

# Entradas Frías

Cold Appetizers



# Entradas Frías

## Cold Appetizers

### Ceviche de pulpo

(pulpo, cebolla morada, pimienta y leche de tigre: limón cilantro, aceite de oliva, jalapeño y fumet)

**Octopus ceviche** (octopos, red onion, bell peppers, and tiger milk: lemon, cilantro, olive oil, jalapeños and fumet)

\$ **14000**

### 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)

\$ **8000**

### 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).

\$ **12900**

### 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)

\$ **8000**

### 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)

\$ **10100**

### Vitel tone

Sliced veal in tuna fish & mayonnaise sauce

\$ **8300**

### 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)

\$ **6800**

### 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)

\$ **7300**

## 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)).

\$ **14000**

## Tartar de langostinos, cardamomo y chardonnay.

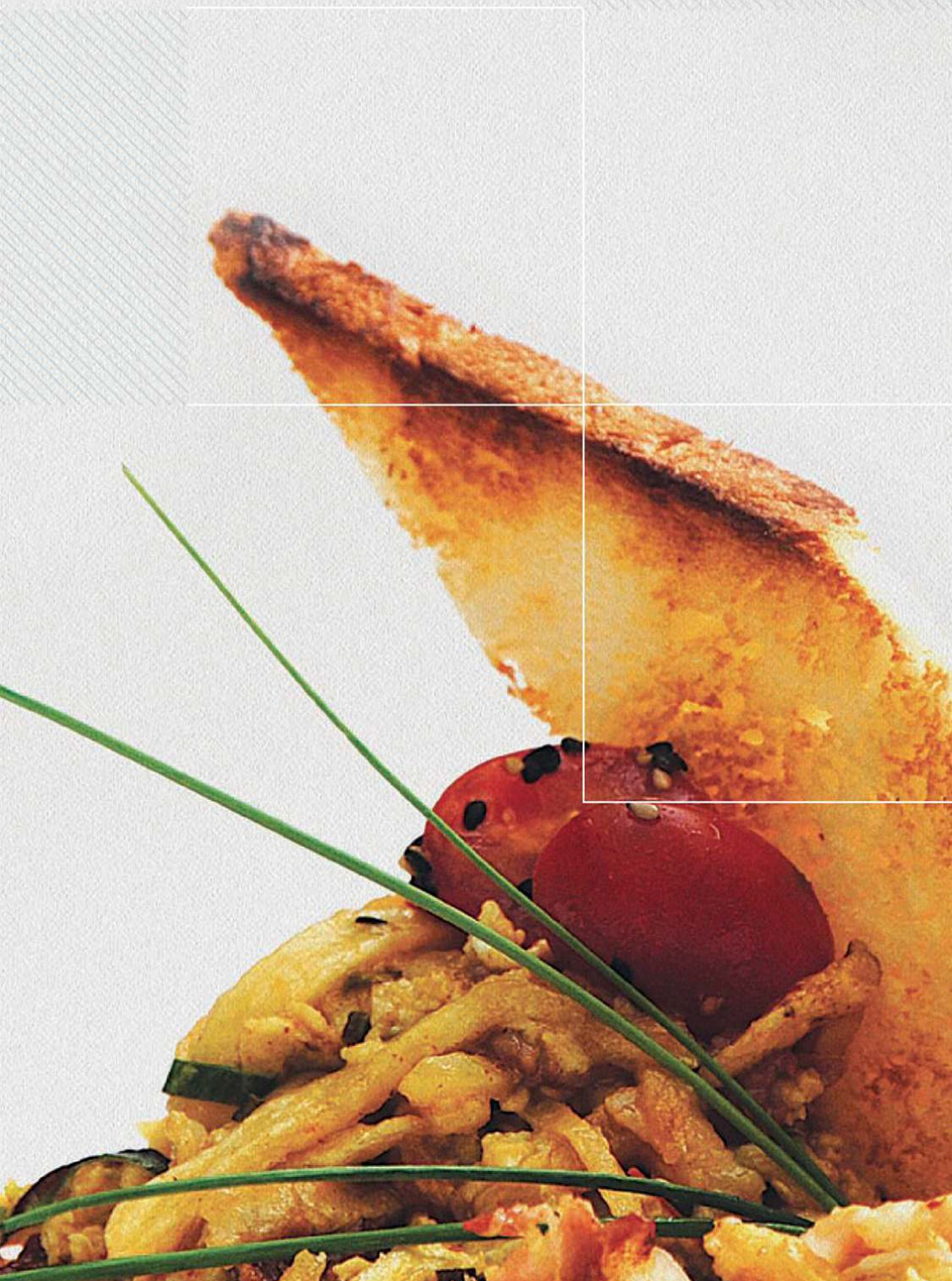
Lima, rúcula, brote de alfalfa o rabanitos, ananá al vivo, pimienta negra y carbón.

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

\$ **14500**

# Entradas Calientes

Warm Appetizers



# Entradas Calientes

## Warm Appetizers

### Rabas a la romana

Deep fried squid rings

\$ **11900**

### Gambas al ajillo

Shrimp Scampi

\$ **14500**

### Sopa crema

Vegetable cream soup



**VEGETARIANO / VEGANO**

\$ **4400**

### Provoleta al oreganato

Grilled provolone cheese with oregano



**VEGETARIANO**

\$ **11900**

### Provoleta queso de cabra

Grilled goat cheese

\$ **11900**

### Omelette clásico

(huevos, jamón, queso)

**Classic omelette** (ham and cheese)

\$ **6800**

### Omelette nuestro hotel

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

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



**VEGETARIANO**

\$ **8900**

### 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)

\$ **7700**

### Crepes de espinaca y ricota con salsa cuatro quesos

Crepes filled with spinach & ricotta in four-cheese sa



**VEGETARIANO**

\$ **7700**

# 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

\$ 13300

### Salteado de lomo y vegetales c/salsa de soja

Sauté sirloin and vegetables in soy sauce

\$ 13600

### Salteado de pollo y vegetales c/salsa de soja

Sauté chicken and vegetables in soy sauce

\$ 11000

### 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)

\$ 8600

## Minutas

Minute Dishes

### Milanesa de peceto

Breaded sirloin steak

\$ 10000

### Milanesa de peceto napolitana

Breaded sirloin steak neapolitan style

\$ 11600

### Milanesa de peceto suiza

Breaded sirloin steak swiss style

\$ 11600

### Suprema de ave

Chicken supreme

\$ 8900

### Suprema de ave napolitana

Chicken supreme neapolitan style

\$ 10100

### Suprema de ave suiza

Chicken supreme swiss style

\$ 10100

### Suprema de ave grisette

(panceta, arvejas, morrón, papas noisette)

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

\$ 11600

# 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

\$ **17400**

## Sorrentinos de ricota, jamón y nuez

Tortelloni filled with ricotta, ham and walnut

\$ **8900**

## 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)

\$ **13800**

## Ravioles rellenos de hojas verdes especiadas

Ravioli filled with green leaves



**VEGETARIANO**

\$ **8400**

## Cintas argentinas

(tagliatelle, albahaca, tomate cubeteado y aceite de oliva)

Tagliatelle (basil, diced tomatoes & olive oil)



**VEGETARIANO**

\$ **10000**

## Ñoquis de papas al vapor

Steamed potato gnocchi



**VEGETARIANO**

\$ **8000**

# Salsas

## Sauces

### Béchamel

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

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



₡ 3200

### Bolognesa

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

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

₡ 3200

### Cuatro Quesos

(crema de leche, queso gruyere, queso azul, regianitto, queso barra)

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



₡ 3200

### Carusso

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

(ham, walnuts, mushrooms, fresh cream)

₡ 3200

### Crema

Fresh cream



₡ 3200

### Filetto

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

(onion, red pepper, carrot, tomato,

celery, white wine)



₡ 3200

### Mixta

(salsa filetto y crema)

(filetto sauce and fresh cream)



₡ 3200

### Pesto

(nuez, ajo, albahaca, perejil, aceite de oliva)

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



₡ 3200

### Champignon

(manteca, puerro, vino blanco, champignones, crema)

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



₡ 3200

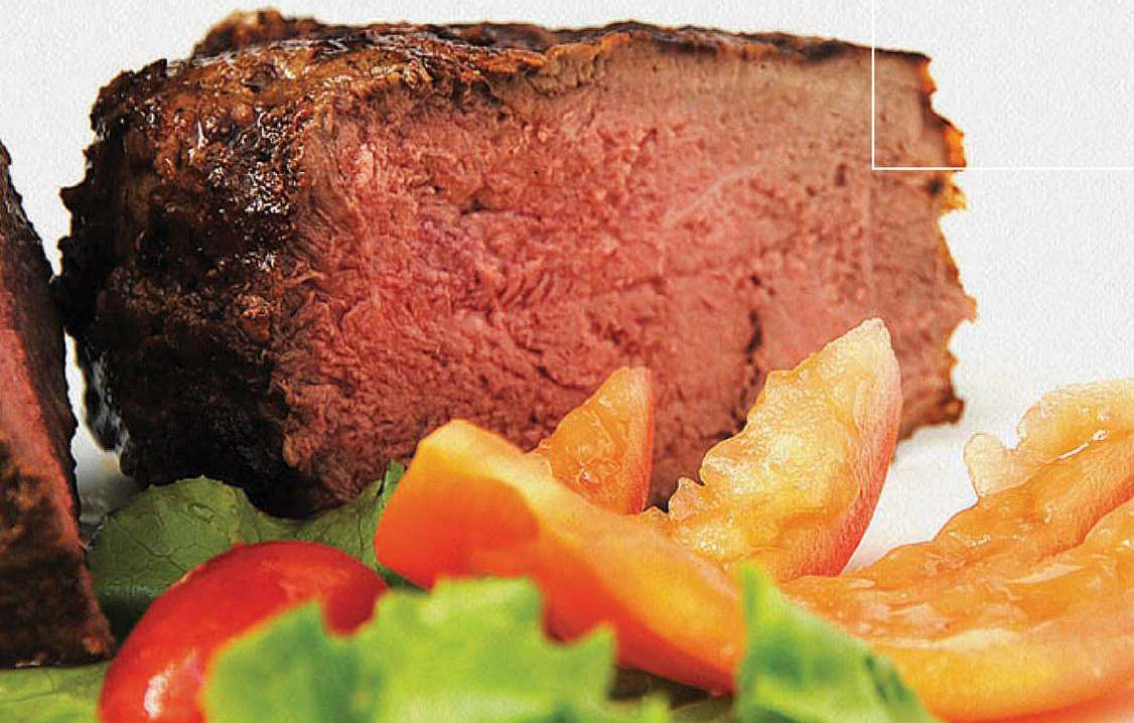
### Crema y caviar

Fresh cream and caviar

₡ 4600

# Grill

From the Grill



## Grill

From the Grill

### Bife de chorizo (jugoso, a punto, cocido)

Strip loin steak

\$ **16400**

### Medallón de lomo

Strip loin steak

\$ **16400**

### 1/4 Ave al grill (muslo o pechuga)

Grilled & boned 1/4 chicken

\$ **8900**

### Bondiola de cerdo (cocido)

Pork bondiola

\$ **11000**

### Filette de salmón (cocido)

Fillet of salmon

\$ **25000**

### Lenguado (cocido)

Fillet of sole

\$ **11200**

## Salsas del grill

Grill Sauces

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

Fungi



VEGETARIANO

\$ **3200**

### Oporto y cítricos

Port and citrus



VEGETARIANO

\$ **3200**

### Mostaza

Mustard



VEGETARIANO

\$ **3200**

### Roquefort

Blue cheese



VEGETARIANO

\$ **3200**

### Salsa al verdeo

Scallion



VEGETARIANO

\$ **3200**

### Salsa al champignon

Mushroom



VEGETARIANO

\$ **3200**

# Nuestra Cocina

Main Courses



# Nuestra Cocina

## Main Courses

**Chivo braseado puntano** (salsa de chimichurri extra acompañado de papas rústicas al romero y limón)  
**San Luis braised goat** (chimichurri sauce with a side of potato wedges with rosemary and lemon) **\$ 30000**

**Tomahawk** (500gr. de tomahawk de ternera, acompañado de papas cuña al romero y limón mas dip de salsa criolla)  
**Tomahawk steak** (500g of beef Tomahawk with a side of potato wedges with rosemary and lemon and creole sauce dips.) **\$ 30000**

**Lomo a las 3 pimentas** (medallón de lomo de ternera en salsa a las 3 pimentas - pimienta rosa, pimienta negra, pimienta blanca - crema de leche y coñac, acompañados de papas a la crema)  
**3 Pepper beef tenderloin** (veal loin medallion in a 3 pepper sacue: pink pepper, black pepper, white pepper, milk cream and coñac, with a side of creamed potatoes) **\$ 19500**

**Lomo Bacon**  
(medallón de lomo en salsa malbec & setas salteadas)  
**Filet mignon wrapped in bacon, with malbec sauce and sauteed mushrooms** **\$ 19500**

**Entraña rústica con papas cuñas al romero y limón**  
(entraña de ternera grillada, acompañada de papas rústicas al romero y limón más ensalada de cherry y hojas verdes. (viene con dip de chimichurri)  
**Skirt steak with potato wedges with rosemary and lemon** (Veal skirt steak with a side of potato wedges with rosemary and lemon. and a salad of cherry tomatoes and green leaves. Comes with chimichurri dips) **\$ 19400**

**Ojo de Bife Citrus** (ojo de bife de ternera, acompañado de frescas ensada con hojas verdes, pimientos asados y pomelo rosado al vivo. Viene con dips de salsa Malbec).  
**Citrus rib eye steak** (veal rib eye steak accompanied by a green leaves salad, roasted peppers and fresh pink grapefruit. Comes with malbec sauce dips.) **\$ 18300**

**Brochet tradicional** (morrón, cebolla, carne de ternera, pollo y cerdo, acompañado de revuelto de papas pay, huevo y verdeo)  
**Traditional brochette** (bell pepper, onion, veal, chicken and pork. With a side of shoestring potatoes, eggs and green onions.) **\$ 14000**

**Costilla de cerdo a la miel**  
(cebollas caramelizadas y puré de batatas al jengibre y miel)  
**Honey pork ribs with caramelized onions & mashed sweet potatoes with ginger and honey** **\$ 16400**

**Bondiola en salsa de maracuyá** (bondiola de cerdo grillada salseada con reducción de maracuyá, acompañada de hojas verdes langostinos salteados en manteca y pimienta)  
**Bondiola in passionfruit sauce** (grilled pork bondiola with a passion fruit reduction and a side of green leaves, and prawns sauteed in butter and pepper.) **\$ 16700**

**Costillas de cerdo BBQ** (salsa barbacoa & papas fritas)  
**Pork BBQ ribs & fries** **\$ 16400**

**Conejo al ajillo** (servido con papas naturales naturales)  
**Local garlic seasoning rabbit, served with boiled potatoes** **\$ 20600**

# Nuestra Cocina

## Main Courses

### Estofado de conejo rosé

(guisado con setas + papas naturales)

Rosé pot roasted rabbit, with sauteed mushrooms and boiled potatoes) \$ **21300**

### Paella de mariscos para 2 personas

(solo pedido con anticipación)

Seafood paella for two. Anticipated order only \$ **43600**

### Cazuela de mariscos

(variedad de mariscos, fideos de arroz y vegetales)

Sea food casserole (Variety of seafood, rice noodles and vegetables) \$ **18000**

### Tríptico de mar

(salmón rosado grillado, acompañado con risotto de azafrán, crema de ananá, gel de menta y langostinos grillado)

Sea food triptych (grilled pink salmon with a side of saffron risotto, pineapple cream, mint jelly and grilled prawns) \$ **33700**

### 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. \$ **31800**

### Salmón en capas de hierbas

(salmón grillado cubierto con manteca a las finas hierbas, acompañado de ensalada de lentejas, cebolla morada, tomate cherry, portobello, perejil, limón y aceite de oliva)

Salmon in a layer of herbs (grilled salmon covered in a fresh herb butter with a lentil, red onion, cherry tomato, portobello, parsley, lemon and olive oil salad) \$ **34800**

### Sorrentino Regional de Chivo

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

Local goat filled pasta, with veloute sauce, pink wine & goat reduction \$ **15500**

### Panzottis de calabaza

(en salsa de espinacas)

Pumpkin panzottis in spinach sauce



\$ **11900**

### Cintas al frutti di mare

(tagliatelle al huevo en salsa de mariscos, verdeo, salsa de ostras, vino blanco y crema de leche)

Sea food tagliatelle (Egg tagliatelle in a seafood sauce with green onions, oyster sauce, white wine and milk cream) \$ **13800**

### Risotto de hongos

(arroz carnaroli, hongos portobello,

manteca, queso parmesano, crema de leche y carbón vegetal)

Mushroom risotto (Carnaroli rice, portobello mushrooms, butter, parmesan cheese, milk cream and charcoal) \$ **10800**



# Ensaladas

Salads





# Ensaladas

## Salads

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

**Sea and mountains** (shrimp, prawns, chicken, corn, hardboiled egg, a mix of green leaves, avocado, bacon, chive oil and dry tomatoes)

\$ **16100**

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

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



**VEGETARIANO**

\$ **7300**

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

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

\$ **19500**

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



**VEGETARIANO / VEGANO**

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

\$ **7300**

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

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



**VEGETARIANO**

\$ **7300**

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



**VEGETARIANO**

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

\$ **6500**

**Griega** (pepino, cebolla, pimienta, olivas negras, queso, tomate)

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



**VEGETARIANO**

\$ **6500**

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

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



**VEGETARIANO**

\$ **6200**

**Mixta** (tomate, lechuga, cebolla)

**Mixed** (tomatoes, lettuce, onion)



**VEGETARIANO / VEGANO**

\$ **6200**

**Verde** (mix de hojas)

**Assorted green leaves**



**VEGETARIANO / VEGANO**

\$ **6200**

**Rossé** (lechuga, tomate, palmito y champiñón)

**Rosse** (lettuce, tomatoes, palm hearts and mushrooms)



**VEGETARIANO / VEGANO**

\$ **6200**

# Guarniciones

## Side Dishes

### Papas naturales

Boiled potatoes



VEGETARIANO / VEGANO

\$ 5500

### Papas fritas

French fries



VEGETARIANO / VEGANO

\$ 5500

### Papas noisette

French fries noisette



VEGETARIANO

\$ 5500

### Papas españolas

Spanish potatoes



VEGETARIANO / VEGANO

\$ 5500

### Puré de papas

Potatoes purée



VEGETARIANO

\$ 5500

### Puré de calabacines

Squash purée



VEGETARIANO / VEGANO

\$ 5500

### Puré rústicos de vegetales

Vegetables purée



VEGETARIANO / VEGANO

\$ 5500

### Arroz blanco

Rice



VEGETARIANO / VEGANO

\$ 3500

### Vegetales grillados o al vapor

Grilled or steamed vegetables



VEGETARIANO / VEGANO

\$ 5500

## Menú Infantil

### Children Menu

### Clásicos spaghetti con crema

Spaghetti with cream

\$ 6500

### Bifecitos de lomo grillé con puré de papas

Grilled baby beef with purée potatoes

\$ 10100

### Milanesitas de pechugas con papas fritas

Breaded chicken breast with french fries

\$ 8400

# Nuestras Dulzuras

Our Sweets



# Nuestras Dulzuras

## Our Sweets

**Cheesecake con salsa de arándanos**  **VEGETARIANO** \$ **6200**  
Cheesecake with blueberry sauce

**Triflé de frutillas**  **VEGETARIANO** \$ **6800**  
Trifle of strawberries

**Panna cotta de maracuyá**  **VEGETARIANO** \$ **6500**  
Passion fruit panna cotta

**Crème brûlée con arándanos**  **VEGETARIANO** \$ **6200**  
Crème brûlée with blueberries

**Petit suisse de chocolate y pimienta rosa**  **VEGETARIANO** \$ **6200**  
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** \$ **6500**

**Copa tiramisú**  **VEGETARIANO** \$ **6200**  
Tiramisu cup

**Frutos en almíbar con queso de cabra**  **VEGETARIANO** \$ **8000**  
Fruit in syrup with goat cheese  
(figs, pumpkin, papaya, kinotos)


**Ensalada de frutas**  **VEGETARIANO / VEGANO** \$ **5500**  
Fruit salad

**Flan casero**  **VEGETARIANO** \$ **6200**  
Home made flan

**Cremas heladas (triple esferas)**  **VEGETARIANO** \$ **5500**  
Ice cream (three flavored)

**Bombón suizo o bombón escocés**  **VEGETARIANO** \$ **3600**  
Chocolate-wrapped ice cream or Chocolate-wrapped ice cream filled with caramel

**Almendrado con cubierta de chocolate**  **VEGETARIANO** \$ **3600**  
Almond ice cream in chocolate sauce

**Pannacotta de lavanda**  **VEGETARIANO** \$ **6500**  
(flores naturales de lavanda, crema de leche, leche y salsa de lavanda)  
**Lavender pannacotta** (Natural lavender flowers, heavy cream, milk, and lavender sauce)

**Don Pedro**  **VEGETARIANO** \$ **6500**  
Ice cream and whisky cup

# Bebidas

## Beverages

**Agua mineral** (con o sin gas)

Mineral water (sparkling or still)

\$ **1900**

**Agua con gas saborizada**

Flavoured sparkling water

\$ **2400**

**Gaseosas**

Sodas

\$ **2400**

# Cervezas

## Beers

**Kerze cerveza artesanal ipa** pinta

\$ **4600**

**Kerze cerveza artesanal sunset** pinta

\$ **4400**

**Kerze cerveza artesanal kolsch** pinta

\$ **4400**

**Corona** 330 cc

\$ **5500**

**Corona** 710 cc

\$ **7300**

**Vinos**  
Wines



# Vinos

Wines

## Malbec

<b>ANGÉLICA ZAPATA</b>	<b>₡ 63300</b>
<b>RUTINI</b>	<b>₡ 42000</b>
<b>ENCUENTRO</b>	<b>₡ 41600</b>
<b>RABDOMANTE</b>	<b>₡ 38200</b>
<b>EL ENEMIGO</b>	<b>₡ 37500</b>
<b>SALENTEIN NUMINA</b>	<b>₡ 30600</b>
<b>LUIGI BOSCA DE SANGRE</b>	<b>₡ 33700</b>
<b>PETITE FLEUR</b>	<b>₡ 27300</b>
<b>MARCELO PELLERETI SIGNATURE</b>	<b>₡ 27300</b>
<b>SEPTIMA OBRA</b>	<b>₡ 16400</b>
<b>SAINT FELICIEN</b>	<b>₡ 24600</b>
<b>LUIGI BOSCA</b>	<b>₡ 23800</b>
<b>FOND DE CAVE RESERVA</b>	<b>₡ 21700</b>
<b>ZUCCARDI Q</b>	<b>₡ 21700</b>
<b>TERRAZAS RESERVA</b>	<b>₡ 21300</b>
<b>TERRAZAS APELACIÓN</b>	<b>₡ 21300</b>
<b>ESCORIHUELA GASCÓN</b>	<b>₡ 20600</b>
<b>CRUX XTRA</b>	<b>₡ 19500</b>
<b>SALENTEIN RESERVE</b>	<b>₡ 18500</b>
<b>ALTOS LAS HORMIGAS TERROIR</b>	<b>₡ 16400</b>
<b>CATALPA</b>	<b>₡ 26300</b>

# Vinos

Wines

## Malbec

<b>CORRAL DE PALOS RESERVA</b>	<b>\$ 19500</b>
<b>FABRE MONTMAYOU TERRUÑO</b>	<b>\$ 16400</b>
<b>LA LINDA</b>	<b>\$ 14000</b>
<b>TRAPICHE RESERVA</b>	<b>\$ 14000</b>
<b>TRUMPETER</b>	<b>\$ 14000</b>
<b>DON NICANOR</b>	<b>\$ 14000</b>
<b>FABRE MONTMAYOU RESERVA</b>	<b>\$ 14900</b>
<b>LAS PERDICES RESERVA</b>	<b>\$ 12900</b>
<b>CAFAYATE TERROIR DE ALTURA</b>	<b>\$ 12800</b>
<b>SEPTIMA</b>	<b>\$ 11900</b>
<b>FAMILIA GASCON</b>	<b>\$ 11900</b>
<b>ALMA MORA RESERVA</b>	<b>\$ 11900</b>
<b>CORRAL DE PALOS</b>	<b>\$ 14000</b>
<b>PORTILLO</b>	<b>\$ 8900</b>
<b>DOÑA PAULA STATE</b>	<b>\$ 11200</b>
<b>CAFAYATE RESERVA</b>	<b>\$ 11200</b>
<b>SANTA JULIA</b>	<b>\$ 8900</b>
<b>PYROS APELLATION</b>	<b>\$ 14000</b>
<b>DON EMIGDIO</b>	<b>\$ 16100</b>
<b>ALAMO</b>	<b>\$ 15500</b>
<b>VIÑALBA</b>	<b>\$ 10500</b>



# Vinos

Wines

## Cabernet Sauvignon

<b>ANGÉLICA ZAPATA</b>	<b>§ 63300</b>
<b>ENCUENTRO</b>	<b>§ 41600</b>
<b>LUIGI BOSCA DE SANGRE</b>	<b>§ 33700</b>
<b>SAINT FELICIEN</b>	<b>§ 24600</b>
<b>LUIGI BOSCA</b>	<b>§ 23800</b>
<b>FOND DE CAVE RESERVA</b>	<b>§ 21700</b>
<b>ESCORIHUELA GASCÓN</b>	<b>§ 20600</b>
<b>SALENTEIN RESERVE</b>	<b>§ 18500</b>
<b>LA LINDA</b>	<b>§ 14000</b>
<b>TRAPICHE RESERVA</b>	<b>§ 14000</b>
<b>TRUMPETER</b>	<b>§ 14000</b>
<b>CAFAYATE TERROIR DE ALTURA</b>	<b>§ 12800</b>
<b>SEPTIMA</b>	<b>§ 11900</b>
<b>FAMILIA GASCÓN</b>	<b>§ 11900</b>
<b>PORTILLO</b>	<b>§ 8900</b>
<b>SANTA JULIA</b>	<b>§ 8900</b>

## Vinos

Wines

### Cabernet Franc

<b>ZUCCARDI Q</b>	<b>\$ 21900</b>
<b>CRUX XTRA</b>	<b>\$ 19500</b>
<b>ALA COLORADA</b>	<b>\$ 16400</b>
<b>CORRAL DE PALOS</b>	<b>\$ 14000</b>
<b>CORRAL DE PALOS RESERVA</b>	<b>\$ 18000</b>

### Syrah

<b>FINCA LAS MORAS GRAN SYRAH</b>	<b>\$ 52900</b>
<b>PYROS APELLATION</b>	<b>\$ 14000</b>
<b>CORRAL DE PALOS EDICIÓN LIMITADA</b>	<b>\$ 15000</b>

### Merlot

<b>RUTINI</b>	<b>\$ 42000</b>
<b>SALENTEIN RESERVE</b>	<b>\$ 18500</b>

### Pinot Noir

<b>SÉPTIMA OBRA</b>	<b>\$ 16400</b>
<b>LUIGI BOSCA</b>	<b>\$ 23800</b>
<b>DOÑA PAULA STATE</b>	<b>\$ 11200</b>

# Vinos

Wines

## Tempranillo

**ZUCCARDI Q** \$ **21900**

**CRUX** \$ **19500**

## Blend de tintas

**FELIPE RUTINI** \$ **1326500**

**RUTINI APARTADO** \$ **114700**

**ISCAY** \$ **100900**

**MORA NEGRA** \$ **66100**

**RUTINI ANTOLOGÍA** \$ **64800**

**RUTINI CABERNET - MALBEC** \$ **42000**

**D.V. CATENA MALBEC - CABERNET** \$ **39200**

**D.V. CATENA MALBEC - MALBEC** \$ **39200**

**D.V. CATENA CABERNET - CABERNET** \$ **39200**

**FONDECAV GRAN RESERVA BLEND** \$ **36500**

**MOSQUITA MUERTA BLEND DE TINTAS** \$ **33700**

**LUIGI BOSCA DE SANGRE RED BLEND** \$ **27800**

**NICASIA MALBEC RED BLEND** \$ **20600**

# Vinos

Wines

## Blend de tintas

<b>ARNALDO B</b>	§ <b>20400</b>
<b>DOÑA PAULA ALTITUDE 969 BLEND</b>	§ <b>18500</b>
<b>SAPO DE OTRO POZO BLEND</b>	§ <b>16400</b>
<b>DESPEINADO BLEND DE TINTAS</b>	§ <b>8900</b>

## Rosé

<b>LA LINDA</b>	§ <b>14000</b>
<b>DOÑA PAULA ROSE</b>	§ <b>11200</b>
<b>DESPEINADO</b>	§ <b>8900</b>
<b>NORTON ROSE DE MALBEC</b>	§ <b>8900</b>

# Vinos

Wines

## Chardonnay

<b>RUTINI</b>	§ <b>31200</b>
<b>LUIGI BOSCA</b>	§ <b>23800</b>
<b>TERRAZAS RESERVA</b>	§ <b>21300</b>
<b>SEPTIMA OBRA</b>	§ <b>16400</b>
<b>LA LINDA</b>	§ <b>14000</b>
<b>TRAPICHE RESERVA</b>	§ <b>14000</b>
<b>TRUMPETER</b>	§ <b>14000</b>
<b>SEPTIMA</b>	§ <b>12800</b>
<b>FAMILIA GASCÓN</b>	§ <b>12800</b>
<b>ALMA MORA RESERVA</b>	§ <b>10800</b>
<b>SANTA JULIA</b>	§ <b>8900</b>
<b>SAINT FELICIEN</b>	§ <b>24600</b>

## Blend de blancas

<b>SANTA JULIA CHENIN DULCE</b>	§ <b>10800</b>
<b>DESPEINADO</b>	§ <b>8900</b>
<b>NORTON COSECHA TARDÍA</b>	§ <b>8000</b>

## Vinos

Wines

### Sauvignon blanc

<b>RUTINI</b>	§ <b>31200</b>
<b>LUIGI BOSCA</b>	§ <b>23800</b>
<b>ESCORIHUELA GASCÓN</b>	§ <b>20600</b>
<b>SALENTEIN RESERVE</b>	§ <b>18500</b>
<b>PORTILLO</b>	§ <b>8900</b>
<b>DOÑA PAULA</b>	§ <b>8900</b>
<b>ALAMOS</b>	§ <b>15.500</b>

### Torrontes

<b>LA LINDA</b>	§ <b>14000</b>
<b>CAFAYATE RESERVA</b>	§ <b>8900</b>

### Viognier

<b>NICASIA</b>	§ <b>20600</b>
<b>CORRAL DE PALOS</b>	§ <b>14000</b>

# Vinos

Wines

## Selección de Vinos por copas

Wine selection by the glass

	Degustación 45 ml	1/2 Copa 90 ml	Copa 180 ml
<b>BODEGA LUIGI BOSCA</b>			
<b>DE SANGRE</b> RED BLEND	\$ 2900	\$4400	\$8400
<b>RESERVA</b> SAUVIGNON BLANC	\$ 2500	\$3500	\$7100
<b>BODEGA LA RURAL</b>			
<b>RUTINI</b> MALBEC	\$ 3500	\$6200	\$12400
<b>RUTINI</b> CHARDONNAY	\$ 2900	\$4400	\$8700
<b>ENCUENTRO</b> CABERNET	\$ 3500	\$6200	\$12400
<b>BODEGA SÉPTIMA</b>			
<b>SÉPTIMA OBRA</b> CHARDONNAY	\$ 2500	\$ 2900	\$ 5800
<b>BODEGA ESCORIHUELA GASCÓN</b>			
<b>ESCORIHUELA GASCÓN</b> CABERNET	\$ 2500	\$2900	\$6400
<b>BODEGA CAFAYATE ETCHART</b>			
<b>ARNALDO B</b> MALBEC	\$ 1900	\$ 3200	\$ 5800

# Champagne

Champagne

<b>DOM PERIGNON</b>	₡ <b>836800</b>
<b>MOET &amp; CHANDON IMPÉRIAL BRUT</b>	₡ <b>185900</b>
<b>VEUVE CLICQUOT BRUT</b>	₡ <b>244900</b>

## Vinos espumantes

<b>BARON B EXTRA BRUT</b>	₡ <b>33700</b>
<b>BARON B NATURE</b>	₡ <b>33700</b>
<b>TRUMPETER ROSE EXTRA BRUT</b>	₡ <b>17300</b>
<b>TRUMPETER EXTRA BRUT</b>	₡ <b>16700</b>
<b>SALENTEIN EXTRA BRUT</b>	₡ <b>16400</b>
<b>SALENTEIN BRUT NATURE</b>	₡ <b>16400</b>
<b>MARÍA CODORNIU DULCE</b>	₡ <b>16100</b>
<b>MARÍA CODORNIU EXTRA BRUT</b>	₡ <b>16100</b>
<b>FINCA LA LINDA EXTRA BRUT</b>	₡ <b>16100</b>
<b>CHANDON BRUT NATURE</b>	₡ <b>18000</b>
<b>A LA PAR</b>	₡ <b>16100</b>
<b>CHANDON EXTRA BRUT</b>	₡ <b>18000</b>
<b>TRAPICHE EXTRA BRUT</b>	₡ <b>16100</b>
<b>MUMM EXTRA BRUT</b>	₡ <b>11000</b>
<b>MUMM LEGER</b>	₡ <b>11000</b>