



ESTA CARTA, HA SIDO
SELECCIONADA CON
MUCHO CARIÑO Y
CRITERIO.

ENCONTRARÁS MÁS DE
100 ETIQUETAS,
MUCHÍSIMOS VINOS POR
COPA, Y MAYORÍA DE
VINOS URUGUAYOS.
**PRIORIZAMOS A LOS
PEQUEÑOS
PRODUCTORES, Y A
QUIENES TRABAJAN
CUIDANDO Y
RESPETANDO LA
NATURALEZA Y EL
AMBIENTE.** TAMBIÉN
TENEMOS ALGUNOS
CLÁSICOS DEL MUNDO,
PORQUE NOS GUSTAN, Y
PORQUE NOS PARECE
LINDO COMPARTIRLOS.

**ES UNA CARTA PARA
DIVERTIRSE,
DESCUBRIR Y
DISFRUTAR.**
ESPERAMOS
QUE LA DISFRUTEN.

ESPUMOSOS

PAÍS	BODEGA	AÑADA	NOMBRE	UVAS	x copa	x botella
Uru	Nakkal	2024	Simple Blanco	M. Ottonel	\$ 230	\$ 690
Uru	Bodega Paa	2024	Paa Extra Brut	Chardonnay P. Noir	\$ 230	\$ 790
Uru	Marichal	2022	Creatura	Mtel. Alej./Trebiano		\$ 940
Uru	Nakkal	2024	Simple Rosado	Tannat		\$ 690
Uru	Viña Progreso	2023	Res. Underground	Albariño		\$ 1150
Uru	Domanie De Larvol	2019	Espumoso Lágrima de Oro	Chardonnay P. Noir		\$ 2730
Fra	Tattinger		Champagne	Brut Reserve		\$ 7550

NARANJOS

PAÍS	BODEGA	AÑADA	NOMBRE	UVAS	x copa	x botella
Uru	C. Chapeu	2024	Folklore	Trebbiano/ P.Manseng	\$ 220	\$ 650
Uru	Nakkal	2024	Anfor Orange	M. Ottonel	\$ 250	\$ 810
Uru	Pablo Fallabrino	2022	Elefante Pisador	Traminer aromático	\$ 270	\$ 940
Uru	Viña Progreso	2023	Res. Underground	Skin Contact Viognier	\$ 300	\$ 1150

ROSADOS

PAÍS	BODEGA	AÑADA	NOMBRE	UVAS	x copa	x botella
Uru	Los Ranchos	2024		Cabernet Franc	\$ 230	\$ 790
Uru	Oceánica J. Ignacio	2024	Rosé	Pinot Noir	\$ 350	\$ 1310
Uru	Domaine de Larvol	2023	Le Rosé	Pinot Noir		\$ 2730
Fr	Peyrassol	2023	Les Commandeurs	Grenache/Cinsault/Syrah / Mourvèdre/Vermentino.	\$ 450	\$ 1990

PAÍS	BODEGA	AÑADA	NOMBRE	UVAS	x copa	x botella
Uru	Nakkal	2024	Nakcool Blanco	M. Ottonel Viognier Trebbiano	\$ 220	\$ 590
Uru	Viggiano	2024		Albariño	\$ 250	\$ 750
Uru	Pablo Fallabrino	2020	Estival	Traminer Chardonnay Moscato Blanco	\$ 220	\$ 730
Uru	Viggiano	2024	Mar de Nos	Godello		\$ 820
Uru	Caravana Vinitos	2024		Chardonnay	\$ 270	\$ 920
Uru	Casa Grande	2023	Píccola	Catarrato	\$ 270	\$ 970
Uru	Cerros de San Juan	2023	Lahusen	Gewurstraminer	\$ 290	\$ 990
Uru	Cofradía de la Sierra	2024		Sauvignon Blanc	\$ 320	\$ 1050
Uru	Cerros de San Juan	2024	Lahusen	Riesling	\$ 290	\$ 990
Uru	Cerro del Toro	2024	Sobre Lías	Albariño	\$ 350	\$ 1100
Uru	Compañía Uru. de Vinos de Mar	2024	Maldonado	Albariño	\$ 380	\$ 1300
Uru	Estela de Frutos	2023	Crono	Chardonnay	\$ 370	\$ 1290
Uru	Oceánica J. Ignacio	2024		Albariño		\$ 1540
Uru	Cerro del Toro	2024	Singular	Chardonnay		\$ 1580
Uru	Bouza	2023		Semillón	\$ 420	\$ 1580
Uru	C. Chapeu	2023	Gran tradición	P. Manseng/Viognier	\$ 450	\$ 1830
Arg	Zuccardi	2022	Polígonos	Verdejo		\$ 1920
Arg	El Enemigo	2021	Blanco	Chenin		\$ 3060
Chi	De Martino	2022	Gallardía	Muscat /Corinto		\$ 1690
Chi	De Martino	2019	Vigneron Fine Wines	Sauvignon Vert		\$ 2130
Fra	Louis Jadot	2022	Chablis	Chardonnay		\$ 2850
Chi	De Martino	2022	Viejas Tinajas	Moscatel		\$ 2130

PAÍS	BODEGA	AÑADA	NOMBRE	UVAS	x copa	x botella
Uru	Cerro Chapeu	2023	Folklore Carbónica	Arinarnoa	\$220	\$650
Uru	Viña Progreso	2023	Reserva Overground	Sangiovese	\$230	\$690
Uru	De Lucca	2024	Indígena	Merlot	\$230	\$690
Uru	Casa Grande	2023	Mínima Intervención	Caladoc		\$770
Uru	Viña Progreso	2023	Reserva Overground	Cabernet Franc	\$230	\$690
Uru	Últimas Parras	2024	Lote 1	Folle Noire	\$250	\$890
Uru	Nakkal	2024	Suelto	Marselan	\$250	\$690
Uru	Bresesti	2024	Verano	Tannat	\$220	\$650
Uru	Pablo Fallabrino	2021	Notos	Nebbiolo/Tannat	\$250	\$850
Uru	Nakkal	2023	Anfor Tinto	Marselán Merlot Tannat	\$250	\$890
Uru	Bresesti	2024	kraken	Tannat/Cabernet	\$250	\$890
Uru	Cerro Chapeu	2024	Folklore	Manseng Noir	\$250	\$880
Uru	Marichal	2023	Creatura	Mencía	\$280	\$990
Uru	Viggiano	2024	Mar de Nos	Mencía	\$250	\$790
Uru	Estela de Frutos	2023	Crono	Folle Noire	\$370	\$1290
Uru	Viña Progreso	2023	Reserva Underground Barrel Less	Tannat	\$300	\$1150
Uru	Compañía Uru. de Vinos de Mar	2023	Maldonado	Pinot Noir	\$380	\$1300
Uru	Las Garzas	2023		Pinot Noir	\$400	\$1400
Uru	Cerro del Toro	2023	Singular	Pinot Noir	\$450	\$1590
Uru	Sacromonte	2022	Sierra del Carapé	Tannat	\$450	\$1690
Uru	Bouza	2022	Monte Vide Eu	Tannat Merlot Tempranillo	\$700	\$3500

TINTOS

PAÍS	BODEGA	AÑADA	NOMBRE	UVAS	x copa	x botella
Chi	Garage Wine	2022		Cariñena, Garnacha, Monastrel	\$540	\$3750
Chi	Grus Blend	2022			\$540	\$2440
Chi	De Martino	2022	Gallardía	Cinsault		\$1690
Chi	De Martino	2019	Vigneron Fine Wines	Tinto de Itata		\$2030
Arg	Joanna Foster	2019	Amicci Mieí	Malbec		\$1250
Arg	Riccitelli	2022	Kung Fu	Criolla	\$500	\$2190
Arg	Persé	2019	Inseparable	Malbec	\$690	\$3550
Arg	Zuccardi	2022	Polígonos	Malbec		\$1920
Arg	Zuccardi	2022	Concreto	Malbec	\$600	\$2750
Arg	Cara Sur	2020		Bonarda	\$420	\$1750
Arg	Noemia	2022	Alisa	Malbec	\$600	\$2750
Uru	Pablo Fallabrino	2002	Austros	Tannat	\$500	\$2100
Uru	Pablo Fallabrino	2000	Austros	Tannat		\$2100
Ita	GAJA	2022		Sito Moresco		\$8150
Uru	Varela Zarranz	2018	1888	Marselán		\$2560
Arg	Chacra	2020	Chacra 55	Pinot Noir		\$8085

FORTIFICADOS Y VINOS DE POSTRE

PAÍS	BODEGA	AÑADA	NOMBRE	UVAS	x copa	x botella
Uru	Varela Zarranz	2022	Topacio	Chardonnay	\$300	\$790
Uru	Casa Grande	2023	Grappa Roble		\$300	\$950

MAGNUM Y DOBLE MAGNUM

PAÍS	BODEGA	AÑADA	TIPO	NOMBRE	UVAS	x botella
Uru	Cerro Chapeu (Doble magnum)	1994	Tinto	1752 Gran Tradición	C. Sauvignon	\$17220

SIDRAS

PAÍS	BODEGA	AÑADA	NOMBRE	MANZANAS	x copa	x botella
Uru	Black Sheep	2024	Ancestral	Granny Smith		\$580
Uru	Black Sheep	2021	Petnapple	Granny Smith		\$690

EXPERIENCIAS

TIPO	DESCRIPCIÓN	DURACIÓN	PRECIO
DEGUSTACIÓN BÁSICA	4 vinos a elección de las opciones por copa, con valor hasta \$400	30 min	\$650
DEGUSTACIÓN INTERMEDIA	6 vinos a elección de las opciones por copa, con valor hasta \$400	45 min	\$970
DEGUSTACIÓN PREMIUM	5 vinos a elección de las opciones por copa con valor hasta \$400 + 2 vinos a elección con valor por encima de \$400	60 min	\$1350

TODAS LAS OPCIONES DE DEGUSTACIÓN INCLUYEN PAN Y PATÉ

MARIDAJE:

Sumando \$1100 a cualquiera de las 3 experiencias, pueden incluir un platito, un plato y un postre a elección de la carta (en caso de elegir vieiras, es media porción, 2 unidades).

PARA LOS MÁS CURIOSOS, PREGUNTEN POR VINOS FUERA DE CARTA, SIEMPRE
TENEMOS ALGUNA COSITA ESCONDIDA...

