



**Horario de Atención:**

**Domingo** 12:00 pm a 17:00

**Lunes a Sábado** 12:00 pm a 22:00 am

(cocina cierra una hora antes de la hora de cierre de atención)

**Redes sociales:**

**@barrica94 #barrica94**

**info@barrica94.cl**

**José Alcalde Delano 10533 Local 1508 Lo Barnechea**

## Entradas

Tartare de Atún	Cubos de atún, palta, cebollín, pistachos y aderezo de maracuyá.	\$ 9.300	
Tartare de Filete	Filete con aderezo de la casa, pepinillos, cebolla, alcaparras, yema de huevo curada y flor de sal de cahuil.	\$ 9.300	
Cebiche	Pescado del día (150 gramos), leche de tigre, y camote.	\$ 10.900	
Carpaccio de Res	Carne de res, rúcula, cebolla morada, grana padano, hierbas, especias y aderezos de la casa.	\$ 8.900	
Ostiones con Salsa de Pisco	Seis ostiones con salsa en base a pisco añejado y crema acida, con caviar de salmón.	\$ 10.900	
Mollejas	Crocantes con gel cítrico.	\$ 8.700	
Camembert Horneado	Camembert horneado, salmón ahumado, frutos secos, aceite trufado y salsa de higo, envuelto en masa filo.	\$ 8.900	
Camarón Apanado	Camarones apanados en panko, ceste cítrico y polvo de jalapeño. Salsa tartara.	\$ 7.300	
Empanadas	<i>Entraña Ahumada</i>	Entraña Ahumada, Hongo Shitake y Queso.	\$ 5.300
	<i>Queso</i>	Queso mantecoso.	\$ 3.900
	<i>Locos</i>	Locos, sofrito, queso, chimichurri.	\$ 7.300

## Ensaladas

Salmón Ahumado	Hojas verdes, salmón ahumado en casa, queso de cabra, rabanitos, palta, cebolla morada, ciboulette, relish pepino menta. Vinagreta mostaza miel.	\$ 10.100
Cesar	Hojas verdes, elección entre pollo o camarón crocante, queso parmesano, palta, crutones. Aderezo cesar.	\$ 9.500
Atún Sellado	Hojas verdes, atún sellado con almendras, gajos cítricos, aceitunas verdes, rábanos, palta y tomate cherry. Aliño de soya limón.	\$ 10.100



## Sandwiches

(Incluyen papas fritas, o ensalada de la casa)

Pescado Frito	Pescado apanado, ensalada chilena, ají verde y salsa tártara en pan italiano.	\$ 8.900
Carne Mechada	Carne mechada desmenuzada con queso mantecoso, salsa BBQ achilenada y palta en pan italiano.	\$ 9.200
Burger 94	150 gramos de hamburguesa, salsa de la casa, tocino ahumado, queso Pepper Jack, lechuga y cebolla morada.	\$ 9.800

## Carnes

Chorrillana de Filete	Cortes de filete de res, cebolla frita, huevo pochado, tomate confitado, papas fritas, queso mantecoso.	\$ 9.900
Raviolos de Carne y Salsa de Hongos	Raviolones rellenos de carne, cubiertos por salsa de hongos trufada.	\$ 11.900
Osobuco con Salsa de Vino Tinto	Osobuco de larga cocción bañado por salsa de carne y vino tinto. Incluye acompañamiento a elección.	\$ 12.500
Asado de Tira con Salsa de Chancaca	Asado de tira de vacuno de larga cocción, cubierto por salsa de chancaca con merkén. Acompañamiento a elección.	\$ 14.900
Filete Grillado	275 gramos de filete cocinado a punto a elección. Incluye acompañamiento a elección-	\$ 13.900
Costillar Ahumado BBQ	Costillar de cerdo ahumado cubierto por una salsa BBQ hecha en casa. Acompañamiento a elección.	\$ 13.900
Pechuga de Pollo Grillado	Pechuga de pollo a la grilla. Incluye acompañamiento a elección.	\$ 9.900

## Pescados & Mariscos

Risotto de Loco y Camarón	Loco, camarón, y arroz arboreo con queso parmesano y mascarpone.	\$ 14.500
Pescado del Día con Salsa de Mantequilla	Pescado del día (240 gramos) a la plancha con una salsa de mantequilla, bisque de camarón, y un toque de cacho de cabra. Incluye acompañamiento.	\$ 12.900
Salmón Sellado con Salsa Ponzu	Filete de salmón sellado en la grilla servido con salsa ponzu, wakame y hongos shitake. Incluye acompañamiento a elección.	\$ 15.900
Atún Sellado con Costra de Hierbas y Especias	Lomo de atún (240 gr) sellado en costra de especias, champiñón deshidratado, hierbas y panko. Incluye acompañamiento a elección.	\$ 11.900

## Acompañamientos



Cremoso de Mote con Champiñones	\$ 3.500	Papas Fritas	\$ 2.500
Arroz Blanco	\$ 2.500	Pastelera de Choclo	\$ 2.300
Puré de Papas Rústico	\$ 2.300	Timbal de Quinoa (quinoa, quinoa crocante, palta, pimentón rojo, cebolla roja, pepino, queso de cabra (frio))	\$ 3.500
		Ensalada Pequeña de la Casa (mix verde, palta, tomate cherry, cebolla morada)	\$ 2.300

## Menú de Niños



Nuggets de Pollo	Nuggets de pechuga de pollo apanados en panko y acompañados de papas fritas.	\$ 6.500
Hamburguesa	Hamburguesa de carne de vacuno hecha en casa, palta, lechuga y tomate. (Incluye papas fritas o ensalada)	\$ 8.500

## Postres

Tres Leches	Bizcocho de vainilla bañado en salsa tres leches, capas de chocolate blanco y frambuesas.	\$ 4.900
Tarta de Chocolate	Tarta de chocolate con espuma de manjar, berries frescos, helado de limón de pica.	\$ 5.100
Pie de Limón de Pica	Masa crocante, crema de limón de pica, merengue italiano .	\$ 4.100
Helados Artesanales	Pregunta por sabores disponibles.	\$ 3.700
Churros	Churros servidos con salsa de manjar con helado de vainilla.	\$ 4.900

## Coctelería Sin Alcohol

Casi Margarita	Infusión de Apio, Piña, Apio, Limón, Sal de Apio.	\$ 3.100
Té del Bosque	Té de Berries, Limón, Jarabe de Murtilla y Canela, Arándanos.	\$ 3.300
Evergreen	Piña, Albahaca, Limón, Sprite Zero, Pepino.	\$ 3.400

## Bebidas Frías

Gaseosas	\$ 1.900
Agua Mineral	\$ 2.000
Jugos de Fruta	\$ 2.500
Limonadas	\$ 2.100

## Bebidas Calientes

Espresso	\$ 2.000
Cortado	\$ 2.500
Espresso Doble	\$ 3.000
Té o Infusión	\$ 1.800
Capuccino	\$ 3.200



·B94·

## Cerveza sin Alcohol

Heineken Cero	\$ 3.200
---------------	----------

## Cerveza Importada

Corona	\$ 3.500
--------	----------

## Cerveza Artesanal Nacional

La Montaña IPA	\$ 3.900
La Montaña Lager	\$ 3.900

## Cerveza Tradicional Nacional

Heineken	\$ 3.500
Kunstmann Torobayo	\$ 4.200
Austral Lager	\$ 4.300
Kunstman Miel	\$ 4.500
Schop Austral Calafate 500 cc	\$ 4.900
Schop Austral Calafate 250 cc	\$ 2.800

## Cocktails Barrica 94

Mojito Costero	Sauvignon Blanc, ají verde, hojas de apio, pisco y limón.	\$ 5.900
Carmenere Sour	Pisco, Carmenere, limón.	\$ 4.900
Long Andes Tea	Cabernet Sauvignon, Té, syrup de Murtilla casero, pisco, vermouth, frambuesas y espumante.	\$ 5.900
Noche de Verano	Gin, licor de sandía, pepino, limón, agua mineral.	\$ 6.500
Mango Lassi	Vodka Mango, triple sec, maracuyá, mango, yogurt, menta.	\$ 5.500

### Sangría

Copa	\$ 4.800
Jarra	\$ 16.900

### Sours

Clásico	\$ 4.200
Peruano	\$ 5.200
Peruano Catedral	\$ 7.300
Jengibre	\$ 4.600
Maracuyá	\$ 4.500
Mango	\$ 4.500
Menta	\$ 4.500
Albahaca	\$ 4.500

### Clásicos

Kir Royal	\$ 3.900
Spritz (Aperol o Ramazzoti)	\$ 5.400
Mojitos	\$ 4.700
Daiquiri Sabores	\$ 4.500
Tequila Margarita	\$ 4.500
Martini	\$ 5.000
Bloody Mary	\$ 5.100
Vaina	\$ 3.900
Caipirinha	\$ 4.700



·B94·

## Destilados y Licores

### Pisco

Mal Paso 35°	\$ 3.900
Mistral 35°	\$ 4.200
Mal Paso 40°	\$ 4.300
Mistral 40°	\$ 4.500
Horcón Quemado 40°	\$ 4.800
Mistral Nobel	\$ 5.000
Mal Paso 40° Ícono	\$ 5.800
Monte Fraile	\$ 5.800
Waqar	\$ 6.600

### Gin

Bombay Sapphire	\$ 4.900
Malabar (Chile)	\$ 5.700
Provincia (Chile)	\$ 5.900
República	\$ 6.900
Hendrick's	\$ 7.700
Mare	\$ 8.000
The London N°1	\$ 8.700

### Vodkas

Wyborowa	\$ 4.000
Absolut	\$ 4.700
Absolut Sabores	\$ 4.800

### Ron

Havana especial	\$ 3.800
Havana Añejo	\$ 4.300
Havana 7 años	\$ 5.800

### Tequila

José Cuervo Silver	\$ 3.200
José Cuervo Reposado	\$ 3.300
1800 Silver	\$ 4.700
1800 Añejado	\$ 6.100

### Whiskey

Ballantine's Finest	\$ 4.900
Chivas Regal 12 años	\$ 7.100
Ballantine's 12 años	\$ 6.500
Glenfiddich 12 años	\$ 6.700
The Glenlivet 15 años	\$ 8.300
Glenmorangie (10 años)	\$ 8.100
Ardbeg (10 años)	\$ 10.100
Jack Daniel's	\$ 5.900
Gentleman Jack	\$ 7.100
Maker's Mark	\$ 6.900

### Licores / Bajativos

Amaretto Luxardo	\$ 5.700
Bailey's	\$ 3.700
Bitter Araucano	\$ 3.300
Campari*	\$ 4.700
Cognac Remy Martin	\$ 7.900
Cointreau	\$ 5.500
Fernet*	\$ 4.500
Grand Marnier	\$ 7.500
Jagermeister*	\$ 4.900
Limoncello	\$ 5.000
Menta	\$ 5.000
Sambuca	\$ 5.100
Saint Germain	\$ 5.700

\* Incluye gaseosa



**ESPUMANTE NUEVO MUNDO** **Copa \$5.300 ½ Copa \$2.700**

**Château Los Boldos, Brut Nature, Cachapoal**

**Cata:** Nariz a notas cremosas algo de mantequilla y fruta blanca. Boca seca de buena acidez y sedoso.

**Maridaje:** Machas a la Parmesana, Salmón Fresco

**ESPUMANTE NUEVO MUNDO** **Copa \$4.300 ½ Copa \$2.200**

**Mujer Andina, Ail, Bío Bío**

**Cata:** Nariz a fruta blanca. Boca vibrante y de acidez precisa.

**Maridaje:** Camarones Apanados, Montadito Capresse, Tartare de Atun

**CHARDONNAY FRESCO** **Copa \$4.500 ½ Copa \$2.300**

**Clos des Fous, Locura 1, Cachapoal**

**Cata:** Nariz fresca fruta tropical. Boca golosa y mineral.

**Maridaje:** Camarones al Pil Pil, Ensalada del Norte, Pasta con Mariscos y Pomodoro

**CHARDONNAY CLASICO** **Copa \$6.300 ½ Copa \$3.400**

**Aquitania, Sol de Sol, Malleco**

**Cata:** En nariz es complejo: piña, fruta blanca, notas a bosque y mantequilla. En boca es de acidez media alta pero untuoso.

**Maridaje:** Empanada de Locos, Ostiones con Salsa de Pisco, Pescado Salsa c Mantequilla

**SAUVIGNON BLANC FRUTAL** **Copa \$4.300 ½ Copa \$2.200**

**Odfjell, Armador, Casablanca**

**Cata:** Nariz a mango y maracuyá y un leve dejo de ají verde. En boca es de rica acidez y un poco salino.

**Maridaje:** Cebiche, Tartare de Atun

**SAUVIGNON BLANC FRESCO** **Copa \$5.100 ½ Copa \$2.600**

**Terranoble, Las Dichas, Casablanca**

**Cata:** En nariz hay fruta tropical como maracuyá y piña. en boca es fresco y un poco salino.

**Maridaje:** Cebiche, Sandwich de Pescado Frito, Tartare de Atun

**ROSE** **Copa \$4.700 ½ Copa \$2.300**

**Casa Silva, Cool Coast, Colchagua**

**Cata:** Nariz a nispero y rosas. En boca se siente acidez media alta. Vino bajo en alcohol, 12 grados.

**Maridaje:** Atun Sellado, Cheesecake, Pasta con Mariscos y Pomodoro

**C. SAUVIGNON MEDIO** **Copa \$4.300 ½ Copa \$2.200**

**CUERPO** **Andes Plateau, Cota 500,**

**Maule**

**Cata:** Nariz a mora silvestre, especias y cuero. En boca es de acidez balanceada y taninos suaves

**Maridaje:** Carpaccio de Res, Empanadas de Mechada, Pasta con Mariscos y Pomodoro

**C. SAUVIGNON GRAN** **Copa \$6.100 ½ Copa \$3.100**

**CUERPO** **Montes, Alpha, Colchagua**

**Cata:** Nariz a frutilla y un poco de flores. Boca consistente con nariz, con taninos firmes y un poco de madera.

**Maridaje:** Asado de Tira , Filete, Garron de Cordero

**CARMENERE MEDIO CUERPO** **Copa \$4.300 ½ Copa \$2.200**

**Valle Secreto, First Edition, Cachapoal**

**Cata:** Nariz fruta roja, tostado y especiado. Boca redonda.

**Maridaje:** Pastel de Choclo, Plateada

**CARMENERE PREMIUM** **Copa \$7.500 ½ Copa \$3.800**

**San Pedro, Tierras Moradas 2016, Maule**

**Cata:** Notas frutas negras maduras, chocolate y tabaco. En boca es goloso. Gran carmenere.

**Maridaje:** Filete, Osobuco, Raviolón de carne

**ENSMB. TINTO GRAN CUERPO** **Copa \$6.500 ½ Copa \$3.300**

**Emiliana, Coyam, Colchagua, SY/CA/ME/CS/MV/MB/PV**

**Cata:** Nariz a fruta roja, notas terrosas y especias. Boca potente, con taninos presentes y buen volumen.

**Maridaje:** Montadito Longaniza Ahumada, Osobuco, Raviolón de carne

**MERLOT** **Copa \$4.900 ½ Copa \$2.500**

**Terranoble, Gran Reserva, Maule**

**Cata:** Nariz a frutilla fresca. Boca de taninos suaves y acidez media alta.

**Maridaje:** Carpaccio de Res, Empanadas de Pastelera, Pasta con Mariscos y Pomodoro

**PETITE SIRAH** **Copa \$5.700 ½ Copa \$2.900**

**Odfjell, Orzada, Maule**

**Cata:** Nariz a mora. especias y tabaco. En boca es de gran estructura, taninos firmes y redondos, de largo final.

**Maridaje:** Charcuteria, Costillar de Cerdo, Lasagna de Cordero

**PINOT NOIR** **Copa \$4.300 ½ Copa \$2.200**

**Clos des Fous, Subsollum, Chile**

**Cata:** Nariz a bosque de pinos y frutos de arbusto. En boca es de acidez media y un poco goloso.

**Maridaje:** Camarones al Pil Pil, Montadito de Jamón Serrano, Salmón Fresco

**DULCE BLANCO** **Copa \$5.100 ½ Copa \$2.600**

**Errázuriz, Late Harvest, Casablanca**

**Cata:** Nariz fresca de nota a fruta blanca y mieles. Boca sedosa de equilibrada acidez.

**Maridaje:** Cuchufli, Leche Asada, Tarta de Pera



**ESPUMANTE NUEVO MUNDO**

---

Undurraga, Brut, Central	\$ 13.900
Mujer Andina, Ail, Bío Bío	\$ 15.900
Emiliana, Organico, Brut, Casablanca	\$ 16.900
Gemma, Brut, Limarí	\$ 19.000
Gemma, Brut Rose, Limarí	\$ 19.000
Château Los Boldos, Brut Nature, Cachapoal	\$ 19.900
Montes, Sparkling Angel, Brut, Zapallar	\$ 21.100
Chandon, Brut Nature, Mendoza, Argentina	\$ 23.900
Aquitania, Sol de Sol, Bío Bío	\$ 27.000

**ESPUMANTE VIEJO MUNDO**

---

Piper Heidsieck, Cuvee Brut, Champagne, Francia	\$ 55.900
Moët & Chandon, Brut Imperial, Champagne, Francia	\$ 57.900
Veuve Clicquot, La Grande Dame 2004'06, Champagne, Francia	\$ 169.000

**ESPUMANTE DULCE**

---

TerraMater, Chicha La Consentida, Maule	\$ 12.900
Undurraga, Dulce, Itata	\$ 17.700

**CHARDONNAY FRUTAL**

---

De Martino, 347, Limarí	\$ 14.900
Château Los Boldos, Grande Reserve, Cachapoal	\$ 16.100
Undurraga, T.H., Limarí	\$ 18.900

**CHARDONNAY FRESCO**

---

Aquitania, Aquitania, Malleco	\$ 18.900
Clos des Fous, Locura 1, Cachapoal	\$ 19.900
Andes Plateau, Cota 500, Cachapoal	\$ 21.000
Tabalí, Talinay, Limarí	\$ 23.500
Errázuriz, Aconcagua Costa, Aconcagua	\$ 23.900
Bodegas Re, Chardonnair, Casablanca	\$ 26.900

**CHARDONNAY CLASICO**

---

Montes, Alpha, Aconcagua	\$ 21.500
Calyptra, Gran Reserva, Cachapoal	\$ 24.000
Aquitania, Sol de Sol, Malleco	\$ 26.000
Ventolera, Rare Cuvee, Leyda	\$ 89.900

**ENSAMBLAJE BLANCO**

---

Tringario, Ludopata, Chile,(RI/CH/SB)	\$ 17.100
Emiliana, Signos de Origen, Casablanca, (CH/VI/MARS/RO)	\$ 17.900

**GEWÜRZTRAMINER**

---

Matetic, Corralillo, San Antonio	\$ 19.300
Casa Marín, Casona, San Antonio	\$ 22.900

**MOSCATEL**

---

Roberto Henríquez, Rivera del Notro Blanco, Bío Bío	\$ 20.900
---	-----------

**PEDRO XIMENEZ**

---

Colectivo Mutante, PX #1, Limarí	\$ 13.900
----------------------------------	-----------

**RIESLING**

---

Casa Marín, Cartagena, San Antonio	\$ 17.100
Cono Sur, Block 23, Bío Bío	\$ 18.500
Undurraga, T.H., San Antonio	\$ 18.900
Casa Marín, Miramar, Lo Abarca	\$ 23.900

**SAUVIGNON BLANC FRUTAL**

---

Odfjell, Armador, Casablanca	\$ 15.300
Villard, Expresión Reserve, Casablanca	\$ 17.900
Montes, Outer Limits, Zapallar	\$ 20.000
Leyda, Lot #4, Leyda	\$ 23.900
Casa Marín, Cipreses Vineyard, Lo Abarca	\$ 24.300
Ventolera, Cerro Alegre, Leyda	\$ 29.600

**SAUVIGNON BLANC FRESCO**

---

Tabalí, Pedregoso, Limarí	\$ 15.900
De Martino, Legado, Casablanca	\$ 16.500
Terranoble, Las Dichas, Casablanca	\$ 19.100
San Pedro, 1865, Leyda	\$ 21.300
Tabalí, Talinay, Limarí	\$ 23.500
Ventolera, Ventolera, Leyda	\$ 24.900

**SAUVIGNON BLANC CON CUERPO**

---

Calyptra, Gran Reserva, Cachapoal	\$ 23.000
-----------------------------------	-----------

**SAUVIGNON GRIS**

---

Leyda, Kadún, Leyda	\$ 19.000
Casa Silva, Cool Coast, Colchagua	\$ 19.500
Casa Marín, Estero Vineyard, Lo Abarca	\$ 23.900

**SEMILLÓN**

---

Carter Mollenhauer, Aurora de Itata, Itata	\$ 17.900
Maturana Wines, Maturana, Colchagua	\$ 21.000
J. Bouchon, Granito, Maule	\$ 28.000

**VIIGNIER**

---

Puente Austral, Puente Austral, Maule	\$ 22.500
Von Siebenthal, Rio Mistico, Aconcagua	\$ 27.800

**VELADO**

---

Bodegas Re, Velado, Casablanca,(PN)	\$ 27.900
-------------------------------------	-----------

**NARANJO**

---

Maturana Wines, Naranjo, Maule,(TOR)	\$ 19.900
--------------------------------------	-----------

**ROSE**

---

Montes, Cherub, Colchagua	\$ 14.900
Aquitania, Rosé, Maipo	\$ 15.300
Garcés Silva, Boya, Leyda	\$ 15.500
Maquis, Rose, Colchagua	\$ 16.900
Casa Silva, Cool Coast, Colchagua	\$ 17.500
Maturana Wines, Rosado, Colchagua	\$ 18.500
Bodegas Re, PinoTel, Casablanca	\$ 18.900
Maurizio Garibaldi, Ayen, Maipo	\$ 20.700

**BARBERA**

---

Viña La Prometida, Revoltosa, Cauquenes	\$ 17.900
---	-----------

**CABERNET FRANC**

---

Maquis, Gran Reserva, Colchagua	\$ 19.900
Tabalí, Vetas Blancas, Limarí	\$ 20.900
Garage Wine CO, Lot #82, Maule	\$ 26.000

**C. SAUVIGNON MEDIO CUERPO**

---

Puente Austral, Reserva Privada, Colchagua	\$ 13.000
Valle Secreto, Secret Edition, Cachapoal	\$ 15.900
Andes Plateau, Cota 500, Maule	\$ 17.500
Maturana Wines, Lucas, Colchagua	\$ 18.900
Clos de Luz, Massal 1945, Cachapoal	\$ 21.000
Emiliana, De José, Maipo	\$ 32.900

**C. SAUVIGNON GRAN CUERPO**

---

Montes, Alpha, Colchagua	\$ 20.500
Emiliana, Signos de Origen, Maipo	\$ 22.100
Bodegas Re, Cabergnan, Maule	\$ 26.000
Clos des Fous, Würm, Maipo	\$ 31.900
Clos Quebrada de Macul, Alba de Domus, Maipo	\$ 47.200

**C. SAUVIGNON PREMIUM**

---

San Pedro, Cabo de Hornos 2015, Cachapoal	\$ 47.100
Calyptra, Zahir 2010, Cachapoal	\$ 55.200
Clos Quebrada de Macul, Stella de Aurea 2011, Maipo	\$ 69.900
Carmen, Gold 2010, Maipo	\$ 86.000
Errázuriz, Don Maximiano 2015, Aconcagua	\$ 92.900
Gandolini, Las 3 Marias 2011'12, Maipo	\$ 99.000
Clos Quebrada de Macul, Domus Aurea 2015, Maipo	\$ 99.800
Concha y Toro, Don Melchor 2015, Puente Alto	\$ 109.900
Viñedo Chadwick, 2013'15, Maipo	\$ 329.000

**CARMENERE MEDIO CUERPO**

---

Puente Austral, Reserva Privada, Colchagua	\$ 13.000
--	-----------

**CARMENERE MEDIO CUERPO**

---

Odfjell, Armador, Central	\$ 15.900
Valle Secreto, First Edition, Cachapoal	\$ 15.900
Maquis, Gran Reserva, Colchagua	\$ 18.700
Clos de Luz, Massal 1945, Rapel	\$ 21.000
Maturana Wines, Maturana Wines, Colchagua	\$ 26.800
Koyle, Cerro Basalto G2, Colchagua	\$ 34.900

**CARMENERE GRAN CUERPO**

---

Montes, Alpha, Colchagua	\$ 20.500
Emiliana, Signos de Origen, Colchagua	\$ 22.100

**CARMENERE PREMIUM**

---

San Pedro, Tierras Moradas 2016, Maule	\$ 44.000
Casa Silva, Microterroir 2011, Colchagua	\$ 55.900
Antiyal, Viñedo Escorial 2016, Maipo	\$ 61.500
Montes, Purple Angel 2016, Colchagua	\$ 81.900
Lurton, Alka 2015, Colchagua	\$ 82.900
Concha y Toro, Carmín de Peumo 2013, Peumo	\$ 120.900
Errázuriz, Kai 2013'15, Aconcagua	\$ 124.900

**CARIGNAN**

---

El Viejo Almacén de Sauzal, Huaso Sauzal, Maule	\$ 21.900
Morandé, Aventure Vigno, Maule	\$ 22.900
Santa Ema, Amplus, Maule	\$ 24.300
Bodegas Re, Vigno by Viña Roja, Maule	\$ 24.500
Garage Wine CO, Vigno, Maule	\$ 25.500
P.S García, Vigno, Maule	\$ 28.100
Bodegas Re, Re Nace 2014, Maule	\$ 74.900

**CINSAULT**

---

Dagaz, Itatino, Itata	\$ 21.900
De Martino, Viejas Tinajas, Itata	\$ 27.900

**ENSMB. TINTO CUERPO LIGERO**

---

Montes, Montes Twins, Colchagua,(CS/SY/CA/TE)	\$ 15.900
Caliterra, DSTNTO, Colchagua,(MB/SY/CG/PV)	\$ 19.900

**ENSMB. TINTO MEDIO CUERPO**

---

El Principal, Calicanto, Maipo,(CS/SY/PV/CA/MB)	\$ 20.300
Undurraga, T.H. Rarities, Cauquenes,(GA/CG/MONS)	\$ 22.500
Andes Plateau, 700, Chile,(CF/SY/CG/CS)	\$ 23.500
Requingua, Potro de piedra, Curicó,(CS/CF)	\$ 24.700
Calyptra, Inédito, Cachapoal,(CS)	\$ 25.000
Viñedos de Alcohuz, Grus, Elqui,(SY/GA/MB/PS)	\$ 27.900
El Principal, Memorias, Maipo,(CS/CF/PV/SY)	\$ 29.100

**ENSMB. TINTO MEDIO CUERPO**

Vik, Milla Cala, Cachapoal,(CF/ME/SY/CA/CS)	\$ 30.900
Antiyal, Kuyen, Maipo,(SY/CS/CA/PV)	\$ 33.200
Koyle, Cerro Basalto, Colchagua,(MV/GA/SY/CG)	\$ 34.900

**ENSMB. TINTO GRAN CUERPO**

Emiliana, Coyam, Colchagua, (SY/CA/ME/CS/MV/MB/PV)	\$ 25.900
Laberinto Wines, Laberinto, Maule,(ME/SY)	\$ 26.000
Von Siebenthal, Montelig, Aconcagua,(CA/CS/PV)	\$ 42.300
Peñalolén, Azul, Maipo,(CS/CF/PV)	\$ 51.900

**ENSAMBLAJE TINTO PREMIUM**

Morandé, House Of Morande 2007'13, Maipo, (CS/CF/CG)	\$ 44.900
Neyen, Espíritu de Apalta 2015, Colchagua,(CA/CS)	\$ 47.900
Pérez Cruz, Quelen 2012, Maipo,(PV/MB/CA)	\$ 52.900
Vik, La Piu Belle 2013, Cachapoal, (CS/CA/CF/ME/SY)	\$ 53.900
Antiyal, Antiyal 2014, Maipo,(CA/CS/SY)	\$ 55.900
Viñedos de Alcohuz, Rhu 2013, Elqui,(SY/GA/PS)	\$ 56.900
Emiliana, Gê 2014, Colchagua,(SY/CA/CS)	\$ 69.300
Vik, Vik 2012, Cachapoal,(CS/CF/CA/ME/SY)	\$ 99.500
Montes, Alpha M 2013'14, Colchagua, (CS/CF/ME/PV)	\$ 99.900
El Principal, Andetelmo 2014, Maipo,(CS/PV/CF)	\$ 101.900
Altair, Altair 2009'13, Cachapoal,(CS/CF/PV/SY)	\$ 103.900
Seña, 2013'15, Aconcagua,(CS/CA/MB/ME/PV)	\$ 163.900
Almaviva, 2015, Maipo,(CS/CA/CF)	\$ 169.500

**GARNACHA**

Maturana Wines, Maturana, Maule	\$ 21.000
Pérez Cruz, Limited Edition, Maipo	\$ 23.100
Garage Wine CO, lot #49, Maule	\$ 25.500
Viñedos de Alcohuz, Cuesta Chica, Elqui	\$ 34.900

**MALBEC**

Laura Hartwig, Lалуca, Colchagua	\$ 15.300
Caliterra, Petreo, Colchagua	\$ 23.300
Viñedos de Alcohuz, La Era, Elqui	\$ 34.900
Catena Zapata, Catena Alta 2012, Mendoza, Argentina	\$ 39.900

**MERLOT**

Odfjell, Armador, Maipo	\$ 15.900
Terranoble, Gran Reserva, Maule	\$ 17.900
Odfjell, Orzada, Maipo	\$ 22.000
Marty, Ser, Maipo	\$ 28.700

**MONTEPULCIANO**

Undurraga, T.H Rarities, Cauquenes	\$ 23.500
------------------------------------	-----------

**PAIS**

J. Bouchon, País Viejo, Maule	\$ 15.800
El Viejo Almacén de Sauzal, Huaso de Sauzal, Maule	\$ 21.900

**PETITE SIRAH**

Odfjell, Orzada, Maule	\$ 21.000
Santa Rita, Bougainville 2013, Maipo	\$ 75.000

**PETIT VERDOT**

Laura Hartwig, Selección del Viticultor, Colchagua	\$ 21.900
Schwaderer Wines, Schwaderer, Maule	\$ 21.900
Pérez Cruz, Chaski, Maipo	\$ 34.000
Von Siebenthal, Toknar 2011, Aconcagua	\$ 46.900

**PINOT NOIR**

Terranoble, Reserva, Casablanca	\$ 13.700
William Cole, Grand Reserve, Casablanca	\$ 13.900
Clos des Fous, Subsollum, Chile	\$ 16.900
De Martino, Legado, Limarí	\$ 17.900
Undurraga, T.H., Malleco	\$ 19.900
Clos des Fous, La Tuffa, Traiguén	\$ 21.500
Tabalí, Talinay, Limarí	\$ 23.500
Cono Sur, 20 Barrica, Casablanca	\$ 24.700
Ventolera, Ventolera, Leyda	\$ 28.900
Casa Marín, Lo Abarca Hills 2012, San Antonio	\$ 46.000
Cono Sur, Ocio 2014, Casablanca	\$ 61.000
Errázuriz, Las Pizarras 2015'16, Aconcagua	\$ 80.000

**SYRAH MEDIO CUERPO**

De Martino, 347, Choapa	\$ 14.900
Valle Secreto, First Editon, Cachapoal	\$ 15.900
Villard, Expresión Reserve, Casablanca	\$ 18.100
Polkura, Reserva, Colchagua	\$ 20.900
De Martino, Alto los Toros, Elqui	\$ 27.900
Viñedos de Alcohuz, Tococo, Elqui	\$ 34.900

**SYRAH GRAN CUERPO**

Montes, Alpha, Colchagua	\$ 20.500
Von Siebenthal, Carabantes, Aconcagua	\$ 22.100
Garcés Silva, Amayna, Leyda	\$ 23.400
Polkura, Secano Dry Farmed, Colchagua	\$ 29.100

**SYRAH PREMIUM**

San Pedro, Kankana 2011'14, Elqui	\$ 44.000
Matetic, Matetic 2012'13, San Antonio	\$ 55.000
Errázuriz, La Cumbre 2014'15, Aconcagua	\$ 55.900

**SYRAH PREMIUM**

---

Tabalí, Payen 2013, Limarí	\$ 59.900
Montes, Folly 2012'13'14'16, Colchagua	\$ 99.900

**TANNAT**

---

Lagar de Codegua, Codegua, Cachapoal	\$ 21.000
Odfjell, Orzada, Maule	\$ 22.700

**TEMPRANILLO**

---

Koyle, Royale, Colchagua	\$ 24.900
--------------------------	-----------

**DULCE BLANCO**

---

Errázuriz, Late Harvest, Casablanca	\$ 12.700
Calyptra, SolVita, Cachapoal	\$ 12.900
Miguel Torres, Nectaria, Curicó	\$ 14.900
Bodegas Re, Dulce Re Noble, Casablanca	\$ 19.600

**FORTIFICADO**

---

Calyptra, Fort, Cachapoal	\$ 23.900
---------------------------	-----------

**MEDIA BOTELLA**

---

Château Los Boldos, Tradition Reserve, Cachapoal	\$ 8.700
Tabalí, Pedregoso, Cachapoal	\$ 9.700
Château Los Boldos, Vieilles Vignes, Cachapoal	\$ 9.700