

Entradas Frías

Cold Appetizers



Entradas Frías

Cold Appetizers

Ceviche de pulpo

(pulpito, cebolla morada, pimiento, limón, cilantro, jengibre, aceite de oliva y ajfes jalapeños)

Octopus ceviche (octopus, onion, pepper, lemon, coriander, ginger, olive oil & jalapeño peppers)

\$ **12700**

Abanico de quesos



VEGETARIANO

(queso ahumado, brie, queso de cabra, gouda, gruyere y azul)

Selection of cheeses (smoked cheese, brie, goat cheese, gouda, gruyere and blue cheese)

\$ **7300**

Selección de crudos

(jamón crudo serrano, jabalí y ciervo acompañados con palmitos y aceitunas especiadas).

Selection of cold meats (serrano ham, wild boar and deer accompanied with spiced palm hearts and olives).

\$ **11700**

Degustación de fiambres

(jamón serrano, jamón cocido, ciervo, lomito ahumado, bondiola, queso pategrass y queso de cabra)

Selection of cold meat (parma ham, ham, deer, smoked tenderloin, bondiola, pategrass and goat's cheese)

\$ **7300**

Antipasto del Hotel

(matambre de ternera, escabeche de ave, peceto con salsa criolla, ensalada rusa)

House antipasto (sliced rolled veal, pickled chicken, beef in creole sauce, potato salad)

\$ **9200**

Vitel thone

Sliced veal in tuna fish & mayonnaise sauce

\$ **7500**

Ensalada de quinoa



VEGETARIANO / VEGANO

(quinoa, cebolla, pepinillos, perejil, tomates cherry, garbanzos y limón)

Quinoa Salad (quinoa, onion, pickles, parsley, cherry tomatoes, chickpeas and lemon)

\$ **6200**

Ensalada Veggie

Tomate cherry, pepino, palta, queso, cebolla roja, perejil, vinagre y sal marina.

Veggie Salad (Cherry tomatoes, cucumber, avocado, cheese, red onion, parsley, vinegar and sea salt)

\$ **6600**

Causa limeña de atún con fresco ceviche de lenguado

Puré de papa amarillo, aceitunas negras, atún, cebolla morada, huevo, palta, mayonesa, cilantro + ceviche de lenguado (pimientos, cebolla morada, lenguado fresco, jalapeño, jugo de lima).

Lima tuna causa with fresh sole ceviche (Mashed yellow potatoes, black olives, tuna, red onion, egg, avocado, mayonnaise, cilantro + sole ceviche (peppers, red onion, fresh sole, jalapeño, lime juice)).

\$ **12700**

Tartar de langostinos, cardamomo y chardonnay.

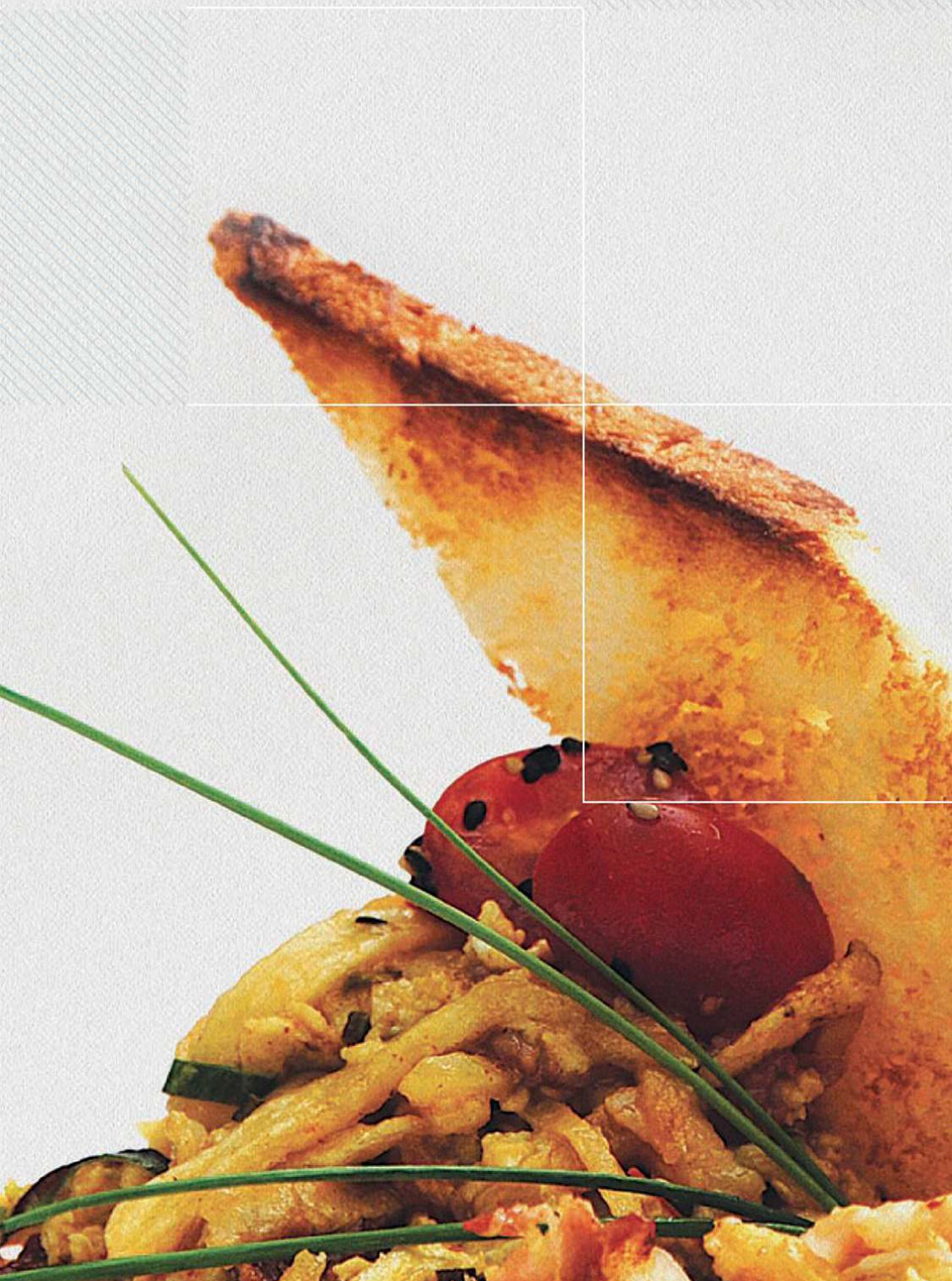
Lima, rúcula, brote de alfalfa o rabanitos, ananá al vivo, pimienta negra y carbón.

Shrimp tartare with cardamom and Chardonnay. (Lime, arugula, alfalfa sprouts or radishes, fresh pineapple, black pepper, and charcoal.).

\$ **13200**

Entradas Calientes

Warm Appetizers



Entradas Calientes

Warm Appetizers

Rabas a la romana

Deep fried squid rings

\$ 10800

Gambas al ajillo

Shrimp Scampi

\$ 13200

Sopa crema

Vegetable cream soup



VEGETARIANO / VEGANO

\$ 4000

Provoleta al oreganato

Grilled provolone cheese with oregano



VEGETARIANO

\$ 10800

Provoleta queso de cabra

Grilled goat cheese

\$ 10800

Omelette clásico

(huevos, jamón, queso)

Classic omelette (ham and cheese)

\$ 6200

Omelette nuestro hotel

(huevos, tomates secos, palmitos, espárragos, champignones)

House omelette (dried tomatoes, palm hearts, asparagus, mushrooms)



VEGETARIANO

\$ 8100

Revuelto campestre sobre tostada de pan de campo

(huevos, arvejas, verdeo, tomates secos, papas pai, panceta)

Rustic scrambled on bread toast (eggs, green peas, onion, scallion, dried tomatoes, french fries, bacon)

\$ 7000

Crepes de espinaca y ricota con salsa cuatro quesos

Crepes filled with spinach & ricotta in four-cheese sauce



VEGETARIANO

\$ 7000

Wok

From the wok



Wok

From the wok

Mix de cerdo y camarones con verduras al vapor salteados con soja y coco rallado

Mix of pork & prawn with vegetables sauté in soy sauce and coconut

\$ **12100**

Salteado de lomo y vegetales c/salsa de soja

Sauté sirloin and vegetables in soy sauce

\$ **12400**

Salteado de pollo y vegetales c/salsa de soja

Sauté chicken and vegetables in soy sauce

\$ **10000**

Wok verde c/salsa de soja

(vegetales, fideos de arroz, frutos secos y aceite de sésamo)



VEGETARIANO / VEGANO

Green wok (vegetables, spaghetti of rice, dried fruit & sesame, in soy sauce)

\$ **7800**

Minutas

Minute Dishes

Milanesa de peceto

Breaded sirloin steak

\$ **9100**

Milanesa de peceto napolitana

Breaded sirloin steak neapolitan style

\$ **10500**

Milanesa de peceto suiza

Breaded sirloin steak swiss style

\$ **10500**

Suprema de ave

Chicken supreme

\$ **8100**

Suprema de ave napolitana

Chicken supreme neapolitan style

\$ **9200**

Suprema de ave suiza

Chicken supreme swiss style

\$ **9200**

Suprema de ave grisette

(panceta, arvejas, morrón, papas noisette)

Chicken supreme grisette (green peas, parma ham, noisette potatoes, red pepper)

\$ **10500**

Nuestras Pastas Artesanales

Our Home – made Pasta



Nuestras Pastas Artesanales

Our Home – made Pasta

Sorrentinos de salmón con almendras y crema azafranada

Tortelloni filled with salmon & almonds in saffroned cream

\$ **15800**

Sorrentinos de ricota, jamón y nuez

Tortelloni filled with ricotta, ham and walnut

\$ **8100**

Pasta marinera (cintas con tintas de

calamar, aceite de oliva, rúcula, ajo,

tomates cherry, camarones, mejillones y queso Parmesano)

Seafood pasta (with ink ribbons squid, olive oil, arugula, garlic, cherry tomatoes, shrimp, mussels and Parmesan cheese)

\$ **12500**

Ravioles rellenos de hojas verdes especiadas

Ravioli filled with green leaves



VEGETARIANO

\$ **7600**

Cintas argentinas con salsa de albahaca, tomate concassé y aceite de oliva



VEGETARIANO

Tagliatelle (argentinian style) with basil sauce, tomato concassé & olive oil

\$ **9100**

Ñoquis de papas al vapor



VEGETARIANO

Steamed potato gnocchi

\$ **7300**

Salsas

Sauces

Béchamel VEGETARIANO

(leche, manteca, pimienta, nuez moscada, maicena)

(milk, butter, corn starch, pepper, nutmeg)

\$ 2900


Bolognesa

(morrón rojo, morrón verde, zanahoria, salsa de tomate, apio, cebolla, carne molida)

(red pepper, green pepper, carrot, tomato sauce, celery, onion, mincemeat)

\$ 2900

Cuatro Quesos

(crema de leche, queso gruyere, queso azul, reggianitto, queso barra)  VEGETARIANO

(fresh cream, gruyere, blue cheese, reggianitto, tybo cheese)

\$ 2900

Carusso

(jamón cocido, nuez, champignon, crema de leche)

(ham, walnuts, mushrooms, fresh cream)

\$ 2900

Crema

Fresh cream  VEGETARIANO

\$ 2900

Filetto

(cebolla, morrón, zanahoria, salsa de tomate, apio, vino blanco)

(onion, red pepper, carrot, tomato, celery, white wine)

 VEGETARIANO / VEGANO

\$ 2900

Mixta

(salsa filetto y crema  VEGETARIANO)

(filetto sauce and fresh cream)

\$ 2900

Pesto

(nuez, ajo, albahaca  VEGETARIANO / VEGANO)

(walnuts, garlic, basil, parsley, olive oil)

\$ 2900

Champignon

(manteca, puerro, vino blanco, champiñones, crema)  VEGETARIANO

(butter, leek, white wine, mushrooms, fresh cream)

\$ 2900

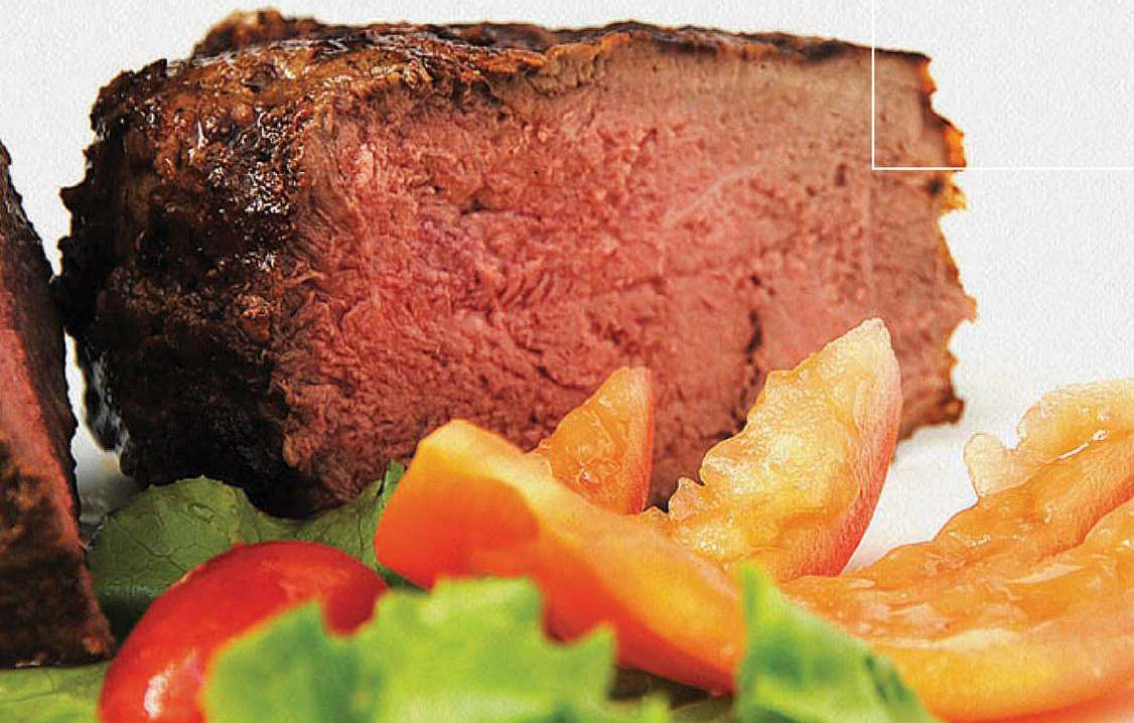
Crema y caviar

Fresh cream and caviar

\$ 4200

Grill

From the Grill



Grill

From the Grill

Bife de chorizo (jugoso, a punto, cocido)

Strip loin steak

\$ 14900

Medallón de lomo

Strip loin steak

\$ 14900

¼ Ave al grill (muslo o pechuga)

Grilled & boned ¼ chicken

\$ 8100

Bondiola de cerdo (cocido)

Pork bondiola

\$ 10000

Filette de salmón (cocido)

Fillet of salmon

\$ 22700

Lenguado (cocido)

Fillet of sole

\$ 10200

Salsas

Sauces

Setas (puerro, manteca, coñac, hongo pino, crema)

Fungi



\$ 2900

Oporto y cítricos

Port and citrus



\$ 2900

Mostaza en granos

Mustard seeds



\$ 2900

Roquefort

Blue cheese



\$ 2900

Salsa al verdeo

Scallion



\$ 2900

Salsa al champignon

Mushroom



\$ 2900

Nuestra Cocina

Main Courses



Nuestra Cocina

Main Courses

Chivo braseado puntano

(salsa de chimichurri extra + papas rústicas al romero)

Local braised goat with chimichurri salsa and rustic rosemary potatoes \$ **27300**

Steak tomahawk

(500gr. de tomahawk acompañado de papas cuña + salsa criolla)

500gr. of Tomahawk accompanied by wedge potatoes + Creole sauce \$ **27300**

Lomo a las 3 pimentas

(medallón de lomo, variedad de pimentas & papas a la crema)

Local braised goat with chimichurri salsa and rustic rosemary potatoes \$ **17700**

Lomo Bacon

(medallón de lomo en salsa malbec & setas salteadas)

Filet mignon wrapped in bacon, with malbec sauce and sauteed mushrooms \$ **17700**

Entrañas Rústicas con ensalada de hojas verdes y cherry

(grilladas con papas en cuña + plus de aderezo Potrero)

Grilled skirt steak with rustic potatoes and potrero's dressing \$ **17600**

Ojo de Bife Citrus

(salsa malbec + pimientos asados + fresca ensalada de hojas verdes y pomelo rosado)

Citrus beef eye with malbec, grilled peppers, fresh green leaves and grapefruit salad \$ **16600**

Brochette tradicional

(carne, pollo y cerdo + adición de aderezo español + revuelto de papas pay con huevo)

Traditional brochette with meat, chicken and pork. Spanish dressing and thin french fries scrambled with eggs \$ **12700**

Costilla de cerdo a la miel

(cebollas caramelizadas & puré de batatas al jengibre y miel)

Honey pork ribs with caramelized onions & mashed sweet potatoes with ginger and honey \$ **14900**

Bondiola en salsa de maracuyá

(acompañado c/langostinos en manteca, hojas verdes)

Pork bondiola in passion fruit salsa + butter prawns with green leaves \$ **15200**

Costillas de cerdo BBQ

(salsa barbacoa & papas fritas)

Pork BBQ ribs & fries \$ **14900**

Conejo al ajillo

(servido con papas naturales naturales)

Local garlic seasoning rabbit, served with boiled potatoes \$ **18700**

Nuestra Cocina

Main Courses

Estofado de conejo rosé

(guisado con setas + papas naturales)

Rosé pot roasted rabbit, with sauteed mushrooms and boiled potatoes)

\$ **19400**

Paella de mariscos para 2 personas

(solo pedido con anticipación)

Seafood paella for two. Anticipated order only

\$ **39600**

Cazuela de mariscos

(variedad de mariscos y fideos de arroz flambeados con sake)

Variety of seafood cazuela, with rice noodles flambéed with sake

\$ **16400**

Tríptico de mar

(salmón rosado montado sobre risotto de arroz carnaroli

con un plus de langostinos y caviar)

Pink salmon mounted over carnaroli rice risotto with caviar prawns

\$ **30600**

Tataki de Salmón sobre risotto de hongos

(salmón marinado en jugo de lima, pimienta rosa y menta, sellado

a la plancha y montado sobre cremoso risotto de portobello)

Salmon tataki marinated in lime juice, pink pepper and mint, seared on the grill and mounted on creamy portobello risotto.

\$ **28900**

Salmón en capas de hierbas

(sobre ensaladas crujientes de lentejas)

Pink salmon with blanket, over crunchy lentils.

\$ **31600**

Sorrentino Regional de Chivo

(con salsa veloute, fondo de chivo & vino rosé)

Local goat filled pasta, with veloute sauce, pink wine & goat reduction

\$ **14100**

Panzottis de calabaza

(en salsa de espinacas)

Pumpkin panzottis in spinach sauce



\$ **10800**

Cintas al frutti di mare

(crema + salsa de ostras + mariscos + verdeo)

Frutti di mare tagliatelle, with cream, oyster sauce and seafood, green onion

\$ **12500**

Risotto de hongos

(cremoso risotto de portobellos, con tinta de calamar)

Creamy portobello risotto with squid ink

\$ **9800**

Ensaladas

Salads



Ensaladas

Salads

Mar y sierras (langostinos, camarones, pollo, choclo, huevo, selección de hojas verdes, palta, ciboulette, panceta y vinagreta de tomates secos)

Sea & mountains (prawns, shrimp, chicken, corn, egg, selection of greens, avocado, chives, bacon and sundried tomato vinaigrette)

\$ **14600**

Ensalada de nuestro hotel (palmitos, queso parmesano, tomates secos, espárragos, olivas negras)

House salad (palm hearts, parmesan cheese chips, dried tomatoes, asparagus, black olives)



\$ **6600**

Ensalada lox (salmón ahumado en tiras, rúcula, pistacho, parmesano, mayonesa de cítricos)

Salad lox (smoked salmon in strips, arugula, pistachios, parmesan cheese, citrus mayonnaise)

\$ **17700**

Mediterránea (tomate, albahaca, cebolla, hongos secos, ajo fileteado, aceitunas)



Mediterranean (tomatoes, basil, onion, dried fungi, sliced garlic, olives)

\$ **6600**

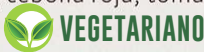
Azul (hojas verdes de estación, queso azul, peras)

Blue salad (season green leaves, blue cheese, pears)



\$ **6600**

Mexicana (palta, cebolla roja, tomate, jugo de lima, cilantro, tabasco)



Mexicana (avocado pear, red onion, tomatoes, lime juice, cilantro, tabasco sauce)

\$ **5900**

Griega (pepino, cebolla, pimiento, olivas negras, queso, tomate)

Greek (cucumber, onion, peppers, black olives, cheese, tomatoes)



\$ **5900**

Waldorf (apio, manzana verde, nueces, crema y mayonesa)

Waldorf (celery, green apples, walnuts, cream and mayonnaise)



\$ **5600**

Mixta (tomate, lechuga, cebolla)

Mixed (tomatoes, lettuce, onion)



\$ **5600**

Verde (mix de hojas)

Assorted green leaves



\$ **5600**

Rosé (lechuga, tomate, palmito y champiñón)

Rosse (lettuce, tomatoes, palm hearts and mushrooms)



\$ **5600**

Guarniciones

Side Dishes

Papas naturales

Boiled potatoes



VEGETARIANO / VEGANO

\$ 5000

Papas fritas

French fries



VEGETARIANO / VEGANO

\$ 5000

Papas noisette

French fries noisette



VEGETARIANO

\$ 5000

Papas españolas

Spanish potatoes



VEGETARIANO / VEGANO

\$ 5000

Puré de papas

Potatoes purée



VEGETARIANO

\$ 5000

Puré de calabacines

Squash purée



VEGETARIANO / VEGANO

\$ 5000

Puré rústicos de vegetales

Vegetables purée



VEGETARIANO / VEGANO

\$ 5000

Arroz blanco

Rice



VEGETARIANO / VEGANO

\$ 3200

Vegetales grillados o al vapor

Grilled or steamed vegetables



VEGETARIANO / VEGANO

\$ 5000

Menú Infantil

Children Menu

Clásicos spaghetti con crema

Spaghetti with cream

\$ 5900

Bifecitos de lomo grillé con puré de papas

Grilled baby beef with purée potatoes

\$ 9200

Milanesitas de pechugas con papas fritas

Breaded chicken breast with french fries

\$ 7600

Nuestras Dulzuras

Our Sweets



Nuestras Dulzuras

Our Sweets

- Cheese cake de arándanos**  **VEGETARIANO** \$ **5600**
Blueberry cheese cake
- Triflé de frutillas**  **VEGETARIANO** \$ **6200**
Trifle of strawberries
- Panna cotta de maracuyá**  **VEGETARIANO** \$ **5900**
Passion fruit panna cotta
- Crème brûlée con arándanos**  **VEGETARIANO** \$ **5600**
Crème brûlée with blueberries
- Petit suisse de chocolate y pimienta rosa**  **VEGETARIANO** \$ **5600**
Petit suisse with chocolate and pink pepper
- Marquise de chocolate**
(acompañada de salsa de maracuyá + crema batida con azúcar de naranja)
Chocolate marquise (accompanied by passion fruit sauce + whipped cream with orange sugar)  **VEGETARIANO** \$ **5900**
- Copa tiramisú**  **VEGETARIANO** \$ **5600**
Tiramisu cup
- Frutos en almíbar con queso de cabra**  **VEGETARIANO** \$ **7300**
Fruit in syrup with goat cheese
(figs, pumpkin, papaya, kinotos)
- Ensalada de frutas**  **VEGETARIANO / VEGANO** \$ **5000**
Fruit salad
- Flan casero caramelizado**  **VEGETARIANO** \$ **5600**
Caramelized home-made flan
- Cremas heladas (triple esferas)**  **VEGETARIANO** \$ **5000**
Ice cream (three flavored)
- Bombón suizo o bombón escocés**  **VEGETARIANO** \$ **3300**
Chocolate-wrapped ice cream or Chocolate-wrapped ice cream filled with caramel
- Almendrado con cubierta de chocolate**  **VEGETARIANO** \$ **3300**
Almond ice cream in chocolate sauce
- Panna cotta de lavanda**  **VEGETARIANO** \$ **5900**
(flores naturales de lavanda, crema de leche, leche y salsa de lavanda)
Lavender panna cotta (Natural lavender flowers, heavy cream, milk, and lavender sauce)
- Don Pedro** Ice cream and whisky cup  **VEGETARIANO** \$ **5900**

Bebidas

Beverages

Agua mineral (con o sin gas)

Mineral water (sparkling or still)

\$ **1700**

Agua con gas saborizada

Flavoured sparkling water

\$ **2200**

Gaseosas

Sodas

\$ **2200**

Cervezas

Beers

Kerze cerveza artesanal ipa pinta

\$ **4200**

Kerze cerveza artesanal sunset pinta

\$ **4000**

Kerze cerveza artesanal kolsch pinta

\$ **4000**

Corona 330 cc

\$ **5000**

Corona 710 cc

\$ **6600**

Vinos
Wines



Vinos

Wines

Malbec

ANGÉLICA ZAPATA	\$ 57500
RUTINI	\$ 38200
ENCUENTRO	\$ 37800
RABDOMANTE	\$ 34700
EL ENEMIGO	\$ 34100
SALENTEIN NUMINA	\$ 27800
LUIGI BOSCA DE SANGRE	\$ 30600
PETITE FLEUR	\$ 24800
MARCELO PELLERETI SIGNATURE	\$ 24800
SEPTIMA OBRA	\$ 14900
SAINT FELICIEN	\$ 22400
LUIGI BOSCA	\$ 21600
FOND DE CAVE RESERVA	\$ 19700
ZUCCARDI Q	\$ 19700
TERRAZAS RESERVA	\$ 19400
TERRAZAS APELACIÓN	\$ 19400
ESCORIHUELA GASCÓN	\$ 18700
CRUX XTRA	\$ 17700
SALENTEIN RESERVE	\$ 16800
ALTOS LAS HORMIGAS TERROIR	\$ 14900
CATALPA	\$ 23900

Vinos

Wines

Malbec

CORRAL DE PALOS RESERVA	\$ 17700
FABRE MONTMAYOU TERRUÑO	\$ 14900
PUNTO FINAL RESERVA	\$ 13000
LA LINDA	\$ 12700
TRAPICHE RESERVA	\$ 12700
TRUMPETER	\$ 12700
DON NICANOR	\$ 12700
FABRE MONTMAYOU RESERVA	\$ 13500
LAS PERDICES RESERVA	\$ 11700
CAFAYATE TERROIR DE ALTURA	\$ 11600
SEPTIMA	\$ 10800
FAMILIA GASCON	\$ 10800
ALMA MORA RESERVA	\$ 10800
CORRAL DE PALOS	\$ 12700
PORTILLO	\$ 8100
DOÑA PAULA STATE	\$ 10200
CAFAYATE RESERVA	\$ 10200
SANTA JULIA	\$ 8100
PYROS APELLATION	\$ 12700
DON EMIGDIO	\$ 14600

Vinos

Wines

Cabernet Sauvignon

ANGÉLICA ZAPATA	\$ 57500
ENCUENTRO	\$ 37800
LUIGI BOSCA DE SANGRE	\$ 30600
SAINT FELICIEN	\$ 22400
LUIGI BOSCA	\$ 21600
FOND DE CAVE RESERVA	\$ 19700
ESCORIHUELA GASCÓN	\$ 18700
SALENTEIN RESERVE	\$ 16800
LA LINDA	\$ 12700
TRAPICHE RESERVA	\$ 12700
TRUMPETER	\$ 12700
CAFAYATE TERROIR DE ALTURA	\$ 11600
SEPTIMA	\$ 10800
FAMILIA GASCÓN	\$ 10800
PORTILLO	\$ 8100
SANTA JULIA	\$ 8100

Vinos

Wines

Cabernet Franc

ZUCCARDI Q	\$ 19900
CRUX XTRA	\$ 17700
ALA COLORADA	\$ 14900
PUNTO FINAL RESERVA	\$ 13000
CORRAL DE PALOS	\$ 12700

Syrah

FINCA LAS MORAS GRAN SYRAH	\$ 48100
PYROS APELLATION	\$ 12700

Merlot

RUTINI	\$ 38200
SALENTEIN RESERVE	\$ 16800

Pinot Noir

SÉPTIMA OBRA	\$ 14900
LUIGI BOSCA	\$ 21600
DOÑA PAULA STATE	\$ 10200

Vinos

Wines

Tempranillo

ZUCCARDI Q \$ **19900**

CRUX \$ **17700**

Blend de tintas

FELIPE RUTINI \$ **1205900**

RUTINI APARTADO \$ **104300**

ISCAY \$ **91700**

MORA NEGRA \$ **60100**

RUTINI ANTOLOGÍA \$ **58900**

RUTINI CABERNET - MALBEC \$ **38200**

D.V. CATENA MALBEC - CABERNET \$ **35600**

D.V. CATENA MALBEC - MALBEC \$ **35600**

D.V. CATENA CABERNET - CABERNET \$ **35600**

FONDECAV GRAN RESERVA BLEND \$ **33200**

MOSQUITA MUERTA BLEND DE TINTAS \$ **30600**

LUIGI BOSCA DE SANGRE RED BLEND \$ **25300**

NICASIA MALBEC RED BLEND \$ **18700**

Vinos

Wines

Blend de tintas

ARNALDO B	§ 18500
DOÑA PAULA ALTITUDE 969 BLEND	§ 16800
SAPO DE OTRO POZO BLEND	§ 14900
DESPEINADO BLEND DE TINTAS	§ 8100

Rosé

LA LINDA	§ 12700
PUNTO FINAL MALBEC ROSE	§ 8100
DOÑA PAULA ROSE	§ 10200
DESPEINADO	§ 8100
NORTON ROSE DE MALBEC	§ 8100

Vinos

Wines

Chardonnay

RUTINI	₡ 28400
LUIGI BOSCA	₡ 21600
TERRAZAS RESERVA	₡ 19400
SEPTIMA OBRA	₡ 14900
LA LINDA	₡ 12700
TRAPICHE RESERVA	₡ 12700
TRUMPETER	₡ 12700
SEPTIMA	₡ 11600
FAMILIA GASCÓN	₡ 11600
ALMA MORA RESERVA	₡ 9800
SANTA JULIA	₡ 8100

Blend de blancas

SANTA JULIA CHENIN DULCE	₡ 9800
DESPEINADO	₡ 8100
NORTON COSECHA TARDÍA	₡ 7300

Vinos

Wines

Sauvignon blanc

RUTINI	§ 28400
LUIGI BOSCA	§ 21600
ESCORIHUELA GASCÓN	§ 18700
SALENTEIN RESERVE	§ 16800
PORTILLO	§ 8100
DOÑA PAULA	§ 8100

Torrontes

LA LINDA	§ 12700
CAFAYATE RESERVA	§ 8100

Viognier

NICASIA	§ 18700
CORRAL DE PALOS	§ 12700

Vinos

Wines

Selección de Vinos por copas

Wine selection by the glass

	Degustación 45 ml	1/2 Copa 90 ml	Copa 180 ml
BODEGA LUIGI BOSCA			
DE SANGRE RED BLEND	\$ 2600	\$4000	\$7300
RESERVA SAUVIGNON BLANC	\$ 2300	\$3200	\$6200
BODEGA LA RURAL			
RUTINI MALBEC	\$ 3200	\$5600	\$10800
RUTINI CHARDONNAY	\$ 2600	\$4000	\$7600
ENCUENTRO CABERNET	\$ 3200	\$5600	\$10800
BODEGA SÉPTIMA			
SÉPTIMA OBRA CHARDONNAY	\$ 2300	\$ 2600	\$ 5000
BODEGA ESCORIHUELA GASCÓN			
ESCORIHUELA GASCÓN CABERNET	\$ 2300	\$2600	\$5600
BODEGA CAFAYATE ETCHART			
ARNALDO B MALBEC	\$ 1700	\$ 2900	\$ 5000

Champagne

Champagne

DOM PERIGNON	₡ 760700
MOET & CHANDON IMPÉRIAL BRUT	₡ 169000
VEUVE CLICQUOT BRUT	₡ 222600

Vinos espumantes

BARON B EXTRA BRUT	₡ 30600
BARON B NATURE	₡ 30600
TRUMPETER ROSE EXTRA BRUT	₡ 15700
TRUMPETER EXTRA BRUT	₡ 15200
SALENTEIN EXTRA BRUT	₡ 14900
SALENTEIN BRUT NATURE	₡ 14900
MARÍA CODORNIU DULCE	₡ 14600
MARÍA CODORNIU EXTRA BRUT	₡ 14600
FINCA LA LINDA EXTRA BRUT	₡ 14600
CHANDON BRUT NATURE	₡ 16400
A LA PAR	₡ 14600
CHANDON EXTRA BRUT	₡ 16400
TRAPICHE EXTRA BRUT	₡ 14600
MUMM EXTRA BRUT	₡ 10000
MUMM LEGER	₡ 10000