

Vinos

SATAY

Los vinos de esta carta NO están incluidos
en la modalidad de Todo Incluido

VINO BLANCO

MEXICO

CASA MADERO \$760

Chardonnay - VALLE DE PARRAS

*Afrutado, persistente. Excelente como aperitivo,
con quesos frescos, pescados, mariscos y paella.*

MONTE XANIC \$790

Chenin Blanc, Chenin Colombard

VALLE DE GUADALUPE

*Afrutado con notas de durazno y miel. Recomendado
con mariscos, pescados y frutas.*

CHILE

ERRAZURIZ Reserva \$785

Sauvignon Blanc - VALLE DE ACONCAGUA

*Persistente, fruta tropical, herbáceo. Combina perfecto con
entrantes, ensaladas y platos de sabor no muy intenso.*

EEUU

CHATEAU STE.MICHELLE1 \$985

Gewurztraminer - COLUMBIA VALEY

*Semi seco, frutal, especiado. Excelente elección con
platos asiáticos y comida oriental*

ITALIA

PLACIDO \$625

Pinot Grigio - TOSCANA

*Fruta blanca, floral, intenso. Se recomienda acompañar
con pollo, pavo, pescados salseados y mariscos fuertes.*

FRANCIA

CHABLIS LOUIS LATOUR \$1950

Chardonnay - CHABLIS

*Fresco, tropical, perfecta acidez. Combina a la perfección
con carnes blancas y mariscos.*

ARGENTINA

ALAMOS \$720
Chardonnay - MENDOZA
Intenso, frutal y especiado. Combina a la perfección con pescados a la plancha, aves y pastas suaves.

ESPAÑA

POZO PONDAL – LEIRA PONDAL \$935
Albariño - Rias Baixas
Notas mentoladas combinadas con las cítricas propias de la variedad y frutas blancas

VINO TINTO

MEXICO

CALIXA \$980
Cabernet Sauvignon, Syrah -
VALLE DE GUADALUPE (Baja California)
Sedoso, fruta roja, redondo. Ideal para parrilladas, quesos, carnes frías y comidas no muy condimentadas.

CASA MADERO \$995
Merlot - VALLE DE PARRAS
Intenso, frutos negros, especiado. Combina perfecta con carnes rojas, salsas especiadas y chocolate

CASA MADERO 3V \$1035
Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo
VALLE DE PARRAS
Afrutado, persistente, amplio. Excelente con carnes rojas y blancas no muy intensas y con comida italiana en general.

CASA MADERO 3V GRAN RESERVA \$1950
Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo
VALLE DE PARRAS
Afrutado, persistente, amplio. Excelente con carnes rojas y blancas no muy intensas y con comida italiana en general.

ARGENTINA

NAVARRO CORREAS Col. Privada \$965
Cabernet Sauvignon, Merlot y Malbec - MENDOZA
Intenso, especiado. Elegante, para maridar con carnes rojas, caza y preparaciones especiadas.

LOS ARBOLES \$595
Malbec - MENDOZA
Suave, redondo con fruta rojas. Ideal con cortes de carne, cordero y quesos

CHILE

ERRAZURIZ Reserva \$775
Carmenere - VALLE DE ACONCAGUA
Especiado, jugoso, tánico. Para acompañar con pato, cerdo, pastas y platos no muy intensos.

ESPAÑA

FINCA RESALSO (Emilio Moro) \$965
Tinta Fina - RIBERA DEL DUERO
Frutos rojos y negros, intenso, largo. Acompaña a la perfección carnes a la brasa, pato, pastas y guisos en salsa.

EMILIO MORO (Emilio Moro) \$1660
Tinta Fina- RIBERA DEL DUERO
Fruta negra en confitura, notas balsámicas y madera

MOLLELOUS (Emilio Moro) \$2765
Temranillo - RIBERA DEL DUERO
Muy profundo, de color rojo picota, con buena intensidad y gran personalidad

VIÑA ALBERDI \$1575
Tempranillo - RIOJA
En el plato, los jugosos sabores a cereza roja y oscura persuaden amplia y suavemente

VIÑA ARDANZA RESERVA \$2375
Tempranillo y garnacha - RIOJA
En la boca se presenta intenso en sabor, equilibrado, con una suave frescura y agradable estructura

MUGA Reserva \$1815
Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano - RIOJA
Frutos maduros, persistente, fino. Extraordinario con cortes de carne, caza y asados.

EEUU

BERINGER FOUNDERS E. \$970
Cab.Sauvignon - NAPA & NORTH COAST - CALIFORNIA
Intenso, frutal, vegetal. Para maridar con pastas, pato y carnes no muy intensas

BERINGER M.V. \$620
Merlot - NAPA & NORTH COAST - CALIFORNIA
Suave, redondo con fruta rojas. Ideal con cortes de carne, cordero y quesos.

ITALIA

PLACIDO CHIANTI – \$625

Sangiovese, Canaiolo Nero, Trebbiano Toscano,
Malvasia - TOSCANA

*Frutal, especiada, suave. Muy bueno con pollo, pato,
ternera, pastas y quesos no muy potentes*

FRANCIA

DOMAINE DE VALMOISSINE (LOUIS LATOUR) \$1365

Pinot Noir - VAR-COTEAUX DU VERDON

*Fresa, cerezas y vainilla. Combina muy bien con carne
asada, frutos rojos y quesos no intensos*

VINO ROSADO

MEXICO

CASA MADERO V \$795

Cabernet Sauvignon - VALLE DE PARRAS

*Fresco, expresivo. Muy bueno acompañando pastas,
pescados a la plancha y comida asiática en general*

EEUU

BERINGER WHITE ZINFANDEL \$625

White Zinfandel - CALIFORNIA

*Frutos rojos, miel. Perfecto combinando con comida
oriental, pescados, pollo y pastas.*

MUGA ROSE \$995

CHAMPAGNE

FRANCIA

MOET CHANDON BRUT IMPERIAL \$2950

Chardonnay, Pinot Noir - CHAMPAGNE

*Frutal, amplio, intenso. Extraordinario como aperitivo
y acompañando quesos, pescados y mariscos.*

VEUVE CLICQUOT PONSARDIN \$3020

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
CHAMPAGNE

*Fresco, tostado, elegante. Perfecto con sushi,
salmón, marisco y postres.*

Lista de VINOS que forman parte de nuestro paquete
TODO INCLUIDO

VINO BLANCO

- AÑORANZA BLANCO \$415
Sauvignon Blanc
VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA
Muy equilibrado, fruta tropical. Excelente para acompañar pescados blancos, carnes blancas y pastas
- AÑORANZA BLANCO \$415
Chardonnay - VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA
Joven, fresco y claro. Excelente para cerdo, peces, platos vegetarianos, aves.
- EL ALBA - ESPAÑA \$360
Fruta blanca y cítricos. Perfecto con aperitivos, ensaladas, mariscos y pescados.

VINO TINTO

- AÑORANZA TINTO \$415
Merlot - VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA
Fresco, intenso, maduro. Combina perfecta con carnes, quesos y guisos bien condimentados.
- AÑORANZA TINTO \$415
Cabernet Sauvignon - VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA
Aromatico, frutos rojos maduros. Para combinar con carnes blancas, arroces y tacos.
- EL ALBA - ESPAÑA \$360
Afrutado, persistente, amplio. Excelente con carnes rojas y blancas no muy intensas y con comida italiana en general.

VINO ROSADO

- VIÑA LOZ \$360
Garnacha - ESPAÑA
Frutal. Excelente con arroces, ensaladas y carnes blancas
- EL ALBA - ESPAÑA \$360
Vino joven, suave, para acompañar todo tipo de comidas, pero especialmente con pescados, mariscos, pastas y arroces.

VINO ESPUMOSO

ROCAMAR BRUT

\$470

Macabeo, Xarelo, Parellada - CATALUÑA

Aroma delicado a manzana verde, pomelo y hierbas aromáticas. Excelente acompañamiento con arroces, pastas, guisados y asados.

Recomendado para todo tipo de pescados.

ROCAMAR BRUT ROSE

\$470

Monastrell, Garnacha - CATALUÑA

Aroma delicado, color rojo cereza, suave paso en boca. Excelente acompañamiento con arroces, pastas, verduras, asados y postres.