

## MENÚ NIÑOS

*Acompañamientos a elección.  
Ensaladilla, papas chips o papas fritas.*

**Papilla** ..... \$ 2.000

Pollo, verduras o vacuno.

**Ensalada para Niños** ..... \$ 4.000

Con ingredientes a elección. Lechuga, tomate, zanahoria, huevo, papa y cebolla morada.

**Sopa del Día** ..... \$ 4.800

**Empanaditas Surtidas** ..... \$ 4.800

**Cubitos de Pollo** ..... \$ 5.500

**Pulпитos** ..... \$ 5.500

Salchichas fritas con aderezos clásico.

**Nuggets de Pollo** ..... \$ 5.500

**Dados de Mar** ..... \$ 5.500

Cubos de pescado frito.

**Hamburguesa de la Casa** ..... \$ 7.400

Con queso gauda derretido y servido al plato.

**Milanesa Kaiser** ..... \$ 7.900

Escalopa de res rellena con jamón y queso apanada en panko.

**Pizza** ..... \$ 4.500

Individual hecha en nuestra cocina, con salsa de tomate, orégano, jamón cocido y queso.

**Macarrones con Queso** ..... \$ 6.500

Pasta corta bañada en salsa de queso cheddar. Con opción de salsa blanca.

**Spaghetti** ..... \$ 7.800

Con salsa fileto, acompañado con 3 mini albóndigas de carne de res.

## SÁNDWICHES

**Churrasco de Pollo** ..... \$ 6.000

A la plancha con lechuga y tomate.

**Barros Jarpita** ..... \$ 4.000

Clásico tostado de jamón y queso caliente.



## ENSALADAS

**Ensalada Mantilhue** ..... \$ 10.500

Mix de hojas, jamón serrano y queso de oveja marinado en seste de limón y aceitunas al olivo, semillas tostadas y vinagreta de alcaparra y mostaza.

**Ensalada Quillay** ..... \$ 9.000

Tabulé de quinua y aceitunas sobre filete de berenjena grillada y mix verde.

**Ensalada de Peras** ..... \$ 9.000

Peras, apio, queso azul, nueces y berros en cremoso balsámico.

**Ensalada Anticura** ..... \$ 9.000

Mix de hojas, tomate cherry, garrapiñado de nuez, frutos del bosque y acompañado de aderezo mostaza y miel.

**Jardín del Chef** ..... \$ 9.000

Mix verde y espinacas, betarraga, encurtido de repollo y zanahorias, tomates salteados en sésamo y aderezo de limón oliva.

## ENTRADAS

### Tártaro Los Troncos ..... \$ 12.900

Tierna carne de res local, preparada con alcaparras, cebolla morada, pepinillo dill, cilantro, mostaza Dijon y acompañado de crostini al olivo.

### Ceviche ..... \$ 12.500

Salmón y camarones, usando los clásicos sabores del Perú.

### Tataki Hanga Roa ..... \$ 11.000

Filete de atún sellado en sésamo servido con chutney de piña y mango.

### El Pescador ..... \$ 11.000

Trucha ahumada acompañada de cous cous en pesto de tomates deshidratados sobre fresco espejo de cilantro y pepino.

### Azul Infinito ..... \$ 11.000

Tiraditos de salmón y atún escabechados acompañados de texturas de betarraga.

### Carpaccio de Lengua ..... \$ 10.000

Finas láminas de lengua de res acompañado de ensaladilla de la huerta y salsa verde.

### Wrap Vegetariano ..... \$ 9.000

Tortilla de maíz o de trigo rellena de porotos negros, cebolla caramelizada, aceitunas y tomate. Acompañado de ensaladilla y crema ácida.

### Tartar Millaray ..... \$ 8.500

Mezcla de alcachofas y palmitos asados sobre lactonesa de ajo caramelizado y brotes del huerto.

### Ceviche de Hongos ..... \$ 8.000

Mix de champiñones preparados al estilo de un tradicional ceviche, acompañado de papas chips caseras.

### Tortilla de Papa ..... \$ 8.000

Tortilla rellena con espinaca y tomate cherry asado.

### Crocante de Quinoa ..... \$ 8.000

Dúo de quinoa crocante acompañado de suave salsa de morrones asados, almendras tostadas y mini ensalada.

### Mini Empanadas ..... \$ 8.000

Con tapenade de aceitunas para acompañar.

## SOPAS

### Caldillo Sureño ..... \$ 9.500

Sopa realizada a partir de mariscos y sutiles cortes de longaniza ahumada.

### Sopa de Tomate ..... \$ 7.000

Tomates frescos con toques de albahaca y crutones para acompañar.

### Carbonada Vegana ..... \$ 6.500

Carne de soya con mix de verduras de la estación en su caldo.

### Sopa de Cebolla ..... \$ 6.500

Inspirada en la clásica preparación francesa servida con crostini de queso azul y queso parmesano.

### El Trauco ..... \$ 6.500

Crema de papas chilotas, apio y toques de puerro.



## PRINCIPALES

### Albóndigas de Cordero ..... \$ 15.500

Albóndigas de cordero en estofado atomado, servido con churrascas y puré con cebolla caramelizada.

### Salmón Los Lagos ..... \$ 15.500

Junto a lasaña de papas nativas con reducción de vino blanco, miel y acompañado de espárragos a la mantequilla.

### Filete de Res ..... \$ 14.900

Sobre risotto de setas silvestres, con toques de aceite de trufa y vegetales asados.

### Palanca ..... \$ 14.900

Palanca marinada en semillas de cilantro, grillada y servida con chimichurri y pastelera de choclo.

### Lomo en Quinoto Atomado ..... \$ 14.900

Lomo vetado grillado sobre mix de quinua cremosa aromatizada al tomate.

### Pastel de Papas ..... \$ 14.900

Suave puré de papas locales con un delicioso pino de carne de ciervo y jabalí.

**También opción con pino de setas silvestres.**

### Lasagna Don Omar ..... \$ 14.900

Clásica lasagna de salmón con toquestradicionales de 1942.

### La Huerta y el Gallinero ..... \$ 14.900

Pechuga de pollo acompañado de papas mortero, setas y betarraga en su punto acompañado de espuma de queso de cabra de atacama.

### Filete de Atún ..... \$ 13.900

Atún grillado acompañado de ñoquis, salsa de puerros y cebollín asado.

### De Nuestro Campo ..... \$ 13.900

Arrollado de malaya estilo campesino acompañado de pure picante al merquén ahumado.

### Trucha Arcoiris ..... \$ 13.900

Trucha orgánica del fundo los chilcos a la plancha sobre puré de arvejas y cebolla morada encurtida.

### Ñoquis ..... \$ 13.900

Con carne estofada y toques de queso camembert.

### El Alemán ..... \$ 13.900

Salchichas tipo alemanas, servidas con ensalada de repollo morado, chucrut, mostaza, acompañada de puré de papas y manzana.

### Tikka Masala ..... \$ 12.900

Clásica preparación servida con coliflor, garbanzos, tomate, hojas de cilantro y tofu acompañado de arroz basmati.

### Un Toque Oriental ..... \$ 12.900

Fideos de arroz con salsa de curry, garbanzos confitados y un toque de kimchi.

### Ravioli di Vitello ..... \$ 12.900

Relleno de carne estofada y con una suave salsa de setas.

### Antillanca ..... \$ 12.500

Pechuga de pollo rellena de jamón serrano, tomates asados y queso campo, acompañado de polenta mediterránea y reducción de naranjas y mostaza Dijon.

### Las Conservas ..... \$ 12.500

Tierna lámina de zucchini de la huerta grillado acompañado de tofu britto, brócoli, espárrago, champiñones salteados al olivo con un toque de kimchi.

### Solomillo de Cerdo ..... \$ 12.500

Solomillo braseado acompañado de puré de manzana y chucrut de la zona.

### Risotto con Camarones ..... \$ 12.500

Clásica preparación con tomates asados, camarones salteados y toques de queso reggeanito.

### Capelletti ..... \$ 12.500

De espinaca relleno de ricota y nuez. Salsa pomodoro y albahaca.

### Risotto de Trigo Mote ..... \$ 11.500

Acompañado de verduras de la estación, tofu crocante, espárragos y brócolis glaseados.

### Los Arrayanes ..... \$ 9.000

Risotto de azafrán y verduras grilladas.

## POSTRES

### Selección de Helados y Sorbetes Artesanales..... \$ 7.000

Preguntar por opción vegana y sin lactosa.

### Volcán Osorno..... \$ 7.000

Bizcocho de chocolate bitter con avellana europea y centro líquido de chocolate acompañado de helado artesanal de vainilla.

### Bosque Puyehue..... \$ 7.000

Suave parfait de chocolate de leche y murta sobre base de bizcocho de cacao con menta y frutas silvestre.

### Terciopelo de Remolacha..... \$ 7.000

Clásico red velvet a base remolacha rellena de frosting de chocolate blanco y queso crema con centro de frambuesas.

### Ensalada de Frutas..... \$ 5.000

Frutas disponibles según estación.

### Panna Cotta..... \$ 5.000

Con salsa de vino tinto acompañado borgoña.

### Brownie de Papa..... \$ 6.500

Húmedo bizcocho de papa de la zona, con chocolate bitter 55%, acompañado con cremoso helado de bebida de almendra.

### Crème Brûlée de Naranja..... \$ 5.900

Suave crema aromatizada con zeste de naranja y quemada con una capa de azúcar para obtener una crujiente capa caramelizada.

### Torta Fría..... \$ 7.000

Biscocho de harina de arroz acompañado de crema de almendras.

### De Paris a Puyehue..... \$ 5.000

Paris Brest clásica pasta choux rellena de crema mousseline y praliné de frutos secos con cobertura de almendras enfiladas tostadas y frutos rojos.

### Semifreddo de Chocolate..... \$ 6.500

De leche y praliné con avellanas, cubierto de suave glaseado de chocolate bitter acompañado de crocante de sablée de canela.



# CARTA de SNACKS

## SÁNDWICHES

**Churrasco** ..... \$10.900

Clásico sándwich de vacuno, pídelo en cualquiera de sus versiones; **Chacarero, Italiano, Luco.**

**Entre Lagos** ..... \$12.900

Carne de cordero desmechada, servido con queso azul, cebolla caramelizada, salsa pesto, tomate y lechuga.

**Hamburguesa** ..... \$10.900

Clásica hamburguesa de vacuno, servida con crocante tocino, tomate asado, queso cheddar y cebolla morada.

**Mechada** ..... \$10.900

Carne de vacuno en cocción lenta, servida con queso derretido.

**Pollo Crispy** ..... \$9.900

Pierna de pollo deshuesada, y apanada, servida con lechuga, cebolla, cilantro, ají y salsa de la casa.

**Pollo Italiano** ..... \$8.900

Clásico sándwich de pollo servido con palta, tomate y mayonesa.

**Mechada de Champiñones** ..... \$9.900

Mix de champiñones deshilachados, servido con lechuga, palta, tomate y lactonesa vegana.

**Hamburguesa Vegetariana** ..... \$7.500

Hamburguesa de lentejas, tomate, lechuga, palta y queso. **Opción de queso vegano.**

**Papas Puyehue** ..... \$9.500

Papas rusticas en gajo fritas, servidas con queso parmesano y terminadas con aceite de trufa.

**Papas en salsa de queso** ..... \$7.500

Papas fritas servidas con salsa de queso cheddar y tocino crocante.

**Papas Veggies** ..... \$7.500

Papas fritas servidas con vegetales y champiñones salteados en salsa de soya y sesamo.

## PIZZAS

**De la Huerta** ..... \$8.700

Tomates cherry, zapallo italiano, cebolla morada y albahaca.

**Margarita** ..... \$7.800

Tomate, albahaca y queso.

**Cuatro Quesos** ..... \$9.900

Mozzarella, azul, parmesano y cabra.

**Sureña** ..... \$9.900

Tocino, cebolla caramelizada, chorizo y queso mantecoso.

**Ibérica** ..... \$11.900

Jamón serrano, queso de cabra, aceitunas verdes y rúcula.

## ENSALADAS

**Clásica César** ..... \$6.800

Pollo grillado, queso parmesano, crutones.

**Ensalada de Quinoa** ..... \$6.800

Dúo de quinoa con brunoise de pepino, apio, tomates cherry y mix de la huerta.

## PARA LOS NIÑOS

**Pulпитos** ..... \$5.500

**Nuggets de Pollo Frito** ..... \$6.500

## POSTRES

**Selección de Helados** ..... \$4.900

Preguntar por opción vegana.

**Waffle con Helado** ..... \$5.500

Con salsa de frutos rojos, manjar y chocolate.

**Ensalada de Frutas** ..... \$5.500

**Torta del Día** ..... \$5.500

**Los Troncos** Restaurant

**Sancks con costo adicional.** En programa Experiencia consumos serán cargados a su cuenta.  
Servicio exclusivo desde las 16:00 a las 18:45

# CARTA de LICORES

## SIN ALCOHOL

<b>Jugo Natural</b> .....	\$4.200
Frutilla, naranja, maracuyá, mango o frambuesa.	
<b>Limonada</b> .....	\$4.200
Tradicional, jengibre o menta.	
<b>Primavera</b> .....	\$4.000
Jugo de frutas, granadina y hielo.	
<b>Mojito Virgen</b> .....	\$4.000
Jugo de limón, hojas de menta, jarabe de azúcar soda y hielo.	
<b>Martín Pescador</b> .....	\$4.000
Sprite zero, jugo de frutos rojos y jugo de limón.	
<b>Té Helado</b> .....	\$3.500
<b>Ladrillo</b> .....	\$3.500
Agua mineral Puyehue con gas, granadina y jugo de limón.	
<b>Bebidas de Máquina</b> .....	\$3.000
Coca Cola, Sprite, Fanta, Ginger Ale y tónica.	
<b>Puyehue con Sabor</b> .....	\$2.500
Agua mineral Puyehue con gas y granadina.	

## CERVEZAS

<b>Michelada</b> .....	\$5.500
500 cc	
<b>Shop Royal</b> .....	\$5.000
500 cc	
<b>Shop Dolbek</b> .....	\$5.000
500 cc	
<b>Heineken</b> .....	\$4.000
350 cc	

## SOUR

<b>Pisco Sour Puyehue</b> .....	\$4.800
<b>Pisco Sour</b> .....	\$4.800
<b>Pisco Sour de Jengibre</b> .....	\$4.800
<b>Pisco Sour Pepino</b> .....	\$4.800
<b>Pisco Sour Ají</b> .....	\$4.800

## CÓCTELES

<b>Negroni</b> .....	\$8.900
Gin, campari y vermouth rosso.	
<b>Martini Dry</b> .....	\$8.500
Vermouth dry y gin de la casa.	
<b>Manhattan</b> .....	\$8.000
Whisky de la casa y vermouth rosso.	
<b>Ruso Negro</b> .....	\$7.000
Kalhua y vodka.	
<b>Collins</b> .....	\$6.900
Ron blanco o gin o whisky, jugo de limón, agua con gas y azúcar.	
<b>Mojito Cubano</b> .....	\$6.900
Ron blanco, hojas de menta, agua con gas y azúcar.	
<b>Old Fashioned</b> .....	\$6.000
Whisky, amargo de angostura y azúcar rubia.	
<b>Padrino</b> .....	\$6.000
Whisky y amaretto.	
<b>Cosmopolitan</b> .....	\$6.000
Vodka, triple sec, jugo de arándanos.	
<b>Chilcano</b> .....	\$6.000
Pisco, Ginger Ale, jugo de limón y amargo de angostura.	

# CARTA de LICORES

## CÓCTELES

<b>Vaina</b> .....	\$6.000
Oporto, licor de cacao, coñac y huevo.	
<b>Pantera Rosa</b> .....	\$5.400
Gin, crema de leche, granadina y hielo.	
<b>Tequila Margarita</b> .....	\$6.000
Tequila, triple sec, jugo de limón y hielo.	
<b>Caipirinha</b> .....	\$6.000
Cachaça, limón, azúcar y hielo.	
<b>Mimosa</b> .....	\$6.000
Espumante y jugo de naranja.	
<b>Kir Royale</b> .....	\$6.000
Espumante y cassis.	
<b>Daikiri</b> .....	\$5.900
Ron, triple sec, jugo, azúcar y hielo.	

## PISCO

<b>Alto del Carmen</b> .....	\$4.500
<b>Mistral</b> .....	\$4.500

## WHISKY

<b>Johnnie Walker Red Label</b> .....	\$6.000
Blend Scotch.	
<b>Jim Beam</b> .....	\$6.000
Bourbon.	
<b>Ballantine's</b> .....	\$6.000
Blend Scotch.	

## GIN

<b>Sicario</b> .....	\$7.500
<b>Bombay Sapphire</b> .....	\$7.000
<b>Tanqueray</b> .....	\$7.000

## CÓCTELES DE LA CASA

<b>El Tábano</b> .....	\$8.900
Jim Beam, concentrado de jengibre, pulpa mango, maracuyá, Ginger Ale.	
<b>Aguas Calientes</b> .....	\$8.900
Gin Sicario, jugo de limón, pulpa demango, maracuyá, syrup, pimentón y merkén.	
<b>Entre Lagos</b> .....	\$8.900
Pink beefeater, pisco en tepa, blue curacao, triple sec, jugo de limón, granadina y albumina.	
<b>Puyehue Mule</b> .....	\$8.900
Trakal, concentrado de jengibre, miel y agua con gas.	
<b>Los Chilcos</b> .....	\$8.900
Vodka infusionado en chilco, jugo de piña, limón y ají verde.	
<b>Puyehue Sour</b> .....	\$8.900
Pisco en tepa, jugo de frutos rojos, limón, albumina, jarabe de azúcar y merkén.	
<b>Frescura del Bosque</b> .....	\$8.900
Pisco en tepa, albahaca, pepino, limón y jarabe de azúcar.	

## TEQUILA

<b>José Cuervo</b> .....	\$3.500
--------------------------	---------

## RON

<b>Bacardi Carta Blanca</b> .....	\$6.000
<b>Havana Club Especial</b> .....	\$6.000
<b>Bacardi Sabores</b> .....	\$5.000

## VODKA

<b>Absolut</b> .....	\$7.000
<b>Stolichnaya</b> .....	\$6.000

# CARTA de LICORES

## LICORES

Fernet Branca .....	\$6.000
Cremitte .....	\$5.000
Araucano .....	\$5.000
Limoncello .....	\$5.000
Campari .....	\$5.000
Menta .....	\$4.500
Manzanilla .....	\$4.500
Jerez .....	\$4.500
Vermouth .....	\$4.500

## CAFETERÍA

Espresso .....	\$2.000
Cappuccino .....	\$3.500
Latte .....	\$3.500
Americano .....	\$2.500
Cortado .....	\$2.500
Cortado doble .....	\$3.500
Macchiato .....	\$2.000
Chocolate 51 .....	\$4.500
Infusiones .....	\$2.500

## VINOS POR COPA

### TINTOS

Carménère .....	\$4.500
Andica, Miguel Torres.	
Cabernet Sauvignon .....	\$4.500
Santa Digna, Miguel Torres.	
Merlot .....	\$4.500
Santa Digna, Miguel Torres.	

### BLANCOS

Sauvignon Blanc .....	\$4.500
Las Mulas, Miguel Torres.	
Chardonnay .....	\$4.500
Santa Digna, Miguel Torres.	

# BEBIDAS PREMIUM

## CERVEZAS

<b>Kunstmann Gran Torobayo</b> ..... \$6.500 500 cc
<b>Daura Gluten Free</b> ..... \$5.500 350 cc
<b>Austral Calafate</b> ..... \$4.800 350 cc
<b>Austral Lager</b> ..... \$4.800 350 cc
<b>Corona</b> ..... \$4.800 350 cc

## CÓCTELES CLÁSICOS

<b>Saint Germain Spritz</b> ..... \$11.500 Saint Germain, espumante y agua con gas.
<b>Negroni Premium</b> ..... \$11.500 Gin Hendrick's, campari y vermouth rojo.
<b>Clavo Oxidado</b> ..... \$10.500 Whisky y drambuie.
<b>Piña Colada</b> ..... \$9.500 Ron, crema de coco, y jugo de piña.
<b>Moscow Mule</b> ..... \$9.500 Vodka, jugo de limón, goma y ginger beer.
<b>Ramazotti Spritz</b> ..... \$8.900 Ramazotti, espumante y agua con gas.
<b>Aperol Spritz</b> ..... \$8.900 Aperol, espumante y agua con gas.

## DESTILADOS

<b>Trä Kál</b> ..... \$9.200
------------------------------

## PISCO

<b>Waqar</b> ..... \$12.000
<b>Kappa</b> ..... \$12.000
<b>Gobernador</b> ..... \$7.500

## WHISKY

<b>Johnnie Walker Blue Label</b> ..... \$29.000 Premium Blend Scotch.
<b>Jack Single Barrel</b> ..... \$19.000 Rare Tennessee Whisky.
<b>Chivas Regal 18 años</b> ..... \$15.000 Premium blend scotch.
<b>Akashi</b> ..... \$12.000 Japanese Blend.
<b>Johnnie Walker Black Label</b> ..... \$11.000 Blend Scotch.
<b>Chivas Regal 12 años</b> ..... \$11.000 Blend Scotch.
<b>Jack Daniel's</b> ..... \$9.500 Tennessee Whiskey.

## RON

<b>Zacapa 23 Solera</b> ..... \$12.000
----------------------------------------

Los Troncos *Restaurant*

Bebidas con costo adicional. En programa Experiencia consumos serán cargados a su cuenta.

# BEBIDAS PREMIUM

## TEQUILA

Don Julio .....	\$6.000
1800 .....	\$6.000

## VODKA

Belvedere .....	\$11.500
Grey Goose .....	\$11.000
Sirena de Chiloé .....	\$8.000

## LICORES

Jack Daniel's Honey .....	\$8.500
Jack Daniel's Apple .....	\$8.500
Amaretto Dissarono .....	\$8.000
Saint Germain .....	\$8.000
Drambuie .....	\$8.000

## GIN

Hendrick's .....	\$12.000
------------------	----------

## COGNAC

Hennessy V.S.O.P .....	\$19.000
------------------------	----------

## BRANDY

Carlos I .....	\$13.000
----------------	----------

Bailey's .....	\$8.000
----------------	---------

Jägermeister .....	\$7.000
--------------------	---------

Ramazotti .....	\$7.000
-----------------	---------

Kahlua .....	\$7.000
--------------	---------

Aperol .....	\$7.000
--------------	---------

Los Troncos *Restaurant*

Bebidas con costo adicional. En programa Experiencia consumos serán cargados a su cuenta.

# VINOS PREMIUM

## VINOS ÍCONO

**Clos Apalta 2017** ..... \$195.000

Viña Clos Apalta, Valle de Apalta  
Carménère, Cabernet Sauvignon,  
Merlot y Petit Verdot.

**Manso de Velasco** ..... \$80.000

Viña Miguel Torres, Valle de Curicó  
Cabernet Sauvignon.

**Petit Clos 2014** ..... \$56.000

Viña Clos Apalta, Valle de Apalta  
Cabernet Sauvignon, Carménère,  
Merlot y Petit Verdot.

## CHAMPAGNE

**Pommery** ..... \$90.000

Pinot Noir, Pinot Meunier,  
Chardonnay.

## VINOS PREMIUM TINTOS

### CABERNET SAUVIGNON

**Hussonet** ..... \$21.000

Viña Haras de Pirque, Valle del Maipo.

**Miguel Torres Gran Reserva** ..... \$16.000

Viña Miguel Torres, Valle de Curicó.

**Las Mulas** ..... \$12.000

Viña Miguel Torres, Valle Central.

## CARMÉNÈRE

**Cuvee Alexandre** ..... \$24.000

**Miguel Torres Gran Reserva** ..... \$16.000

Viña Miguel Torres, Valle de Curicó.

**Las Mulas** ..... \$13.000

Viña Miguel Torres, Valle de Curicó.

## MERLOT

**Cuvee Alexandre** ..... \$24.500

Viña Casa Lapostolle, Valle de Colchagua.

**Grand Selection** ..... \$15.500

Viña Lapostolle, Valle De Colchagua.

## MALBEC

**Portillo** ..... \$13.500

Viña Salentin, Valle de Uco, Mendoza.

## BLENDS

**Grus** ..... \$31.000

Viña Alcohuz, Valle del Elqui  
Sirah, Garnacha, Pais, Petit Verdot.

**Reserva de Propiedad** ..... \$15.000

Viña Haras de Pirque, Valle del Maipo  
Cabernet Sauvignon, Carmenere,  
Cabernet Franc.

## SYRAH

**Cuvee Alexandre** ..... \$24.000

Viña Casa Lapostolle, Valle de Colchagua.

**Los Troncos** *Restaurant*

**Bebidas con costo adicional.** En programa Experiencia consumos serán cargados a su cuenta.

# VINOS PREMIUM

## VINOS PREMIUM BLANCOS

### SAUVIGNON BLANC

**Cordillera** ..... \$24.000

Viña Miguel Torres, Valle de Osorno.

**Santa Digna** ..... \$13.000

Viña Miguel Torres, Valle Central.

### CHARDONNAY

**Los Parientes** ..... \$42.000

Viña Baettig, Valle de Traiguén.

**Cordillera** ..... \$18.000

Viña Miguel Torres, Valle del Limarí.

**Loma Larga** ..... \$16.800

Viña Loma Larga, Valle de Casablanca.

## VINOS ESPUMOSOS

**Cordillera** ..... \$24.800

Viña Miguel Torres, Brut Pinot Noir.

**Salentein** ..... \$19.600

Viña Salentein, Uco, Mendoza Brut,  
Pinot Noir, Chardonnay.

**Estelado Rose** ..... \$14.000

Viña Miguel Torres, Valle del Maule  
Brut, País.

**Las Mulas** ..... \$13.500

Viña Miguel Torres, Secano Interior,  
Extra Brut, País

## VINOS RESERVA DE LA CASA

### TINTOS

CARMÉNÈRE

**Andica** ..... \$13.000

Viña Miguel Torres.

CABERNET SAUVIGNON

**Santa Digna** ..... \$13.000

Viña Miguel Torres.

MERLOT

**Santa Digna** ..... \$13.000

Viña Miguel Torres.

SYRAH

**Lomas del Valle** ..... \$13.000

### BLANCOS

SAUVIGNON BLANC

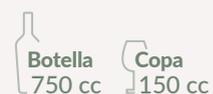
**Las Mulas** ..... \$13.000

Viña Miguel Torres.

CHARDONNAY

**Santa Digna** ..... \$13.000

Viña Miguel Torres.



Los Troncos *Restaurant*

Bebidas con costo adicional. En programa Experiencia consumos serán cargados a su cuenta.