



“Todos los impuestos están incluidos”
“All taxes are included”

“Servicio a la habitación tiene un costo adicional de \$5”
“Room service has an additional cost of \$5 USD”

Menu de Desayuno /Breakfast Menu

(Horario: 6:30 a.m. a 10:00 a.m.)

Desayuno Típico Casa Turire /Casa Turire Typical Breakfast/ **\$ 13.00**

Jugo de naranja natural, gallo pinto, dos huevos al gusto, salchichas, papa rayada, canasta de panes variados y café o té
Fresh- squeezed orange juice, gallo pinto; two eggs any style, sausage, hash browns, basket of assorted breads, coffee or tea

Desayuno Americano / American Breakfast **\$ 12.00**

Jugo de naranja natural, dos huevos al gusto, jamón, crujiente tocineta o salchichas, papa rayada, mermeladas, canasta de panes variados y café o té
Fresh-squeezed orange juice, two eggs any style, choice of ham, crispy bacon strips or sausage, hash browns, marmalade, basket of breads, coffee or tea

Desayuno Continental / Continental Breakfast **\$ 11.00**

Jugo de naranja natural, yogurt, canasta de panes variados, mantequilla, mermelada y café o té
Fresh-squeezed orange juice, basket of breads, butter, marmalade, coffee or tea

Lígero y Saludable / Light and Healthy **\$ 12.00**

Jugo de naranja natural, yogurt, plato de frutas, corn flakes o granola, pan integral, miel de abejas, café o té
Fresh-squeezed orange juice, yogurt, assorted fruits dish, corn flakes or granola, hole wheat bread, honey, coffee or tea

Huevos Rancheros / Eggs Farmer Style **\$ 11.00**

Dos huevos pochados en salsa de tomates naturales, ligeramente picantes, con hierbas, pimienta, cebolla y trocitos de jamón, servidos con tostadas, mantequilla, jugo de naranja natural y café o té
Two eggs poached in fresh tomato sauce, lightly spiced, with herbs, peppers, onion and ham bits, served with toast, butter, fresh- squeezed orange juice, coffee or tea

Omelette / Omelette **\$ 12.50**

Dos huevos con cualquier selección de jamón, queso, hongos frescos, tomates, cebolla y pimentón, servidos con tostadas, jugo, café o té
Two eggs, with your choice of ham, cheese, fresh mushrooms, tomatoes, onion and sweet peppers, served with toast, juice, coffee or tea

Pancakes / Pancakes **\$ 10.50**

Servidos con jarabe de maple, tocineta tostada, jugo, café o té
Served with maple syrup, crispy bacon strips, juice, coffee or tea

“Todos los impuestos están incluidos”

“All taxes are included”

Varios / Various

Jugo de Naranja, grande <i>Orange Juice, large</i>	\$ 2.50
Plato de Frutas <i>Assorted plate of fruits</i>	\$ 5.00
Orden de Queso del País <i>Order of Costa Rican cheese</i>	\$ 4.50
Orden de Jamón, Tocineta o Salchichas / <i>Order of ham, bacon strips or sausage</i>	\$ 6.00
Orden de Gallo Pinto <i>Order of gallo pinto</i>	\$ 3.50
Orden de Dos Huevos al Gusto <i>Order of two eggs any style</i>	\$ 3.00
Orden de Tostadas con Mermelada y Mantequilla <i>Order of toasts with marmalade and butter</i>	\$ 2.50
Yogurt de Diferentes Sabores <i>Yogurt (assorted flavors)</i>	\$ 3.00
Cereal con Leche <i>Corn flakes or granola with milk</i>	\$ 4.50
Café, Té, Chocolate Caliente o Vaso de Leche <i>Coffee, tea, hot chocolate or glass of milk</i>	\$ 3.00
Café Capuchino / Capuccino	\$ 3.50
Café Espresso /Espresso	\$ 2.50

“Todos los impuestos están incluidos”
“All taxes are included”

Ensaladas / Salads

Ensalada Mixta	\$ 8.00
Lechuga, tomates, zanahoria, cebolla, hierbas, aguacate, chile dulce y pepino con vinagreta italiana o francesa. <i>Mixed Salad: with lettuce, tomatoes, carrots, onions, herbs, avocado, sweet bell pepper and cucumber, with Italian or French dressing</i>	
Ensalada César	\$ 9.00
Lechuga, aderezo con una vinagreta Cesar, crotones y anchoas <i>Cesar's Salad: with lettuce, croutons, cesar-dressing and anchovies</i>	
Ensalada Griega	\$ 8.50
Lechuga, aceitunas marinadas, hierbas, queso feta, tomates, cebolla, zanahoria y aderezo griego, yogurt natural, pepino, cebolla y mayonesa con menta. <i>Greek Salad: with lettuce, olives, herbs, Feta cheese, tomatoes, onions, carrots and Greek dressing, natural yogurt, cucumber, onions, fennel and mayonnese.</i>	
Ensalada Turire	\$ 12.00
Canasta de Pasta Filo con mejillones, ensaladas mixtas y frutas de la estación napados con vinagreta de fresas y mentas <i>Turire Salad: Basket of Filo Pastry with mussels, mix salad and season fruits, covered with dressed strawberry and mints .</i>	
Ensalada Hawaiana	\$ 11.00
con una vinagreta de eneldo y yogurt natural. Filete de pollo, lechugas mixtas, chile dulce y zanahoria, piña, fresas <i>Sour Chicken Salad: Fillet of chicken, lettuce mix, sweet bell pepper and carrots , pine Apple, strawberry with fennel , natural yogurt.</i>	

Sopas / Soups

Sopa "Azteca"	\$ 7.00
Sopa de tomate con queso Turrialba, aguacate y chip de tortilla <i>Aztec Soup: tomatoe soup with Turrialba cheese, avocado and tortilla chips</i>	
Sopa Negra	\$ 7.50
Con cebolla picada, tocineta, huevo y arroz blanco <i>Black Bean Soup: with chopped onions, bacon, eggs and white rice</i>	
Crema de Pollo al Limon	\$ 9.50
Stok de pollo con crema, vegetales y trozos de Filete de Pollo y un golpe de zumo de limón. <i>Chicken stok with cream, vegetables and chicken fillet pieces and a touch of lime juice.</i>	
Sopa de Banano al curry: con crema batida almendras tostadas	\$ 8.00
<i>Banana Curry Soup: with whipped cream and almonds</i>	

"Todos los impuestos están incluidos"
"All taxes are included"

Entradas / Appetizers

Palmito Fresco y Aguacate

Con una vinagreta de fruta exótica

Cocktail with fresh heart of palm and avocado in an exotic vinaigrette

\$ 7.50

Tabulé con Bolitas de Camarones Pinky ^{^(cous cous ,chile, cebolla y piña)}

Ensalada mixta y natilla al curry

Tabule with shrimps (Cous Cous ,sweet bell pepper ,onion and pine apple . Mix salad and sour Cream Curry.

\$ 10.00

Filetitos de Tilapia Salteados

Acompañados de una ensalada de palmito y guacamole, pesto de hierbas del jardín

Sautéed Filet of Tilapia: with a salad of heart of palm, guacamole and pesto with fresh herbs from the garden.

\$ 13.50

Ravioli de Salmón con Salsa de Tres Quesos

Ravioli rellenos de Salmón napado con tres tipos de quesos fundidos (hierba fina ,queso azul y gouda mild)

Ravioli filled with salmon and sauce. Covered with three types of cheese Molten, fine herbs, Blue cheese and Gouda mild.

\$ 11.00

Fettuccine a la naranja cremosa: con mejillones salteados con cebolla y crema de naranja acompañado con mejillones media concha

Fettuccine to creamy orange: With sautéed mussels with onion and orange cream with half shell mussels

\$ 11.50

Ligero y Saludable / Light and Healthy

Ensalada Pera con una Trilogía de Lechugas

Peras en almíbar, zanahoria, cebolla, almendras tostadas y Aderezo Blue Cheese

Pear Salad with a trilogy of Lettuce: pears in syrup, carrot, onion, toasted almonds with blue cheese dressing.

\$ 8.00

Ensalada Livornese con Tilapia Salteada

Aderezo de Limón y Pimienta Verde

Con lechuga, pasta farfalle, palmito marinado con limón y aceite de trufa

Livornese Salad Garnish with Tilapia and Lemon and Green Pepper:

With lettuce, pasta farfalle, heart of palm marinated with lemon and truffle oil

\$ 12.00

Crema de Aguacate, Limón, Semillas de Eneldo orgánico y Crotones

Avocado Cream, lemon, and Dill Seed Croutons

\$ 11.00

“Todos los impuestos están incluidos”

“All taxes are included”

Menú Típico Costarricense / *Costarican Typical Menu*



Sopa Negra Con cebolla picada, tocineta, huevo y arroz blanco <i>Black Bean Soup: with chopped onions, bacon, eggs and white rice</i>	\$ 7.50
Tabla surtida de carnes (pollo o carne): Acompañada de croquetas de yuca vegetales mixtos del día con frijoles molidos y pico de gallo. <i>Assorted meats (chicken or beef) accompanied by yucca croquettes of the day mixed with ground beans and pico de gallo.</i>	\$ 18.00
Arroz con leche sobre una canasta de pasta filo <i>Rice pudin on a basket of filo dough</i>	\$ 5.00
Helado de caña de azúcar orgánica <i>Organic Sugarcane ice cream</i>	\$ 5.00

Precios con Impuestos incluidos
Price with taxes included

Pollo y Carne / Chicken and Meat

Pechuga de Pollo Salteado

Cubierto de nueces de macadamia y aceitunas, puré de papa y salsa chile dulce
Sautéed Breast of Chicken: covered with macadamia nuts and olives, with mashed potatoes and sweet pepper sauce.

\$ 13.50

Cordon-Bleu de Filete de Pollo

Relleno de nueces (macadamia) y quesos de la zona napado de una salsa de chile morrón .
Chicken Cordon-Bleu: served with white rice or baked potato.

\$ 14.50

Rollo de Pechuga de Pollo Relleno al Estilo Caribeño

Cubierto de una salsa de coco, con arroz criollo
Stuffed Chicken Breast Caribbean Style: Covered with coconut sauce, with Creole style rice.

\$ 13.50

Medallones de Lomito de Res

Medallones de lomito de res , napado con una salsa Demi-Glace ala menta y acompañado de papas al romero.
Beef Tenderloin: dressed with Demi-Glace mint sauce, served with rosemary potatoes.

\$ 19.50

Puntas de Lomito con salsa de chile jalapeño

Puntas de lomito con salsa de chile jalapeño acompañado de rissotto y vegetales de nuestras huertas .
Beef Tenderloin: dressed with jalapeño pepper served with rissotto and vegetables from our farm.

\$ 14.50

Medallón de Lomo de Cerdo

Cubierto de una salsa de higos y vinagre balsámico croquetas de yuca y vegetales del día.
Grilled Pork Steak: covered with figs and vinegar, yucca croquets and vegetables of the day.

\$ 14.00

“Todos los impuestos están incluidos”
“All taxes are included”

Club sándwich

Con tocineta, aguacate, quesos mixtos, jamón de pavo, tomate y lechuga.

\$ 10.00

Club sándwich

With bacon, avocado and mixed cheese, turkey ham, tomatoes and lettuce.

Hamburguesa Turire

Con Carne molida de res, queso, tocineta, tomate, lechuga y jamón

\$ 9.00

Turire Hamburger: with ground beef, cheese, bacon, tomato, lettuce and ham

Pescado y Mariscos / Fish & Seafood

Camarones Jumbo al maracuyá

\$ 27.00

Con puré de camote, salsa de maracuyá y chutney de mango .

Sautéed Jumbo Shrimps: with curry, mashed sweet potatoes, mango

Filetitos de Tilapia Salteados

\$ 15.50

Cubiertos de una salsa de vino blanco al ajillo y hierbas, con risotto

Sautéed Tilapia Filet: covered in white wine garlic and herb sauce, with risotto

Filete de Corvina y Camarones Pinky

\$ 17.50

En salsa de mariscos y camarones juveniles, con arroz criollo

Sea Bass Filet with Pinky Shrimps: with seafood sauce and Creole style rice

Filete de Dorado al limon

\$ 16.00

En salsa de limón y almendras, con puré de camote

Mahi Mahi Filet: with lime-almond sauce and mashed sweet potatoes

Filete de Atún “Negreado”

\$ 14.50

Atún salteado y empanizado con especias, con puré de papa chutney de mango y rábano

Tuna Filet “Negreado”: sautéed, breaded with herbs, with mashed potato and a mango and radish sauce.

Langosta azafranada

\$ 33.00

Langosta asada napada con una salsa de azafrán y acompañada de spaghetti pomodoro

Grill Lobster: Covered with saffron. Served with pomodoro spaghetti.

“Todos los impuestos están incluidos”

“All taxes are included”

Niños / Children

Dedos de pollo empanizado de almendras y hojuelas de maíz \$ 12.00
Acompañado de papas fritas
Chicken fingers: Breaded with almonds and corn flakes with potato chips

Espagueti Pomodoro \$ 12.00
Pomodoro spaghetti

Hamburguesa \$12.00
Acompañada de Papas Fritas y ensalada
Burger with fried french Potatoes and salad

Dedos de pescado \$ 12.00
Empanizado de almendras y hojuelas de maíz
Fish fingers: Breaded with almonds and corn flakes with potato chips



Todos los Platos del Menú de Niños incluyen 1 Refresco y 1 Postre (1 Helado ó 1 Mousse de Frutas)

*“Todos los impuestos están incluidos”
“All taxes are included”*

Postres / Desserts

Copa de Mousse de Maracuya <i>Glass of Passion fruit mousse</i>	\$ 5.50
Pannacotta con frutas tropicales <i>Pannacotta with tropical fruits</i>	\$ 6.00
Helados de la Casa: Vainilla, Ron con Pasas, con salsa caramelo ó salsa chocolate ó con frutas <i>Home made ice cream:</i> <i>Vanilla, ron with raisins, caramel sauce or chocolate sauce or with fruits</i>	\$ 4.50
Milhojas de mousse de chocolate con crujiente de macadamia <i>Chocolate mousse with crunchy nuts</i>	\$ 6.60
Casata de helados de chocolate, vainilla y fresas con una salsa de moras y queque al café <i>Casata ice cream with chocolate, vanilla and strawberry with a sauce of blackberries and cake at the coffee</i>	\$ 5.50
Pudding Pie de Trilogía de chocolates con crema de capuchinos <i>Pudding Pie trilogy of chocolate with cappuccino cream</i>	\$ 6.50
Helado de caña de azúcar orgánica <i>Organic Sugarcane ice cream</i>	\$ 5.00

“Todos los impuestos están incluidos”
“All taxes are included”

Vinos Blancos Secos/Dry White Wines

	Copa	Botella
Chardonnay Reserva , Misiones de Rengo Do Valle de Rapel (Chile)	\$ 6.00	\$ 30.00
Envejecido en barricas de roble francés ofrece un brillante color amarillo. Voluptuoso y elegante aroma con notas de frutas maduras sobre fondos de albaricoque, vainilla y madera. Excelente para acompañar carnes blancas, langosta, camarones, mariscos y pescado. <i>This wine aged in French oak casks offers a bright yellow colour. Voluptuous and elegant aroma with notes of mature fruits apricot bottoms, vanilla and wood. Excellent to accompany white meat, lobster, shrimp, seafood and fish.</i>		
	Copa	Botella
Sauvignon Misiones de Rengo Do Valle del Maule (Chile)	\$ 5.25	\$ 24.75
Vino de gran fineza y noble complejidad aromática (jazmín, acacias y frutas tropicales como piña). Excelente complemento de ensaladas, carpaccio, ceviches, pescado y mariscos. <i>Fine wine with noble aromatic complexity (jasmine, acacia and tropical fruits like pineapple). Ideal complement to salads, carpaccio, ceviche fish and seafood.</i>		
Sauvignon Luneau Vin de Pays du Jardin de la France (Francia)		\$ 33.00
Vino blanco seco, originario del Valle de Loire. Este vino presenta sabores a hierbas; especial para acompañar ensaladas, ceviches, mariscos y quesos. <i>This is a light dry Sauvignon Blanc, originating from the Loire Valley. This wine has herbal flavours. Pair it with salads, ceviche, sea food, and cheese.</i>		
Muscadet sur Lie Château de Bois Benoist, A.O.C. (Francia)		\$ 43.50
Muscadet sur Lie .Viene de las extensas áreas de Muscadet, Sèvre-et-Maine Tiene un aroma ligeramente espumoso con un toque de manzana y pera. Complemento ideal para ensaladas, carpaccio, ceviches, pescado y mariscos. <i>Muscadet 'sur lie' This is from the largest of the Muscadet areas, Sèvre-et-Maine. It has aroma slightly frothy with a touch of apple and pear. Ideal complement to salads, carpaccio, ceviche fish and seafood.</i>		

“Todos los impuestos están incluidos”

“All taxes are included”

Riesling Doña Isidora

Cousiño Macul, Riesling, (Chile)

\$ 33.00

El vino Doña Isidora tiene un color burgundy y una nariz rica a la vez mineral y floral. De cuerpo mediano, con una buena amplitud en la boca, este vino es cremoso y dulce, expresivo y rico, con aromas de té de hierbas y especias. Se recomienda disfrutarlo con camarones.

The Doña Isidora has a burgundy colour and a nose of rich minerals and flowers. Medium-bodied and with a good mouth-feel, this creamy, sweet, herbal tea and spice-flavoured wine is well-made, expressive and rich. Recommended to enjoy with shrimp.

Chardonnay Ventenac

Cotes de Lastours (Francia)

\$ 42.00

Cultivado en la zona de Languedoc y Rousillon tiene un pálido color amarillo. Su buque despliega las esencias de flores y cítricos. Disfrútelo con mariscos, pescado y carnes blancas.

Cultivated in the region of Languedoc and Roussillon, it has a pale yellow colour. Its nose unfolds with essences of flowers and citrus. Enjoy it with seafood, fish and white meat.

Vino Blanco Dulce /Sweet White Wine

Bordeaux Château Fayau

Cadillac A.O.C., J Médeville (Francia)

1/2 Botella

\$ 54.00

La misma familia Médeville cría vinos en el pueblo de Cadillac desde hace 7 generaciones. El Cadillac es uno de los grandes vinos blancos dulces de la región de Bordeaux, cerca del Barsac-Sauternes. Hecho con 90% Semillón y 10% Sauvignon Blanc, las uvas son seleccionadas y cosechadas a mano hasta el principio de Noviembre. Con un color oro llamativo, y marcado por el noble Botrytis, tiene mucha elegancia y una complejidad aromática de miel, cítricos y flores, una boca equilibrada entre un paladar suave y dulce y una acidez fresca. Un acompañamiento clásico con todo tipo de postre a base de frutas, o a tomar solo como aperitivo.

The Médeville family has raised wine in the village of Cadillac for 7 generations. The Cadillac is one of the great sweet white wines of Bordeaux region, near the Barsac-Sauternes. Made with 90% Semillon & 10% Sauvignon Blanc, the grapes are selected and harvested by hand until the beginning of November The wine shows an appealing gold colour, and marked for the Botrytis nobleman, it is elegant with aromatic complexity of honey, citrus and flowers, a mouth balanced an between smooth and sweet palate and a fresh acidity. A classic accompaniment for all type of desserts with fruits or to drink with an appetizer.

“Todos los impuestos están incluidos”

“All taxes are included”

Vino Rosado / *Blush Wines*

	Copa	Botella
Gamay rosado, Domaine du Bois Brau Vin de Pays du Jardin de la France (Francia)	\$ 5.25	\$ 31.50
Hecho de la uva de Gambia, este vino tiene un claro color rosado salmón. Su bouquet es fresco y expresivo, con aromas de frutas rojas como frambuesa y cereza. Perfecto para acompañar carnes blancas, langosta, camarones, mariscos y pescado.		
<i>Made from the Gambia grape, this wine has a clear salmon pink colour. The bouquet is fresh and expressive with aromas of red fruit, such as raspberry and cherry. Perfect to accompany white meat, lobster, shrimp, seafood and fish.</i>		
Los Vascos Barons de Rothschild-Lafite, 2003 (Chile)		\$ 31.50
Este vino con un color intenso de frambuesa presenta a la vez en la nariz y en la boca aromas frescos y afrutados en particular frambuesa y notas a ciruela. A tomar solo como aperitivo o a lo largo de una comida ligera.		
<i>This wine with its intense bright raspberry colour, presents on both the nose and mouth fresh and fruity aromas, particularly raspberry and notes of plum. Enjoy with an appetizer or throughout a light meal.</i>		
Château de Gairoird, Cotes de Provence AOC, (Francia)		\$ 48.00
Encantador ejemplo vino rosado, fue hecho en el sencillo ámbito de Provenza en la zona del Sur. Despliega un alto atractivo y frescura de rosas, elegante sabor a frutas rojas y un acabado final seco en el paladar, con un hermoso color rosado pálido. Excelente a tomar solo o para acompañar ceviche o sushi, mejillones y mariscos, o una frondosa ensalada y queso liviano.		
<i>This delightful example of rose wine was made on the simple scope of Provenza in the south zone. It unfolds an attractive and freshness of roses, elegant flavor of red fruits and dry finish on the palate, with a beautiful pale pink color. Excellent to enjoy by itself or to accompany ceviche, sushi, mussels, seafood, or a leafy salad and light cheese.</i>		

“Todos los impuestos están incluidos”
“All taxes are included”

Vinos Tintos / Red Wines

	Copa	Botella
Cabernet Sauvignon, Misiones de Rengo – Do Valle de Rappel (Chile)	\$ 5.25	\$ 24.00

Este vino posee un intenso color rojo profundo con sabores dulces y aromas de frutos maduros, (especias, regaliz y cacao). En el paladar da sensaciones suaves y tostadas. Disfrútelo con pollo, carne roja y pastas.

This wine has an intense deep red colour, with sweet flavours and aromas of mature fruits, spices, mocha and cocoa. In the palate it gives smooth and toasty sensations. Enjoy it with chicken, red meat and pasta.

	Copa	Botella
Merlot, Misiones de Rengo – Do Valle de Rappel (Chile)	\$ 5.25	\$ 24.00

Este vino presenta un color rojo profundo con un matiz violeta. A su vez, resalta su aroma a ciruelas negras y frutas rojas como zarzamora y arandano. La barrica de roble americano agrega notas de café, con una buena estructura destacan sus notas a especias en una armoniosa mezcla de acabado con pistas de ahumado y caramelo. Sírvasse con pastas, carnes rojas o blancas ligeramente sazonadas, cerdo o pollo y afable queso.

This wine displays a deep red colour with a violet tint. At the same time, its aroma stands out with ripe plum and fruits such as blackberries and blueberries. The barrel of American oak adds coffee notes. (With a good structure, they emphasize its notes to spices in a harmonious mixture of finished with tracks of smoked and caramel). Serve it with pasta, white or red meat or slightly ripened, pork or chicken and specialty cheese.

Syrah Pennautier, Vin de Pays d'Oc, domaine Lorgeril (Francia)	\$ 37.00
--	----------

Vino de pigmento oscuro, hecho de uvas de Siria las cuales son originarias del Valle de Rhone, una de las regiones pioneras de vinos, Completo y acabado este vino presenta aromas y sabores a frutas negras, con tonos a hierbas y especias. Perfecto acompañar y disfrutar con todas nuestras carnes.

A dark pigment wine, made of grapes from Syrah which are original to the Valley of Rhone, one of the pioneering wine regions, Complete and finished this wine presents/displays aromas and flavors to black fruits with tones grass and spices. Perfect to accompany and enjoy with all our meat.

“Todos los impuestos están incluidos”

“All taxes are included”

Puertas Novas;

Toro, Valpiculata (España)

\$ 52.00

Selección de uvas viejas de variedad Tinta de Toro. Vino extraordinario de color mora. Complejo de gran concentración, presenta aromas a compotas de frutas rojas y negros, cerezas y ciruelas. Notas de vainilla de la crianza en roble francés. Amplio y carnoso con un tanino noble y dulce. El acompañamiento ideal para carnes rojas, pato o cordero.

Selection of old grapes of the Tinto de Toro variety . Extraordinary wine of black berry colour. Great complexity displaying aromas to compotas of red and black fruits, cherries and plums. Vanilla notes of the raising in French oak. Ample and fleshy with a noble and sweet tannin. The ideal accompaniment for red meats, duck or lamb.

Cabernet Sauvignon Syrah Reserva,

D.O. Valle de Rapel, Misiones de Rengo (Chile)

\$ 42.00

Mezcla de 70% Cabernet Sauvignon y 30% Siria tiene un color rojo intenso con tonos azulados, su aroma es típico a Cabernet Sauvignon con notas de humo, carne asada y caramelo provenientes de Syrah. Es un vino con sabores a especias, cerezas y chocolate negro; es un vino gran cuerpo. Acompañelo con jamón asado, pato a la naranja, carnes rojas a la parrilla y pavo asado o los mejores quesos.

Mixture of 70% Cabernet Sauvignon and 30% Syria has the wine an intense red colour with bluish tones. Its aroma is typical to Cabernet Sauvignon with smokey notes, originating from roasted meat and caramel of Syrah. It is a wine with flavours of spices, cherries and dark chocolate; a great bodied wine. Accompany with roasted ham, duck l' orange, grilled red meat and roasted turkey or our best cheeses.

Pinot Noir,

Vin de Pays d'Oc, domaine Coussergues (Francia)

\$ 58.00

El castillo de Coussergues se ha mantenido en la misma familia por numerosas generaciones.

Con un intenso color a cereza, este vino presenta aromas y sabores basados en frutas rojas y negras, apreciables en el paladar. Ideal para acompañar carnes blancas o muy ligeras y sazonadas carnes rojas.

The castle of Coussergues has been in the same family for numerous generations. With an intense colour of cherry, this wine displays aromas and flavours based on black and red fruits appreciable in the palate. Ideal to accompany white meat or very light and ripened red meat.

Château d'Escot,

Medoc AOC, Cru Bourgeois, (Francia)

\$ 75.00

El château d'Escot, localizado no muy lejos de Pauillac y Margaux, son un perfecto ejemplo de la excelencia de Médoc. El color rojo ladrillo y rubí, dan tonos de su poderoso aroma con toques del roble francés. Sabroso y duradero en el paladar, este es un elegante y balanceado Bordeaux rojo. Disfrútelo con todas nuestras carnes.

Château d'Escot, located not very far from Pauillac and Margaux, is a perfect example of the excellence of Médoc. The brick and ruby red colour, give tones to their powerful aroma with a touch of the French oak. Flavourful and lasting on the palate, this is an elegant and balanced red Bordeaux. Enjoy it with all our meats.

“Todos los impuestos están incluidos”

“All taxes are included”

Santenay AOC, 1er Cru ‘Les Gravieres’

Domaine Borgeot (Francia)

\$ 98.00

En la cima de la jerarquía de vinos Burgundy, el 1ro y mas grande cuenta con el 12% de la producción total. Con un color rojo cereza, este vino muestra sus pequeñas notas y tonos de frutas rojas. En el paladar es delicado y elegante con tintes melosos y frescos.

Puede disfrutarlo con carnes blancas y rojas o con quesos de sabores pronunciados.

In the top of hierarchy of Burgundy wines, this wine is the 1st and best with 12% of the total production.

With a cherry red colour, this wine shows to its small notes and tones of red fruits. In palate it is delicate and elegant with sweet and fresh. It can be enjoyed with red or white meat and with cheeses of pronounced flavours.

Los Vascos, Grande Reserve

Domaine Barons de Rothschild Lafite, Cabernet Sauvignon (Chile)

\$ 55.00

Es un vino de color rubí con matices rojo ladrillo que proviene en un 100% de uvas de la variedad Cabernet Sauvignon. Desarrolla una riqueza aromática elegante con toques a roble francés. Complejo, largo en la boca, es grueso y elegante, más en el estilo clásico de Bordeaux que la mayoría de los Cabernet Sauvignon chilenos. Se recomienda acompañarlo con carnes rojas.

Having a ruby colour with shades of brick red, this wine is made 100% from grapes of the Cabernet Sauvignon variety. It develops an elegant aromatic wealth with a touch of French oak. Complex lasting to the taste is heavy and elegant; more in the classic style of Bordeaux that most of the Chilean Cabernet Sauvignons. It is recommended to accompany with red meat.

Château du Mouret, Bordeaux Graves A.O.C.

Domaine J. Medeville (Francia)

\$ 70.00

Château du Mouret es un buen ejemplo de la afinidad de los famosas viñeros de Bordeaux Cabernet Sauvignon, Merlot y Cabernet Franc, mezcladas con armonía para crear un vino elegante y complejo. El bouquet, típico de los Graves es a la vez afrutado, mineral ahumando. El paladar es suave y sedoso, sutil y persistente. Con nuestros platos ricos de carne roja y pollo.

Château du Mouret is a good example of the affinity of the famous vineyards of Bordeaux Cabernet Sauvignon, Merlot and Cabernet Franc, mixed with harmony to create an elegant and complex wine.

Bouquet, typical of the Graves at same time is fruited, earthy elements emitting smoke. Palate is smooth and silky, subtle and persistent. Enjoy with our rich plates of red meat and chicken.

Beaune AOC, 1er Cru Bourgogne ‘Les Cent Vignes’

Domaine Jessiaume, Santenay (France)

\$ 115.00

Otro 1er crucial de Burgundy hecho por la familia Jessiaume.

Este vino es hecho con el más cuidadoso proceso de las viñas. Su estilo es mas masculino comparado con el Santenay. Esta concentrado con opulentos aires de Pinot. Presenta un hermoso color rojo con aromas de frutas negras y un toque de especias y tosté. Sírvasse acompañado con Lomo, cordero, pato o un buen queso.

Other 1st important crucial of Burgundy made by the Jessiaume family. This wine is created by the most careful processes of the vines. Its style is masculine compared with the Santenay. Concentrated with opulent airs of Pinot. It displays a beautiful red color with aromas of black fruits and touch of toasted spice. Serve it accompanied with tenderloin, lamb, duck or a good cheese.

*“Todos los impuestos están incluidos”
“All taxes are included”*

SPARKLING WINES AND CHAMPAGNE

**Clairette de Die AOC,
Cuvee Elodie Tradition, Domaine Garod, (Francia)**

\$ 80.00

Este Clairette de Die es brillante vino natural hecho de 25% de Clairette blanco y un 75% Muscat de uvas blancas, vinagreta de acuerdo al ancestral Dioise Method.

Un hermoso tinte pálido dorado, fusiona con su buqué de delicada frescura, con notas de Muscat, melocotón, y toronja rosada. En el paladar es suave con sabor a frutas frescas, hacen de este vino un aperitivo agradable.

Perfecto para acompañar postres, ensaladas de frutas, tártaras y helados con sorbetes.

This Clairette de Die is shining natural wine made of 25% of white Clairette and a 75% Muscat of white grapes, plus vinaigrette according to the ancestral Dioise Method. A beautiful golden pale tint, fuses with its bouquet of delicate freshness, notes of Muscat, peach, and pink grapefruit. In palate it is smooth with flavours of fresh fruits, makes this a pleasant appetizer wine. Perfect to accompany desserts, fruit salads, pies and sherbets.

**Champagne, Grand Cru “Les Marquises”
Domaine Michel Vignon (Francia)**

**½ Botella
\$ 70.00**

**Botella
\$ 150.00**

Tiene un evento especial que celebrar?

Nuestra selección para este año de una buena Champaña viene a ser Les Marquises, de una región de los mejores territorios nos presenta el Grand Cru. El Rey del Sol, Luís XIV, famoso por su talento artístico, fue quien al mismo tiempo creo el ya mencionado Chateau de Versailles.

Este Champagne tiene un aroma y sabor a miel y almendras, ejemplo perfecto de elegancia.

Excelente para disfrutarlo solo, o con una exquisita variedad de saladas o dulces.

Do you have a special event to celebrate?

Our selection of good Champagne this year is Les Marquises, from a region of the best territories displays to us the Grand Cru. The King of the Sun, Luís XIV, famous by his artistic talent, was the one who at the same time I create already mentioned Chateau de Versailles.

This Champagne has an aroma and flavour of honey and almonds, a perfect example of elegance. Excellent to enjoy it by it self, or with an exquisite variety of salty foods or sweet

“Todos los impuestos están incluidos”

“All taxes are included”

Bebidas & Otros / Beverage and Others

Cervezas

Imperial, Pilsen, Rock Ice / <i>National Beers</i>	\$ 4.10
Bavaria, Heineken / <i>International Beers</i>	\$ 5.45
Corona	\$ 6.80

Refrescos / Natural drinks

Batidos / <i>Fruit Punch</i>	\$ 2.70
Batidos con leche / <i>Milk Shake</i>	\$ 2.70
Refrescos Naturales / <i>Natural Beverages</i>	\$ 2.70
Gaseosas / <i>Carbonated Beverages</i>	\$ 2.70
Botella de Agua Pequeña / <i>Bottle of Water Small</i>	\$ 1.90
Botella de Agua Grande / <i>Bottle of Water Large</i>	\$ 3.30

Otros / Others

Café Capuchino Turire / <i>Turire Cappuccino Coffee</i>	\$ 2.75
Café Espresso o largo/ <i>Espresso or Largo Coffee</i>	\$ 2.45
Café o Té negro con Leche / <i>Coffee or Black Tea with Milk</i>	\$ 2.45
Chocolate / <i>Chocolate</i>	\$ 2.45

“Todos los impuestos están incluidos”

“All taxes are included”

Bebidas y Licores / Liquors and Beverage

Whisky

J & B	\$ 9.50
Johnny Walker Red Label	\$ 6.50
Johnny Walker Black Label	\$ 9.60
Glen Ord Malt 12 años	\$ 15.30
Old Parr 12 años	\$ 11.20
Buchanans 12 años	\$ 11.20
Passport Scotch	\$ 9.50

Ron/ Rum

Ron Centenario	\$ 6.60
Ron Castillo Oro	\$ 3.60
Ron Bacardí Claro / Oscuro	\$ 3.60
Ron Malibú	\$ 4.40

Guaro Fanal

Guaro Cacique Superior	\$ 2.70
------------------------	---------

Tequila

Don Julio Tequila Reposado	\$ 15.55
Don Julio Tequila Blanco	\$ 12.55
José Cuervo Especial	\$ 7.40
Hacienda Sauza	\$ 12.30

“Todos los impuestos están incluidos”
“All taxes are included”

Vodka

Smirnoff	\$ 3.00
Absolut	\$ 4.10
Stolienayo	\$ 7.90
Finlandia	\$ 8.45

Ginebras / Gin

Gordon's	\$ 7.90
----------	---------

Cognac

Hennessy V.S.	\$ 14.20
Remy Martin V.S.O.P	\$ 17.20

Brandy

Napoleón Seguin	\$ 6.30
Valdespino	\$ 6.30

Aperitivos / Aperitifs

Martini Rossi Blanco	\$ 3.30
Martini Rossi Tinto	\$ 3.30
Campari	\$ 3.30
Jerez Inocente Seco	\$ 4.90
Ferreira Quinta de Oporto 10 años	\$ 9.00

"Todos los impuestos están incluidos"

"All taxes are included"

Digestivos / Digestive Liqueurs

Etter Vieille Pomme Royale	\$ 11.00
Etter Kirsch	\$ 14.20
Etter Williams	\$ 14.20
Armagnac	\$ 14.20
Grappa	\$ 11.45
Amaretto Di Saronno	\$ 11.45
Cointreau / Benedictine / Grand Marnier	\$ 11.45
Baileys	\$ 8.75
Licor de Café	\$ 5.75
Drambuie	\$ 11.45
Sambuca Romana	\$ 12.55



“Todos los impuestos están incluidos”
“All taxes are included”

