



★ CARTA ★
LA VINOGRACIA



LA VINOGRACIA
Bar

★ COCINA ★

TAPAS

Papas Vegetarianas (Champiñones salteados en vino blanco, Salsa 2 Quesos, Sour Cream)	\$ 7.400
Papas Vinocratas (Salsa de Carne, Salsa 2 Quesos, Sour Cream)	\$ 7.400
Surtido de empanadas (6 Unidades) (Queso, Camarón Queso y Pino)	\$ 7.200
Pollo al pil pil o salteado (220 grs Filete Pollo, Vino blanco, Ají Cacho Cabra, Ajo, Aceite Oliva)	\$ 6.200
Tabla de Carnes (incluye papas) (200grs filete, 200grs Pollo, 150grs Longaniza, 200grs Champiñones)	\$ 22.000
Ceviche mixto (100grs. Merluza, 100grs. Salmón, Camarones, Palta, Cilantro, Cebolla Morada, Limón, Leche de tigre)	\$ 10.200
Tártaro de Atún (200 grs Atún, Tomate Cherry, Alcaparras, Soya, Mayonesa, Mostaza, Ciboulette, limón)	\$ 10.500
Tártaro de Salmón (200 grs Salmón, Palta, Mostaza, Soya, Ciboulette, Limón, Semillas Sesamo)	\$ 10.500
Pizza Vegetariana (Pomodoro, Queso Mozzarella, Choclo, Aceitunas, Pimentones, Tomate Cherry, Cebolla, Salsa Pesto)	\$ 9.500
Tártaro de Res (200 grs Posta Negra, Ají verde, Cebolla Perla, Pepinillo, Perejil, Aceite Oliva)	\$ 10.500
Pizza Mechada (Queso Mozzarella, Pomodoro, Carne Mechada, Cebolla Caramelizada, Aceitunas)	\$ 9.800
Pizza Pollo Pesto (Queso Mozzarella, Pollo, pesto, tomate cherry)	\$ 9.800
Pizza Cuatro Quesos (Queso Parmesano, Queso Azul, Queso Crema y Mozzarella)	\$ 11.000
Tortilla Española (Papas Laminadas, Huevos, Cebolla caramelizada, Chorizo; Acompañada de Salsa Tartara)	\$ 4.900
Surtido de Empanadas de la Casa (6 Unidades) (Carne Mechada y Queso)	\$ 7.800
Surtido de Empanadas Vegetarianas (6 Unidades) (Tomate, Champiñón, Queso y Ajo)	\$ 7.800

★ COCINA ★

SANDWICH EN MARRAQUETA

Don Ramón Barros Luco (Churrasco, Queso, Cebolla Caramelizada)	\$ 8.900
Churrasco Chacarero (Churrasco, Tomate, Porotos Verdes, Ají verde)	\$ 8.900
Churrasco Italiano (Churrasco, Tomate, Palta, Mayonesa)	\$ 8.900
Hamburguesa Blue Vinocrata (Frica) (Hamburguesa de la casa 150 grs. Acompañada de Cebolla Caramelo, Salsa queso azul, champiñón)	\$ 9.500
Hamburguesa La Santa Vinocrata (Frica) (Hamburguesa de la casa 150 grs. Acompañada de, Lechuga Hidropónica, Tomate, Tocino, Cebolla encurtida, Queso cheddar, Salsa Tasty)	\$ 11.000
Hamburguesa La Diabla Doble Vinocrata (Frica) (Hamburguesa Doble de la casa 300 grs. Acompañada de Lechuga Hidropónica, Tomate, Tocino, Cebolla encurtida, Queso cheddar, Queso Mantecoso, Salsa Tasty)	\$ 13.900
Hamburguesa Vegana (Frica) (Hamburguesa mix Quinoa Lenteja, 100gr Champiñones, Cebolla Caramelizada, Palta, Not Mayo)	\$ 8.400

POSTRES

Panqueque celestino	\$ 4.800
Copa Helado	\$ 4.200

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Jugo Natural	\$ 2.800
Agua Mineral con o sin gas	\$ 1.700
Bebida 220cc	\$ 1.800
Bebida 350cc	\$ 1.800
Fentimans Ginger Beer	\$ 2.800
Fentimans Premium Indian Tonic	\$ 2.800

MARCAS DE LA CASA

Johnnie Walker Red	\$	4.200
Flor de Caña 7 años	\$	4.200
Gin Tanqueray	\$	5.200
Jägermeister	\$	4.200
Sagrado Corazon	\$	3.900
Cerveza Erdinger	\$	5.100

CULTURA PISCO

Sagrado Corazón 35°	\$	3.900
Sagrado Corazón 40°	\$	3.900
Sagrado Corazón 40° Transparente	\$	3.800
Sierra del medio 35°	\$	4.200
Sierra del medio 40°	\$	4.200
Chañaral de Caren 35°	\$	4.200
Chañaral de Caren 46°	\$	5.600

PISCO EN COCTELERÍA

Sagrada Pisco	\$	3.900
Sour Peruano Tabernero	\$	4.500

LOS OTROS PISCOS

Kappa	\$	7.500
Valle Luna 35°	\$	4.800
Valle Luna 40°	\$	4.800
Mal Paso 35°	\$	3.800
Mal Paso 40°	\$	3.800
El Gobernador 35°	\$	4.800
El Gobernador 40°	\$	4.800
Alto Especial 35°	\$	3.800
Alto Reposado 40°	\$	4.000
Alto Transparente 40°	\$	4.200
Wiluf 40°	\$	5.900
Cogotí 40° Artesanal	\$	4.800
Juliá 40°	\$	4.800
Cumbres 40°	\$	4.800
Cumbres 40° Transparente	\$	4.800
Los Nichos 35°	\$	4.800
Los Nichos 40°	\$	5.200
Diablo	\$	4.500
Republicano	\$	4.800
Black Heron	\$	5.900
Diaguitas 40°	\$	4.800
Waqar	\$	7.100

WHISKY-WHISKEY-BOURBON

Jack Daniel's Old N°7	\$ 5.500
Jack Daniel's Honey	\$ 5.500
Jack Daniel's Fire	\$ 5.500
Jack Daniel's Apple	\$ 5.500
Jack Daniel's Single Barrel	\$ 9.500
Woodford Reserve	\$ 7.900
Jim Beam Black	\$ 7.500
Wild Turkey 81	\$ 5.200
Johnnie Walker Red	\$ 5.200
Johnnie Walker Black	\$ 6.100
Glenfiddich Single Malt 12	\$ 7.800
Glenfiddich Single Malt 15	\$ 12.200
Gentleman Jack	\$ 7.600
Jameson Irish	\$ 5.800
Tullamore Dew	\$ 5.500
Jura 12	\$ 7.700
Jura 18	\$ 13.500
Chivas 12	\$ 7.000
Akashi	\$ 9.000
Bárvaro	\$ 6.900
Bárvaro Malavida	\$ 7.900
Woodford Reserve	\$ 7.000
Buchanans	\$ 7.200
Makers Mark	\$ 6.800

RON

Barcelo Añejado	\$ 3.900
Flor de Caña 7 años Gran Reserva	\$ 4.600
Flor de Caña 12 años	\$ 5.900
Zacapa 23	\$ 8.200
Matusalen 15 Años	\$ 9.500

VODKA

Stolichnaya	\$ 4.200
Elit by Stolichnaya	\$ 7.300
Praire Organic (EEUU)	\$ 7.300
Praire Cucumber (EEUU)	\$ 7.300
Skyy Blue	\$ 5.200
Absolut Blue	\$ 5.800
Absolut Sabores (Pears, Mandrin)	\$ 5.800
Belvedere	\$ 8.500
Zubrowka	\$ 5.800

GIN

Hendrick's	\$ 7.800
Mombasa Club	\$ 7.200
Mombasa Club Strawberry	\$ 7.200
Tanqueray	\$ 5.200
Tanqueray Ten	\$ 7.000
Bombay Sapphire	\$ 5.200
Bastardo	\$ 6.300
Provincia "Andes Dry"	\$ 6.000
Provincia Botánico	\$ 6.000
Gin Casa Blanca	\$ 6.900

TEQUILA

El Jimador Reposado	\$ 4.800
José Cuervo Reposado	\$ 5.000

DIGESTIVOS/LICORES

Araucano	\$ 3.500
Jägermeister	\$ 4.200
Amaretto Disaronno	\$ 5.200
Drambuie	\$ 6.000

COCTELERÍA

Pisco Sour Nacional	\$ 3.500
Cultura Pisco 38º, limón, albúmina	
Amaretto Sour	\$ 5.300
Amaretto Dissaronno, limón, albúmina	
Aperol Spritz	\$ 4.900
Aperol, Espumante, Soda	
St. Germain Spritz	\$ 6.700
St. Germain (Licor de Flores), espumante, soda	
Villa Cardea Spritz	\$ 4.000
Villa Cardea, espumante, soda	
Campari Spritz	\$ 4.500
Campari, espumante, soda	
Kir Chambord	\$ 4.000
Chambord, espumante, soda	
Mojito	\$ 4.500
Ron, menta, limón y goma	
Mojito Sabores	\$ 4.700
Ron, menta, limón, goma y jugo de fruta	
Mojito L	\$ 8.900
Ron, menta, limón y goma (jugo opcional)	

— ★ **BAR** ★ —

Daikiri	\$ 5.300
Ron, limón y goma (jugo opcional)	
Caipirinha	\$ 4.900
Cachaça, limón de pica y goma	
Caipiroska	\$ 4.900
Vodka, limón de pica y goma	
Caipiroska Absolut Sabores	\$ 5.600
Manhatan	\$ 5.500
Whisky y Vermouth	
God Father	\$ 5.900
Whisky, amargo angostura y amaretto	
Moscow Mule	\$ 7.200
(Vodka, limón, menta y ginger beer	
Tennessee Mule	\$ 8.100
Jack Daniel's, limón, menta y ginger beer	
Berlin Mule	\$ 7.200
Jägermeister, limón, menta y ginger beer	
London Mule	\$ 7.200
Gin, limón, menta y ginger beer	
Clavo Oxidado	\$ 6.900
Whisky y drambuie	
Mojito Honey	\$ 5.900
Whisky miel, limón, goma y menta	
Mojito L Honey	\$ 8.900
Whisky miel, limón, goma y menta	
Martini Apple Jack	\$ 5.900
Whisky Apple Jack, vermoutth Extra Dry	
Martini Dry	\$ 4.900
(Gin, Vermoth Extra Dry)	
Tom Collins	\$ 4.500
(Gin, Limón, Goma y Soda)	
Negroni	\$ 6.400
(Gin, Campari y Vermoth Rosso)	
Margarita	\$ 4.800
(Tequila, Limón y Triple Sec)	
Tequila Sunrise	\$ 4.900
(Tequila, Jugo de Naranja y Granadina)	
Bloody Mary	\$ 4.200
(Vodka, Jugo de tomate, Limón, Salsa inglesa, Pimienta, Sal y Tabasco)	

LO NUEVO

Jaggerinha \$ 4.900
 (Jagermeister, limón de pica y goma)

CHILE-ESPAÑA

Copa Sangría \$ 3.500
Navegao \$ 2.500

CERVEZAS

Schop de La Casa \$ 3.600
Schop Bear Beer (Ipa) \$ 2.500

CERVEZA EN BOTELLA

Erdinger Weissbier 500 cc \$ 5.100
Erdinger Urweisse 500 cc \$ 5.100
Erdinger Dunkel 500 cc \$ 5.100
Erdinger Pikantus 500 cc \$ 5.100
Quebraonda Lager 500 cc \$ 4.800
Quebraonda 2020 500 cc \$ 5.100
Quebraonda Papaya \$ 4.800
Bush Triple 330 cc \$ 5.400
Bush Character 330 cc \$ 5.400
Rasta Trolls 330 cc \$ 5.200
Cuvee Trolls 330 cc \$ 5.400
Grolsh 500 cc. \$ 3.800
Mahou 5 Estrellas \$ 3.000
Mahou Barrica \$ 4.200
Mahou 5 Estrellas s/ gluten \$ 3.600
Mahou Tostada 0,0 \$ 3.100

CERVEZA SIN ALCOHOL

Erdinger Alkoholfrei 500 cc \$ 5.100



VINO POR COPA

ESPUMANTE	\$ 2.400
Undurraga Brut	
PINOT NOIR	\$ 2.400
Extraditable Reserva	
CARIGNAN	\$ 3.400
Octavo pasajero	

ESPUMOSOS - CHILE

Juan Segura	Brut Champenoise (MO)	Itata	\$ 18.000
Schwaderer	Semillon Brut	Maule	\$ 15.200
Ai Mujer Andina	Brut (CH,PN)	Maule	\$ 16.000
Sin Zero	Brut (sin alcohol) (CH)	Itata	\$ 12.800
La Fotografa	Pinot Noir, Brut Rose	Maipo	\$ 14.000
Estelado	Pais Brut Rose	Curicó	\$ 14.400
Chasconas	Brut, Torrontel, moscaltel, Cinsault	Maule	\$ 18.000
Magnolia	Brut	Maule	\$ 14.000
J Bouchon	Extra Brut	Maule	\$ 23.800
Levita	Brut Rose	Maipo	\$ 24.000

De burbujas y mucha alegría, desde secos hasta dulces acompañan comidas y postres en celebraciones y aniversarios, dan origen a muchos cocteles refrescantes.

ESPUMOSOS - INTERNACIONALES

Ricadonna	Moscato Rose Sweet	Italia	\$ 17.600
Cava Freixenet	Cordon Negro Brut	España	\$ 16.600
Ricadonna	Chardonnay Brut	Italia	\$ 16.000
Ricadonna	Proseco	Italia	\$ 17.600

Diversos estilos a conocer y disfrutar en el mundo de las burbujas.

SAUVIGNON BLANC

Soul Orgánico	Casa Romero	Casablanca	\$ 16.500
N°2	Casa Marin, Lo Abarca	San Antonio	\$ 12.500
Pajo Bianco	Natural, Viña La Quirigua	Maule	\$ 12.000
Casa del Bosque	Pequeñas Producciones	Casablanca	\$ 19.000
Casa Marín	Riesling	San Antonio	\$ 14.100
Schwaderer		Itata	\$ 14.000
Morande	One to One	Casa Blanca	\$ 10.500
Frizzantino		Casa Blanca	\$ 13.900

Cepa muy plantada, ofrece vinos frescos y secos. Da diversos estilos y aromas algunos ligeramente herbales, herbáceos y minerales cerca del mar. a través de los valles chilenos, como maracuyá, lima, mandarina, manzana verde, limón, hierba fresca y algunos ligeramente herbales, herbáceos y minerales cerca del mar. Algunos ligeramente herbales, herbáceos y minerales cerca del mar.

★ CAVA ★

CHARDONNAY

Lenclos	Gran Reserva, Cautín	Valle Central	\$ 12.000
Sin Zero	Sin Alcohol	Valle Central	\$ 11.700
Schwaderer	Reserva	Casa blanca	\$ 17.500
Morandé	One to One	Casa blanca	\$ 10.500
Valdivieso	Valley	Leyda	\$ 12.300
Casas Patronales		Maule	\$ 10.500

OTRAS CEPAS

Grabados del Choapa	Pedro Jiménez	Itata	\$ 10.000
Juan Segura	Chasselas	Itata	\$ 10.500
Blanco Paraíso	Moscatel	Itata	\$ 14.800
Monsieur Franc	Cabernet Franc	Maipo	\$ 18.000
Grabados del Choapa	Moscatel de Alejandría	Itata	\$ 10.000
Grabados del Choapa	Moscatel de Austria	Itata	\$ 10.000
Meli Riesling	Moscatel	Maule	\$ 10.000
Cordillera	Pedro Jiménez	Choapa	\$ 13.200
Cordillera	Blend	Choapa	\$ 13.200

★ SELECCIÓN DE VINOS ★

HECHO POR MUJERES

“Mujeres Enólogas chilenas marcan pauta en la elaboración de vinos”

MOSTOS CON ESTILO

Orígenes	Cabernet Franc San Javier (VT)	Loncomilla	\$ 14.500
Bajo Pielas de JO	Viognier Jacinta (VB)	Colchagua	\$ 14.800
Viento Puelche	Pinot Noir, Casa Romero (VT)	Casablanca	\$ 19.000
Amber Naranja	S. Blanc, Viognier, Rossanne (VB)	Casablanca	\$ 19.000
Rousanne Tunquen	Atillio y Mochi (VB)	Casablanca	\$ 16.000
Intuición, Jo Wine	Petit Verdo (VT)	Colchagua	\$ 20.800
Viento Puelche	Malbec, Casa Romero (VT)	Maipo	\$ 19.500
Viognier Tunquén	Atillio y Mochi (VB)	Casablanca	\$ 16.000
Schwaderer	Petit Verdo (VT)	Maule	\$ 17.200

(VE) Vino espumoso -(VB) Vino blanco -(VR) Vino rosado - (VT) Vino tinto -(VD) Vino dulce

“Se viste de gala el vino, suspiran los mostos con tanto estilo, se hace honor a la belleza renacen en la viña los poderes”

- Miriam Alfonso, Sommelier -

★ CAVA ★

ROSÉ

Umara	Ensamblaje	Maipo	\$ 18.000
El Delirio	Botalcura (ME)	Maule	\$ 11.500
Sin Zero	Sin Alcohol (CG)	Valle Central	\$ 11.700
Keluna	Mujer Andina (CS)	Maipo	\$ 17.200
Rococo	Von Siebenthal	Aconcagua	\$ 10.000
Casa Donoso	Reserva Evo	Maule	\$ 9.500

Los más amigables, siempre salvan la selección entre amigos, son bienvenidos en el verano y se beben siempre fríos. Sus colores y las cepas usadas evidencian su diversidad.

CARMENERE

Micro Terroir Lingues	Casa Silva	Colchagua	\$ 57.000
Artesano	Reserva	Cachapoal	\$ 27.500
Montefranco	Etiqueta Negra	Maipo	\$ 11.700
Los Extraditables		Cachapoal	\$ 12.000
Valdivieso	Singel viner	Peumo	\$ 16.000
Casa Donoso	Gran reserva bicentenario	Maule	\$ 10.800

PINOT NOIR

Orígenes	Reserva	Colchagua	\$ 19.700
Villard Expresión		Casa Blanca	\$ 14.600
Casas del Bosque	Gran Reserva	Casa Blanca	\$ 17.000
Morande	One to One	Maule	\$ 10.500
Los Extraditables		Casa Blanca	\$ 8.000

MERLOT

Manu	Sagrada Familia	Curicó	\$ 12.200
Morande	One to One	Maipo	\$ 10.500
Valdivieso	Valley	Lontué	\$ 12.300

PINOT NOIR

Charkan	Natural	Maule	\$ 15.000
Carabantes	Von Siebenthal	Aconcagua	\$ 22.600

MALBEC

Pulso Wine	Reserva (MA,CA)	Colchagua	\$ 23.400
Manu	Sagrada Familia	Curicó	\$ 12.500
Contao	OWN Wine	Cauquenes	\$ 21.200
Casa Donoso	Bicentenario	Maule	\$ 10.800



CEPAS TINTAS PATRIMONIALES

Divino	Carignan, Pais	Itata	\$ 16.000
Juan Segura	Pais	Itata	\$ 13.000
Charkan	Pais, Carignan, Vino Natural	Cauquenes	\$ 15.000
Octavo Pasajero	Carignan OVNI	Itata	\$ 17.100
Dueño de la Luna	Carignan	Maule	\$ 27.000
Morandé	One to One, Pais	Maule	\$ 10.500
Piedra Nativa	Pais	Cauquenes	\$ 17.000
Miguel Torres	Carignan	Maule	\$ 17.500

PARA DARSE UN GUSTO Y CONOCER ALGO DIFERENTE ENSAMBLAJES Y OTRAS CEPAS TINTAS DE CHILE

Calicanto	Viña Principal, Ensamblaje	Maipo	\$ 23.000
Orígenes	Tempranillo	Maule	\$ 11.900
Romano	Casa Silva	Colchagua	\$ 20.700
Oveja Negra	Pastures (VT)	Maule	\$ 18.700
Antumapinos	Cabernet Franc	Maule	\$ 18.000

VINOS INTERNACIONALES

Vivir Sin Dormir	Jumilla	España	\$ 19.600
Chateau Mire lethang	La Clape	Francia	\$ 20.000
Jean Sipp	Gewurztraminer, Alsace	Francia	\$ 23.300
La Croix Belle	Grenache Blanc, Viognier	Francia	\$ 19.000
Bala Perdida	Alicante Bouschet, Valencia	España	\$ 18.000
La Croix Belle	Grenache, Syrah	Francia	\$ 19.000

VINOS DULCES

Valle Secreto	Late Harvest First Edition	Casa Blanca	\$ 9.500
Lujuria	Casas Patronales, Late Harvest	Cauquenes	\$ 14.000
Toro de Piedra	Late Harvest, Gran Reserva	Curico	\$ 11.500

Revisa Nuestro Emporio la Vinocracia Variedades de Etiquetas a un Paso.

Cobro extra por descorche por botella \$4.000