

ITALIAN 

Steakhouse

TERRAZA & BAR

PARA COMPARTIR
TO SHARE

CARPACCIO DE FILETTO Y FUNGO AL AJO \$13.800
ARRIERO

CARPACCIO OF FILETTO AND FUNGO WITH AJO ARRIERO

Láminas de res acompañadas con limoneta de alcaparras, queso parmesano. Todo cubierto por champiñones salteados al ajo arriero.

Beef slices accompanied with caper lemonade, Parmesan cheese. All covered by sautéed mushrooms with garlic.

CRUDO DE FILETTO \$13.500
BEEF FILETTO

Filete acompañado de queso azul, manzana verde, cebolla morada, aji verde, alcaparras, aderezado con mostaza antigua, yema de huevo y tostadas de pan.

Filet steak, accompanied by blue cheese, green apple, red onion, green chili pepper, capers, dressed with dijon mustard, egg yolk, and toast.

PIL-PIL DUAL \$14.700
PIL PIL DUAL

200 grs. de res y 10 und. de camarones salteados en aceite de oliva, aromatizados en vino blanco, cacho de cabra y perejil, acompañado de tostadas de pan.

200 grams of beef and 10 sautéed shrimp in olive oil, flavored with white wine, goat cheese, and parsley, served with toast.

GAMBERI CON PANCETTA \$28.000

GAMBERI ALL AGLIO (hot)

Camarón U7 envuelto en tocino con salsa de mango.

Sauteed U7 size shrimp with garlic and white wine, with bell peppers and scallions.

TARTARO DI TONNO \$13.500
TARTARO DI TONNO

Atún marinado en aceite de sésamo, lima, aji verde, aromatizado en cilantro y aceto balsámico. Todo montado sobre palta slice.

Marinated tuna in sesame oil, lime, green chili, flavored with cilantro and balsamic vinegar. All served on sliced avocado.



TRE AMICCI

\$39.000

TRE AMICCI

Lomo liso, lomo vetado y filete 250 grs. cada uno sazonados en sal de ajo ahumado y mantequilla a las finas hierbas, acompañado papas rústicas al estilo Steakhouse.

Tenderloin, ribeye, and filet, 250 gr each, seasoned with smoked garlic salt and butter with fine herbs, served with rustic Steakhouse style potatoes.

ENTRAÑA IL FORMAGGIO

\$32.500

SKIRT STEAK FOR TWO

500 grs. de entraña a la parrilla sobre papas rústicas, cebolla caramelizada, aji verde asado y salsa cheddar.

500 grs. of grilled skirt steak served over rustic potatoes, caramelized onions, roasted green chili pepper, and Il Formaggio sauce.

FETTA DI ENTRECOTE

\$38.000

FETTA DI ENTRECOTE

500 grs. de entrecot a la parrilla cortado en slice, acompañado de papas rústicas al romero y queso de cabra, longanizas en reducción de vino tinto y chimichurri de maíz y albahaca.

500 grs. of grilled sliced ribeye steak served with rosemary and goat cheese rustic potatoes, longanizas with red wine reduction, and corn and basil chimichurri.

EMPANADAS DE CARNE

Porción (2 Unidades) \$7.000

Porción (4 Unidades) \$14.000



**PARA COMPARTIR
TO SHARE**

ANGUS USA

ENTRAÑA 300 GRS. (Outside skirt)	
ENTRAÑA 600 GRS. (Outside skirt)	
ASADO DE TIRA 700 GRS. (Short Ribs)	
LOMO LISO 300 GRS. (Short Loin)	
LOMO VETADO CON HUESO 500 GRS. (Rib Eye Roll)	
	\$25.500

ANGUS

T-BONE 600 GRS.	\$29.800
PORTERHOUSE 800 GRS.	\$40.000
TOMAHAWK 1 KG.	\$54.800

ANGUS ARGENTINA

LOMO LISO 300 GRS. (Short Loin)	\$15.000
LOMO VETADO 300 GRS. (Rib Eye Roll)	\$18.000

ANGUS CANADIENSE

ASADO DE TIRA 700 GRS. (Short Ribs)	\$35.500
-------------------------------------	----------

TODOS LOS CORTES CON HUESO VAN ACOMPAÑADOS DE PAPAS RÚSTICAS AL ESTILO STEAKHOUSE

ALL BONE CUTS ARE ACCOMPANIED BY RUSTIC STEAKHOUSE STYLE POTATOES



ROJO INGLÉS

TÉRMINO MEDIO

TRES CUARTOS

BIEN COCIDO

CORTES A LA PARRILLA GRILLED CUTS

	\$23.000
	\$38.500
	\$34.000
	\$20.000

ANGUS NACIONAL

LOMO LISO 300 GRS. (Short Loin)	\$15.000
LOMO VETADO 300 GRS. (Rib Eye Roll)	\$18.000

HEREFORD

LOMO LISO 250 GRS. (Short Loin)	\$11.500
LOMO VETADO 250 GRS. (Rib Eye Roll)	\$13.000
FILETE 250 GRS. (Steak)	\$15.500
ENTRAÑA 250 GRS. (Outside skirt)	\$16.200

CORDERO *Lamb*

ENTRECOT DE CORDERO 400 GRS. <i>Lamb chop</i>	\$ 26.900
---	-----------

EMBUTIDOS *Sausages*

TRILOGIA DI SALSICCE <i>Longanizas de cerdo, jabalí y siervo</i>	\$13.500
PRIETAS	\$6.500
LONGANIZAS AHUMADAS	\$5.500
CHORIZO ARTESANAL	\$5.500
LONGANIZA DE SIERVO (2 un)	\$7.800
LONGANIZA DE CERDO (2 un)	\$6.400
LONGANIZA DE JABALÍ (2 un)	\$5.900

AVES

PECHUGA DE POLLO 300 GRS. <i>Chicken breast</i>	\$ 7.500
---	----------

CERDO

BABY BACK 1 KG. Ahumada en salsa BBQ Steakhouse	\$30.800
---	----------

PESCADOS

ATÚN <i>Tuna</i>	\$10.500
SALMÓN	\$12.000



Steakhouse

ITALIAN

FERRAZZA & BAR

FILETE TRAVIATA

\$29.900

STEAK TRAVIATA

Filete envuelto en tocino con salsa de vino y arándanos acompañados de vegetales salteados con mantequilla.

Bacon wrapped fillet with red wine and cranberry sauce served with butter sautéed vegetables.

AGNELLO STEAKHOUSE

\$31.000

AGNELLO STEAKHOUSE

Chuletas de Cordero marinado con ajo ahumado y sal de romero a la parrilla, acompañadas de risotto de peras al brandy y prosciutto.

Grilled lamb chops marinated with smoked garlic and rosemary salt, served with brandy and prosciutto pear risotto.

LANGOSTA LIMONE E SEPIE

\$50.400

LOBSTER LEMON AND SEPIE

Cola de langosta grillada acompañada de fettuccini en salsa lemon beurre blanc, tinta de calamar y mantequilla clarificada.

Grilled lobster tail accompanied by fettuccini in lemon beurre blanc sauce, squid ink and clarified butter.

POSTO IL VETO

\$26.600

POSTO IL VETO

400 grs. de lomo vetado a la parrilla cortado en slice en chimichurri de pimentón ahumado con papas asadas, crema ácida, salsa chipotle ahumado, cebolla crocante y tocino.

400 grs. of grilled ribeye steak sliced and topped with smoked paprika chimichurri, served over mashed potatoes with sour cream, smoked chipotle sauce, crispy onions, and bacon.

LANGOSTA GRIGLIA

\$48.000

GRILLED LOBSTER

Cola de langosta a la parrilla acompañada de papas fritas agrias o trufadas.

Grilled lobster tail accompanied by choice of sour or truffle French fries.

**ESPECIALIDADES
SPECIALITIES**

SALMÓN NAPOLITANO

\$15.500

SALMON E NAPOLITANO

Salmón al parrilla cubierto con un salteado de tomates al ajo, albahaca y queso parmesano.

Grilled salmon topped with sautéed garlic tomatoes, basil, and parmesan cheese.

PECHUGA NAPOLITANA

\$12.500

CHICKEN NAPOLITANA

300 grs de pechuga de pollo cubierta de queso fundido, tomate y albahaca.

300 grs. of chicken breast covered in melted cheese, tomato, and basil.

RISOTTO DI MARE

\$14.500

SEAFOOD RISOTTO

Arroz arbóreo con láminas de pulpo, camarón y calamar al azafrán y parmesano.

400 grs, of grilled ribeye steak sliced and topped with smoked paprika chimichurri, served over mashed potatoes with sour cream, smoked chipotle sauce, crispy onions, and bacon.

MEDAGLIONI DI AGNELLO

\$27.500

LAMB MEDALLIONS

Medallones de pierna de cordero a la parrilla con papas asadas a la provenzal y salsa de calafate.

Grilled lamb leg medallions with Provençal roast potatoes and calafate sauce.



ÑOQUIS CON VEGETALES SALTEADOS \$12.500
GNOCCHI WITH SAUTEED VEGETABLES



ESPECIALIDADES
SPECIALITIES

Steakhouse

ITALIAN 

TERRAZA & BAR

ENSALADA STEAKHOUSE

STEAKHOUSE SALAD

\$12.600

Mix verde (lollo green y rosso, rúcula y espinacas) con queso parmesano, tomates cherry, frutillas, brocheta de mozzarella envuelta en prosciutto y dresing de aceto balsámico de la casa, incluyendo proteína de pollo o camarón a elección.

Mixed greens (lollo green and purple, arugula, and spinach) with Parmesan cheese, cherry tomatoes, strawberries, 1 skewer of mozzarella wrapped in prosciutto, and homemade balsamic vinegar dressing, including choice of chicken or shrimp protein.

ENSALADA DE PULPO

OCTOPUS SALAD

\$18.000

Mix verdes, 200 grs. de pulpo, morrones, cebolla morada y dressing de olivo.

Mixed greens, 200g of octopus, peppers, red onion, and olive dressing.

ENSALADA CESAR

CESAR SALAD

\$11.000

200 grs. de pechuga de pollo, mix verde, parmesano, crutones, dressing césar y aceite de oliva.

200 gr. chicken breast, green mix, Parmesan cheese, croutons, Caesar dressing and olive oil.

ENSALADA CAPRESSE

CAPRESE SALAD

\$6.900

Hojas de albahaca, queso mozzarella de búfala, aceituna verde y tomate.

Basil leaves, buffalo mozzarella cheese, green olives, and tomatoes.

MIX STEAKHOUSE (4 ingredientes a elección) \$6.000

STEAKHOUSE MIXED GRILL (4 CHOICES)

Lechuga, palta, palmito, apio, choclo, cebolla, aceituna, queso cabra, queso parmesano, albahaca, tomate cherry, ají, zanahoria, repollo verde ó morado, cilantro, tomate.

Mixed salad with lettuce, avocado, heart of palm, celery, corn, onion, olives, goat cheese, and parmesan cheese.

MIX VERDE

\$5.000

MIXED GREENS

Lollo green, berro, rúcula y lima.

Lollo green, watercress, arugula and lime.

**ENSALADAS
SALAD**



Steakhouse

ITALIAN 

TERRAZA & BAR

ACOMPAÑAMIENTOS

SIDE DISHES

RISOTTO PERA \$7.950

PEAR RISOTTO

Con peras al brandy y prosciutto.

With brandy infused pears and prosciutto.

RISOTTO AZURRO \$5.500

RISOTTO AZURRO

Preparado con queso azul, cerveza negra y coulis de cilantro.

Prepared with blue cheese, black beer, and cilantro coulis.

PAPAS RÚSTICAS \$4.500

RUSTIC POTATOES

Papas rústicas salteadas al ajo y cilantro.

Sauteed rustic potatoes with garlic and cilantro.

PURE RÚSTICO \$5.500

SMOKED CORN

Tocino y queso parmesano.

Whole smoked corn coated in melted butter and bacon.

PAPAS ASADAS CON \$6.000

CREMA ÁCIDA Y

CIBOULETTE

ROASTED POTATOES WITH SOUR CREAM AND CHIVES

A LO POBRE \$7.500

A LO POBRE

Papas fritas, cebolla caramelizada y huevo frito.

French fries, caramelized onion and fried egg.

PAPAS FRITAS \$4.500

FRENCH FRIES

ARROZ \$3.500

RICE

VEGETALES AHUMADOS \$3.500

SMOKED VEGETABLES

PAPAS ASADAS CON \$6.000
QUESO CREMA Y
CHAMPIÑONES

PASTAS

FETUCCINI SEPIA \$5.800
Cuttlefish Fettuccine

FETUCCINI AL HUEVO \$5.800
Egg Fettuccine

ÑOQUIS \$5.500

TONARELLI \$5.000

SALSAS SAUCES

FUNGHI \$6.000
(Champiñones/mushrooms)

FILETO \$6.500
Fileto

POMODORO \$5.500

TRE FORMAGGI \$7.500
3 Quesos
3 cheese

MENÚ DE NIÑOS \$12.500

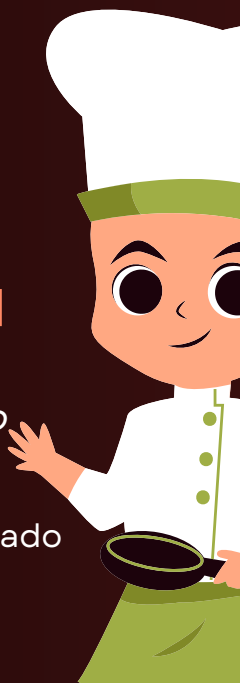
PECHUGA DE POLLO
ACOMPAÑADA DE
PAPAS FRITAS

*Chicken breast accompanied
by French fries*

FETUCCINI CON
SALSA POMODORO

*Fettuccine with pomodoro
sauce*

Ambas alternativas incluyen helado
Both options include icecream



Steakhouse

ITALIAN 

TERRAZA & BAR

TIRAMISÚ

SMOKED CORN

CHESSECAKE DE MARACUYÁ

SMOKED CORN

HELADO SABOR DEL DÍA

FLAVOR OF THE DAY ICE CREAM

TORTA DE CERVEZA NEGRA

SMOKED CORN

PANACOTTA DEL DÍA

TRILOGÍA DE CHESSECAKE

Expreso Doble

Double Espresso

\$3.000

Té o infusiones

Tea or Infusions

\$2.500

Café Americano

American Coffee

\$3.500

Expreso Sencillo

Single Espresso

\$2.500

\$8.000

\$8.200

\$6.000

\$8.000

\$6.000

\$8.200

**POSTRES
DESSERTS**

HAMBURGUESA HAMBURGER

Doble hamburguesa de queso cheddar, pepinillos, tocino, cebolla caramelizada, miel mostaza y hojas verdes acompañada con salsa steakhouse y papas fritas

Double hamburger with cheddar cheese, pickles, bacon, caramelized onions, honey mustard, and greens, accompanied with steakhouse sauce and french fries.

\$14.000



Steakhouse

ITALIAN 

TERRAZA & BAR

**CARTA DE TRAGOS
DRINKS**



PISCO SOUR \$5.500
PISCO MISTRAL, JUGO DE LIMÓN Y GOMA

PISCO SOUR CATEDRAL \$9.500

PISCO SOUR PERUANO \$6.500
PISCO GRAN CRUZ, JUGO DE LIMÓN,
GOMA Y AMARGO DE ANGOSTURA

PISCO SOUR PERUANO \$9.500
CATEDRAL
PISCO WAQAR, KAPPA O PORTÓN, JUGO
DE LIMÓN, GOMA Y AMARGO DE
ANGOSTURA

CHARDONNAY SOUR \$6.500
CHARDONNAY, JUGO DE LIMÓN Y GOMA

SOUR ROSSÉ \$6.500
ROSSÉ, JUGO DE LIMÓN Y GOMA

MANGO SOUR \$6.500
PISCO MISTRAL, JUGO DE LIMÓN, GOMA Y
PULPA DE MANGO

MARACUYÁ SOUR \$6.500
PISCO MISTRAL, JUGO DE LIMÓN, GOMA Y
PULPA DE MARACUYÁ

VODKA SOUR \$6.500
VODKA ABSOLUT, JUGO DE LIMÓN Y
GOMA

CAIPIRINHA \$6.000
CACHAZA, LIMÓN Y AZÚCAR FLOR

PISCO WAQAR, KAPPA \$12.500
O PORTÓN SOUR
PISCO, JUGO DE LIMÓN Y GOMA

PISCO WAQAR, KAPPA \$14.500
O PORTÓN CATEDRAL

RUSSO NEGRO \$7.500
VODKA ABSOLUT Y LICOR DE CAFÉ

RUSSO BLANCO \$7.500
VODKA ABSOLUT, LICOR DE CAFÉ, CREMA
Y GOMA

BLOODY MARY \$7.500
VODKA ABSOLUT, JUGO DE TOMATE,
LIMÓN, SAL, SALSA INGLESA, PIMIENTA,
AJÍ Y TABASCO



COSMOPOLITAN **\$6.500**
VODKA ABSOLUT, TRIPLE SEC, JUGO DE LIMÓN Y JUGO DE ARÁNDANO

PIÑA COLADA **\$7.500**
RON HAVANA CLUB 3 AÑOS, CREMA DE COCO, JUGO DE LIMÓN Y JUGO DE PIÑA

RAMAZZOTTI **\$7.500**
RAMAZZOTTI, ESPUMANTE, HOJAS DE ALBAHACA Y FRUTILLAS

APEROL SPRITZ **\$7.500**
APEROL, ESPUMANTE BRUT Y SODA

MANHATTAN **\$7.000**
WHISKY, VERMOUTH ROSSO, MARRASQUINO Y ORANGE BITTERS

OLD FASHIONED **\$7.500**
BOURBON, AZÚCAR, SODA, BITTERS, AROMATIZADO CON NARANJA

MARTINI DRY **\$7.500**
GIN BEEFEATER, VERMOUTH DRY Y ACEITUNAS SEVILLANAS

MOJITO TRADICIONAL **\$7.000**
RON HAVANA CLUB 3 AÑOS, HIERBA BUENA Y JUGO DE LIMÓN

MOJITO SABORES **\$7.500**
RON HAVANA CLUB 3 AÑOS, HIERBA BUENA, JUGO DE LIMÓN Y PULPA DE SABOR

VAINA **\$6.500**
COGNAC, CACAO, OPORTO Y AZÚCAR FLOR

MARGARITA **\$7.500**
TEQUILA OLMECA, JUGO DE LIMÓN Y TRIPLE SEC

VODKATINI **\$7.500**
ABSOLUT VODKA, VERMOUTH EXTRA DRY Y ACEITUNAS SEVILLANAS

NEGRONI **\$8.500**
GIN BEEFEATER, CAMPARI Y VERMOUTH ROSSO

CLAVO OXIDADO **\$8.500**
WHISKY DRAMBUIE Y CLAVO DE OLOR

KIR ROYAL **\$7.000**
ESPUMANTE BRUT Y CREMA DE CASSIS

AMARETO SOUR **\$7.000**
AMARETTO Y JUGO DE LIMÓN

TOM COLLINS **\$7.500**
GIN BEEFEATER, JUGO DE LIMÓN, GOMA Y SODA

DAIKIRI **\$7.500**
RON HAVANA 3 AÑOS, JUGO DE LIMÓN, FRUTA Y GOMA

DISARONNO FIZZ **\$7.500**
LICOR DISARONNO, GOMA, LIMÓN Y TÓNICA



COCKTAILS AL ESTILO

ITALIAN 
Steakhouse
TERRAZA & BAR

PINKHOUSE

\$7.500

Macerado de frutilla y pepino, shrub de frutos rojos Beefeater Pink y tónica Fentiman's Valencian Orange

ADONIS FROZEN

\$8.500

Maracuyá, Hierba buena, Ron Blanco y Crema de Coco

MILANO

\$8.500

Beefeater, Vermouth rosso, Ramazzotti y Aperol

LIMONCELLO SPRITZ

\$7.500

Limoncello villa massa , espumante brut y soda

PINKHOUSE S/ALCOHOL

\$4.500

Macerado de frutilla y pepino, tónica Fentiman's Valencian Orange y sirup de frutos rojos

FATSHONED

\$7.500

Un twist al clásico Old Fashioned con borbón de tocino

DIONISIO

\$8.500

St. Germain, carmenere, tónica jesuita y un toque secreto de la casa

LA NONNA

\$8.000

Cynar, Aperol, Bianco, goma, limón

CERVEZAS

AUSTRAL CALAFATE	\$5.500
AUSTRAL LAGER	\$5.500
AUSTRAL TORRES DEL PAINE	\$5.500
AUSTRAL TORRES DEL PAINE 500 CC	\$7.500
AUSTRAL YAGAN	\$5.500
CORONA	\$4.500
HEINEKEN	\$4.500
KUNSTMANN BOCK	\$5.500
KUNSTMANN ARÁNDANOS	\$5.500
KUNSTMANN LAGER	\$5.500
KUNSTMANN MIEL	\$5.500
KUNSTMANN TOROBAYO	\$5.500
KUNSTMANN GRAN TOROBAYO	\$7.500
LIEFMANS	\$5.500
PERONI	\$5.500
ROYAL GUARD IPA	\$4.500
SOL	\$4.500
SHOP	\$5.000
CHELADA	\$2.000
MICHELADA	\$2.500

CERVEZAS SIN ALCOHOL

HEINEKEN	\$4.500
KUNSTMANN	\$5.500
PERONI	\$5.500

JUGOS NATURALES

LIMONADA	\$3.800
LIMONADA MENTA JENGIBRE	\$3.800
LIMONADA MENTA MARACUYÁ	\$3.800
LIMONADA PIÑA ALBAHACA	\$3.800
JUGO DE FRUTILLA	\$3.800
JUGO DE PIÑA	\$3.800
JUGO DE MANGO	\$3.800
JUGO DE MARACUYÁ	\$3.800
JUGO DE CHIRIMOYA	\$3.800
JUGO DE ARÁNDANOS	\$3.800

BEBIDAS

COCA COLA	\$2.500
COCA COLA LIGHT	\$2.500
COCA COLA ZERO	\$2.500
SPRITE	\$2.500
SPRITE ZERO	\$2.500
FANTA	\$2.500
PEPSI	\$2.500
PEPSI LIGHT	\$2.500
PEPSI ZERO	\$2.500
GINGER ALE	\$2.500
GINGER ALE LIGHT	\$2.500
TÓNICA PREMIUM	\$3.500
REDBULL	\$3.000





DESTILADOS

WHISKY

WHISKY TENNESSEE

JACK DANIEL'S OLD N°7	\$7.000
JACK DANIEL'S HONEY	\$7.000
JACK DANIEL'S APPLE	\$7.000
JACK DANIEL'S GENTLEMAN	\$11.000
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL	\$16.500

WHISKY ESCOCÉS

BALLANTINE'S FINEST	\$6.500
BALLANTINE'S 12 AÑOS	\$9.000
BALLANTINE'S 17 AÑOS	\$14.000
CHIVAS REGAL 12 AÑOS	\$8.000
CHIVAS REGAL 18 AÑOS	\$15.000
CHIVAS REGAL 25 AÑOS	\$35.000
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	\$10.500
JOHNNIE WALKER GREEN LABEL	\$13.000
JOHNNIE WALKER GOLD LABEL	\$15.000
JIM BEAM	\$6.500
WOODFORD RESERVA	\$12.000
JOHNNIE BLUE LABEL	\$45.000
JOHNNIE RED LABEL	\$7.000
TULLAMORE DEW	\$7.500

PISCO CHILENO

MISTRAL 35°	\$5.500
MISTRAL 40°	\$6.500
MISTRAL NOBEL	\$7.500
MISTRAL GRAN NOBEL	\$9.500
HORCÓN QUEMADO 35°	\$6.000
HORCÓN QUEMADO 40°	\$6.500
HORCÓN QUEMADO 20 AÑOS	\$12.000
ALTO DEL CARMEN 35°	\$5.500
ALTO DEL CARMEN 40°	\$6.500
OVALLE	\$9.000
WAQAR	\$12.500
ALAMO	\$6.500
KAPPA	\$12.500
BOU BARROETA NOOR	\$12.000
ALTO DEL CARMEN BLANCO	\$8.000
ALTO BERRIES	\$6.500
ALTO TRANSPARENTE	\$6.500
ESPIRITU DE LOS ANDES	\$7.000
BLACK HERON	\$9.000

WHISKY SINGLE MALT

GLENLIVET 15 AÑOS	\$17.500
GLENLIVET 18 AÑOS	\$23.500
GLENFIDDICH 12 AÑOS	\$12.500
GLENFIDDICH 18 AÑOS	\$23.000
GLENFARCLAS 10 AÑOS	\$8.500
MACALLAN 12 AÑOS	\$15.500

Steakhouse

ITALIAN 

TERRAZA & BAR

BRANDY

TORRES 10	\$9.000
TORRES 20	\$16.000

GIN

BEEFEATER	\$6.500
GREENALL'S	\$6.000
HENDRICK'S	\$9.600
BOMBAY	\$6.000
TANQUERAY OPHIR	\$6.500
TANQUERAY TEN	\$11.500
HENDRICK'S	\$15.000
NEPTUNIA	\$10.500

VODKA

ABSOLUT ORIGINALS	\$6.000
ABSOLUT SABORES	\$6.500
ABSOLUT ELYX	\$8.500
STOLICHNAYA ELIT	\$9.500
STOLICHNAYA CLASSIC	\$7.000
GREY GOOSE	\$9.500

RON

HAVANA CLUB RESERVA 7 AÑOS	\$7.500
HAVANA CLUB SELEC MAESTROS	\$13.000
ZACAPA CENTENARIO 23 AÑOS	\$14.000
ZACAPA XO	\$26.000
PAMPERO ANIVERSARIO	\$8.500

TEQUILA

OLMECA BLANCO	\$6.000
OLMECA DORADO	\$6.000
DON JULIO	\$13.000
JIMADOR BLANCO	\$7.000
JIMADOR REPOSADO	\$7.500
HERRADURA REPOSADO	\$10.000
HERRADURA AÑEJO	\$12.000

BAJATIVOS

MALIBÚ	\$5.000
AMARETTO GALLIANO	\$5.800
AMARETTO DISARONNO	\$5.000
BAILEY'S	\$5.500
DRAMBUIE	\$5.500
FERNET BRANCA	\$5.000
FRANGELICO	\$5.500
JAGERMEISTER	\$5.000
JAGERMEISTER MANIFEST	\$7.500
KAHLUA	\$5.500
MENTA	\$4.500
MANZANILLA	\$4.500
ARAUCANO	\$4.500
CYNAR	\$6.500
TIA MARIA	\$7.000
VILLA MASSA	\$7.500
GRAND MANIER	\$8.600
LILLET BLANC	\$7.500

DESTILADOS

Steakhouse

ITALIAN 

TERRAZA & BAR

CARTA DE VINOS
WINES



GRANDES VINOS

Miguel Torres, Manso de Velasco, Cabernet Sauvignon	\$137.000
Altazor, Undurraga, Blend	\$131.000
Don Melchor, Cabernet Sauvignon	\$270.000
Carmín de Peumo	\$180.000
Lapostolle, Clos Apalta Blend	\$280.000
Arboleda Brisa, Blend	\$65.000

CEPAS BLANCAS

SAUVIGNON BLANC

Concha y Toro, Terrunyo, Ultra Miguel Torres, Santa Digna, Reserva	\$40.000
Viu Manet, Secreto, Gran Reserva	\$15.000
Arboleda, Super Premium	\$28.000
Chamán, Reserva	\$23.000
	\$26.000

CHARDONNAY

Concha y Toro, Marques de Casa Concha Premium Arboleda	\$32.000
	\$22.000

CEPAS TINTAS

CABERNET SAUVIGNON

Concha y Toro, Terrunyo, Ultra Premium	\$48.000
Concha y Toro, Marques de casa concha, Premium	\$32.000
Tarapacá, Etiqueta Negra, Gran Reserva	\$35.000
Tarapacá, Gran Reserva	\$22.000
Arboleda, Super Premium	\$22.000
Chamán, Gran Reserva	\$25.000
Errázuriz Max Reserva	\$25.000
Oveja Negra	\$17.000
Viu Manet, Secreto, Gran Reserva	\$28.000
Maquis, Gran Reserva	\$45.000

CARMENERE

Concha y Toro, Terrunyo, Ultra Premium	\$48.000
Concha y Toro, Marques de casa concha, Premium	\$32.000
Tarapacá, Etiqueta Negra, Gran Reserva	\$35.000
Tarapacá, Gran Reserva	\$22.000
Arboleda, Super Premium	\$22.000
Chamán, Gran Reserva	\$25.000
Errázuriz Max Reserva	\$25.000
Oveja Negra	\$17.000
Viu Manet, Secreto, Gran Reserva	\$28.000
Maquis, Gran Reserva	\$45.000

Steakhouse

ITALIAN 
TERRAZA & BAR

CEPAS TINTAS

MERLOT

Concha y Toro, Marques de Casa Concha	\$32.000
Premium Montes Alpha, Gran Reserva	\$33.000

PINOT NOIR

Casa Marín, Lo Abarca	\$65.000
Casa Marín, Litoral Vineyard	\$43.000
Casa Marín, Cartagena	\$28.000
Arboleda, Super Premium	\$21.000

MALBEC

Chaman, Gran Reserva	\$21.000
----------------------	----------

ROSÉ

Maquis, Gran Reserva	\$45.000
----------------------	----------

Steakhouse

ITALIAN 

TERRAZA & BAR



Viñamar Brut, 750 cc	\$14.000
Viñamar Rosé, 750 cc	\$18.000
Viñamar Ice, 750 cc	\$19.500
Viñamar Brut, 375 cc	\$8.000
Viñamar Rosé, 375 cc	\$9.500
Chandón Brut, 187 cc	\$7.500
Chandon Brut, 750 cc	\$28.000
Chandon Rosé, 187 cc	\$8.500
Chandon Rosé, 750 cc	\$28.000
Riccadonna Rosé, 750 cc	\$22.500
Riccadonna Asti, 750 cc	\$22.500
Riccadonna Asti, 200 cc	\$9.500
Riccadonna Prosecco, 200 cc	\$9.500
Riccadonna Ruby, 200 cc	\$9.500

ITALIAN 

Steakhouse

TERRAZA & BAR