

# 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
Morandé, Vitis Unica Maipo	5.500

### ENSAMBLAJE

Santa Ema, Catalina Maipo Andes	9.900
Bouchon, Mingre Maule	8.900
El Principal, Memorias Maipo Andes	7.900
López Pangué, Mezcla Maipo Costa	5.500

### SYRAH

Matetic, EQ  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

Amayna, Inox Leyda	5.900
Casas del Bosque, La Cantera Casablanca	5.500
Matetic, EQ Coastal  Casablanca	5.500

### CHARDONNAY

Casas del Bosque, Gran Reserva Casablanca	5.500
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 Rias 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

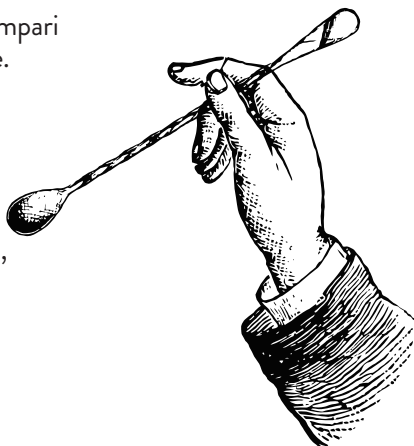
Gin La República Andina, St Germain, jugo de naranja, limón y pomelo.

### 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 \$ 18.900

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

#### -PULPO A LA MANDOLINA \$ 16.900

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

#### -TÁRTARO VEGANO \$ 10.900

Con quinoa blanca y roja, pepino, zucchini, tomate, zanahoria, palta, menta, nueces, pimiento y mousse de palta con crema vegetal.

#### -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 \*\*

#### -CHORIZOS ARTESANALES \$ 12.900

Hechos en casa de pato y criollo.

#### -PROVOLETA \$ 13.900

Con oliva y orégano.

#### -SARTEN DEL MAR \$ 18.900

Langostinos, choritos, ostiones y pescado al ajillo.

#### -OSTIONES PARMESANA \$ 19.900

Gratinados con puerros a la crema.

#### -MOLLEJAS DE VACUNO \$ 16.800

Crocantes con chimichurri.



“DISFRUTA TU VINO



A PRECIO DE TIENDA”



### \*\* CHARCUTERIA \*\*

#### -LA OSTERIA \$ 19.900

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

#### -JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 80 grs. \$ 17.900

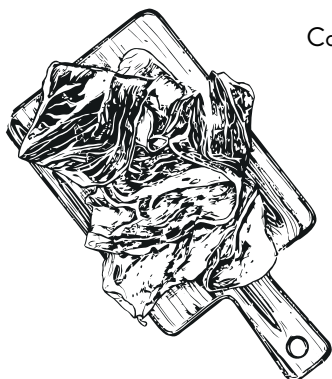
#### -JAMÓN SERRANO 80 grs. \$ 13.900

#### -4 QUESOS FRANCESES \$ 17.500

Brie, Saint Albray, Comté, Roquefort Papillon.

#### -BODEGON \$ 19.900

Jamón Serrano, Prosciutto Italiano, Grana Padano, Tres Leches Ibérico y Brie.





## - PRINCIPALES -



- SOCARRAT** arroz al hierro, pulpo, costillar, langostinos cocinados al horno. \$ 18.500
- PESCADO BRAVO** con langostinos, ostiones, pulpo bañado en salsa picante, y acompañado de arroz con choclo \$ 17.900
- 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. \$ 17.900
- MERLUZA AUSTRAL** con suave puré de arvejas, salteado de habas, tocino ahumado y apio rociados con aceite de perejil. \$ 17.900
- MILANESA** con mozzarella y prosciutto, tomates horneados, hojas y papas fritas al achiote. \$ 17.200
- FETTUCCHINI FRUTO DI MARE** pulpo, camarón, choritos macerados, ostiones, tinta de calamar y pesto. \$ 17.900
- BERENJENA CON POLPETTAS**, gratinadas con mozzarella y Grana Padano. \$ 15.900
- MEDALLON DE FILETE 250 grs.** con papas fritas y Bearnesa. \$ 22.900
- OJO DE BIFE 350 grs.** con papas rotas, espinaca y pesto. \$ 24.800
- PULPO AL HIERRO** con papas a la crema y champiñones. \$ 24.800

## \*\*\* ensaladas \*\*\*

### -POLLO \$ 12.900

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



### -QUESO DE CABRA \$ 11.900

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

### -BURRATINA FIOR DI LATTE \$ 14.900

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 \$ 11.900

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. **\$ 5.500**  
-Con agregado de palta o palmito. **\$ 6.500**

## \*\*\* 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**