

La Vinoteca

Beber,
Comer & Sentir

DESDE 1994

Este es el restaurante
de una tienda con historia.

Aquí no solo vas a
descubrir sobre el vino,
también aprenderás de él.



“Todos nuestros vinos
a precio de tienda”



DESCUENTOS Y PROMOCIONES NO APLICABLES

- POR COPA -


CARMENERE

Koyle, Cerro Basalto G2   Los Lingues Colchagua	9.500
Santa Ema, Amplus Cachapoal	6.500
Requingua, Rincón de Los Vientos Curicó	5.500

CABERNET SAUVIGNON

Perez Cruz, Piedra Seca Maipo Andes	7.200
Koyle, Royale   Los Lingues Colchagua	6.200
Apaltagua, Signature Maipo	5.500

ENSAMBLAJE

Antiyal, Kuyen  Maipo Andes	12.900
Santa Ema, Catalina Maipo Andes	9.900
López Pangué, Gran Mezcla Maipo Costa	9.900
El Principal, Memorias Maipo Andes	7.900

SYRAH

Matetic, EQ Cool Climate  San Antonio	7.900
von Siebenthal, Carabantes Aconcagua	5.900

TINTOS DISTINTOS

Massoc Freres, Grand País Itata	6.900
Requingua, Toro Diamante, Merlot Curicó	6.900
Morandé, El Padre, Cabernet Franc Maipo	5.900
Luigi Bosca, DOC, Malbec Mendoza	5.900
Bouchon, Vigno, Carignan Maule	5.500

BURBUJAS DEL MUNDO

Champagne, Monmarthe Cru Brut Reims	14.300
Espumante, Morandé, Brut Nature Casablanca	7.200
Cava, Freixenet Rva. Real, Extra Brut Saint Sadurni	7.200

SAUVIGNON BLANC

Casas del Bosque, Pequeñas Casablanca	5.900
Amayna, Cordón Huinca Leyda	6.200
Matetic, EQ Coastal  Casablanca	5.500


CHARDONNAY

Casas del Bosque, Pequeñas Casablanca	6.500
Morandé, Black Series Malleco	5.500
Amayna Leyda	5.500

ROSÉ

Vik, La Piu Belle Cachapoal	5.900
-----------------------------	--------------

PINOT NOIR

Matetic, EQ Granite  Casablanca	10.900
Villard, Grand Vin Casablanca	5.600

OTROS BLANCOS

López Pangué, Verdejo Maipo Costa	5.900
Vionta You and Me, Albariño Do Rías Baixas	5.500

GRANDES VINOS, "GRAN FORMATO"



1,5
LTS.

Morandé, House, Cab. Sauvignon 1999 Maipo **179.990**

Matetic, EQ, Syrah 2017 San Antonio **66.990**

Koyle Royale, Carménère 2018 Los Lingues Colchagua **33.990**

*** de autor ***

NEGRONI AHUMADO \$ 8.900

La República Andina, vermouth rosso y campari ahumado con chips de barrica de roble.

KONTIKI \$ 7.600

Ron Cortez, Ron Abuelo 12 años, bitters y jugos tropicales.

TRES CÍTRICOS \$ 8.200

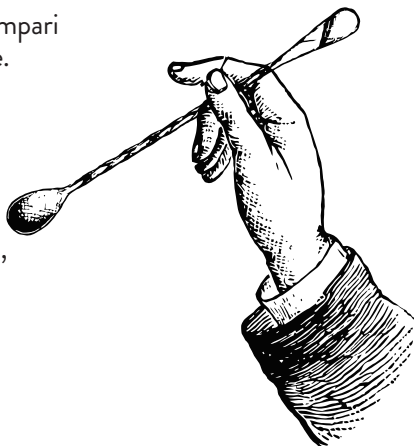
Gin La República Andina, St Germain, jugo de naranja, limón y pomelo.

PALOMA \$ 7.500

Mezcal El de Bateo, jugo de pomelo, limón y pink soda Mr Perkins.

INKA MOSCOW MULE \$ 7.900

Vodka 14 Inkas, jugo de limón y ginger beer Mr. Perkins.



*** SOUPS ***

SOUR TABERNERO \$ 6.900

240cc. Tabernero Quebranta y Mosto Verde Italia.

SOUR ICONO \$ 8.400

300cc. 1615 Acholado.

SOUR NACIONAL \$ 6.300

210cc. Cultura Pisco 38°

VODKA SOUR \$ 7.400

205 cc. 14 Inkas.

AMAZÓNICA SOUR \$ 6.800

300cc. La República Amazónica.

- ENTRADAS -

** FRIAS **

-TIRADITO \$ 21.800

Láminas de locos, langostinos, pescado en salsa acevichada emulsionado con palta.

-PULPO A LA MANDOLINA \$ 17.900

Carpaccio de pulpo al olivo con emulsión de cacho de cabra y aceituna.

-MAREA BAJA \$ 36.000

Ostras japonesas, almejas, caracol rubio, algas, locos, erizos, machas y ostiones con coral.

-TÁRTARO DE SALMÓN \$ 13.900

Con palta, emulsión de alcaparras y mix verde.

-TÁRTARO DE FILETE DE VACUNO \$ 14.900

Con Ikura, mayonesa a la mostaza antigua y papas hilo.



** CALIENTES **

-SERRANO Y LOS BUÑUELOS \$ 14.900

Jamón Serrano y buñuelos de tomate.

-CHORIZOS ARTESANALES \$ 13.900

Hechos de pato y criollo en casa.

-PROVOLETA \$ 13.900

Con oliva y orégano.

-SARTÉN DEL MAR \$ 19.900

Langostinos, choritos, ostiones, machas y pescado al ajillo.

-OSTIONES PARMESANA \$ 21.800

Gratinados con puerros a la crema.

-MOLLEJAS DE VACUNO \$ 16.800

Crocantes con chimichurri.



“DISFRUTA TU VINO



A PRECIO DE TIENDA”



** CHARCUTERIA **

LA OSTERÍA \$ 22.900

Coppa Di Parma, Mortadela Bologna, Salame Milano, Grana Padano, Mozzarella Fior di Late, tomates deshidratados.

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 80 grs. \$ 17.900

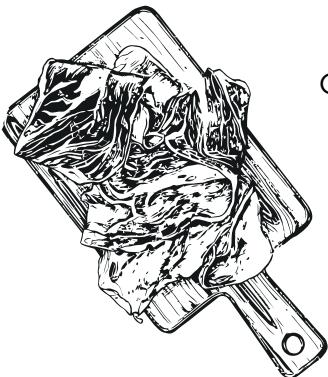
JAMÓN SERRANO 80 grs. \$ 13.900

4 QUESOS FRANCESES \$ 17.500

Brie, Saint Albray, Comté, Roquefort Papillon.

BODEGÓN \$ 19.900

Jamón Serrano, Prosciutto Italiano, Grana Padano, tres leches Ibérico y Brie.





- PRINCIPALES -



*

- SOCARRAT** arroz al hierro, pulpo, costillar, langostinos cocinados al horno. \$ 19.900
- SALMÓN** con arroz meloso, alcachofas y hongos. \$ 18.900
- CHANCHITO MARAVILLA** costillar deshuesado braseado con arrope y vinagre de pipeño, servido con milhojas de papa, zapallo asado y tomates confitados. \$ 18.900
- MERLUZA AUSTRAL** con suave puré de arvejas, salteado de habas, tocino ahumado, champiñón y apio, rociados con aceite de perejil. \$ 18.500
- MILANESA** con mozzarella y prosciutto, tomates horneados, hojas y papas fritas al achioté. \$ 18.500
- PULPO AL HIERRO** con papas a la crema y champiñones. \$ 24.800
- FETTUCCINI FRUTO DI MARE** pulpo, camarón, choritos macerados, ostiones, tinta de calamar y pesto. \$ 17.900
- MEDALLÓN DE FILETE 250 grs.** con papas fritas y Bearnesa. \$ 22.900
- OJO DE BIFE 350 grs.** con papas rotas, espinaca y pesto. \$ 24.800
- PATO** confit y magret grillado, con puré de zanahorias y manzanas asadas. \$ 24.600
- MERO** a las brasas con vegetales. \$ 27.800

*** ensaladas ***

-POLLO \$ 13.900

Pechuga en tiras, mix de lechugas, tocino, tomate fresco, huevo duro, palta, champiñones y queso azul.



-QUESO DE CABRA \$ 13.900

Hojas verdes, zanahorias y zapallo asados, tocino horneado, cebolla morada, tomates cherry y semillas de zapallo.

-BURRATINA FIOR DI LATTE \$ 15.900

Con rúcula, tomate y aceitunas de Azapa en aceite de albahaca.

-A LA GRILLA \$ 9.900

Champiñones, tomates cherry, zanahorias, hojas verdes, morrones, zucchini, betarragas asadas y salsa tonnato.

-BONNE SANTÉ \$ 12.900

Quinoa roja y blanca, palta, garbanzos, frijoles, tomates cherry, cebolla y emulsión de cilantro y menta.

-ENSALADA AL CENTRO

-Zanahoria, rúcula, tomates, pimiento asado, betarragas, cebolla morada, lechuga. **\$ 6.500**
-Con agregado de palta o palmito. **\$ 7.500**

*** POSTRES ***



-SUSPIRO DE FRAMBUESA \$ 7.500

Clásico suspiro limeño, con compota de frambuesa y cumble de almendra.



-L'IMPOSTORE \$ 7.500

Nuestra versión del clásico tiramisú con agarrapiñada de avellanas y espuma de chocolate clásico.

- COPÓN PAVLOVA \$ 7.500

Compota de frambuesa, chantilly, brunoise de frutilla y turrón de vino acompañado con salsa al vino tinto

-CHOCOLATOSO \$ 7.500

Bizcocho de chocolate, almíbar de cacao, mousse de chocolate, helado de chocolate y crocante de cacao.

-HELADO ARTESANAL, 2 bolas. \$ 4.900

- VINOS -

* enólogos del mes *

“Maestros que transforman el noble jugo de la uva en grandes vinos para disfrutar una gran experiencia”

JEAN GUY

Champagne Monmarthe, fundada en 1930

Champagne Monmarthe Brut Reims **54.990**

MANUEL QUINTANA

Cava Freixenet, fundada en 1861

Cava Freixenet Rva. Real Extra Brut Saint Sadurni **20.990**

MARCOS PUYO

Viña El Principal, fundada en 1993

El Principal Andetelmo, Cab. Sauv. Maipo Andes **109.990**

Memorias, Blend Maipo Andes **28.990**

Cali Canto, Blend Maipo Andes **17.990**

RICARDO BAETTIG

Viña Morandé, fundada en 1996

House Of Morandé, Cab. Sauv. Maipo Andes **75.990**

Edición Limitada, Carménère Maipo **17.990**

Adventure El Padre, Cab. Franc Maipo **17.990**

CRISTIAN SEPULVEDA

Viña Bouchon, fundada en 1977

Mingre, Blend Maule **32.990**

Granito, Tinto Maule **24.990**

Vigno, Carignan Maule **16.990**

CHARLIE VILLARD

Viña Villard, fundada en 1989

Tanagra, Syrah Casablanca **49.990**

Grand Vin, Pinot Noir Casablanca **19.990**

Grand Vin, Chardonnay Casablanca **17.490**

PABLO CUNIO

Viña Luigi Bosca, fundada en 1901

Luigi Bosca Doc Lujan Mendoza **21.990**

Luigi Bosca Brut Nature Mendoza **23.990**

Luigi Bosca Viñedos de Familia Lujan Mendoza **16.990**

CRISTOBAL UNDURRAGA

Viña Koyle, fundada en 2006 

Auma, Blend Los Lingues Colchagua **86.990**

Cerro Basalto Mediterraneo Los Lingues Colchagua **36.990**

Koyle Royale, Carménère Los Lingues Colchagua **18.990**

GERMAN LYON

Viña Perez Cruz, fundada en 1994

Pircas, Cabernet Sauvignon Maipo Andes **49.990**

Liguai, Blend Maipo Andes **34.990**

Limited Edition, Carménère Maipo Andes **16.990**

JULIO BASTIAS

Viña Matetic, fundada en 1999

EQ Icono, Syrah San Antonio **89.990**

EQ Granite, Pinot Noir Casablanca **32.990**

EQ Coastal, Sauvignon Blanc Casablanca **15.990**

ALBERTO GUOLO

Viña Casas del Bosque, fundada en 1993

La Trampa, Blend Casablanca **64.990**

Pequeñas, Pinot Noir Casablanca **27.990**

Pequeñas, Sauvignon Blanc Casablanca **19.990**

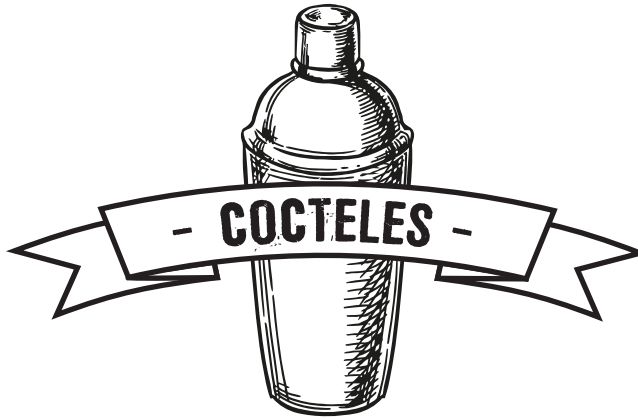
ANDRES SANHUESA

Viña Santa Ema, fundada en 1956

Rivalta, Icono Blend Maipo Andes **69.990**

Catalina, Premium Blend Maipo Andes **32.990**

Amplus, Carménère Cachapoal **19.490**



LA SANGRÍA \$ 6.900

Vino tinto, vermut, jugos de fruta,
gin y espumante

PALOMA \$ 7.500

Mezcal El de Bateo, pomelo-limón
y Pink Soda Mr. Perkins

TRIKAHUE \$ 6.200

Pisco, Araucano, limón
y Ginger Ale Mr. Perkins

WINE & SPIRITS \$ 7.200

Johnnie Walker Black Label, Calvados,
Jerez, cordial y bitters

CHAMBORD SPRITZ \$ 6.900

Chambord y espumante La Dolce Vita Black Brut

MOJITO \$ 5.800

Ron Cortez, jugo de limón, menta,
azúcar y agua con gas

CAIPIRIÑA \$ 6.600

Cachaza, jugo de limón y azúcar

APEROL SPRITZ \$ 6.900

Aperol, espumante La Dolce Vitta Black Brut
y agua con gas



BANANA DAIQUIRI \$ 7.200

Ron Abuelo macerado en plátano, limón,
jarabe simple y perfume de Avellanas

TERESITA \$ 7.900

Quintal Andes, albahaca y jugo de piña

BEE'S KNEES \$ 6.900

La República Andina, agua miel
y jugo de naranja - limón

CARAJILLO \$ 5.800

Licor 43 y café expresso

ST. GERMAIN COCTEL \$ 6.500

St. Germain y espumante
La Dolce Vitta Black Brut

MARGARITA \$ 5.800

Tequila, Cointreau y jugo de limón

CHILCANO \$ 5.800

1615 Torontel, jugo de limón, bitter y ginger ale Mr Perkins

RAMAZZOTTI SPRITZ \$ 6.900

Ramazotti, espumante La Dolce Vitta Black Brut
y agua con gas

- DESTILADOS -

RON

Abuelo 7 años	\$ 5.900
Abuelo 12 años	\$ 6.500
Abuelo Two Oaks	\$ 7.500
Abuelo Centuria	\$ 18.000
Zacapa 23 años	\$ 9.900

VODKA

14 Inkas	\$ 7.800
Grey Goose	\$ 7.400
Belvedere	\$ 6.800

WHISKY

Johnnie Walker Black Label	\$ 7.800
Johnnie Walker Gold Label	\$ 9.600

MEZCAL

El de Bateo	\$ 7.800
Legendario Domingo	\$ 8.900
Piquete Ziña	\$ 10.400

GIN

La República Andina	\$ 7.100
La República Amazónica	\$ 7.100
Tanqueray	\$ 6.400

PISCO

Sagrado Corazón 35°	\$ 5.400
Sagrado Corazón Reservado 40°	\$ 5.900
Sagrado Corazón Transparente 40°	\$ 5.900
Waqar	\$ 6.800

DESTILADO DE UVA

1615 Puro (Quebranta/Italia/Torontel)	\$ 6.300
1615 Acholado	\$ 6.300
1615 Mosto Verde (Que/Ita/Tor)	\$ 6.300
Tabernero Puro (Quebranta/Italia)	\$ 7.500
Tabernero Mosto verde (Que/Ita/Acho)	\$ 7.500

TEQUILA

Don Julio	\$ 11.200
Jimador	\$ 5.900
Herradura	\$ 6.600



*** LICORES ***

AMARETTO DISARONNO	\$ 6.200
COINTREAU	\$ 6.600
DRAMBUIE	\$ 6.600
GRAND MARNIER	\$ 7.800
CHAMBORD	\$ 7.800
ST GERMAIN	\$ 8.700
FRANGELICO	\$ 6.600
SAMBUCA MOLINARI	\$ 6.600
LIMONCELLO DI CAPRI	\$ 6.600
FERNET BRANCA	\$ 6.000
ARAUCANO	\$ 6.000
JAGERMEISTER	\$ 6.600

COGNAC HENNESSY VS	\$ 7.800
COGNAC HENNESSY VSOP	\$ 11.900
OPORTO TAWNY 10 AÑOS	\$ 13.200
CALVADOS	\$ 6.000
PACHARÁN BASARANA	\$ 5.400
CAMPARI	\$ 6.000
JEREZ TIO PEPE	\$ 5.900
MYRRHA ROJO	\$ 5.500
MYRRHA BLANCO	\$ 5.500
BAILEYS	\$ 7.500
LICOR 43	\$ 5.900