

FABRIC

DRAGON BLANCO



Tapeo

Principales

Rolls

Postres

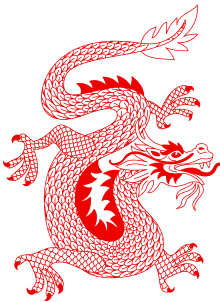
Bebidas

Cocktails

Medidas

Vinos





FABRIC

DRAGON BLANCO



Tapeo

CRISPY RICE 2 u. <i>Arroz furai con truchón patagónico, rocoto ahumado, palta y furikake japonés.</i>	\$9.000
MARISCOS AL FUEGO <i>Salteados en mantequilla japonesa.</i>	4 u. \$19.000 6 u. \$26.000
CUCHARITAS NIKKEI <i>Langostinos flambeados, salsa de puerro y curry rojo.</i>	4 u. \$19.000 6 u. \$26.000
TEMPURA SHRIMP <i>Langostinos tempura, salsa de maracuyá y masa filo crocante.</i>	\$28.000
GYOZA AL VAPOR <i>De trucha y vegetales con salsa ponzu.</i>	4 u. \$21.000

Street Food

KATSUSANDO <i>Lomo furai o pescado blanco y crema katsu en pan sando sellado.</i>	<i>Lomo furai</i> \$26.000 <i>Pescado</i> \$23.000
SIU MAI DUMPLING <i>Wonton de cerdo y langostino, huevas de trucha y chilly oil.</i>	5 u. \$19.000
KOREAN CRISPY CHIKIN <i>Muslitos crocantes, con kimchi salsa agridulces y emulsión de cilantro.</i>	\$22.000

Raw Bar

TARTAR PONZU <i>Tartar de trucha curada, palta, ponzu, ovas de truchas y crujientes de arroz.</i>	\$25.000
TIRADITOS	
Trufa Truffle ¡NUEVO! <i>Atún, jalapeño, nabo y ponzu trufada.</i>	1/2 u. \$21.000 1 u. \$32.000
Tropical <i>Trucha, maracuyá y masa filo.</i>	1/2 u. \$18.000 1 u. \$26.000
Fabric Nikkei <i>Truchón patagónico y pulpo, salsa nikkei, ralladura de lima y cilantro.</i>	1/2 u. \$18.000 1 u. \$29.000
Kiiroi <i>Trucha fresca, crema de rocoto y crocante de nori.</i>	1/2 u. \$14.000 1 u. \$28.000
CEVICHES	
Wasa <i>Pulpo, langostino, pescado blanco en leche de tigre a la crema de wasabi.</i>	\$32.000
Nissei <i>Pesca del día, ponzu de rocoto y chicharrón de calamar.</i>	\$31.000

Principales

TRUCHA Y MISO \$42.000
Trucha en costra de miso dulce y yusu-kosho, aji amarillo y risotto de quinoa.

FRIED RICE
Arroz salteado, huevo en baja temperatura y vegetales al wok. Langostino \$36.000
Pollo \$29.000

PULPO AL PLANCHÓN \$75.000
Con papas españolas, sal de kimchi, alioli de tinta y sofrito.

HAMBURGUESA ROYAL \$29.000
Blend de carne, cheddar, hongos y cebolla caramelizada, miso, wonton, mayonesa de trufa, rúcula servida con papas fritas.

PESCA IMPERIAL \$49.000
Media penca en salsa meunier acompañado de papines andinos con aceite de perejil.

KANI SALAD \$32.000
Zanahoria, zucchini, pepino, mango, manzana verde, palta, surimi, wonton, langostinos en salsa especial.

RISOTTO DE QUINOA  \$28.000
Melena de león dorada, aceite de ajo quemado y arroz inflado.

Asian Steak House

OJO CON HUESO \$55.000
Ojo de bife acompañado de girgolas, papas fritas, chimi asiático, kimchi y pepino.

WAGYU ISHIYAKI \$39.000
Corte wagyu, arroz furikake, chilli oil, yema curada en soja y pepino encurtido.

GYUDON ESTILO JAPONÉS \$38.000
Lomo sellado, salsa gyu, arroz blanco, yema curada, huevas de trucha y katsuobushi.

Rolls

5 u. \$14.500 | 10 u. \$29.000

PISTACCHIO NIKKEI ¡NUEVO!

Trucha, queso de pistacchio y toffe de pistacho.

SPICY TUNA ¡NUEVO!

Salsa de hoisin, tamarindo y crunchy chilly garlic, tartar de atún y palta.

TUNA AJICA ¡NUEVO!

Atún, palta, aji amarillo y huevas.

2 SAKES

Tartar de trucha y palta, trucha, con salsa nikkei.

UMAMI

Langostinos batayaki, cream cheese, crema de ajos, parmesano, lima y taré.

KASAI

Trucha, palta y cream cheese, con mariscos al fuego.

TROPIC

Trucha y cream cheese, mango, salsa de maracuyá y batata furai.

IBIZA

Langostino furai y cream cheese, trucha con lima y salsa taré.

FABRIC

Trucha, palta y cream cheese, arroz, rebozado en panko.

Opcional: con langostinos.

PARMA

Langostino furai, palta y vieiras a la parmesana flambeadas.

NEW YORK

Trucha y palta con sésamo blanco. Opcional: Phila.

KINOKO



Palta, girgola, pepino y champignones salteados en manteca vegana, con ciboulette.

Salsa Nueva: Pistacchio

Salsas Clásicas: Buenos Aires | Nikkei | Maracuyá | Taré | Oliva | Miel y Mostaza

Omakase

Término japonés que significa “lo dejo en tus manos”. Es una invitación a entregarse al recorrido de sabores que proponen nuestros itamaes.

12 u. \$36.000 | 18 u. \$52.000 | 30 u. \$95.000

Niguiris / Sashimis

ATÚN ROJO ¡Nuevo!

1 u. \$4.200

TRUCHA

1 u. \$3.800

PESCA BLANCA

1 u. \$3.800

EBI Langostino

1 u. \$3.800

VIEIRA

1 u. \$3.800

TAKO Pulpo

1 u. \$4.800

IKURA

1 u. \$4.200

SASHIMI ESPECIALES

SPICY

De trucha sellada con togarashi y lluvia de ciboulette.

ROBLE

Trucha fresca ahumada en roble, con sal marina y ralladura de lima.

4 u. \$16.000

NIGIRIS ESPECIALES

TUNA JALAPEÑO ¡Nuevo!

con ponzu trufada.

TUNA AJICA ¡Nuevo!

Atún, aji amarillo y huevas.

EBI YUZU

Langostino con manteca de lima-limón y yuzu-kosho.

HARI SHIROMI

Pesca blanca, miso gratinado, limón, mostaza a base de miel y hongos.

MISOYAKI

Trucha flambeada con aceite pachikay, quinoa y ciboulette.

LIMA

De trucha, con ralladura de lima, limón y aceite de trufa blanca.

MASU KIMCHI

Trucha con ajos negros y crocantes, con salsa kimchi y lima.

4 u. \$16.000

Si querés modificar alguno de nuestros platos por restricción, cambiar la preparación o guarniciones clásicas, no dudes consultar.

Postres

FIESTA DE TOPPINGS

\$18.000

Cookie tibia con chips de chocolate, mantequilla de maní y sal marina. Cubierta con merengue y nueces, acompañada de helado de crema americana y variedad de toppings.

SUSPIRO LIMEÑO

\$14.000

Pasta de manjar peruano, merengue de oporto flameado.

VOLCÁN DE CHOCOLATE

\$14.000

Volcán con centro de chocolate fundido, salsa de chocolate, helado de crema americana, salsa de frutos rojos.

VOLCÁN DE DULCE DE LECHE

\$14.000

Volcán con centro de dulce de leche fundido, salsa de dulce de leche, helado de banana, salsa de frutos rojos.

CHEESECAKE DE LIMA

\$14.000

Cheesecake de lima en base de crocante de vainilla, salsa de lima, helado de chocolate negro, salsa de frutos rojos.

CHEESECAKE DE MARACUYÁ

\$14.000

Cheesecake de maracuyá en base de crocante de vainilla, salsa de maracuyá, helado de chocolate blanco, salsa de frutos rojos.

HELADO

\$14.000

2 bochas.

Bebidas Sin Alcohol

AGUA MINERAL VILLAVICENCIO (500 ml)	\$4.500
GASEOSA LÍNEA COCA COLA (355 ml)	\$4.800

Café y Té

RISTRETTO ESPRESSO LUNGO
\$4900

Té (De Origen, Blends, Herbal)

MATCHA TEA <i>Té verde en polvo. Hebra 100% más antioxidante que el té verde en hebras.</i>	\$4900
FLOWER GREEN TEA <i>Mezcla de té verde en hebras, pétalos de rosa, rosa mosqueta, jazmín y frutilla. Armónico y perfumado.</i>	\$4900
TÉ NEGRO DE ORIGEN <i>Hebras premium de sabor intenso, cosecha de selección.</i>	\$4900
CHAMOMILE <i>Mezcla sutil y aromática de flores de manzanilla y miel. Relajante y digestivo.</i>	\$4900
GINGER GREEN TEA <i>Mezcla de hebras de té verde con jengibre, menta y lemongrass. Desintoxicante y relajante.</i>	\$4900

TRAGOS DE AUTOR

-Diego Zelaya-

\$13.500 c/u

SPRITZ DE JAZMÍN Y ROSAS

Aperol, Lillet Rose, cordial jazmín y rosas, Chandon Extra Brut, soda.

GIN TONIC HINOJO

Gin Beefeater, jugo de limón, almibar de hinojo, Martini Extra Dry, tónica.

GIMLET DE WASABI

Gin Beefeater, cordial de wasabi y lima.

CAIPI DE LYCHEE Y ARÁNDANOS

Vodka Absolut, licor Kwai Feh de lychee, cordial de arándanos, jugo de lima.

DRAGÓN Y TIGRE

Ron Havana 3 años, St Germain, jugo de anana, jugo de lima, tintura de huacatay.

WHISKY COLLINS

Johnnie Walker Black, pimienta de jamaica y té verde, jugo de lima, almíbar simple, soda.

MARGARITA MANGO Y ALBAHACA

Tequila José Cuervo Silver, mango, lima, Cointreau, albahaca, tajín.

NEGRONI DE MISO

Gin Beefeater, Campari, Carpano Rosso, miso y piel de limón.

COSMO DE HIBISCUS

Vodka Absolut, Licor Cointreau, Cordial de arandanos, Ramazzotti.

PISCO DE AJÍ AMARILLO

Pisco Tabernero, ají amarillo, jugo de limón, almíbar simple, clara de huevo.

SANGRE DE TIGRE

Vodka Absolut, jugo de tomate, jugo de limón, salsa Caribe, leche de tigre, sal, pimienta y salsa picante.

LA SERENA

Pisco Tabernero acholado, jugo de limón, almíbar, maracuyá y Mina ginger beer.

PRUNUS TONIC

Gin Beefeater, Apricot brandy, jugo de limón, almíbar simple y agua tónica.

SALE COMO CANCHA

Aperol, maíz amarillo, cúrcuma, jengibre, ananá y Chandon Delice.

FASHION CAIPI

Vodka Absolut, lima, almíbar, frutilla y maracuyá.

SAMURAI COCKTAIL

Sake, Jagermeister, jugo de pomelo, lima, azúcar de mascabo y jengibre.

MOCKTAILS

\$7.500 c/u

CHICHA MORADA

Maíz morado, clavo de olor, canela, anís, corteza de ananá, jugo de limón, almíbar simple.

LIMONADA DE MENTA Y JENGIBRE

Jugo de limón, menta, almíbar de jengibre y agua.

INCOMPARABLE TRÍO

Jugo de sandía, jugo de pomelo, jugo de limón y almíbar.

CANELADA

Jugo de naranja, infusión de hibiscus, almíbar y soda.

CUATRO GATOS

Jugo de manzana, hinojo, jugo de limón y almíbar.

CLÁSICOS

\$13.000 c/u

PISCO SOUR

Pisco Tabernero acholado, jugo de limón, almíbar y clara de huevo.

APEROL SPRITZ

Aperol, Chandon Extra Brut, soda.

GIN TONIC

Gin Beefeater y agua tónica.

NEGRONI

Gin Beefeater, Campari, Carpano Rosso.

CAIPIROSKA

Vodka Absolut, limas, almíbar simple/almíbar de maracuyá.

MOJITO

Ron Havana 3 años, jugo de limón, menta y almíbar.

CYNAR JULEP

Cynar, jugo de pomelo, menta y almíbar.

VERMU CON SODA

Carpano Rosso / Bianco y soda.

PENICILLIN

Johnnie Walker Black, jugo de limón, miel, jengibre y Talisker 10 años.

BRANCA & COLA

Fernet Branca, Coca Cola.

OLD FASHIONED / PORTEÑO

Jim Beam White, bitter Angostura y almíbar. (Opción Porteño con azúcar)

TINTO VERANO

Vino tinto malbec, Carpano rosso, almíbar de canela, jugo de limón, soda.

MARGARITA

Tequila José Cuervo Silver, Cointreau, jugo de limón, almíbar simple.

WHISKY SOUR

Johnnie Black Label, jugo de limón, almíbar simple, clara de huevo.

ESPRESSO MARTINI

Vodka Absolut, Licor Borghetti, café espresso, almíbar simple.

RAMAZZOTTI & TONIC

Ramazzotti Rosato, tónica y gajo de limón.

Cervezas – Medidas			
CERVEZAS		COGNAC	
STELLA ARTOIS 473 ml	\$7.500	HENNESSY VSOP	\$18.000
CORONA 410 ml	\$7.800	REMY MARTIN	\$23.900
PATAGONIA 473 ml	\$7.800	HENNESSY V.S	\$9.000
SAPPORO	\$12.000	TEQUILA	
ASAHI SUPER DRY	\$12.000	VOLCÁN DE MI TIERRA BLANCO	\$10.600
STELLA ARTOIS sin alcohol	\$5.900	VOLCÁN DE MI TIERRA REPOSADO	\$12.200
SINGLE MALT		LONDON DRY GIN	
GLENMORANGIE 10 AÑOS	\$31.300	HENDRICKS	\$12.000
THE GLENLIVET 12 AÑOS	\$14.500	MONKEY 47	\$19.000
THE GLENLIVET 15 AÑOS	\$19.500	MALFY	\$6.400
GLENFIDDICH	\$19.400	ROKU	\$18.500
SINGLETON 12 AÑOS	\$13.100	MARTIN MILLER'S	\$9.400
SINGLETON 15 AÑOS	\$21.100	THE BOTANIST	\$14.400
CARDHU 15 AÑOS	\$26.400	BEEFEATER	\$6.600
ABERLOUR 12 AÑOS	\$14.500	BEEFEATER PINK	\$7.000
MACALLAN 12 AÑOS	\$29.000	VODKA	
MACALLAN 15 AÑOS	\$95.000	BELVEDERE	\$9.100
LAGAVULIN 16 AÑOS	\$53.000	GREY GOOSE	\$15.700
CAOL ILA 12 AÑOS	\$21.600	PRAVDA	\$7.000
TALISKER 10	\$20.300	ABSOLUT BLUE	\$6.000
ARDBEG	\$20.200	ABSOLUT ELYX	\$9.800
BLEND SCOTCH WHISKY		LICORES	
JOHNNIE BLACK LABEL	\$13.200	SAMBUCA LUXARDO	\$5.000
JOHNNIE GREEN LABEL	\$26.400	LICOR DE LYCHEE	\$5.700
JOHNNIE BLUE LABEL	\$51.700	LIMONCELLO LUXARDO	\$7.200
CHIVAS 12 AÑOS	\$10.200	MARASCHINO LUXARDO	\$18.500
CHIVAS 18 AÑOS	\$23.000	DRAMBUIE	\$6.700
CHIVAS MIZUNARA	\$17.600	COINTREAU	\$8.600
CHIVAS ROYAL SALUTE 21 AÑOS	\$32.800	GRAND MARNIER	\$5.300
OLD PARR	\$8.400	MANDARINE NAPOLEON	\$19.600
MONKEY SHOULDER	\$9.500	CASSIS BIZIERS	\$2.700
IRISH WHISKY TULLAMORE DEW	\$7.800	BAILEYS	\$3.200
JAMESON	\$6.800	AMARULA	\$5.700
AMERICANOS		SAINT GERMAIN	\$13.700
JACK DANIELS	\$7.600	JÄGERMEISTER	\$6.400
JIM BEAM	\$6.500	LICOR 43	\$6.400
MAKERS MARK	\$11.200	APERITIVOS	
WOODFORD RESERVE	\$37.900	ÁNTICA FÓRMULA	\$6.300
WHISKY JAPONÉS		RICARD	\$2.800
SUNTORY HIBIKI	\$73.000	LILLET BLANC MEDIDA	\$2.500
CHITA	\$48.000	LILLET ROSÉ	\$2.500
KAMIKI SAKURA	\$41.760	JEREZ TIO PEPE	\$5.300
RON		RAMAZZOTTI ROSATO	\$8.200
HAVANA 7 AÑOS	\$5.700	SAKE	
ZACAPA	\$45.000	YUZUSHU	\$10.100
MALIBU	\$2.500	UMESHU	\$11.600
		AWAMORI	\$8.200
		YAEGAKI	\$7.900

Vinos – Espumantes – Champagne

CHARDONNAY

COLECCIÓN RUTINI	\$43.000
MÁRTIR <i>Lorenzo de Agrelo</i>	\$46.000
ZUCCARDI Q	\$35.000
SAINT FELICIEN <i>Catena Zapata</i>	\$24.500
DV CATENA CHARDONNAY <i>Catena Zapata</i>	\$45.000
GRAND CHARDONNAY <i>Terrazas de los Andes</i>	\$45.000
CHARDONNAY <i>Luigi Bosca</i>	\$34.500
ANGÉLICA ZAPATA <i>Catena Zapata</i>	\$57.000

CHENIN BLANC

PROPÓSITOS <i>Michellini I Mufatto</i>	\$68.100
REVANCHA <i>Mendel</i>	\$43.000
POLÍGONOS <i>Zuccardi</i>	\$47.900

SEMILLÓN

CERTEZAS <i>Michellini I Mufatto</i>	\$68.100
POLÍGONOS <i>Zuccardi</i>	\$47.900

RIESLING

RIESLING <i>Luigi Bosca</i>	\$57.000
COLECCIÓN RUTINI	\$56.700

BLEND DE BLANCAS

CAPÍTULO 2 <i>Ruca Malen (Sauvignon Blanc y Semillón)</i>	\$33.000
SIGNATURE <i>Susana Balbo (Torrontés, Seimllón y Sauvignon Blanc)</i>	\$45.000
45 RUGIENTES <i>Otronia (Gewürztraminer, Pinot Gris y Chardonnay)</i>	\$59.000
PIPONE WHITE BLEND <i>Weinert (Chardonnay y Torrontés)</i>	\$21.000
PATINAS <i>Ribera del Cuarzo (Sauvignon Blanc y Semillón)</i>	\$54.400
ANTOLOGÍA LX <i>Rutini (Chardonnay, Riesling y Gewürztraminer)</i>	\$71.000
CALLE COSTANTINI BLANCO CANOSO <i>Lupa (Chardonnay y Semillón)</i>	\$37.100
CUCHILLO DE PALO <i>(Semillón, Chardonnay y Sauvignon Blanc)</i>	\$30.800
NICASIA BLANC DE BLANCS <i>(Viognier, Gewustraminer y Semillón)</i>	\$21.500
LO WHITE BLEND <i>Lorenzo (Semillón y Chardonnay)</i>	\$29.000
RICCITELLI BLANCO <i>de la casa (Sauvignon Blanc, Semillón y Chardonnay)</i>	\$43.600

SAUVIGNON BLANC

LO <i>Lorenzo</i>	\$29.000
SAUVIGNON BLANC <i>Luigi Bosca</i>	\$35.000
COLECCIÓN RUTINI	\$28.800

DULCES

CRIOS DULCE NATURAL <i>Susana Balbo</i>	\$21.000
ESTELAR ESPUMANTE DULCE NATURAL	\$23.500

NARANJOS

PASO A PASO WINES <i>(Torrontés, Pedro Gimenez y Moscatel)</i>	\$35.700
MACOLLO TRADICIONAL <i>(Chardonnay)</i>	\$41.100

ROSADOS

INCORONATA ROSÉ FUMÉ <i>Cupra Wines</i>	\$76.000
SIGNATURE <i>Susana Balbo</i>	\$46.000
MONTFLEURY RESERVA <i>Weinert MAGNUM</i>	\$70.000
45 RUGIENTES <i>Otronia</i>	\$53.800
CUCHILLO DE PALO	\$37.100
ROSADÍA <i>Mendel</i>	\$68.000
ROSÉ <i>Luigi Bosca</i>	\$52.000
RUTINI <i>Alta Gama</i>	\$62.000
HEY ROSÉ <i>Matías Riccitelli</i>	\$29.500
TERRAZAS DE LOS ANDES <i>Malbec Rosé</i>	\$27.500

TINTOS

Criolla

NIETO PATRIMONIAL CRIOLLA GRANDE	\$18.600
CADUS CRIOLLA CHICA	\$49.400

Garnacha

RICCITELLI GUALTALLARY	\$53.100
CAPÍTULO 2 <i>Ruca Malen</i>	\$33.100

Pinot Noir

45 RUGIENTES <i>Otronia</i>	\$53.800
DV CATENA <i>Catena Zapata</i>	\$45.000
RESERVA <i>Alamos</i>	\$20.000
COLECCIÓN RUTINI	\$54.000
ANTOLOGÍA LXI <i>Rutini</i>	\$80.000
CUCHILLO DE PALO	\$30.800
PINOT NOIR <i>Luigi Bosca</i>	\$38.500
OLD VINES RICCITELLI PATAGONIA	\$102.200
RESERVA PINOT NOIR <i>Terrazas de los Andes</i>	\$24.500

Vinos – Espumantes – Champagne

Malbec

MALBEC ARGENTINO <i>Catena Zapata</i>	\$155.000
DOMINIO RUTINI	\$39.000
BRAMARE LUJÁN DE CUYO <i>Viña Cobos</i>	\$75.000
MARIFLOR <i>Bodega Rolland</i>	\$38.000
GRAND MALBEC <i>Terrazas de los Andes</i>	\$45.000
CONCRETO <i>Zuccardi</i>	\$59.000
ALLUVIONAL <i>Zuccardi</i>	\$102.000
RÍO DE LOS CIERVOS <i>Araucana</i>	\$45.600
ORIGEN LAS COMPUERTAS <i>Terrazas de los Andes</i>	\$28.000
OSO HORMIGUERO	\$36.300
MÁRTIR <i>Lorenzo de Agrelo</i>	\$46.000
DE SANGRE <i>Luigi Bosca</i>	\$48.000
NICOLÁS CATENA <i>Catena Zapata</i>	\$145.000
ANGÉLICA ZAPATA <i>Catena Zapata</i>	\$65.000
DV CATENA <i>Catena Zapata</i>	\$39.900
CUPRA MALBEC <i>Cupra Wines</i>	\$82.800
SAINT FELICIEN <i>Catena Zapata</i>	\$25.500
NICASIA <i>Red Blend</i>	\$23.000

Merlot

SINGLE VINEYARD ALTAMIRA <i>Rutini</i>	\$63.500
CUVELIER LOS ANDES	\$22.000
COLECCIÓN RUTINI	\$37.000
	\$25.000

Syrah

CARRASCAL <i>Weinert</i>

Cabernet Franc

SINGLE VINEYARD <i>Bodega Etchart</i>	\$39.400
RESERVA NOCTURNA <i>Domiciano</i>	\$30.600
COLECCIÓN RUTINI	\$46.000

Cabernet Sauvignon

BRAMARE LUJÁN <i>Cuyo de Viña Cobos</i>	\$59.000
GRAND CABERNET SAUVIGNON <i>Terrazas de los Andes</i>	\$46.000
BENMARCO <i>Susana Balbo</i>	\$28.000
ARNALDO B <i>Bodega Etchart (Malbec 10%)</i>	\$45.300

Blend de Tintas

LO SILKY BLEND <i>Lorenzo de Agrelo (Pinot Noir y Malbec)</i>	\$36.000
GY <i>Michellini I Mufatto (Malbec y Cabernet Franc)</i>	\$41.600
CARRASCAL ANIVERSARIO <i>Weinert (Blend de tintas y añadas)</i>	\$20.300
CALLE COSTANTINI TOCAYOS <i>Lupa (Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc)</i>	\$43.100
CLOS <i>Los Siete</i>	\$26.000
PETIT FLEUR <i>Monteviejo</i>	\$38.200
COLECCIÓN RUTINI <i>(Malbec y Cabernet Sauvignon)</i>	\$36.000
GRAN CORTE BLEND <i>de Cupra Wines (Malbec, Cabernet Franc y Merlot)</i>	\$80.500
CHEVAL DES ANDES <i>(Cabernet Sauvignon, Malbec y Petit Verdot)</i>	\$160.000
ARNALDO B DE ETCHART <i>(Malbec y Cabernet Sauvignon)</i>	\$52.000
CUPRA BLEND <i>(Malbec, Cabernet Franc y Merlot)</i>	\$80.500
ORIGEN ALTAMIRA <i>Terrazas de los Andes</i>	\$28.000

ESPUMANTES

Rosados

CHANDON ROSÉ	\$35.000
BARON B BRUT ROSÉ	\$59.000

Dulces

CHANDON DÉLICE	\$30.000
CHANDON DELICE ROSÉ	\$30.000

Pet Nat

PHOS ALMA 4 <i>Zuccardi</i>	\$37.000
-----------------------------	----------

Bitters

CHANDON APÉRITIF	\$30.000
------------------	----------

Extra Brut

CHANDON EXTRA BRUT	\$30.000
BARON B EXTRA BRUT	\$55.000

Brut Nature

BARON B BRUT NATURE	\$59.000
CHANDON CUVEÉ BRUT NATURE	\$40.000
CHANDON CUVÉE RESERVE BLANC DE NOIRS	\$39.000

CHAMPAGNES

VEUVE CLICQUOT BRUT YELLOW LABEL	\$285.000
VEUVE CLICQUOT BRUT ROSÉ EST	\$343.000
VEUVE CLICQUOT RICH ON ICE	\$314.000
DOM PERIGNON BLANC VINTAGE	\$850.000
MOËT&CHANDON BRUT IMPERIAL	\$263.000
MOËT&CHANDON ICE IMPERIAL	\$330.000