

ESPUMOSOS

	COPEO:	BOTELLA:
Valdo, Glera, Italia	\$245	\$1,250
Möet & Chandon, Imperial Brut, Francia	\$590	\$2,800

BLANCOS

Tai Bianco, Pinot Bianco, Chardonnay, Italia	\$195	\$760
Pinot Grigio, Italia	\$205	\$800
Bouza Do Rei	\$230	\$880



ROSADOS

Coste Brulade, Shiraz-Syrah, Grenache, Francia	\$190	\$625
Rosato Frizzante, Cabernet Franc, Italia		\$810
V Casa Madero, Cabernet Sauvignon, Mexico		\$870

TINTOS

Solea, Nero D' Avola, Italia	\$205	\$820
Borgo Cipressi, Chianti, Italia	\$215	\$820
Tacuche, Ensemble, Mexico	\$215	\$820
Cantaburros Roble, Tempranillo, España	\$220	\$840
Tablas, Tempranillo, Petit Sirah, Valle de Guadalupe Mexico	\$265	\$1,000
Ensamble Colina, Ensemble, Mexico		\$1,110
Cruz, Ensemble, Mexico		\$1,110
3V Casa Madero, Cabernet Sauvignon-Merlot, Mexico		\$1,170
Linde, Don Leo, Cabernet Sauvignon-Merlot, Mexico		\$1,170
Eros, Pinot Nero, Malbec, Italia	\$270	\$1,240
Luma, Syrah, Italia	\$275	\$1,320
Emilio Moro, Tempranillo, Ribera del Duero, España		\$1,680
Matarromera Crianza, Tempranillo, Ribera del Duero, España		\$1,780
Fincas de Ganuza Reserva, Tempranillo, Rioja, España		\$2,370
Carraovejas, Tempranillo, Ribera del Duero, España		\$2,860
Macan Clasico, Tempranillo, Rioja, España		\$3,130

Copeos: Tinto 187 ml, Espumoso 150 ml, Blanco y Rosado 160 ml.

Botella 750 ml. Los precios expresados son en moneda nacional.

S
O
N
I
V