



90  
Años

**ME**

RESTAURANT

**NU**



**N**os encontramos en el corazón del emblemático barrio de Sopocachi de la ciudad de la paz, nuestra casa del círculo de la unión, presenta su restaurante que vive la alta gastronomía desde y para sus socios.

La acogedora casa, con varios rincones y espacios privados llenos de encantos por donde pasaron grandes personalidades de nuestra historia se presenta con aires de antaño al servicio de una cocina internacional actual que nos plantea una nueva carta con toques tradicionales e internacionales enriquecidos por una gastronomía creativa de gran nivel.

Continuamos fieles a nuestro estilo clásico pero contemporáneo, y buscamos tender un puente culinario entre la Europa mediterránea y Latinoamérica; eso sí, con muchos matices bolivianos y guiños de frescura, acompañados de un servicio de excelencia, sabores únicos y exquisitos que más de 90 años formaron parte de nuestras vidas.

¡Una experiencia para compartir!



# ENTRADAS






- ⊕ COCKTAIL DE LANGOSTINOS Bs. 73.-  
(Tiernos Camarones sobre una base de hielo,  
Acompañados de la clásica salsa Golf)
  
- ⊕ OSTIONES A LA PARMESANA Bs. 71.-  
(Ostiones del Pacífico, gratinados con salsa  
Bechamel y Queso Parmesano)
  
- ⊕ ENSALADA CÉSAR Bs. 48.-  
(Lechuga Romana fresca, Queso Parmesano,  
Croutons de la casa y aderezo César.  
  
Opcional: Pechuga de Pollo a la plancha o  
Langostinos salteados)
  
- ⊕ ENSALADA CAPRESE Bs. 45.-  
(Mozzarella fresca, rodajas de Tomates,  
hojas de Albahaca, aderezo de Pesto al Ajo)  
  
Opcional: Jamón Serrano
  
- ⊕ CARPACCIO DE RES Bs. 48.-  
(Filete de Lomo, láminas de Queso Parmesano,  
Hongos frescos, Cebolla blanca en pequeños cubitos,  
Rúcula con vinagreta cítrica)
  
- ⊕ CARPACCIO DE SALMÓN AHUMADO Bs. 60.-  
(Finas láminas de Salmón Ahumado,  
Cebollas caramelizadas,  
Alcaparras con vinagreta de soya y jengibre)




# SOPAS Y CREMAS

(Todas las sopas y cremas vienen con tostadas calientes)

- 
- ⊕ CREMA DE TOMATES ROSTIZADOS Bs. 35.-  
(Caldo de Tomates, Cebollas y Ajos rostizados y un toque de crema agria.  
Servido con Croutons de la casa)
  
  - ⊕ CREMA DE CALABACINES Bs. 35.-  
(Crema de Calabacines elaborado con almendras tostadas y toque de Jengibre.  
Servido con Brunoise de Queso Criollo)
  
  - ⊕ POTAGE DE LENTEJAS Bs. 35.-  
(Sofrito de verduras y legumbres en caldo con Lentejas, Tomates y Tocino crocante)
  
  - ⊕ CREMA AL CURRY Bs. 35.-  
(Caldo cremoso con Curry amarillo, vegetales, pechuga de Pollo en dados, crema de Coco y Cilantro fresco)
  
  - ⊕ BISQUE DE LANGOSTINOS Bs. 42.-  
(Pasada fina de Langostinos, Tomates, Especias y crema de Leche)
  
  - ⊕ CONSOMÉ DE POLLO Bs. 30.-  
(Sopa de Pollo y Vegetales, pechuga de Pollo en dados)
- 
- 

# AVES



- ⊕ PICATTA DE POLLO Bs. 80.-  
(Tiernos Filetes de Pollo, rebosados y fritos a punto dorado, servidos con reducción de Mantequilla, Vino Blanco, Limón, Alcaparras y Perejil.  
Servido con Arroz blanco y Hierbas frescas)
  
- ⊕ POLLO A LA CREMA DE HONGOS Bs. 80.-  
(Suprema de Pollo terminada con una Crema de Hongos, salteados al Vino y Perejil.  
Servida con Puré de Papas rostizadas)
  
- ⊕ BROCHETAS DE POLLO Bs. 80.-  
(Dos brochetas de Filete de Pollo, Vegetales y Hongos frescos.  
Acompañados de Couscous con Almendras tostadas)
  
- ⊕ POLLO TERIYAKI Bs. 80.-  
(Filete de Pollo a la plancha, aderezado con salsa Teriyaki. Acompañado de vegetales de estación salteados en Aceite de Sésamo)
  
- ⊕ POLLO AL CURRY Bs. 80.-  
(Dados de Pollo salteados con Vegetales Mixtos, Azúcar Morena, Curry Verde, Leche de Coco y Cilantro fresco. Servido en una base de Arroz Basmati)
  
- ⊕ POLLO TEX MEX Bs. 80.-  
 (Filetes de Pollo adobados con salsa Chipotle Ahumado, servido con Arroz al Cilantro)



# P E S C A D O S



- ⊕ PEJERREY A LA PARMESANA Bs. 110.-  
(Pejerrey empanizado con Queso Parmesano acompañado con una salsa de mayonesa con Maracuyá y Huacataya)
  
- ⊕ CARACOLES DE PEJERREY  
CON LANGOSTINOS AL HINOJO Bs. 110.-  
(Delicioso filete de Pejerrey relleno con espárragos, acompañados con Langostinos Salteados en mantequilla, hinojo y salsa Bechamel)
  
- ⊕ PEJERREY A LA MANTEQUILLA NEGRA Bs. 105.-  
(Filetes de Pejerrey dorados en mantequilla, Cebolla, Alcaparras y Vino Blanco servido con Puré de Papas rostizadas)
  
- ⊕ TRUCHA A LA PARRILLA Bs. 105.-  
(Trucha fresca a la parrilla con salsa Rosada y Limón servido con vegetales tomatados)
  
- ⊕ TRUCHA A LA MARINERA Bs. 105.-  
(Trucha sellada en Aceite de Oliva, acompañada de Ensalada Mixta: Lechuga Romana, Tomates Cherries salteados, Cebollas Caramelizadas y Vinagreta de frutos del bosque)
  
- ⊕ TRUCHA A LA DIABLA Bs. 95.-  
(Dados de Trucha fresca salteados con Vino Blanco, salsa Pomodoro, Aceitunas Negras, Alcaparras y Orégano, servidos sobre pasta a la mantequilla)
  
- ⊕ LASAÑA DE TRUCHA Y QUINUA Bs. 95.-  
 (Trucha Ahumada y desmenuzada con salsa Pomodoro, Crema Bechamel y Queso Parmesano)





# CARNES



- ⊕ ROAST BEEF AU JUS Bs. 90.-  
(Carne adobada, sellada y horneada a punto medio, bañada en reducción en Vino y Hierbas, acompañada de Papitas Semilla horneadas con romero)
  
- ⊕ BEEF WELLINGTON Bs. 95.-  
(Filete de Lomo, sellado, con Mirepoix de Hongos y Pimientas, disuelto en masa de Hojaldre dorada. Servido con Vegetales rostizados de estación)
  
- ⊕ MAR Y TIERRA Bs. 98.-  
(Medallones de filete de res a la plancha. Cubiertos con salteado de Langostinos y Calamares al Vino. Servido con Arroz blanco a las Hierbas)
  
- ⊕ LOMO SALTEADO Bs. 95.-  
(Láminas de Filete de Res salteado, con Tomates, Ajo, Cilantro y Soya. Servido sobre una Base de Tallarines a la Huancaína)
  
- ⊕ BIFE DE CHORIZO ARGENTINO Bs. 110.-  
(Bife de carne Argentina a la parrilla, acompañado de Papitas Fritas a la Provenzal. Acompañado con Chimichurri tradicional)
  
- ⊕ BROCHETAS MAR Y TIERRA Bs. 105.-  
(Dos Brochetas de Filete de Res, Camarones y Vegetales Variados, con gajos de Papa Holandesa dorada)



# MARISCOS



- ⊕ LANGOSTINOS AL AJILLO Bs. 110.-  
(Langostinos frescos salteados con Vino Blanco, Atún, Mantequilla y Páprika con toque de Sésamo y Cilantro)
- ⊕ PICANTE DE MARISCOS Bs. 110.-  
(Mariscos cocinados en un delicioso Ají Panca y gratinados con Queso Parmesano)
- ⊕ CHUPÍN DE CAMARONES Bs. 105.-  
(Suculenta sopa de Camarones del Pacífico con verduras, Arroz, Papa y toque de Cilantro)
- ⊕ LANGOSTINOS A LA PARMESANA Bs. 110.-  
(Langostinos empanizados con Queso Parmesano, Confitados en Aceite de Oliva con una deliciosa salsa de Huacataya)
- ⊕ BROCHETAS DE LANGOSTINOS Y PULPO Bs. 105.-  
(Dos brochetas de Langostinos, Pulpo en dados, Cebolla blanca, Tomates, Pimentones. Salsa de Ajos confitados y Vino Blanco servido con Papas Fritas)
- ⊕ LASAÑA DE MARISCOS Bs. 95.-  
(Calamares, Pulpo y Langostinos salteados en salsa Pomodoro. Horneados con Queso Mozzarella y Parmesano)
- ⊕ PULPO A LA GALLEGA Bs. 100.-  
(Tierno Pulpo en dados, salteados con un toque de Ajo, Perejil fresco, Vino Blanco y Páprika ahumada. Servido con papitas doradas o puré de papas)



# PASTAS



- ⊕ AGNOLOTTI DE TRUCHA AHUMADA Bs.85.-  
(Pasta rellena con Trucha Ahumada, Ricota, Espinaca, Albahaca y Nueces, acompañado con una salsa cremosa de leche con Alcaparras Confitadas)
  
- ⊕ SPAGHETTI CARBONADA Bs. 60.-  
(Spaghetti “al dente”, Panceta Crocante con emulsión de Yema de Huevo, Pimienta Negra y Queso Parmesano)
  
- ⊕ RAVIOLI 4 QUESOS Bs. 80.-  
(Ravioles gratinados al horno, rellenos de Pollo, acompañados de salsa de Queso Roquefort, Mozzarella, Cheddar y Parmesano)
  
- ⊕ PENNÉ AFFUMICATO Bs. 75.-  
(Pasta Penné “al dente”, salsa de Trucha Ahumada con salsa rosada y Queso Parmesano)
  
- ⊕ LINGUINE FRUTTI DI MARE Bs. 90.-  
(Linguine “al dente” con Mariscos Salteados y Salsa Pomodoro con un toque de Ajo, Orégano y Pepperoncini)
  
- ⊕ LASAÑA A LA BOLOGNESA Bs. 80.-  
(Lasaña tradicional con Ragú de Carne y gratinada con Queso Parmesano)



# PLATOS CRIOLLOS




- ⊕ MAJADITO CRUCEÑO Bs.65.-  
Arroz nacarado con achiote salteado con charque de res y especias
  
- ⊕ SILPANCHO DE RES O POLLO Bs.70.-  
Pollo o lomo empanizado, acompañado con arroz, papitas chip salteadas y ensalada de cebolla, tomate y locoto
  
- ⊕ PICANTE DE COLA DE RES Bs.75.-  
Rabo de buey deshuesado, cocinado con una salsa de ají porca, acompañado de tunta rebosada con maní y papa al vapor.
  
- ⊕ PICANTE MIXTO Bs.85.-  
Sajta de Pollo, Ají de lengua y Charquekán acompañados con tunta rebosada con maní y papa al vapor .
  
- ⊕ AJÍ DE GALLINA AL ESTILO PERUANO Bs.70.-  
Pollo cocinado y desmenuzado en salsa de ají amarillo con toque de nueces y huacataya, acompañado con arroz al cilantro y papa al vapor
  
- ⊕ NOGADA DE LENGUA Bs.75.-  
Lengua de res cocinada en una salsa de ají amarillo y nueces acompañado con arroz y papas al vapor.
  
- ⊕ ANTICUCHO DE RES Bs.72.-  
Finas lonjas de res marinadas con especias bañadas con una salsa de maní y ají amarillo.
  
- ⊕ RIÑONCITOS DE CORDERO Bs.70.-  
⊕ Riñoncitos de cordero cocinados a la plancha con una deliciosa salsa al jerez Tío Pepe.





# DULCES

- Ⓢ BROWNIE CALIENTE Bs. 30.-  
(Servido con Helado de Vainilla,  
salsa de Caramelo y Pistachos Tostados)
  
  - Ⓢ FRESAS DEL BOSQUE Bs. 30.-  
(Frutillas mezcladas con Azúcar Morena,  
Limón y Hierba Buena. Servidas sobre una  
base de Crema Pastelera)
  
  - Ⓢ FRUTILLAS AL CHOCOLATE Bs. 30.-  
(Frutillas servidas con Ganache de  
Chocolate Semi-amargo)
  
  - Ⓢ DUO MOUSSES Bs. 30.-  
(Dúo de Mousses de Chocolate Blanco  
y Chocolate Semi-amargo)
  
  - Ⓢ FLAN A LA NARANJA Bs. 30.-  
(Flan con un toque de Licor de Naranja  
y Caramelo con Cáscaras de Naranja Caramelizadas)
- 



# MENÚ DE VINOS



*Círculo de la Unión*

- Ⓞ TANNAT ORIGEN ARANJUEZ Bs. 220.-  
**Bolivia - Tinto**

El Tannat es una de las variedades de tintos franceses menores. Sus peculiares características, una acidez elevada y un tanino extremadamente marcado (al que debe su nombre) la han marginado del viñedo francés, a excepción de algunas parcelas residuales en la región del Suroeste.

- Ⓞ TANNAT ARANJUEZ Bs. 150.-  
**Bolivia - Tinto**

El vino Tannat francés se caracteriza por su estructura firme y tánica, con aromas a frambuesa, y la capacidad de envejecer bien. A menudo tienen un color oscuro y un nivel alto de alcohol. Los vinos rosados producidos en Irouléguy se hacen con un tiempo de maceración muy limitado con los hollejos.

- Ⓞ JUAN CRUZ TANNAT ARANJUEZ Bs. 450.-  
**Bolivia - Tinto**

Un Tannat de primera con color púrpura intenso y con bordes violáceos finos. El aroma a frutos negros maduros acompañado de toques que da la madera y especias como pimienta, té negro, higo. En boca con cuerpo y amplio carácter lo que lo hace potente pero elegante a la vez.

- Ⓞ ESTHER ORTIZ CAMPOS SOLANA Bs. 450.-  
**Bolivia - Tinto**

Este vino es un homenaje a Esther Ortiz, esposa de Don Lucho; pionero de la Bodega Campos de Solana. Esther, cuyo significado es "estrella", es el ícono de la colección de la bodega tarijeña de los Viñedos de Santa Ana.

- Ⓞ TRIVARIETAL CAMPOS DE SOLANA Bs. 220.-  
**Bolivia - Tinto**

Estilo: Rojo intenso y profundo. Aroma: Fruta negra y especias, mora, cassis, lavanda, vainilla y chocolate. Gustos: Amable, carnosos, con taninos firmes, elegantes y persistente. Maridaje: Carnes rojas, piezas de caza, filetes con especias y quesos madurados.

- Ⓞ BIVARIETAL CAMPOS DE SOLANA Bs. 150.-  
**Bolivia - Tinto**

Color rojo rubí. Aroma de bouquet complejo y agradable. Gusto muy amable al paladar, de final largo y afrutado.



# MENÚ DE VINOS



*Círculo de la Unión*



Ⓢ CRUCE DEL ZORRO (PETIT VERDOT) BS. 450.-  
Bolivia - Tinto

El vino presenta un color violáceo bien intenso, propio de un vino joven, es impresionante esa primera nariz que muestra fruta roja, negra (mucho mora), especias y que es de gran complejidad.

Ⓢ LUIGI BOSCA (MALBEC Y CABERNET SAUVIGNON) BS. 240.-  
Argentina - Tinto

Un vino tinto de color rojo violáceo brillante. Sus aromas son intensos y amables, con notas que recuerdan a frutas rojas, y tonos algo florales y especiados. En boca es generoso, fluido y expresivo, con taninos incipientes. De paladar franco y paso refrescante, con buen cuerpo y carácter.

Ⓢ COBOS BRAMARE CHAÑARES ESTATE (MALBEC) BS. 1.230.-  
Argentina - Tinto

Nacido del viñedo Chañares en Mendoza, Argentina. Muestra un atractivo color rojo rubí con tonos violáceos. Tiene gran expresión aromática y mineralidad, fruta roja madura y sutiles notas de grafito, tabaco y chocolate amargo. En boca es un vino redondo, equilibrado y delicado, con final largo y persistente.

Ⓢ COBOS COCODRILO CORTE (CORTE) BS. 340.-  
Argentina - Tinto

Cuenta con taninos suaves y dulces conducen a un final persistente. Las especias expresadas en pimienta blanca y negra se muestran amalgamadas con casis y aromas florales. Tiene muy buena entrada. Se aprecia el chocolate amargo y sutiles notas de menta.

Ⓢ ALMA NEGRA M (BLEND TINTO) BS. 300.-  
Argentina - Tinto

Bodega Catena de Argentina, nacido en Mendoza, es un vino tinto de color rojo rubí profundo. En nariz, es muy expresivo e intenso. Las frutillas, cerezas y membrillos son los aromas frutales que más se destacan, fundiéndose con notas de vainilla, madera tostada y sutiles notas a especias. Su boca es plena, de taninos muy agradables, y suaves.



# MENÚ DE VINOS



*Círculo de la Unión*

**Ⓞ TIKAL AMORIO** **BS. 500.-**  
**Argentina - Tinto**

De un opaco púrpura, ofrece un espléndido aroma de sándalo, especias, incienso, cerezo negro y moras. Denso, de varias capas, y largo, aromas de roble ahumado y cereza, y bayas rojas. Acabados bastante ricos y aterciopelados en el paladar.

**Ⓞ ANIMAL (MALBEC)** **BS. 230.-**  
**Argentina - Tinto**

Color casi negro, con destellos violáceos, muy intenso. Notas de frutas negras y mermelada de ciruela. Ataque dulce, delicado y carnoso, con taninos amables que invitan a seguir tomando, mucha fruta presente en boca con una madera bien amalgamada, donde se reflejan las notas de vainilla y chocolate.

**Ⓞ PADRILLOS (MALBEC)** **BS. 150.-**  
**Argentina - Tinto**

Es un vino de sabor equilibrado, suave y elegante 100% Malbec. Presenta una apariencia color rojo rojizo oscuro con ciertas notas que evocan a la ciruela madura y los arándanos. Cuenta con un tiempo de crianza de 8 meses en barrica de roble francés y americano de tercer uso.

**Ⓞ LAGARDE HENRY (GRAN GUARDA)** **BS. 1.220.-**  
**Argentina - Tinto**

Rojizo oscuro, casi negro, con tintes violáceos. Su aroma es a frutas rojas, hierbas frescas y especias con notas levemente ahumadas, que agregan aún más complejidad. Su sabor en boca, tiene muy buena estructura, taninos firmes, que llenan la boca con su gran volumen.

**Ⓞ LAGARDE (BLEND DE TINTAS)** **BS. 220.-**  
**Argentina - Tinto**

Rojizo violáceo intenso y brillante. Su aroma a frutas rojas y negras maduras con notas de hierbas y algunas especias. Sabor: Entrada en boca amable. Concentración media, taninos maduros y envolventes, jugoso y buena acidez.

**Ⓞ VICENTIN MALDITO (BLEND)** **BS. 570.-**  
**Argentina - Tinto**

Con toques de cereza, casi púrpura de capa media alta. Su aroma a frutos de cassis, regaliz, frutas negras, violetas, especiado y grafito. Su sabor tiene una estructura robusta de frutas negras maduras y muy especiado, de gran concentración, complejidad y verticalidad.



# MENÚ DE VINOS



*Círculo de la Unión*



Ⓞ **EL PORVENIR OUR FAMILY ICON (BLEND) BS. 550.-**  
**Argentina - Tinto**

Tinto de color púrpura con reflejos violáceos intensos; límpido y brillante. De aromas frutados y frescos que recuerdan a fruta roja y fruta negra como frambuesas, moras (rojas y negras) y arándanos, más notas de pimienta negra y un leve ahumado.

Ⓞ **LABORUM DE PARCELA (MALBEC) BS. 430.-**  
**Argentina - Tinto**

Tinto de color púrpura con reflejos violáceos intensos; límpido y brillante. De aromas frutados y frescos que recuerdan a fruta roja y fruta negra como frambuesas, moras (rojas y negras) y arándanos, más notas de pimienta negra y un leve ahumado.

Ⓞ **MUNAY LUCIA'S (BLEND) BS. 200.-**  
**Argentina - Tinto**

Aroma a frutos rojos y negros como arándanos frambuesa, notas especiadas como pimienta negra y clavo de olor. En boca es Ingreso agradable, sedoso con largo final.

Ⓞ **MUNAY (MALBEC) BS. 130.-**  
**Argentina - Tinto**

Color rojo rubí intenso con tonalidades violáceas que lo hacen un vino vivaz y expresivo. Su aroma a frutos rojos frescos como frambuesa, frutilla, guinda y su característico especiado. Su sabor tiene una entrada dulce y armoniosa que lo hace ser un vino elegante, de excelente acidez y largo final persistente.

Ⓞ **COBOS FELINO (CHARDONNAY) BS. 190.-**  
**Argentina - Blanco**

Color amarillo pajizo pálido. Delicados aromas a pera, manzana verde, orujo. Limpio, de buen recorrido, acidez crujiente y buena estructura, Origen. Viñedos de Luján de Cuyo, Tupungato, Tunuyán y San Carlos.

Ⓞ **ANIMAL (CHARDONNAY) BS. 240.-**  
**Argentina - Blanco**

Presenta aromas de gran frescor, con intensas notas de frutos cítricos maduros y sutiles dejes florales y avainillados. Su sabor es fresco, limpio y concentrado, su sabor recuerda a peras y manzanas, con notas de pomelo y pimienta inglesa. El final es refrescante y longevo, con una acidez vivaz.



# MENÚ DE VINOS



*Círculo de la Unión*



- Ⓢ CLOS DE LOS SIETE (BLEND) **BS. 340.-**  
Argentina - Tinto

De vistoso color rojo violáceo, muestra una atractiva intensidad aromática, con gran frescura y un toque especiado. Siendo una añada seca y más fresca, se percibe una buena concentración de taninos y un muy agradable nivel de acidez, que le brindan una adecuada estructura al blend.

- Ⓢ CHAKANA STATE SELECTION (MALBEC) **BS. 130.-**  
Argentina - Tinto

Rojo profundo con matices violáceos intensos. Aroma: Frutos negros, mora, cereza, ciruela, chocolate amargo. Boca: Elegante balanceado, armonioso, buena suntuosidad, gran persistencia a frutos rojos y chocolate.

- Ⓢ APALTAGUA (GRIAL CARMENERE) **BS. 130.-**  
Chile - Tinto

Rojo rubí de gran intensidad y brillo. Posee notas a ciruela y moras silvestres las que combinan de forma elegante con las notas a tostados y minerales.

- Ⓢ APALTAGUA RESERVA (PINOT NOIR) **BS. 180.-**  
Chile - Tinto

Rojo rubí claro, nítido y brillante. Marcados aromas a cereza y frambuesas que van suavemente de la mano con el aporte de las barricas, Suave y con elegantes taninos. Su final es fresco y delicado.



- Ⓢ APALTAGUA (RESERVA SYRAH) **BS. 180.-**  
Chile - Tinto

Con tono rojo rubí que se destaca aromas de frutas frescas tal como cereza, notas mentoladas y un toque de vainilla. En boca es suave con taninos bien fundidos. Su final es fresco y delicado.

- Ⓢ APALTAGUA (RESERVA CARMENERE) **BS. 180.-**  
Chile - Tinto

Un vino de intenso y salvaje color púrpura. Sobresalen en él de principio a fin notas a tabaco, pimienta, cerezas rojas y negras. En boca es de cuerpo generoso, de taninos suaves y maduros. Tiene un final largo y jugoso.



# MENÚ DE VINOS



*Círculo de la Unión*



Ⓞ APALTAGUA GRAN VERANO (SAUVIGNON BLANC) BS. 150.-  
Chile - Tinto

Un vino de color amarillo limpio y con tonos verdes. Destacan en él su intensidad en aromas cítricos combinados con notas a hierba y frutas. En boca es suave y de refrescante acidez.

Ⓞ APALTAGUA GRAN VERANO (CHARDONNAY) BS. 130.-  
Chile - Blanco

Bodega Apaltagua de Chile, Un vino de color dorado acompañado de claros tonos verdes. Destacan en él su intensidad en aromas frutales a durazno, mango y piña. Su final en boca es fresco y jugoso. Todos sus viñedos son cuidados y manejados con afecto y respeto por el entorno natural que los rodea.

Ⓞ CASA CABERNET SAUVIGNON TINTO BS. 130.-  
Chile - Tinto

Bodega Cocha y Toro de Chile, un vino ácido y con cuerpo elaborado con la variedad internacional de uva tinta del mismo nombre. Tiene taninos fuertes que se suavizan con la edad. Los vinos de Cabernet Sauvignon tienen un alto contenido en alcohol, normalmente entre el 13 y el 14%.

Ⓞ CASA MERLOT TINTO BS. 130.-  
Chile - Tinto

Bodega Cocha y Toro de Chile, Este vino se caracteriza por su textura suave en el paladar dado por sus bajos niveles de taninos. Tiene acidez moderada y un tremendo carácter frutal. De final sedoso, sus sabores y aromas pueden variar entre frutos negros, chocolate y algo de especias, hasta notas a grafito, ciruelas, guindas, hierbas y violetas.

Ⓞ CASA SILVA COLECCIÓN CARMENERE TINTO BS. 130.-  
Chile - Tinto

Bodega Cocha y Toro de Chile, Vino de color rojo rubí, aromas a tabaco, frutas negras y rojas. En boca es redondo, de acidez balanceada y suaves taninos, notas a frutas naturalmente dulces, cerezas y moras.

Ⓞ CASA MALBEC TINTO BS. 130.-  
Chile - Tinto

Bodega Cocha y Toro de Chile, frambuesas, grosellas, arándanos, cassis y cerezas negras en compota. Vainilla y moka. Boca: Fino y elegante. Equilibrado con taninos aterciopelados y una acidez agradable.




# MENÚ DE VINOS



*Círculo de la Unión*




 **MARQUES CARMENERE TINTO** **BS. 180.-**  
Chile - Tinto


Rojo violáceo profundo. Un Carmenere intenso, puro, notas de arándanos y berries silvestres. Dejos de flores como violetas, y una pizca de pimentón rojo asado. Frutoso y sabroso, de rica acidez, taninos dulces y gentiles, con un final cremoso y persistente.

 **MARQUES CABERNET SAUVIGNON TINTO** **BS. 180.-**  
Chile - Tinto

Color rojo profundo con ribetes picola. Aroma de cerezas, moras, cedro que denotan gran elegancia, Origen: Valle del Maipo. Barrica:18 meses en barrica de roble francés.

 **CASA MADERO SHIRAZ TINTO** **BS. 180.-**  
Chile - Tinto

Bodega Casa Madero de México. Por lo general, el sabor que aporta la uva syrah a sus vinos se percibe como ligeramente ácido, además de tánico, y resulta siempre de excelente calidad. Tiende a tener alta graduación alcohólica y mucho cuerpo. Son vinos de un buen envejecimiento. El vino es muy aromático, de color tinto oscuro y de extracto seco, barricas de roble francés y americano de tostado medio.

 **MARQUES SYRAH TINTO** **BS. 190.-**  
Chile - Tinto

Profundo color rojo, por lo general, el sabor que aporta la uva syrah a sus vinos se percibe como ligeramente ácido, además de tánico, y resulta siempre de excelente calidad. Tiende a tener alta graduación alcohólica y mucho cuerpo. Son vinos de un buen envejecimiento. El vino es muy aromático, de color tinto oscuro y de extracto seco.

 **MARQUES MERLOT TINTO** **BS. 190.-**  
Chile - Tinto

Rojo brillante, oscuro y profundo. Rico y hábilmente equilibrado. Con delicadas notas de grosella, especias, frutos del bosque y ciruela roja. Muestra un agradable y elegante toque de roble tostado lo que le aporta una agradable dimensión.



# MENÚ DE VINOS



⊕ **MARQUES CHARDONNAY BLANCO** **BS. 190.-**  
Chile - Blanco

Combina riqueza con elegancia y vitalidad. Posee aromas de fruta blanca madura como la pera, acompañado de flores blancas, avellana tostada y notas minerales. Es moderadamente concentrado con textura sedosa y capas de sabores maduros, de higo, pera y minerales. Termina con un carácter largo y vibrante.

⊕ **CASILLERO ROSE** **BS. 140.-**  
Chile - Rosado

De color rosado pálido. En nariz, destacan notas de moras silvestres, frambuesas y frutillas recién cosechadas. Un vino que conquista por su marcado frescor y balanceada acidez. Desde un comienzo destacan notas de moras y ciruelas.

⊕ **MDC CRIANZA** **BS. 140.-**  
Chile - Tinto

Los vinos crianza son aquellos que tienen un envejecimiento de, al menos, 24 meses. De ellos, deben pasar en bodega entre 6 y 12 meses. El resto del tiempo de maduración se lleva a cabo en la botella, que debe permanecer horizontal y sellada con corcho, lejos de la luz y con apenas paso del oxígeno.

⊕ **MDC GRAN RESERVA** **BS. 240.-**  
Chile - Tinto

El vino gran reserva cuenta con una maduración mínima de 60 meses, 18 de los cuales con envejecimiento en bodega. Para los blancos y rosados se consideran de gran reserva cuando tienen un envejecimiento mínimo de 48 meses y por lo menos los 6 primeros los han pasado en bodega.



MARQUES CHARDONNAY BLANCO **BS. 190**

Chile - Blanco

CASILLERO ROSE **BS. 140**

Chile - Rosado

MDC CRIANZA **BS. 140**

Chile - Tinto

MDC GRAN RESERVA **240,00**

Chile - Tinto

## VINOS

### ESPUMANTES

CHANDON EXTRA BRUT **BS.200.-**

CHANDON DEMI SEC **BS.200.-**

FREXINET **BS.200.-**

ALTO SAMA **BS.100.-**

