

Cada mañana llegan a nuestra cocina los mejores productos de los valles, ríos y mares de Arequipa. Gracias a ellos podemos rendirle homenaje a la cocina arequipeña, una de las cocinas más hermosas del Perú.

*Every morning the best products from the valleys, rivers and seas of Arequipa arrive to our kitchen. Thanks to them we can pay tribute to Arequipa's cuisine, one of the most beautiful cuisines in Perú.*

**CHICHA**

POR GASTÓN ACURIO

LA COCINA TRADICIONAL  
THE TRADITIONAL CUISINE



Celebramos la cocina local: respetando recetas y difundiendo el trabajo de los cocineros tradicionales.

*We celebrate our local cuisine by respecting recipes and spreading the work of traditional cooks.*

- (V)(P) TORREJITAS DE VERDURAS. 29  
Con llatan batido y ocopa.  
*Made with vegetables ocopa and llatan sauce.*
- (V)(E) OCOPA AREQUIPEÑA. 34  
Hecha en batan como la tradición arequipeña manda.  
*Traditional arequipean recipe. Made with potatoes and yellow pepper cream.*
- (P) SARZA DE LENGUA. 39  
Con cebollas, habas, choclo, papa y rocoto.  
*Meat tongue salad. With onions, broad beans, corn, potato and rocoto.*
- (S) EL CHAIRO AREQUIPEÑO. 39  
Una de las sopas más queridas por los arequipeños.  
*A traditional arequipean soup, with lamb, Malaya, corn, fava beans, coriander, potatoes, pumpkin and milk.*
- (E) ROCOTO RELLENO. 42  
Con pastel de papa a los 3 quesos arequipeños.  
*Stuffed rocoto. And baked potato pie with 3 local cheeses.*

(S) ADOBO AREQUIPEÑO. 44

Tradicional receta picantera, con chicha, rocoto y orégano.  
*Typical arequipenian pork stew, with cummin, oregano, onion, garlic and chicha.*

(P) PIQUEO PICANTERÍA. 59

Ocopa, soltero y sarza de lengua.  
*Ocopa, soltero salad and meat sarza of tongue.*

ALMENDRADO DE PATO. 59

Acompañado con pure de papas arequipeñas y arroz.  
*Almond duck. Served with mashed potatoes from Arequipa and rice.*

(P) TRIPLE PICANTERO. 79

Rocoto Relleno con pastel de papa, chicharrón de cerdo, solterito de queso.  
*Shuffed Rocoto with potato pie, pork chicharrón, cheese solterito salad.*

(P) CUY CHACTADO. 89

Entero con papas doradas, sarza de cebolla y salsas.  
*Whole guinea pig with golden potatoes, onion sarza and sauces.*

(E) ENTRADA - (P) PARA COMPARTIR - (S) SOPA - (V) VEGETARIANO

## LOS PLATOS DE CHICHA

### CHICHA DISHES



Creamos platos dándole un estilo propio.  
Con respeto a la tradición, pero con una mirada  
contemporánea, ponemos en valor la despensa local.

*We have created these dishes, giving them our  
own style. We value our local pantry with both  
respect for tradition and a contemporary lens.*

- (E) CUY PEQUINÉS. (Unidad 19)  
Panqueques de maíz morado, hoisin de rocoto.  
*Pekin guinea pig with purple corn pancakes and rocoto hoisin.*
- (E) TOSTADITAS DE ERIZO. (Unidad 19)  
De Brioche tostado, huevo revuelto y Erizo de Atico.  
*Toasted brioche bread, scrambled eggs and urchins from Atico.*
- (V) ENSALADA QUINUA. 59  
Tomate, pepino, cebolla, aceituna, queso fresco, choclo, palta, frejolito, hummus de habas.  
*Quinoa salad. Tomato, cucumber, onion, olive, fresh cheese, corn, avocado, beans, broad bean hummus.*
- (P) TORTITAS DE CHOCLO. 42  
De choclo y quinua con cebiche de trucha cremoso.  
*Corn and quinoa with creamy trout cebiche.*  
Con Corvina. 68  
*With Seabass.*
- (P) GYOZAS DE MALAYA. 48  
Con butter curry al rocoto verde.  
*Malaya Gyozas, with butter green curry and black mint.*
- (P) LANGOSTINOS MELCOCHA. 59  
Con tacos de lechuga, palta, salsa y encurtidos.  
*Prawns melcocha, with lettuce tacos, avocado and sauces.*
- (P) SIU MAI DE LANGOSTINOS. 59  
Con cerdo en salsa de Chupe Thai.  
*Prawns with pork, with Chupe Thai sauce.*

(P) ALITAS KPOP BROSTER. 44

Crocantes alitas glaseadas en salsa coreana, dulce y picante.  
*Crispy glazed wings in sweet and spicy Korean sauce.*

(V) COLIFLOR ENTERA ROSTIZADA. 54

Bañada de una salsa huanca curry.  
*Cauliflower with a huanca curry sauce.*

CARPACCIO DE ALPACA. 49

Con Salsa Cesars Paria, pesto y arúgula.  
*Alpaca carpaccio. With Paria Caesar, pesto and arugula.*

PANCETA DE LECHÓN CROCANTE AL HORNO. 69

Servida con papas doradas, choclo, criolla y salsa.  
*Oven baked suckling pig, accompanied by potatoes, sautéed corn and creole sauce.*

CODILLO CROCANTE. 69

Bañado en su salsa de miel, con pastel de papa y membrillos asados.  
*Crispy pork elbow, soaked in its honey sauce, with potato pie and roasted quinces.*

(E) ENTRADA - (P) PARA COMPARTIR - (S) SOPA - (V) VEGETARIANO

EL POLLITO BRISTOT. 59

Estofado al vino tinto, adobo con champiñones y ñoquis de papa amarilla en crema de ocopa.

*Chicken stew in red wine and adobo marinade with mushrooms and yellow potato gnocchi in ocopa cream.*

ARROZ CREMOSO DE CALABAZA, AJÍ Y AZAFRÁN. 69

Con su ragú lengua al vino, gremolata de seco.

*Creamy rice with pumpkin, pepper, saffron and tongue ragout in wine and seco gremolata.*

HOT POT DE QUINUA Y CARRILLERA BOURGIGNON DE CHIFA. 69

Servido en una olla humeante.

*Quinoa with braised cheek, cheese, sriracha with sesame seed Bourignon.*

TRUCHA DE ACHOMA. 68

A la Meunier arequipeña con alcaparras, ajo, rocoto, crutones y puré batido de papas.

*Trout from Achoma. Served with arequipean meunière with capers, garlic, rocoto, croutons and creamy mashed potatoes.*

HUATIA DE BRISKET ANGUS. 89

Braseada a la criolla acompañada con pallares guisados, arroz con choclo y sarsa criolla.

*Braised creole style accompanied with stewed pallares, rice with corn and creole sarsa.*



BIFE DE ALPACA ESTILO BISTROT AREQUIPEÑO. 69

Huayro frites, jugo saltado, bernesa de huacatay y salsa de Vino.  
*Alpaca bife, huayro potato frites, saltado juice, black mint béarnaise and wine sauce.*

CHURRASCO DE LOMO EN SALSA PEPPER NÁJAR. 69

En salsa de pisco de Vitor, Anís Najar y pimienta rosada molle, papas fritas batalla caseras.  
*Churrasco steak in Pisco and Anise Najar liquor, pink pepper, homemade french fries.*

LOMO SALTADO A LO POBRE. 69

Con huevo y plátano frito y su arroz con choclo a la mantequilla.  
\*Pídalo también en su versión andina con alpaca.  
*Stir fry beef tenderloin, peruvian style, buttered rice with corn, sunny side up egg and fried plantain.*  
\*Order in the andean version with Alpaca.

ARROZ MELOSITO. 69

Con pollo, langostinos, pulpo, lapa, sofrito criollo y aceite de oliva en su punto meloso.  
*Creamy rice with chicken, prawns, octopus, limpet, creole sauce and olive oil.*

DE LOS RÍOS Y COSTA AREQUIPEÑA

FROM THE RIVERS AND COAST OF AREQUIPA



## DE LOS RIOS AREQUIPEÑOS

### *FROM AREQUIPA'S RIVERS*

Temporada: Abril a Diciembre

Season: April through December.

(E) TORTITA DE CHOCLO Y SU TARTAR DE CAMARÓN. (Unidad 19)

En un tartar estilo civinche antiguo.

*Shrimp tartar with corn cake on an old style civinche.*

(P) TIRADITO DE CAMARÓN. 59

Sus cabezas crispy y leche de tigre de papaya arequipeña y rocoto de huerta.

*With crispy heads and leche de tigre of arequipenian papaya and rocoto.*

(P) SIU MAI DE CAMARONES. 59

Con cerdo en salsa de chupe thai.

*Shrimps and pork with chupe thai sauce.*

SPRING ROLLS DE CAMARONES. 68

Con sus salsas y tacos de lechuga para enrollar.

*With lettuce tacos and sauces to roll.*

CAUSA DE CAMARONES. 68

Con palta, salsa coctel con coral y rocoto, huevitos.

*Shrimp causa. Served with avocado, cocktail sauce with chili, shrimp coral and quail eggs.*

TIMBAL DE CAMARONES A LA ANTIGUA. 89

Horneados y gratinados en una crema de chupe.

*Old style shrimp timbal. Gratin and baked with a chupe cream*

(S) CHUPE DE CAMARONES. 89

Nuestro orgullo arequipeño con los mejores camarones del Valle de Quequezana.

*Our Arequipeño pride with the best shrimp in Valle de Quequezana.*

ARROZ MELOSO CON CAMARONES. 89

Y su batido de coral en sifon para mezclar.

*Creamy rice with shrimp and a coral foam.*

CORVINA EN SALSA DE CAMARONES. 109

Sobre pepián de choclo verde y arroz amarillo.

*Sea bass with shrimp sauce, served on green corn and yellow rice.*

## DE LA COSTA AREQUIPEÑA

### *FROM AREQUIPA'S COAST*

- (E) CAUSA COCTEL DE LANGOSTINOS. 44  
Sobre causa de papa amarilla, con huevo, palta y salsa golf.  
*Prawns over the traditional causa made with yellow potato, with eggs, avocado and golf sauce.*
- (E) TIRADITO NIKEI. 49  
De bonito laqueado en salsa nikei.  
*Tiradito with bonito fish coated in Nikkei sauce.*
- (E) PULPO AL OLIVO. 59  
Bañados en una crema de aceitunas de Caraveli.  
*Octopus with a cream of black olives from Caraveli.*
- (E) CEBICHE DE ERIZO A LA MOLLENDINA. 59  
Con cebollas en juliana, culantro y rocoto.  
*Sea urchin cebiche Mollendo style. With julienned onions, coriander and rocoto.*
- (E) TIRADITO BACHICHE YAUCA. 59  
Con corvina, crema cebichera, palta y aceite de oliva arequipeño.  
*With sea bass, cebiche cream, avocado and local olive oil.*
- (E) CEBICHE LUJOSO. 69  
De Lenguado o corvina.  
*Luxury cebiche. Sole or Sea bass.*

(E) PULPO A LA BRASA. 69

Del puerto de Ilo, jugo de anticucho, chimichurri, papas rotas.  
*Grilled octopus from Ilo's port. From Ilo's port. Anticucho sauce, chimichurri and broken potatoes salad.*

SPAGHETTI CON ERIZOS. 69

A la mantequilla de ajo, rocoto y perejil.  
*Sea urchin spaghetti. With garlic butter, rocoto and parsley.*

CAZUELA DE FIDEOS CON CAMARONES Y PULPO EN SU TINTA. 79

Acompañada de alioli de rocoto.  
*With octopus, shrimps, noodles and rocoto Aioli.*

(S) CHUPE CHICHA. 89

De corvina con erizos y su punto de leche de tigre.  
*Seabass and urchins creamy chupe.*

CORVINA EN SALSA DE LANGOSTINOS. 89.

(solo por veda de camarón)  
Sobre pepián de choclo verde y arroz amarillo.  
*Sea bass with prawns sauce, served on green corn and yellow rice.*

MUNDO DULCE

SWEETS



QUESO HELADO. 26

Postre tradicional arequipeño.  
*Arequipa's traditional dessert.*

CHANCAY DE SAN CAMILO. 36

En punto mojadito con dulce de leche, chirimoya y queso helado.  
*Soaked in Dulce de Leche with chirimoya and Queso Helado ice cream.*

PICARONES. 28

Receta tradicional, acompañado con miel de hojas de higo.  
*Fried dough made of sweet potato and squash with fig honey.*

ESFERA DE CHOCOLATE. 39

Rellena de helado de lúcuma con compota de frambuesa, crunch de kiwicha, quinua garrapiñada, crème brûlée y salsa de chocolate.  
*Chocolate sphere filled. with lucuma ice cream, kiwicha crunch, candied quinoa, crème brulee foam and chocolate sauce.*



SORBETES DE LA HUERTA DE LA ABUELA. 32

Sorbete de tuna rosada, granizado de guiñapo, placa de guayaba y frutas frescas.

*Grandma's garden sorbet. Pink prickly pear sorbet, guiñapo snow, frozen guava purée and fresh fruits.*

CREMA VOLTEADA DE MANJAR BLANCO. 32

Con crema montada.

*And whipped cream.*

EL CACAO DE "LA MAR". 39

Servido en una mazorca de cacao peruano, con chocolate San Martín al 60%, helado de lúcuma, nips de cacao y quinua garrapiñada.

*Served on a Peruvian cacao pod, with 60% San Martín chocolate, lucuma ice cream, cacao nips and caramelized quinoa.*

ROCOTITO RELLENO. 32

Tostada francesa, mouse de cream de queso, sorbete de papaya arequipeña, aguaymanto.

*Vegetable garden stuffed rocoto, filled with cream cheese mousse, dulce de leche, french toast on the side with papayita sorbet and goldenberry.*

EL BAR

THE BAR



AQA

COMO SE DENOMINABA LA  
CHICHA EN QUECHUA.

COCTELES / *COCKTAILS*

- 29 SIETE ESQUINAS  
Macerado de cedrón, emoliente, maracuyá.
- 30 CHILINA  
Pisco de la casa, maracuyá, huacatay, soda.
- 30 CHARACATO  
Whisky, romero, maracuyá, chicha de guiñapo.
- 30 CHACHANI  
Pisco, cointreau, tumbo, maracuyá, y  
espuma de kión.

COCTELES / COCKTAILS

- |    |  |    |  |
|----|--|----|--|
| 34 | <b>EL QUINCEAÑERO</b><br>Whisky chivas,<br>miel de abeja,<br>bitter de cítricos<br>amazónicos y<br>soda de piña. | 34 | <b>¡AY MI CHOLA!</b><br>Macerado de<br>coca, naranja,<br>vermouth andino,<br>agua tónica.                      |
| 34 | <b>AREQUIPA MULE</b><br>Vodka, jarabe de<br>kion, chicha de<br>guiñapo.  | 36 | <b>NEGRONI<br/>AREQUIPEÑO</b><br>Uva Negra criolla,<br>Campari de<br>fresas, vermouth<br>andino.               |
| 36 | <b>PAPAYITA<br/>SPRITZ</b><br>Licor de papaya<br>arequipeña,<br>Aperol, vino<br>espumante.                       | 59 | <b>SANGRÍA<br/>PICANTERA</b><br>Ron, licor de<br>cassis, chicha<br>de guiñapo, Kola<br>Escocesa (para<br>dos). |

DE LOS CLÁSICOS & TWIST / *OF THE CLASSICS & TWIST*

30	ALGARROBINA Pisco, algarrobina y leche.	30	CAPITÁN Pisco, vermouth rosso y aceituna.
30	CHOLOPOLITAN Pisco, jugo de cramberry, Cointreau, maracuya.	36	OLD FASHIONED Bourbon, naranja, angostura, sirope de azúcar.
36	NEGRONI Gin, vermouth rosso, campari.	36	WHISKY SOUR Sour de Whisky chivas, sirope simple y limón.
36	PALOMA Tequila Altos plata, limón y soda de toronja.	36	MOSCOW MULE Vodka absolut, menta, limón y ginger beer.
36	APEROL SPRITZ Aperol, vino espumante, soda.	36	CARAJILLO Licor 43, café espresso.
36	GIN TONIC Gin beefeater y agua tónica, aromatizado con Lima y canela.	36	ESPRESSO MARTINI Vodka absolut, kahlua café espresso.

LOS SOUR / *THE SOUR*

LOS CLÁSICOS

- 34 (Con Cuatro Gallos)  
Papaya arequipeña, maracuyá, tumbo, chicha morada, camú camú.
- 45 Catedral  
Papaya arequipeña, maracuyá, tumbo, chicha morada, coca, camú camú.

LOS AREQUIPEÑOS

- 39 (Hacienda del Abuelo, Cepas de Loro, Toro Muerto, Midolo).  
Torontel, Negra Criolla, Italia, Acholado, Quebranta, moscatel.

LOS MOSTOS VERDE

- 54 (Cuatro gallos, Huamani, Tabernero, Biondi)  
Italia, quebranta, acholado, albilla, negra criolla, moscatel, torontel.

CHILCANOS / *CHILCANOS*

- 29 CLÁSICO  
Con Italia, Quebranta o Acholado.
- 35 CON LOS MEJORES PISCOS ARTESANALES  
AREQUIPEÑOS  
(Hacienda el abuelo, Cepas de Loro,  
Toro Muerto, Midolo)  
Torontel, Negra Criolla, Italia, Acholado,  
Quebranta, moscatel.
- CON MACERADOS DE FRUTAS Y HIERBAS
- 29 Sandía Y Mandarina.  
29 Muña Y Piña.  
29 Hierba Luisa.
- 45 PISCO MV CUATRO GALLOS  
Italia, quebranta, acholado, albilla, negra criolla,  
moscatel, torontel.
- 45 PISCO MV HUAMANI  
Quebranta, acholado.
- 45 PISCO MV BIONDI  
Italia y Negra criolla.
- 45 PISCO MV MIDOLO  
Italia Y Acholado.
- 45 PISCO MV CEPAS DE LORO  
Italia.
- 45 PISCO TABERNERO MV TRES CEPAS  
Acholado.

## NUESTROS PUNCH

29	Con pisco Italia, almíbar de piña, limón.
40	Huamani Italia.
40	Midolo MV Italia
45	Cepas De Loro MV Italia.
45	Biondi MV Italia.
45	Cuatro Gallos MV Italia.

## GIN TONIC

38	Tanqueray-ten.
38	Whitley Neil Quince.
38	Gin´ca Amazónico.
38	Hendricks.
38	London N°1.
38	Boticario.
38	Beefeater 24

## VODKAS TONIC

40	Andean Vodka.
40	Absolut Elix.
40	Grey Goose.
40	14 INKAS.



CERVEZAS / *BEERS*

15 CUSQUEÑA  
Dorada, trigo, negra.

14 PILSEN

CERVEZAS ARTESANALES

22 TROGLO BIRRA  
Lady Hoppy - Hoppy Lager 5% / Kincho Red -  
Red Ale 5.8% / La Huaranita - Ipa 7.5%

22 SIERRA ANDINA  
Shaman Ipa 8% / Pachacutec imperial  
Ale 10.5%

22 SERVUS  
Lager 5% / fest 6%

38 DELIRIUM  
Red 8% / tremens 8.5%

## COCTELES SIN ALCOHOL / NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

19	<b>MENJUNJE</b> Cedrón, hierba luisa, maracuyá y naranja. <i>Lemon verbena, lemongrass, passion fruit, orange.</i>	19	<b>TE TUMBO</b> Tumbo, mandarina, maracuyá y ginger ale. <i>Tumbo, tangerine, passion fruit, ginger ale.</i>
19	<b>TA'QUE BUENA</b> Maracuyá, albahaca, pimienta y agua tónica. <i>Passion fruit, basil, black pepper, tonic.</i>	19	<b>LA AREQUIPEÑITA</b> Papaya arequipeña, naranja, jarabe de menta andina y ginger ale. <i>Papaya arequipeña, lemon, Andean mints syrup and ginger ale.</i>

## JUGOS / JUICES

### LOS CLÁSICOS CON LAS MEJORES FRUTAS DE TEMPORADA

18	Papaya arequipeña, piña, fresa.	19	<b>AMOROSO</b> Tuna roja, papaya arequipeña y naranja.
19	<b>APASIONADO</b> Mango, piña y naranja.	19	<b>GAMUCHITA</b> Camú Camú, naranja y limón.
19	<b>TÚMBALO</b> Tumbo, kió y naranja.	19	<b>NARANJA</b> Naranjas frescas.

LIMONADAS / *LEMONADES*

14	Hierbabuena.
14	Camu Camu.
14	Hierba Luisa.
14	Clásica.

BEBIDAS FRÍAS / *COLD BEVERAGES*

16	Chicha Morada.
13	Chicha de Guiñapo.
13	Emoliente Frozen.
9	Gaseosas.
19	Agua Panna.
19	Agua San Pellegrino.
10	Agua Mineral (con gas / sin gas).

15	ICE TEA Tumbo y Maracuyá.
15	ICE TEA Camu Camu y lima.

CALIENTITOS / HOT BEVERAGES

- 16 TÈ PITEADO  
Té negro, cedrón, hierba luisa, papaya  
arequipeña, licor de anís.  
*Black tea, lemon, verbena, passion fruit, papaya  
arequipeña, anisette.*
- 17 PONCHE DE GUINDAS  
Guindas, cacao, frutas del huerto, licor de anís.  
*Dried morello cherries, cocoa bean shells,  
pineapple, cinnamon, anisette.*
- 16 EMOLIENTE  
Emoliente, algarrobina, linaza y macerado  
de cedrón.  
*(Herbs and seeds drink), black carob tree syrup,  
faxseed, lemon verbena infused Pisco.*
- 18 CHOCOLATE CALIENTE  
De chocolates peruanos.  
*Peruvian chocolates.*

## CAFÉS / *COFFEE*

10	Espresso
10	Cortado
10	Americano
10	Macchiato
14	Capuccino
16	Capuccino con crema
19	Mocachino

## NUESTRAS INFUSIONES / *HERBAL INFUSIONS*

8	LAS DE SIEMPRE Té, anís, coca, muña, manzanilla. <i>Tea, anise, coca, mint.</i>
10	MUÑA CELESTIAL Muña con cáscaras de naranja, hierbabuena y mejorana. <i>Andean muna plant with orange peel, spearmint and marjoram.</i>
10	CEDRÓN DEL MONTE Cedrón y pétalos de rosas. <i>Cedrón and rose petals.</i>
10	TENTACION DE LOS ANDES De frutos rojos peruanos. <i>Peruvian red fruits.</i>
10	AMOR DE CACAO Infusión de nibs de chocolate, cáscara de cacao, canela y clavo de olor.

VINOS

WINES

1.



2.



1. KERO WARI

2. RAKI, URPU, CHOMBA  
(CHUNPA)

VINOS ESPUMOSOS / SPARKLING WINES

COPA BOTELLA  
GLASS BOTTLE

ESPAÑA

*D. O. Cava*

169 JUVÉ & CAMPS  
"CINTA PÚRPURA" BRUT  
Xarel-lo, Macabeo, Parellada

99 375ml / Media botella /  
Half - Bottle

ITALIA

*DOCG Prosecco Superiore di  
Valdobbiadene, Véneto*

169 SANTA MARGHERITA  
Italia, Glera

ARGENTINA

*Valle de Uco, Mendoza*

179 CHANDON DÉLICE  
Chardonnay, Pinot Noir, Petit  
Manseng, Sémillon

179 CHANDON GARDEN SPRITZ  
Chardonnay, Pinot noir

179 CHANDON BRUT NATURE  
Chardonnay, Pinot noir

179 ROSELL BOHER BRUT ROSÉ  
Pinot Noir

FRANCIA

*AOC Champagne*

589 MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL  
Pinot Noir, Chardonnay

889 RUINART  
Pinot Noir, Chardonnay

1699 DOM PÉRIGNON  
Pinot Noir, Chardonnay

VINOS BLANCOS / *WHITE WINES*

COPA BOTELLA  
GLASS BOTTLE

PERÚ

*Departamento de Ica*  
23 99 VITTORIA -TABERNERO  
Chardonnay  
25 109 INTIPALKA  
Sauvignon Blanc

ARGENTINA

*Junin, Mendoza*  
27 119 RESERVA DE LOS ANDES  
Chardonnay  
*Valle de Cafayate, Salta*  
129 KAIKÉN TERROIR SERIES  
Torrontés  
189 TERRAZAS DE LOS ANDES  
RESERVA  
Torrontés  
*Valle de Uco, Mendoza*  
189 TERRAZAS DE LOS ANDES  
RESERVA  
Chardonnay  
*Agrelo Lujan de Cuyo, Mendoza*  
209 CASA BOHER ALTO AGRELO  
PRODUCCIÓN LIMITADA  
Viognier



COPA BOTELLA  
GLASS BOTTLE

CHILE

*D.O. Valle de Casablanca*  
159 EQ MATETIC VINEYARDS  
(ORGÁNICO Y BIODINÁMICO)  
Sauvignon Blanc  
189 MONTES ALPHA  
Chardonnay

ESPAÑA

*D.O. Toro*  
179 REJADORADA  
Verdejo  
*D.O. Rias Baixas, Galicia*  
189 RUTA 49  
Albariño

ITALIA

*DOC Alto Adige*  
229 SANTA MARGHERITA  
Pinot Grigio

VINOS ROSADOS / *ROSÉ WINES*

COPA BOTELLA  
GLASS BOTTLE

PERÚ

*Departamento de Ica*  
25 99 VITTORIA ROSÉ - TABERNERO  
Syrah

ARGENTINA

*Lujan de Cuyo, Mendoza*  
25 109 DOÑA PAULA ROSÉ  
Malbec

CHILE

*Valle de Maule*  
129 OVEJA NEGRA RESERVA ROSÉ  
(VEGANO)  
Syrah, Carignan

*Leyda, San Antonio*  
129 AMAYNA BOYA ROSÉ  
Pinot Noir, Garnacha

FRANCIA

*AOC Côtes de Provence*  
189 STUDIO MIRAVAL ROSÉ  
Cinsault, Garnacha  
189 CHATEAU D'ESCLANS  
WHISPERING ANGEL  
Grenache, Cinsault, Rolle

VINOS TINTOS / *RED WINES*

COPA BOTELLA  
GLASS BOTTLE

PERÚ

*Departamento de Ica*

25 99 VITTORIA RESERVA -TABERNERO  
Malbec  
25 109 INTIPALKA  
Syrah

*Santa Rita de Siguan, Arequipa*

129 MANA ATINA BLEND II  
Cabernet Sauvignon, Tannat,  
Malbec, Merlot

ESPAÑA

*D.O. Alicante*

29 129 TARIMA - BODEGAS VOLVER  
Monastrell

*DOCa Rioja*

129 FAUSTINO CRIANZA  
Tempranillo

*DO Ribera del Duero*

159 BALBÁS BARRICA  
Tempranillo

ARGENTINA

*Los Chacayer y Agrelo, Mendoza*

32 139 KAIKÉN TERROIR SERIES  
Malbec, Bonarda, Petit Verdot

*Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza*

139 SOMBRERO - HUENTALA WINES  
Cabernet Franc

*Valle de Uco, Mendoza*

159 SANTA JULIA RESERVA  
Malbec

COPA BOTELLA  
GLASS BOTTLE

- Lujan de Cuyo, Valle de Uco,  
Mendoza*
- 189 TERRAZAS DE LOS ANDES  
RESERVA  
Malbec
- Perdriel, Medrano, Tupungato,  
Mendoza*
- 269 ACHAVAL FERRER  
Malbec

CHILE

- Valle de Maule*
- 149 ODFJELL ARMADOR (ORGÁNICO)  
Carménère
- Valle de Colchagua*
- 189 MONTES ALPHA  
Cabernet Sauvignon
- Leyda San Camilo*
- 299 AMAYNA  
Pinot Noir

EE.UU

- St. Helena, California*
- 159 MORGAN BAY CELLARS  
Zinfandel
- Central Coast, California*
- 189 ROBERT MONDAVI PRIVATE  
SELECTION  
Cabernet Sauvignon

Nuestros precios incluyen impuestos y servicios.  
*Our prices include taxes and services.*

ITALIA

*IGT Toscana*  
189 MARCHESE ANTINORI - VILLA  
ANTINORI ROSSO  
Sangiovese

AUSTRALIA

*South Australia*  
209 PENFOLDS  
Shiraz

VINOS DULCES / *SWEET WINES*

COPA BOTELLA  
GLASS BOTTLE

PERÚ

25 99 *Departamento de Ica*  
INTIPALKA COSECHA TARDÍA -  
375ml  
Moscatel de Alejandría

ITALIA

35 189 DOCG MOSCATO D'ASTI  
Moscato blanco

HUNGRÍA

*Tokaji, Hungría*  
279 OREMUS LATE HARVEST - 500ml  
Hárslevelu, Furmint, Zéta,  
Sárgamuskotály

VINOS FORTIFICADOS / *FORTIFIED WINES*

ESPAÑA

*D.O. Jerez*  
23 159 TÍO PEPE JEREZ FINO