

Muy suave y cremosa, bañado con salsa de caramelo, hecho al horno.

PANACOTTA DE ESTACIÓN **\$7.990**

Exquisita combinación de crema de natilla con frutas de estación, bañado en salsa de sabores.

DEGUSTACIÓN DE POSTRES **\$13.990**

De todo un poco pero bueno.

⌄⌄⌄ VINOS BLANCOS ⌄⌄⌄

ESPUMANTES

- VIÑA MAR BRUT **\$15.990**
- VIÑA MAR ROSÉ **\$15.990**
- VIÑA MAR BRUT 375 **\$9.990**
- BOUCHON EXTRA BRUT **\$19.990**

CHARDONNAY

- APALTAGUA RVA **\$15.800**
- CASAS PATRONALES RVA **\$14.990**
- SANTA EMA SELECT TERROIR **\$16.600**
- CASAS DEL BOSQUE RVA **\$18.990**

SAUVIGNON BLANC

- CASAS PATRONALES RVA. **\$14.990**
- J. BOUCHON RVA. **\$15.990**
- SANTA EMA SELECT TERROIR **\$16.990**
- CASAS DEL BOSQUE RVA **\$18.990**
- MIGUEL TORRES SANTA DIGNA **\$19.990**
- LATE HARVEST
- CASAS PATRONALES LUJURIA **\$21.990**

⌄⌄⌄ VINOS TINTOS ⌄⌄⌄

CABERNET SAUVIGNON

- APALTAGUA RESERVA **\$15.800**
- CASAS PATRONALES RESERVA **\$14.990**
- J. BOUCHON RESERVA **\$15.990**
- SANTA EMA SELECT TERROIR **\$16.990**
- PEREZ CRUZ GRAN RESERVA **\$21.990**
- MIGUEL TORRES SANTA DIGNA **\$19.990**

CARMENERE

- CASAS PATRONALES RESERVA **\$14.990**
- J. BOUCHON RESERVA **\$15.990**
- SANTA EMA SELECT TERROIR **\$ 16.990**
- CASAS DEL BOSQUE RESERVA **\$18.990**
- MIGUEL TORRES SANTA DIGNA **\$19.990**

MERLOT

- CASAS PATRONALES RESERVA **\$14.990**
- J. BOUCHON RESERVA **\$15.990**
- SANTA EMA SELECT TERROIR **\$16.990**

ENSAMBLAJES

- SANTA EMA 60/40 BARREL SELECT **\$20.990**
(Cabernet sauvignon / merlot)
- TORO DE PIEDRA GRAN RESERVA **\$22.990**
(Syrah / cabernet sauvignon)
- CASAS PATRONALES RESERVA **\$14.990**
(Cabernet / carmenere)

PINOT NOIR

- APALTAGUA RESERVA **\$15.890**

GRANDES VINOS

- SANTA EMA CATALINA **\$42.900**
Cab. Sauvignon / Carmenere / Cab. Franc
- TARAPACÁ GRAN RVA ET. NEGRA **\$34.900**
- PERES CRUZ LIMITED EDITION **\$32.900**
Carmenere
- VIK MILLA CALA ENSAMBLAJE **\$49.900**
CS / CA / CF / ME / SY

⌄⌄⌄ MEDIAS BOTELLAS ⌄⌄⌄

SANTA EMA SELECT TERROIR RVE. **\$10.500**
Carmenere, Sauvignon Blanc, Merlot, Cab. Sauv, Chardonnay

MIGUEL TORRES SANTA DIGNA RVA. **\$10.990**
Sauvignon Blanc, Carmenere, Cab. Sauvignon

VINO POR COPA RESERVA **\$5.990**
Consultar cepas disponibles