

EMPANADAS

TABLA DE DEGUSTACIÓN \$ 5.500

6 VARIEDADES DE EMPANADITAS DE DEGUSTACIÓN

1 SEVILLANA 🥗 \$ 1.800

MASA TRADICIONAL, TOMATES, PIMENTONES ASADOS, QUESO MANTECOSO, ACEITUNAS VERDES Y ROMERO.

2 ESPINACA RICOTA Y NUEZ 🥗 \$ 1.800

MASA CON ESPINACAS, RICOTA, ESPINACAS Y NUECES.

3 CHAMPIÑONES 🥗 \$ 1.800

MASA SEMI INTEGRAL, CHAMPIÑONES SALTEADOS AL BRANDY Y QUESO MANTECOSO.

4 CUATRO QUESOS 🥗 \$ 1.800

MASA CON AJÍ AMARILLO, QUESO MANTECOSO, PARMESANO, QUESO AZUL Y QUESO CREMA AL LIMÓN.

5 QUESO DE CABRA Y ARÁNDANOS 🥗 \$ 2.100

MASA CON ARÁNDANOS, QUESO DE CABRA, ARÁNDANOS AL VINO TINTO Y PIMIENTA JAMAICANA.

6 QUESO DE CABRA 🥗 \$ 2.100

MASA TRADICIONAL, QUESO DE CABRA, TOMATES, ALBAHACA, ACEITUNAS NEGRAS.

7 MECHADA QUESO \$ 2.100

MASA TRADICIONAL, CARNE MECHADA, TOMATES, QUESO MANTECOSO Y AJÍ.

8 SALMÓN AHUMADO \$ 2.300

MASA CON TOMATE Y PIMIENTO, SALMÓN AHUMADO, ALCAPARRAS, QUESO CREMA AL LIMÓN Y ENELDO.

9 CAMARONES \$ 2.300

MASA CON TINTA DE CALAMAR, CAMARONES, QUESO Y GREMOLATA. (GREMOLATA: ACEITE DE OLIVA, PEREJIL, AJO Y ZESTE DE LIMÓN)

10 MACHAS A LA PARMESANA \$ 2.300

MASA CON TINTA DE CALAMAR, MACHAS, QUESO MANTECOSO, PARMESANO Y QUESO CREMA AL LIMÓN.

VINOS

COPAS DE VINO 180 ML

Cabernet Sauvignon (<i>Cantoalba / La Ronciere</i>)	\$ 2.600
Carmenere (<i>Cantoalba / La Ronciere</i>)	\$ 2.600
Chardonnay (<i>Cantoalba / La Ronciere</i>)	\$ 2.600

CABERNET SAUVIGNON

• Concha y Toro • Trio	\$ 10.500
• Montes • Classic Seri	\$ 10.500
• Concha y Toro • Casillero del Diablo	\$ 12.500
• La Ronciere • Chaku	\$ 8.500
• J. Bouchon • Chicureo Reserva	\$ 10.500
• Casas patronales • Reserva	\$ 10.500
• Santa Ema • Select terroir	\$ 10.500

CARMENERE

• La Ronciere • Cantoalba	\$ 8.500
• Viña Requingua • Toro de piedra	\$13.500
• Santa Ema • Gran reserva	\$13.500
• Veramonte • Reserva	\$12.500
• Santa Ema • Select terroir	\$10.500

SAUVIGNON BLANC

• La Ronciere • Chaku	\$ 8.500
• Tabalí • Pedregoso	\$13.500
• Montes • Classic series	\$10.500