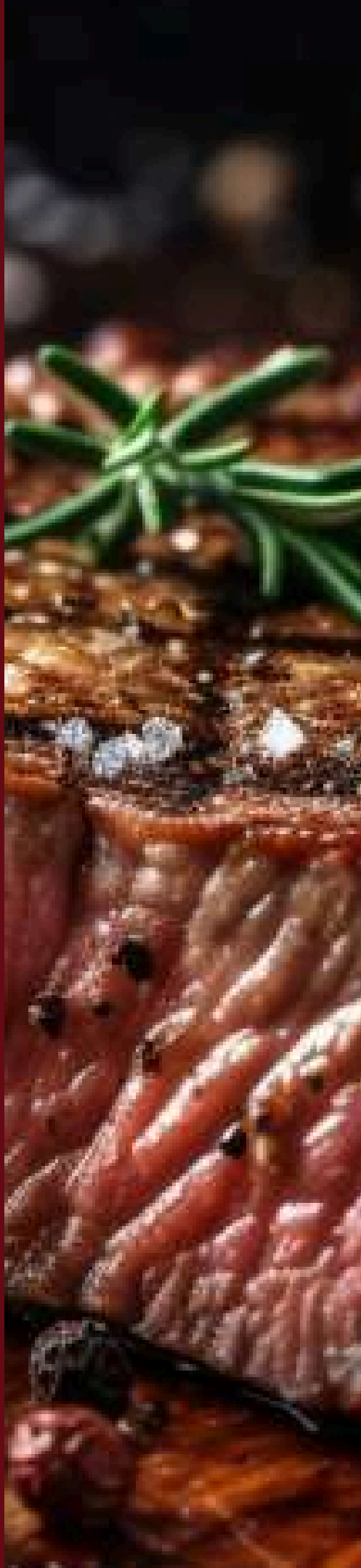




**MENU**

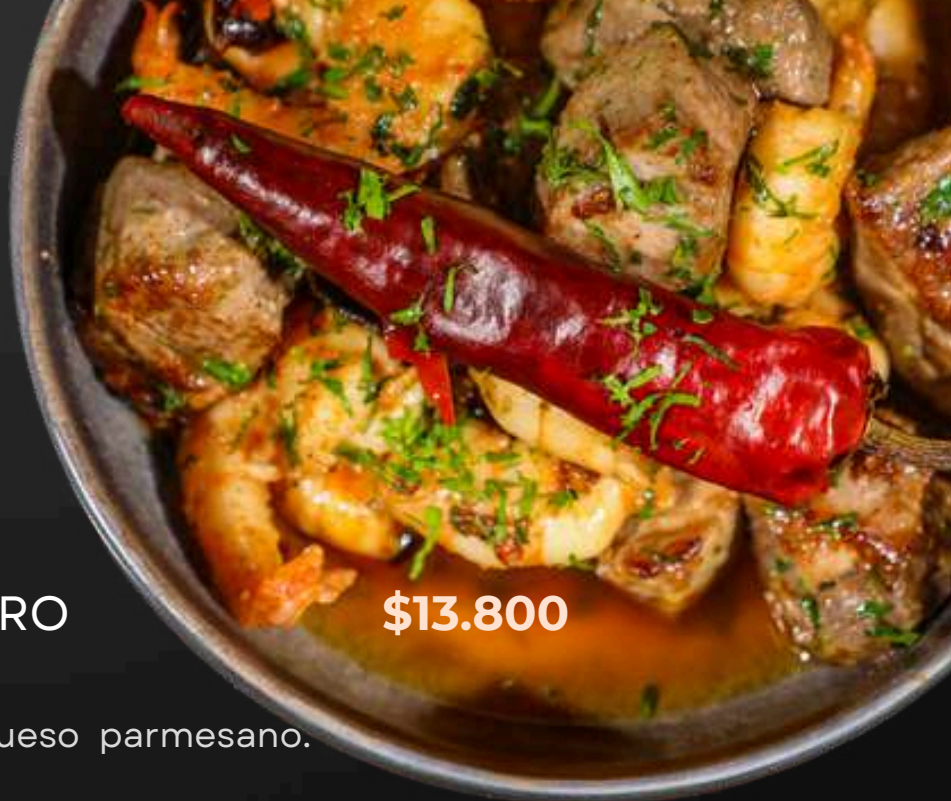
# Steakhouse

TERRAZA & BAR



# Steakhouse

TERRAZA & BAR



## CARPACCIO DE FILETTO Y FUNGO AL AJO 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.*

**\$13.800**

## CRUDO DE FILETTO

*BEEF FILETTO*

Filete acompañado de queso azul, manzana verde, cebolla morada, ají 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.*

**\$13.500**

## PIL-PIL DUAL

*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.*

**\$14.700**

## GAMBERI CON PANCETTA

*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.*

**\$28.000**

## TARTARO DI TONNO

*TARTARO DI TONNO*

Atún marinado en aceite de sésamo, lima, ají 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.*

**\$13.500**

**PARA COMPARTIR  
TO SHARE**

# Steakhouse

TERRAZA & BAR

## EMPANADAS DE CARNE

Porción (2 Un.) \$7.000  
Porción (4 Un.) \$14.000

## BUTIFARRA CON PROVOLONE

\$20.300

### *BUTIFARRA WITH PROVOLONE*

Longaniza gratinada con queso provoleta y chimichurri tradicional  
*Longaniza gratinéed with provolone cheese and traditional chimichurri*

## ENTRAÑA IL FORMAGGIO

### *SKIRT STEAK FOR TWO*

\$32.500

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.*

## CROQUETAS DE PRIETA QUESO AZUL

\$17.500

### *BLACK PUDDING AND BLUE CHEESE CROQUETTES*

Cuatro croquetas de prietas rellenas de cebolla caramelizada y queso azul sobre una lactonesa de berenjena y mermelada de morrón

*Four black pudding croquettes filled with caramelized onions and blue cheese, served on an eggplant aioli and red pepper jam*

## MOLLEJAS A LA PARRILLA

300G \$9.300  
500G \$17.000

### *GRILLED SWEETBREADS*

Mollejas asadas con limón a la provenzal y chimichurri tradicional  
*Grilled sweetbreads with lemon, Provençal herbs, and traditional chimichurri*

## 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.*

## FETTA DI ENTRECOTE

\$38.000

### *GRILLED SWEETBREADS*

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

*500 gr. grilled entrecôte cut into slices, accompanied by rustic potatoes with rosemary and goat cheese and sausages in red wine reduction*

PARA COMPARTIR  
TO SHARE

# Steakhouse

TERRAZA & BAR

## FILETE TRAVIATA

### 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.*

\$29.900

## POSTO IL VETO

### POSTO IL VETO

400 grs. de lomo vetado a la parrilla cortado en slice en chimichurri de pimentón ahumado con papas fritas, crema ácida y ciboulette.

*400 gr. of grilled veined loin cut into slices in smoked paprika chimichurri with French fries, sour cream and chives.*

\$26.600

## SALMÓN NAPOLITANO

### 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.*

\$15.500

## PECHUGA NAPOLITANA

### 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.*

\$12.500

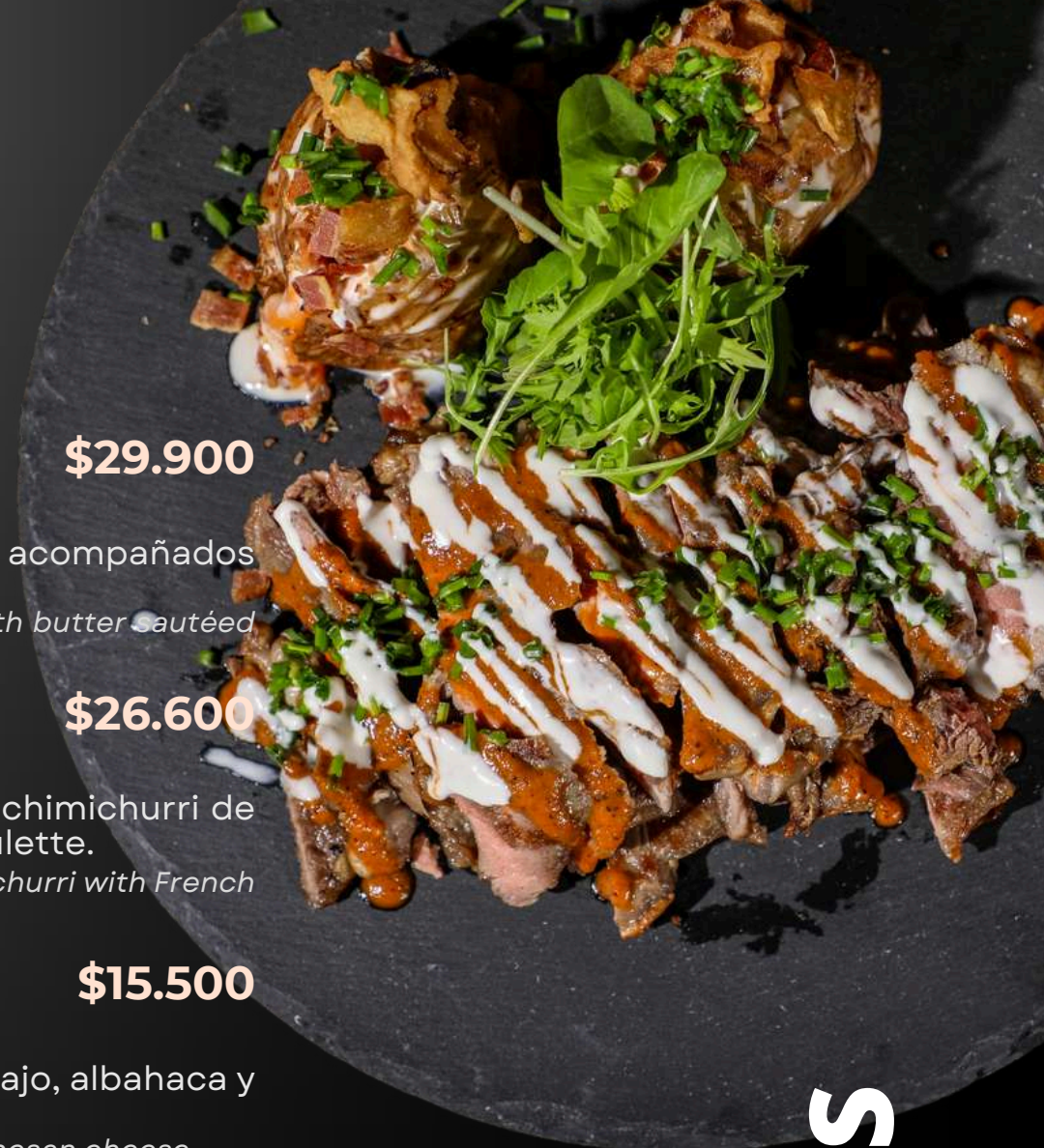


## ÑOQUIS CON VEGETALES SALTEADOS

### GNOCCHI WITH SAUTEED VEGETABLES

\$12.500

ESPECIALIDADES  
ESPECIALITIES



# Steakhouse

TERRAZA & BAR

## CORTES A LA PARRILLA GRILLED CUTS

### HEREFORD

LOMO LISO PARAGUAYO 400G (Paraguayan rump cap 400g)	\$17.000
LOMO VETADO PARAGUAYO 400G (Paraguayan rib eye 400g)	\$19.000
FILETE 400G (Tenderloin 400g)	\$22.000
ENTRAÑA 400G (Skirt steak 400g)	\$26.000
LOMO LISO 250G (Rump cap 250g)	\$11.500
LOMO VETADO 250G (Rib eye 250g)	\$13.000
FILETE 250G (Tenderloin 250g)	\$15.500
ENTRAÑA 250G (Skirt steak 250g)	\$16.500

### ANGUS USA

ENTRAÑA 300G (Skirt steak 300g)	\$23.000
ENTRAÑA 600G (Skirt steak 600g)	\$39.500
LOMO LISO 300G (Rump cap 300g)	\$20.000
ASADO DE TIRA VENTANA 700G (Short ribs 300g)	\$35.500
LOMO VETADO C/H 500G (Rib eye with bone 500g)	\$25.000

### ANGUS NACIONAL

LOMO LISO CORTE CRIOLLO 300G (Rump cap criollo cut 300g)	\$15.000
LOMO VETADO CORTE CRIOLLO 300G (Rib eye criollo cut 300g)	\$17.500
T-BONE 600G	\$29.800
PORTEHOUSE 800G	\$40.000

TOMAHAWK 1 KG	\$59.500
TOMAHAWK 1.1 KG	\$65.500
TOMAHAWK 1.2 KG	\$71.500
TOMAHAWK 1.3 KG	\$77.500
TOMAHAWK 1.4 KG	\$83.500
TOMAHAWK 1.5 KG	\$89.500

### CORDERO

ENTRECOT CORDERO 400G (Lamb Ribeye 400g)	\$26.900
MEDALLON DE PIERNA 500G (Lamb Leg Medallion 500g)	\$27.500

### EMBUTIDOS

LONGANIZA MERKEN 2 UNI (Merken longaniza 2 pcs)	\$10.000
LONGANIZA AHUMADAS 2 UNI (Smoked longaniza 2 pcs)	\$6.500
LONGANIZA CERDO 2 UNI (Pork longaniza 2 pcs)	\$6.500
LONGANIZA JABALI 2 UNI (Wild boar longaniza 2 pcs)	\$6.500
LONGANIZA SIERVO 2 UNI (Deer longaniza 2 pcs)	\$7.800
PRIETAS 2 UNI (Black pudding 2 pcs)	\$6.500
BUTIFARRA 500G	\$12.900
BUTIFARRA 300G	\$8.250
CHORIZO ARTESANAL (Artisanal chorizo)	\$5.500
TRILOGIA LONGANIZA (Longaniza trlogy)	\$13.500

### ANGUS ARGENTINO

LOMO LISO 300G (Rump cap 300g)	\$15.000
LOMO VETADO 300G (Rib eye 300g)	\$18.000

### AVE

PECHUGA 300G (Chicken Breast 300g)	\$9.000
------------------------------------	---------

### CERDO

MALAYA 500g	\$16.600
-------------	----------

### PESCADOS & MARISCOS

SALMON 250G (Salmon 250g)	\$14.000
ATUN 250G (Tuna 250g)	\$10.500
PULPO 500G (Octopus 500g)	\$22.000
LANGOSTA 180G (Lobster 180g)	\$48.000



# Steakhouse

TERRAZA & BAR

## ENSALADAS SALADS

### ENSALADA STEAKHOUSE

**\$14.500**

#### STEAKHOUSE SALAD

Mix verde (lollo green y rosso, rúcula y espinacas) con queso parmesano, tomates cherry, frutillas, brocheta de mozzarella envuelta en prociutto 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

**\$18.000**

#### OCTOPUS SALAD

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 CÉSAR

**\$12.000**

#### CESAR SALAD

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

**\$6.900**

#### CAPRESE SALAD

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.*



# Steakhouse

TERRAZA & BAR

## ACOMPañAMIENTOS SIDE DISH

- PAPAS RUSTICAS (Rustic potatoes)
- PAPAS FRITAS (French fries)
- VEGETALES AHUMADOS (Smoked vegetables)
- A LO POBRE (To the poor)
- PURE RUSTICO TOCINO QUESO (Pure rustic bacon cheese)
- CHOCLOS A LA CREMA (Cream choclos)
- PAPAS ASADAS (Roasted potatoes)

- \$ 5.500
- \$ 4.500
- \$ 5.500
- \$ 7.500
- \$ 5.500
- \$ 6.000
- \$ 6.000



## SALSAS SAUCES

- FUNGHI (Funghi) \$ 6.000
- PIMIENTA (Pepper) \$ 5.500
- GAMBERI (Gamberi) \$ 6.000
- POMODORO (Pomodoro) \$ 5.500
- TRES QUESO TOCINO (Three chesse bacon) \$ 7.500

# Steakhouse

TERRAZA & BAR

## POSTRES DESERTS

TIRAMISU	\$8.000
CHESSECAKE	\$8.200
TORTA DE CERVEZA NEGRA (Black beer cake)	\$8.000
HELADO DEL DIA (Ice cream of the day)	\$6.000



## HAMBURGUESA HAMBURGER

**Doble hamburguesa de queso cheddar, pepinillos, tocino, cebolla caramelizada, miel mostaza y lechuga acompañada con salsa Steakhouse y papas fritas**

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

STEAKHOUSE BURGER CARNE	\$16.000
STEAKHOUSE BURGER POLLO	\$15.000



## PECHUGA DE POLLO ACOMPAÑADA DE PAPAS FRITAS

*Chicken breast accompanied by French fries*

## ESPAGUETI CON SALSA POMODORO

*Spaghetti with pomodoro sauce*

Ambas alternativas incluyen helado

*Both options include icecream*

**\$12.500**

## MENÚ DE NIÑOS KIDS MENU





# Steakhouse

TERRAZA & BAR

**CARTA DE TRAGOS  
DRINKS**



# Steakhouse

TERRAZA & BAR

## Cocktails

### PISCO SOUR \$5.500

PISCO MISTRAL, JUGO DE LIMÓN Y GOMA

### PISCO SOUR PERUANO \$6.500

PISCO GRAN CRUZ, JUGO DE LIMÓN, GOMA Y AMARGO DE ANGOSTURA

### PISCO SOUR PERUANO CATEDRAL \$9.500

### 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 PORTÓN SOUR \$12.500

PISCO, JUGO DE LIMÓN Y GOMA

### PISCO PORTÓN SOUR CATEDRAL \$14.500

### 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

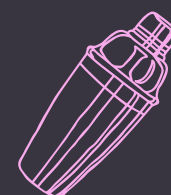
BOURBON, AZÚCAR, SODA, BITTERS, AROMATIZADO CON NARANJA

### 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



# Steakhouse

TERRAZA & BAR

## Cocktails

### CALAFATE SOUR \$7.000

PISCO MISTRAL, JUGO LIMÓN, SIROPE DE CALAFATE

### VODKA EXPRESSO \$8.000

VODKA, ESPRESSO, LICOR DE CAFÉ Y GOMA

### BRAMBLE \$8.000

GIN, JUGO DE LIMÓN, GOMA Y CHAMBORD

### 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



# Steakhouse

TERRAZA & BAR

## Cocktails

**Al estilo Steakhouse**

### Pinks House

**\$7.500**

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

### Milano

**\$8.500**

Beefeater, Vermouth rosso, Ramazzotti y Aperol

### Pinks House

**\$4.500**

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

### Dionisio

**\$8.500**

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

### Adonis Frozen

**\$8.500**

Maracuyá, Hierba buena, Ron Blanco y Crema de Coco

### Limoncello Spritz

**\$7.500**

Beefeater, Vermouth rosso, Ramazzotti y Aperol

### Fatchoned

**\$7.500**

Un twist al clásico Old Fashioned con borbón de tocino

### 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	\$5.500
LIEFMANS	\$7.500
PERONI	\$5.500
ROYAL GUARD IPA	\$5.500
SOL	\$4.500
SHOP	\$4.500
CHELADA	\$5.000
MICHELADA	\$2.000
	\$2.500

## **Sin alcohol**

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

# Steakhouse

TERRAZA & BAR

# Jugos

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 - CCU	\$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

# Steakhouse

TERRAZA & BAR

## 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

## PISCO

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

# Steakhouse

TERRAZA & BAR

## BRANDY

TORRES 10	\$9.000
TORRES 20	\$16.000

## GIN

BEEFEATER	\$6.500
GREENALL'S	\$6.000
HENDRICK'S	\$10.500
HENDRICK'S NEPTUNIA	\$12.500
HENDRICK'S FLOR ADORA	\$12.500
BOMBAY	\$6.000
TANQUERAY	\$6.500
TANQUERAY TEN	\$11.500
OPHIR	\$11.500

## 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

## 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

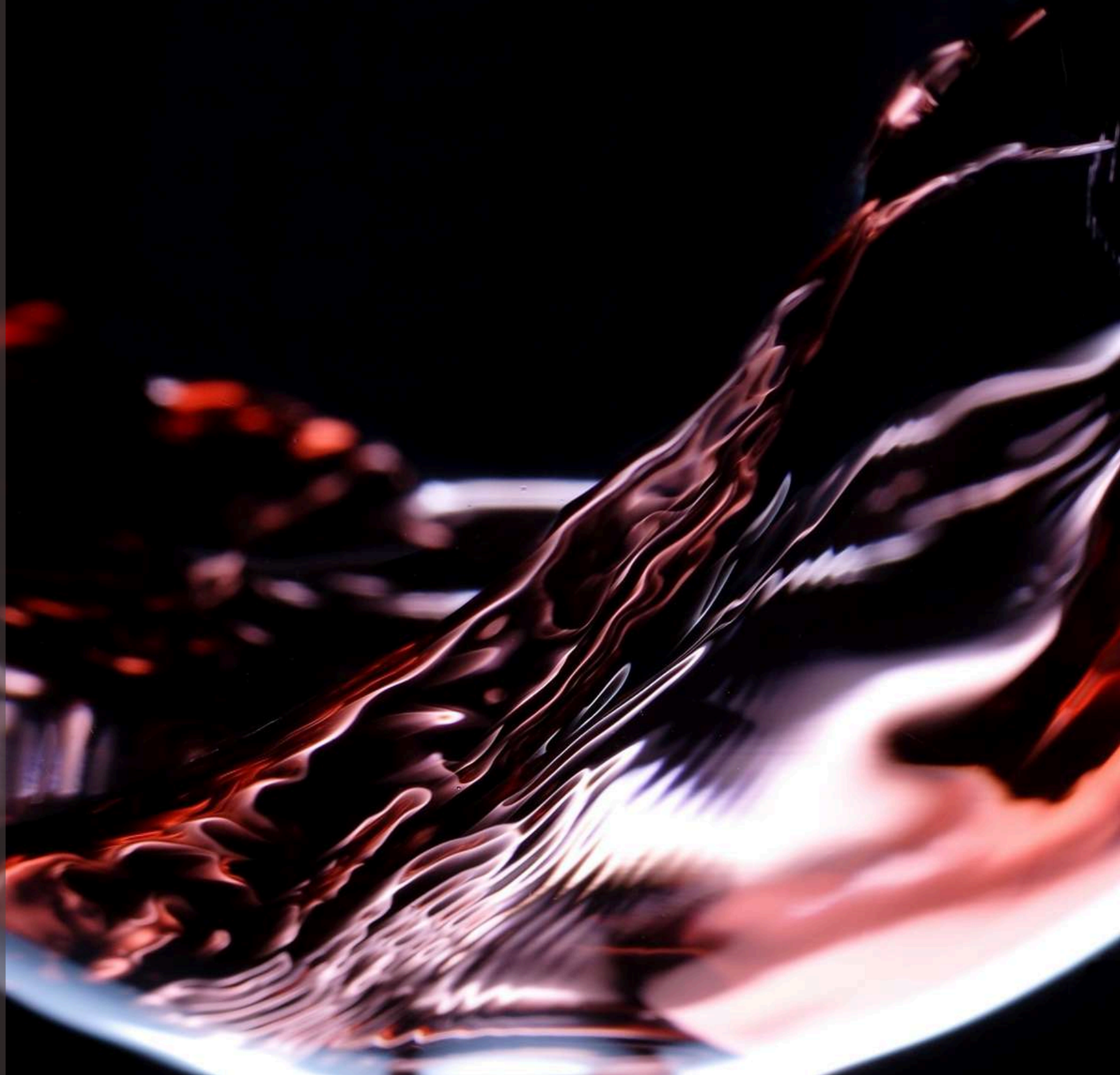


# Steakhouse

TERRAZA & BAR

**CARTA DE VINOS**

**WINES**





# Steakhouse

TERRAZA & BAR

## GRANDES VINOS

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

## CEPAS BLANCAS

### SAUVIGNON BLANC

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

### CHARDONNAY

Concha y Toro, Marques de Casa Concha	<b>\$32.000</b>
Premium Arboleda	<b>\$22.000</b>



# Steakhouse

TERRAZA & BAR

## 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

TERRAZA & BAR

## CEPAS TINTAS

### MERLOT

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

### PINOT NOIR

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

### MALBEC

Chaman, Gran Reserva	<b>\$21.000</b>
----------------------	-----------------

### ROSÉ


Maquis, Gran Reserva	<b>\$45.000</b>
----------------------	-----------------



# Steakhouse

TERRAZA & BAR

## Espumantes



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



# Steakhouse

TERRAZA & BAR

