

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 whipped llatan and ocopa sauce.

(V)(E) OCOPA AREQUIPEÑA. 34

Hecha en batan a la arequipeña.

Prepared in the Arequipeña style using a traditional batan.

(E) ROCOTO RELLENO. 42

Con pastel de papa y quesos arequipeños.

Served with potato soufflé and cheeses from Arequipa.

(E) SARSA DE MARISCOS. 49

Lapas, tolinas y pulpo aliñadas al estilo sarsa.

Limpets, abalones and octopus seasoned in sarsa's style.

Media porción 29

Half portion

(E) CEBICHE DE ERIZOS. 68

Con cebollas en juliana, culantro y rocoto.

Served with julienned onion, coriander and rocoto.

(S) ADOBO AREQUIPEÑO. 48
Tradicional receta picantera.
Traditional picantera recipe.

(P) TRIPLE PICANTERO. 79
Rocoto Relleno, pastel de papa, chicharrón, solterito.
Rocoto Relleno, potatoe soufflé, chicharrón and solterito salad.

(P) CUY CHACTADO. 89
Entero con papas doradas, sarza de cebolla y salsas.
Whole with golden potatoes, onion sauce and traditional sauces.

Media porción. 49
Half portion

(S) CHUPE DE CAMARONES.
De langostinos. 68
Prawns.

De Camarones: de abril a diciembre. 98
Shrimps - Only available on April to December.

(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. (1 Unidad / 1 Serving 19)
Panqueques de maíz morado, hoisin de rocoto.
Purple corn pancakes, rocoto hoisin.
- (E) TOSTADITAS DE ERIZO. (1 Unidad / 1 Serving 19)
De Brioche tostado, huevo revuelto y Erizo de Atico.
Made of toasted brioche, scrambled egg, urchins from Atico.
- (E) TACOS DE ADOBO. (1 Unidad / 1 Serving 19)
Con aji de papayita y batido de rocoto.
Made with papaya chili and whipped rocoto.
- (E) TORTITAS DE CHOCLO Y SU TARTAR.
De trucha rosada.(1 Unidad / 1 Serving 16)
Pink trout
De camarón unidad.(1 Unidad / 1 Serving 26)
Shrimps
- (E) WANTACOS ENCOCADOS.
Con palta y salsa coctel de chifa.
With avocado and chifa cocktail sauce.
- De langostinos.** (1 Unidad / 1 Serving 18)
Prawns.
De camarones. (1 Unidad / 1 Serving 26)
Shrimps.
- (E) CONCHITAS BACHICHE. 26
Con leche de tigre cremosa, erizo y albahaca. Unidad.
With creamy leche de tigre, sea urchin, and basil. Unit.
- (V) ENSALADA DE QUINUA. 39
Quinua, tomate, pepino, cebolla, aceituna, queso, choclo, palta, habas.
Quinoa, tomato, cucumber, onion, olive, cheese, corn, avocado, broad beans.
- (P) MINI BAOS KUO MAN. (3 Unidades/ 3 Servings 39)
Recuerdos del chifa de mi infancia, rellenos con pato y piña.
Memories of my childhood's chifa stuffed with duck and pineapple.
- (P) GYOZAS CAYMA TAILANDIA. 49
Rellenos de mariscos en una crema de chupe thai.
Seafood fillings in a Thai chupe cream.

- (P) LAS ALITAS KAIPI AL ROCOTO. (4 Unidad/ 4 *Servings* 49)
Rellenas de almendras, su salsa de limón y canela china.
Stuffed with almonds, lemon sauce and chinese cinnamon.
- (E) CARPACCIO DE ALPACA. 49
Con Salsa Cesars Paria, pesto y arúgula.
With Cesars Paria Sauce, pesto and arugula.
- (E) CAUSA CÓCTEL.
De langostinos . 59
Prawns.
De camarones - abril a diciembre . 89
Shrimps - Only available on April to December.
- (P) LANGOSTINOS LAQUEADOS POWER. 64
Con tacos de lechuga, palta, salsas y encurtidos.
Prawns, with lettuce tacos, avocado and sauces.
- (E) TIRADITO APALTADO . 59
Con corvina, crema cebichera, palta y aceite de oliva arequipeño.
With croaker, cevichera cream, avocado, and Arequipa olive oil.
- (E) CEBICHE LUJOSO. 72
De Lenguado o corvina.
Sole or croaker.
- (E) PULPO A LA BRASA. 69
Jugo de anticucho, chimichurri, papas rotas.
Made with anticucho juice, chimichurri and half broken potatoes salad

(V) TORTELLINIS DE LAS TIERRAS DEL PERÚ. 49

Beurre blanc de pachamanca.

Served with beurre blanc infused with Pachamanca flavors.

SPAGHETTI CON ERIZOS (SPAGHETTI WITH SEA URCHINS). 69

A la mantequilla de ajo, rocoto y perejil.

Made with garlic butter, rocoto pepper, and parsley.

PANCETA DE LECHON CROCANTE (CRISPY PIG BELLY). 69

con papas doradas, choclo, criolla y salsa .

Served with golden potatoes, corn, criolla and sauce.

CODILLO CROCANTE. 69

Bañado en su salsa de miel, con pastel de papa y membrillos asados.

Bathed in its honey sauce, with potato soufflé and roasted quinces.

HOT POT DE QUINUA Y CARRILLERA. 69

Servicio en olla humeante.

Served in a steaming pot.

BIFE DE ALPACA BISTROT AREQUIPEÑO. 78

Huayro frites, jus saltado, bernesa de huacatay.

Huayro frites, salted jus, huacatay bernese.

LOMO EN SALSA PEPPER NÁJAR. 69

En salsa Anís Najar y pimienta rosada molle, papas fritas batalla.

In Najar anise sauce and pink pepper molle, Batalla french fries.

LOMO SALTADO A LO POBRE. 69

Con huevo, plátano frito y su arroz con choclo a la mantequilla.

***Pidalo 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.*

PATO CONFITADO CINCO SABORES. 88

Butter curry arequipeño al rocoto, melosito verde con coco y albahaca.
Arequipeño butter curry with rocoto, green melosito with coconut and basil.

ARROZ MELOSO.

De pollo y mariscos . 69

Chicken and seafood.

De camarones - abril a diciembre. 128

Shrimps - only available from abril to december.

TRUCHA DE ACHOMA “FLORA TRISTÁN”. 78

Salsa beurre blanc nikkei, su caviar de trucha y quinua al wok.
Beurre blanc nikkei sauce, trout caviar and wok-fried quinoa.

LENGUADO ENTERO PARA COMPARTIR . 126

Meunier huachana. Papá amarilla batida Don Joel.

Prepared in the Huachana meunière style, served with mashed yellow potatoes (Don Joel style).

TIMBAL DE CHUPE A LA ANTIGUA.

Langostinos. 68

Prawns

Camarones - abril a diciembre. 109

Shrimps - only available from abril to december.

CORVINA EN SALSA DE CAMARONES.

Sobre pepián de choclo verde y arroz amarillo.

Served with green corn pepian and yellow rice

Langostinos. 89

Prawns

Camarones - abril a diciembre. 119

Shrimps - only available on April to December

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 papayita arequipeña.

Fried dough made of sweet potato and squash with papaya 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.

CHICHA

POR GASTÓN ACURIO

EL BAR

THE BAR



AQA

COMO SE DENOMINABA LA
CHICHA EN QUECHUA.

CÓCTELES / COCKTAILS

- 35 SIETE ESQUINAS
Macerado de cedrón, emoliente de la casa y zumo de maracuyá.
Cedron macerate, house emollient and passion fruit juice.
- 35 CHACHANI
Pisco quebranta, cordial de papayita arequipeña, tumbo, maracuyá y espuma de kión y piña.
Pisco quebranta, cordial of papayita arequipeña, tumbo, passion fruit and kion and pineapple foam.
- 35 ¡AY MI CHOLA!
Macerado de coca, ponche de guinda, vermouth de la casa y soda.
Coca macerate, cherry punch, house vermouth and soda.
- 38 EL QUINCEAÑERO
Whisky chivas 13, miel de abeja, bitter de cítricos amazónicos y soda de piña.
Chivas 13 whiskey, honey, Amazonian citrus bitters and pineapple soda.

COCTELES

35	AREQUIPA MULE Vodka de papa, jarabe de kion, limón, menta y soda de chicha de guiñapo.	36	PAPAYITA SPRITZ Licor de papaya arequipeña, Aperol, vino y espumante
38	NUNA MULE Nuna origen, oleo de cítricos, jarabe de kion, limón y ginger ale.	38	NEGRONI AREQUIPEÑO Pisco moscatel, gin De Cajon, campari de fresas, vermouth andino y anis najar rojo.
38	MISTI ZOMBIE Blend de ron botran, falernum de la casa, mix de frutas, anís najar rojo, jarabe de frutos rojo y chicha de guiñapo.	59	SANGRÍA PICANTERA Para Dos al estilo Chicha. Pisco, Ron añejo, licor de cassis, chicha de guiñapo, vino tinto, kola escocesa y hielos de frutas (de piña y fresa).

MOCKTAILS

22	MENJUNJE Cedrón, hierba luisa, maracuyá y naranja. <i>Lemon verbena, lemongrass, pas- sion fruit, orange.</i>	22	RASPBERRY MOJITO Frambuesas, jugo de cranberry, azúcar blanca, limón y soda. <i>Raspberries, cranberry juice, white sugar, lemon and soda.</i>
22	TE TUMBO Tumbo, mandarina, maracuyá y ginger ale. <i>Tumbo, tangerine, passion fruit, ginger ale.</i>	22	CATALINA Maracuyá, jarabe de kion, zumo de tumbo, soda de toronja y crusta de sal especiado. <i>Passion fruit, kion syrup, tumbo juice, grapefruit soda and spiced salt crust.</i>

DE LOS CLÁSICOS DEL PERÚ & TWIST /
OF THE CLASSICS & TWIST

34	PISCO SOUR Pisco quebranta, Limón, Jarabe Simple, clara de Huevo y Amargo de Angostura.	34	ALGARROBINA Pisco quebranta, licor de cacao marron, algarrobi- na y leche.
44	SOUR CATEDRAL Pisco Quebranta.	34	CAPITAN Pisco quebranta, vermouth rosso y aceituna.
32	CHILCANO Pisco quebranta, zumo de limón y ginger ale.	34	CHOLOPOLITAN Pisco acholado, jugo de cranberry, cointreau, maracuyá y lima.
34	CHILCANOS MACERADOS De Muña con piña, Cedrón o Coca	35	PISCO PUNCH Pisco Italia, almibar de piña, limón y soda.

LOS CLÁSICOS & TWIST /
OF THE CLASSICS & TWIST

- 38 **BLACK OLD FASHIONED**
Black whiskey (de maíz morado), bourbon,
angostura, azúcar y soda.
- 38 **BLACK WHISKY SOUR**
Sour de Whisky Johnnie Walker Black, sirope
simple de limón.
- 38 **DAIQUIRI**
Ron zacapa Ámbar, zumo de limón, sirope
simple, twist de limon.
- 38 **NEGRONI**
Gin Tanqueray, vermouth rosso, campari.
- 42 **PALOMA**
Tequila Altos plata, lima, limón, soda de toronja y
crusta de sal especiado.
- 42 **DON PALOMA ANDINA**
Tequila Don Julio, Aqara de los andes, limón,
soda de toronja y crusta de sal de maras
especiado.
- 38 **MOSCOW MULE**
Vodka absolut, menta, limón y ginger beer.
- 38 **APEROL SPRITZ**
Aperol, vino espumante, soda.
- 38 **EXPRESSO MARTINI**
Vodka absolut, gran kafa y café espresso.
- 43 **CARAJILLO**
Un clásico café espresso y Licor

GIN TONIC

45	Beefeater
45	Boticario
45	De cajón
45	Tanqueray London dry
50	Amazonían
50	Gin'ca
50	Whitley neil
65	Beefeater 24
65	Bulldog
65	Hendriks
65	Tanqueray Ten
70	London N°1

VODKA TONIC

45	14 Inkas-Perú
45	Absolut Elix
45	Andean
45	De Cajón
45	Grey Goose

TEQUILA

55	1800
59	Don Julio Reposado
59	Ojo de tigre (Mezcal)

DIGESTIVOS

15	Anís Najar
24	Anís Najar 1854
29	Baileys
34	Amaretto Disaronno
34	Pernod
34	Sambuca

PISCOS DEL PERÚ

Puros *SHOT* 32 *CHILCANO* 42 *SOUR* 45

UVA QUEBRANTA

Huamani, ICA
Cepas de loro, Arequipa
Hacienda del Abuelo, Arequipa

TORONTEL

Cepas de loro, Arequipa
Toro Muerto, Arequipa

UVA ITALIA

Hacienda del abuelo, Arequipa
Cuatro Gallos, ICA
Huamani, ICA
Toro Muerto, Arequipa
Midolo, Arequipa
Cepas de loro, Arequipa

MOSCATEL

Cepas de loro, Arequipa
Toro Muerto, Arequipa

ACHOLADOS

Cepas de loro, Arequipa
Midolo, Arequipa
Huamani, ICA

NEGRA CRIOLLA

Hacienda del Abuelo, Arequipa
Cepas de loro, Arequipa
Midolo, Arequipa

MOLLAR

Cepas de loro, Arequipa

MOSTO VERDE *SHOT* 36 *CHILCANO* 45 *SOUR* 49

Biondi Uva Italia, Moquegua
Cuatro Gallos Uva Italia, ICA
Cepas de loro Uva Italia

Biondi Negra Criolla, Moquegua
Cuatro Gallos Negra Criolla, ICA

Cuatro Gallos Mollar, ICA

Cuatro Gallos Torontel, ICA

Cuatro Gallos Acholado, ICA
Tabernero Tres Cepas Acholado, ICA

CERVEZAS / *BEEBS*

15	CUSQUEÑA Dorada, trigo, negra.
15	PILSEN CALLAO
19	CORONA
19	STELLA ARTOIS
19	HEINEKEN

CERVEZAS ARTESANALES

28	SERVUS-AREQUIPA Fest Lager Märzen, 25 IBU, 6% Alc vol Lager, 20 IBU, 5.0 % Alc vol
28	TROGLO BIRRA-CUSCO Kincho Red 28 IBU, 5.8% Alc vol La Huaranita IPA 60 IBU, 7.5% Alc vol
28	SIERRA ANDINA - HUARAZ Shaman IPA 88 IBU, 8% Alc vol Pachacutec imperial ale 99 IBU, 10.5% Alc vol
38	DELIRIUM-BELGICA Tremens strong blond beer 8.5% Alc vol Red strong fruit beer 8.0% Alc vol
28	SIDRAS AREQUIPEÑA Gato Lechero-Sidra de Pera, 8.0 % Alc vol L'efant - Sidra de Manzana, 6.0 % Alc vol

JUGOS / JUICES

LOS CLÁSICOS CON LAS MEJORES FRUTAS DE TEMPORADA

18	Papaya arequipeña, piña, mango y fresa.	19	AMOROSO Tuna roja, papaya arequipeña y naranja.
19	APASIONADO Mango, piña y naranja.	19	CAMUCHITA Camú Camú, naranja y limón.
19	TÚMBALO Tumbo, mandarina y naranja.	19	NARANJA Naranjas frescas.

BEBIDAS FRÍAS / COLD BEVERAGES

LIMONADAS / LEMONADES

12	Clásica.
14	Hierbabuena.
14	Camu Camu.
14	Hierba Luisa.
14	CHICHA MOARADA HECHA EN CASA
14	CHICHA DE GUIÑAPO. Bebida tradicional de Arequipa, hecha a base de Guiñaipo.
10	GASEOSAS Kola Escocesa / Coca Cola / Coca Cola Zero / Inca Kola / Inca Kola Zero / Sprite
10	Agua mineral de Arequipa - SOCOSANI
21	Agua Panna / Agua San Pellegrino
	ICE TEAS FRUTAS
13	Tumbo y Maracuyá.
13	Camu Camu y lima.

CALIENTITOS / HOT BEVERAGES

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

CAFÉS / COFFEE

- 10 Ristreto, Espresso, Cortado y Machiato
12 Americano y Café con leche
12 Café Matcha
14 Capuccino, Espresso Doble y Cortado Doble
19 Mocachino

NUESTRAS INFUSIONES / HERBAL INFUSIONS

- 8 LAS DE SIEMPRE
Té, anís, coca, muña, manzanilla y hierba luisa.
Tea, anise, coca, mint falta ingles hierba luisa
- 10 LAS DIGESTIVAS
MUÑA CELESTIAL
- 10 CEDRÓN DEL MONTE
- 10 LAS FRUTADAS
TENTACION DE LOS ANDES
- 10 AMOR DE CACAO

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

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

ARGENTINA

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

CHILE

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

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

FRANCIA

189 *AOC Côtes de Provence*
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 Sigüas, 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

52	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

Departamento de Ica

25 99 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