



# TIGRE MORADO

*Cebicheria*

ENGLISH MENU



# TAPEOS / ENTRADAS

## QUE PIQUEOS!

### **TORTILLITAS DEL MAR ¡NUEVAS!**

Tortillitas doradas de choclo con tartar fresco de vieiras y langostinos, al estilo costeño.

**\$32.000**

### **TRUTARTAR**

Trucha, mayo ponzu, crema de palta acompañado de una galleta de arroz y nori. ¡Un placer único!

**\$29.000**

### **DUPLA DE TRUCHITAS**

Dupla de hamburguesitas de trucha con pan bao, salsa acevichada, repollo blanco y morado. De a dos, ¡va mucho mejor!

**\$32.000**

### **EMPANADAS**

Iguales o una y una, ¡con todo el sabor!  
Al horno de lomo saltado, frita de mariscos al fuego o al horno de ají de gallina.

**2u. \$16.000**

### **LECHE DE TIGRE MORADO**

Clásica leche de tigre peruana con pesca fresca, ¡te levanta porque te levanta!  
¡Un afrodisíaco y sanador natural!

**\$14.000**

**Opcional veggie \$9.000**

### **CONCHITAS A LA PARMESANA**

Vieiras flambeadas con queso parmesano.  
Del mar a tu boca.

**4u. \$22.000 | 6u. \$30.000**

### **LA JALEA**

Mixtura de mariscos, con criolla cebichera y sus cremitas: huancaína, acevichada y morrón.  
¡Bien de barrio!

**\$32.000**

### **PAPA HUANCAÍNA**

Si hay hambre, ¡que haya papa!  
Pero a la huancaína con aceituna y huevito.

**\$16.000**

### **PULPO ÓLEO LIMÓN**

Pulpito tierno, cremita de olivo, oliva y lima con tostaditas. ¡ya querés ir pidiendo otra ya querés ir pidiendo otra porción!

**\$38.000**

### **ANTICUCHO**

De corazón anticuchero o pollo con papa huancaína dorada. ¡Un clásico de nuestro Perú!

**2u. Pollo \$16.000 | 2u. Corazón \$18.000**

## HAY TIRADITOS

### **TIRADITO PARMA ¡NUEVO!**

Láminas de pesca blanca bañadas en suave salsa de vieiras, con vegetales de temporada y toques marinos

**\$31.000**

### **TIRADITO TIGRESA**

Pesca blanca, salsa de rocoto ahumado, shallots, palta y crujiente de arroz con nori.  
Atrevido y coqueto como la Tigresa del Oriente.

**\$31.000**

### **TIRADITO CHIFERO**

Pesca blanca y trucha. Potente salsa usuzukuri con rocoto y pachikay.  
Terminado con aceite de sésamo humeante.  
¡Suave Suave que te quemas!

**\$31.000**

### **TIRADITO NIKKEI**

Las olas del pacífico respiran aires de Japón y el pescadito blanco fresco reposa sobre la salsita Nikkei. (Opcional con trucha)

**\$31.000**

**Cubierto \$6.000**

# SAAN SAAN SANGUCHES!

## EL PATA MUSLO

En pan francés, con pollito pata muslo, lechuguita, cebollita, cremita acevichada y acompañado de papitas chip. ¡Metele pata que se acaban!

**\$32.000**



## EL DÚO VAPOR

1. Pan blanco al vapor, con tempura de pescado, criollita y acevichada.

2. Pan morado al vapor, con chicharrón de mariscos, criollita y crema de morrones.

Dos hermanos bien sabrosos!

**\$38.000**



**\*\* TODOS NUESTROS SANGUCHES  
SALEN CON PAPITA FRITA Y LAS  
CREMITAS QUE QUIERAS APARTE!**

# CEBICHES BUENAZOS

## CEBICHE THAI ¡NUEVO!

Langostinos en leche de tigre con curry, toques cítricos y crocante de vegetales.

**\$36.000**

## AJÍ AJÍ

La cremita de ají amarillo recibe al pescado blanco, pulpo y langostinos con su cebollita morada, sus hojas de cilantro y oliva... ¡va que va!

**\$35.000**

## CARRETILLERO

Como en las famosas carretillas de los puertos y mercados del Perú. Pesca blanca, leche de tigre al rocoto y criollita con su chicharrón de pescado

**\$34.000**

## APALTADO

Cebichito cremoso de trucha con leche de tigre apaltada, criolla, tomatito y quinoa pop, ¡un lujo!

**\$33.000**

## NORTENO

Leche de tigre clásica, pescado blanco fresco y su criolla. ¡Una bandera nacional que se recibe de pie!

**\$29.000**





## HABLA CAUSA!

### **DOS TARTAR**

Papa amarilla, tartar de langostino, palta, tartar de trucha, huevo, nori, crema acevichada, togarashi, ciboulette... ¡Ya quiero volver para pedirla otra vez!

**\$24.000**

### **AL POLLO, POLLO**

Papa amarilla, salpicón de pollo, palta, huevo, cremita huancaína y cilantro, ¿algo más?

**\$19.000**

### **BUENAZA**

La causa causa con palta, huevo, cilantro y salsa acevichada. ¡Veggie veggie!

**\$15.000**



## AL SUSHI SUSHI!

### **ROLL BATAKIIRO**

Langostinos en batayaki y palta. Cubierto de trucha y leche de tigre de ají amarillo. Bien Nikkei, ¡así como el que lo creó!

**10u. \$34.000**

### **ROLL 2 ICA**

Shari de trucha, langostino furai, palta, flameado con kimchi y pasta de ajo negro.

**10u. \$34.000**

### **ROLL 2 TRUCHAS**

Tartar de trucha, palta, envuelto en trucha con salsa nikkei y ciboulette.

**10u. \$34.000**

### **ROLL EBI**

Langostino, palta, crab, crema chilli, flambeado con pamesano y salsa taré.

**10u. \$34.000**

### **ROLL VEGANO**

¡Con zanahoria, palta, pepino y ciboulette!

**10u. \$23.000**

### **NIGIRI HUANCA**

De pescado blanco o trucha con crema huancaína y criollita.

**4u. \$18.000**

**TODOS NUESTROS PRODUCTOS SON FRESCOS, ¡SI FALTA ALGUNO ES PARA PRESERVAR LA FRESCURA DE LOS MISMOS!**

**Cubierto \$6.000**

# PRINCIPALES

## LOS FORTACHONES

### TRUCHA ANDINA ¡NUEVA!

Trucha grillada con puré de boniato ahumado y maíz serrano.

**\$43.000**

### RISOTTO DE QUINOA

Colchoncito de quinoa, con un mix de verduras y champiñones. ¡Veggie veggie!

**\$31.000**

### YAKIUDON NIKKEI

Como lo comía mi obachan. Udón salteado con mariscos, aderezo de rocoto, mantequilla y chalaquita para cortarla.

**\$39.000**

### MAJAO, MAJAO

Cerdo con salsa anticuchera, criolla, crema de huacatay, y crema de rocoto. Acompañado de Majao de papa, con pasta de ají amarillo  
¡Nueva sazón para el corazón!

**\$39.000**

### ARROZ MELOSO

En mixtura de mariscos con vegetales de estación.  
¡Para alegrar el corazón!

**\$48.000**

**Opcional veggie \$32.000**

### LA MARISCADA

Cazuela de mariscos en su salsa con su chaufita clásica. ¡Un variadito bien fresco!

**\$45.000**

### PULPO AL PLANCHÓN

Tentáculo con papines, tomatito y cremitas, todo a la plancha.  
¡Calentito, calentito y sabroso sabroso!

**\$77.000**

### LA PESCA DEL TIGRE

Pescado entero en chicharrón, con su salsita nikkei y su tártara acompañado de arroz y papa.  
¡Para compartir! (sujeto a disponibilidad)

**\$55.000**

### CURRY NIKKEI

Langostinos flambeados a la crema de curry rojo, puerro con timbal de arroz peruano, cilantro y ajíes, ¡Imperdible!

**\$43.000**

### LOMITO SALTEADO

¡El clásico! Con ajíes, cebolla, huevo frito y toda la sazón del wok.

**\$44.000**

### BIFE APANAO

Bife estilo lombatta rebozado en panko, con yema curada, lluvia de ajíes y cilantro, acompañado de spaghetti a la huancaína.  
¡Un italiano perdido en Lima!

**\$39.000**

### AJÍ DE GALLINA

Y si de clásicos hablamos... Pollito desmenuzado en crema de ají amarillo, con timbal de arroz.

**\$37.000**

### CHAUFA CHAUFA

Arroz al wok y vegetales, mezclado con langostinos o pollo, tapado por su tortillita con verdeo y salsa nikkei

Langostinos **\$42.000**

Pollo **\$37.000**

 Veggie **\$28.000**

# LOS DULCES PAL FINAL

## **CHURRITOS EN SUS SALSAS**

Churritos espolvoreados con azúcar impalpable, acompañados de salsa Nutella y dulce de leche.  
¡Pa' chuparse los dedos!

**\$16.000**

## **LA CHOCOTEJA**

Chocolate cremoso, maíz chulpi garrapiñado, oliva y sal marina, ¡Un bombazo buenazo!

**\$16.000**

## **SUSPIRO LIMENO**

Es famoso por sus leches y sabor, no necesita descripción. ¡De Lima a Buenos Aires en un suspiro!

**\$16.000**



# BEBIDAS

## SIN ALCOHOL

### AGUA MINERAL 500 ML

Villavicencio con y sin gas.

**\$4.800**

### STELLA ARTOIS 0.0

Porrón 330cc.

**\$5.900**

### GASEOSA 354 ML

Línea Coca-Cola

**\$5.000**

## TÉ Y CAFÉ

### CHAMOMILE

Mezcla sutil y aromática de flores de manzanilla y miel.

**\$4.900**

### NEGRO DE ORIGEN

Hebras premium, sabor intenso cosecha de selección.

**\$4.900**

### GINGER GREEN TEA

Mezcla de hebras de té verde con jengibre, menta y lemongrass.

**\$4.900**

### CAFÉ NESPRESSO

Ristretto / Espresso / Lungo

**\$4.900**

## MOCKTAILS

### CANELADA

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

**\$9.000**

### CHICHA DE LA BUENA

Jugo de maíz morado, rodajas de ananá, huacatay y especias.

**\$9.000**

### INCOMPARABLE TRIO

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

**\$9.000**

### 4 GATOS

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

**\$9.000**

### LIMONADA DE MENTA Y JENGIBRE

Jugo de limón, menta, almíbar de jengibre y agua

**\$9.000**

# VIENE EL TIGRE ASOMANDO

## TRAGOS DE AUTOR

-Diego Zelaya-

**\$19.000 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, almíbar 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.

### **DRAGON 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.



# COCKTAILS CLÁSICOS

\$18.000 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 / PORTENO

Johnnie Walker, 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.

## TANQUERAY TONIC

Tanqueray y agua tónica.

## CERVEZA

### STELLA PURE GOLD

330 ml

\$8.000

### CORONA

330 cc

\$8.200

### STELLA

330 ml

\$8.000

### ASAHI

\$12.000

### STELLA TIRADA

500 cc

\$7.000

### SAPPORO

\$12.000

### PATAGONIA

473 ml

\$8.500

# EL QUE NO LLORA, NO MAMA

## BLENDDED SCOTCH WHISKY

|                             |          |
|-----------------------------|----------|
| Johnnie Walker Red          | \$7.500  |
| Johnnie Walker Black Label  | \$11.000 |
| Johnnie Walker Green Label  | \$27.000 |
| Johnnie Walker Blue Label   | \$51.700 |
| Johnnie Xr 21 años          | \$95.600 |
| Chivas 12 años              | \$12.500 |
| Chivas 18 años              | \$23.000 |
| Chivas Mizunara             | \$19.000 |
| Chivas Royal Salute 21 años | \$33.000 |
| Jameson                     | \$7.000  |
| Irish Whisky Tullamore Dew  | \$8.500  |
| Old Parr                    | \$9.000  |
| Monkey Shoulder             | \$12.500 |

## SINGLE MALT / SCOTCH WHISKY

|                       |          |
|-----------------------|----------|
| Glenmorangie 10 años  | \$31.100 |
| The Glenlivet 12 años | \$14.500 |
| The Glenlivet 15 años | \$23.500 |
| Glenfiddich           | \$19.400 |
| Singleton 12 años     | \$13.100 |
| Singleton 15 años     | \$21.100 |
| Cardhu 15 años        | \$26.400 |
| Aberlour 12 años      | \$14.500 |
| Macallan 12 años      | \$29.000 |
| Macallan 15 años      | \$95.000 |
| Lagavulin 16 años     | \$53.000 |
| Caol ILa 12 años      | \$21.600 |
| Talisker 10           | \$20.300 |
| Ardbeg                | \$20.200 |

## AMERICANOS

|                  |          |
|------------------|----------|
| Jack Daniels     | \$8.000  |
| Jim Beam         | \$7.000  |
| Makers Mark      | \$12.000 |
| Woodford Reserve | \$25.000 |

## WHISKY JAPONÉS

|                |          |
|----------------|----------|
| Chita          | \$48.000 |
| Kamiki         | \$65.000 |
| Suntory Hibiki | \$73.000 |
| Kamiki Sakura  | \$73.000 |
| Kamiki Intense | \$79.400 |

## COGNAC

|               |          |
|---------------|----------|
| Hennessy V.S  | \$9.000  |
| Hennessy Vsop | \$22.000 |
| Remy Martin   | \$30.000 |

## RON

|               |          |
|---------------|----------|
| Malibu        | \$4.500  |
| Havana 7 años | \$7.000  |
| Zacapa        | \$35.000 |

## TEQUILA Y MEZCAL

|                              |          |
|------------------------------|----------|
| Volcan de mi Tierra Blanco   | \$12.500 |
| Volcan de mi Tierra Reposado | \$15.000 |
| Mezcal 400 conejos           | \$21.000 |
| Patrón Añejo                 | \$29.000 |
| Don Julio Reposado           | \$65.000 |
| Tequila Clase Azul           | \$70.000 |

## LONDON DRY GIN

|                   |          |
|-------------------|----------|
| Beefeater         | \$6.500  |
| Beefeater Pink    | \$6.500  |
| Tanqueray         | \$6.500  |
| Tanqueray Sevilla | \$7.000  |
| Tanqueray Royale  | \$7.000  |
| Malfy             | \$8.000  |
| Martin Miller's   | \$12.000 |
| Hendricks         | \$13.000 |
| The Botanist      | \$15.000 |
| Monkey 47         | \$23.000 |
| Roku              | \$23.000 |

## **VODKA**

|              |                 |
|--------------|-----------------|
| Sernova      | <b>\$5.500</b>  |
| Absolut      | <b>\$7.500</b>  |
| Absolut Blue | <b>\$8.000</b>  |
| Absolut Elyx | <b>\$12.000</b> |
| Pravda       | <b>\$9.000</b>  |
| Belvedere    | <b>\$12.000</b> |
| Grey Goose   | <b>\$19.000</b> |

## **LICORES**

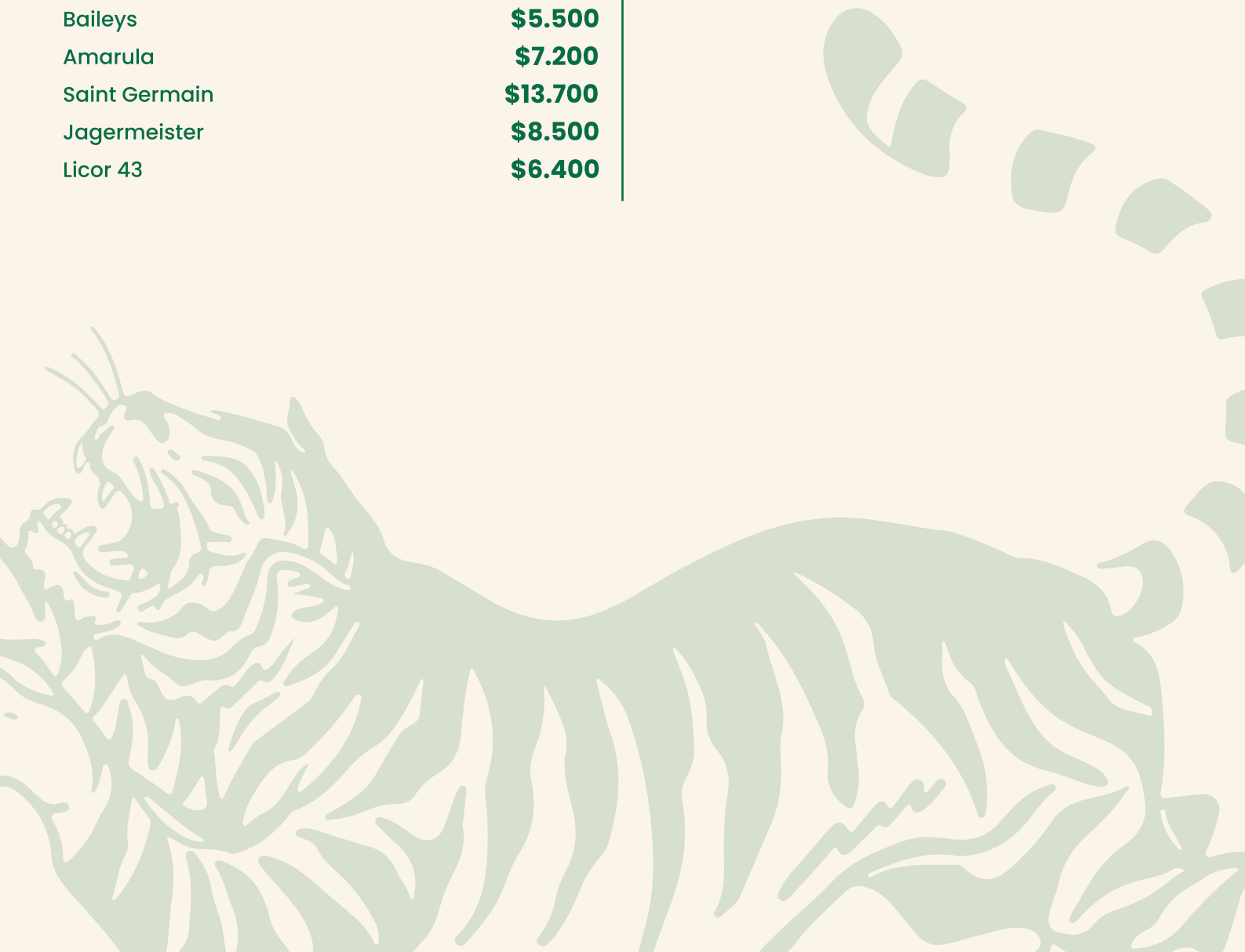
|                    |                 |
|--------------------|-----------------|
| Sambuca Luxardo    | <b>\$7.500</b>  |
| Licor de Lychee    | <b>\$8.500</b>  |
| Limoncello Luxardo | <b>\$10.500</b> |
| Maraschino Luxardo | <b>\$25.000</b> |
| Drambuie           | <b>\$8.500</b>  |
| Cointreau          | <b>\$12.500</b> |
| Grand Marnier      | <b>\$7.500</b>  |
| Mandarine Napoleon | <b>\$25.000</b> |
| Kalhua             | <b>\$9.500</b>  |
| Cassis Biziers     | <b>\$5.500</b>  |
| Baileys            | <b>\$5.500</b>  |
| Amarula            | <b>\$7.200</b>  |
| Saint Germain      | <b>\$13.700</b> |
| Jagermeister       | <b>\$8.500</b>  |
| Licor 43           | <b>\$6.400</b>  |

## **APERITIVOS**

|                     |                 |
|---------------------|-----------------|
| Lillet Rosé         | <b>\$4.500</b>  |
| Lillet Blanc Medida | <b>\$4.500</b>  |
| Ricard              | <b>\$5.000</b>  |
| Jerez Tio Pepe      | <b>\$7.000</b>  |
| Antica Fórmula      | <b>\$12.500</b> |

## **SAKE**

|         |                 |
|---------|-----------------|
| Awamori | <b>\$8.760</b>  |
| Yaegaki | <b>\$9.480</b>  |
| Yuzushu | <b>\$10.800</b> |
| Umeshu  | <b>\$12.480</b> |



# VINOS

## VINO POR COPA

|                                         |          |
|-----------------------------------------|----------|
| EL ESTECO TORRONTÉS TARDÍO              | \$7.000  |
| TERRAZAS DE LOS ANDES MALBEC ROSÉ       | \$8.500  |
| DV APPELLATION MALBEC Catena Zapata     | \$12.500 |
| DV APPELLATION CHARDONNAY Catena Zapata | \$12.500 |

## CHARDONNAY

|                                         |          |
|-----------------------------------------|----------|
| SAINT FELICIEN Catena Zapata            | \$26.000 |
| CHARDONNAY Luigi Bosca                  | \$37.000 |
| COLECCIÓN RUTINI                        | \$94.500 |
| RESERVA Terrazas de los Andes           | \$26.000 |
| GRAND CHARDONNAY Terrazas de los Andes  | \$58.000 |
| DV CATENA Catena Zapata                 | \$47.000 |
| ANGÉLICA ZAPATA Catena Zapata           | \$62.000 |
| DV APPELLATION CHARDONNAY Catena Zapata | \$40.000 |

## RIESLING

|                      |          |
|----------------------|----------|
| RIESLING Luigi Bosca | \$62.000 |
| COLECCIÓN RUTINI     | \$94.500 |

## BLEND DE BLANCAS – CEPAS ALTERNATIVAS

|                                                                |          |
|----------------------------------------------------------------|----------|
| EL ESTECO TORRONTÉS TARDÍO                                     | \$21.000 |
| EL ESTECO BLANC DE BLANC                                       | \$26.000 |
| TERRAZAS DE LOS ANDES (Malbec, Rosé)                           | \$26.000 |
| COSTA & PAMPA ALBARIÑO                                         | \$28.000 |
| ETCHART SINGLE VINEYARD VIOGNIER                               | \$40.000 |
| NORTON LOTE BLANCO                                             | \$52.000 |
| 45 RUGIENTES Otronia (Gewürztraminer, Pinot Gris y Chardonnay) | \$65.000 |
| ANTOLOGÍA LX Rutini (Chardonnay, Riesling y Gewürztraminer)    | \$94.500 |

## SAUVIGNON BLANC

|                                      |          |
|--------------------------------------|----------|
| ÁLAMOS SAUVIGNON BLANC Catena Zapata | \$24.000 |
| SAUVIGNON BLANC Luigi Bosca          | \$52.000 |
| COLECCIÓN RUTINI                     | \$94.500 |

## ROSADOS

|                                   |          |
|-----------------------------------|----------|
| INCORONATA ROSÉ FUMÉ Cupra Wines  | \$80.000 |
| SIGNATURE Susana Balbo            | \$55.000 |
| MONTFLEURY RESERVA Weinert MAGNUM | \$70.000 |
| 45 RUGIENTES Otronia              | \$58.000 |
| ROSADÍA Mendel                    | \$68.000 |
| ROSÉ Luigi Bosca                  | \$58.000 |
| RUTINI Alta Gama                  | \$62.000 |

## SYRAH

|                   |          |
|-------------------|----------|
| CARRASCAL Weinert | \$31.000 |
| LUCA SYRAH Luca   | \$45.000 |

## CABERNET FRANC

|                                |          |
|--------------------------------|----------|
| RESERVA NOCTURNA Domiciano     | \$30.600 |
| SINGLE VINEYARD Bodega Etchart | \$40.000 |
| COLECCIÓN RUTINI               | \$94.500 |

## CABERNET SAUVIGNON

|                                                |          |
|------------------------------------------------|----------|
| CAFAYATE TERROIR DE ALTURA                     | \$25.000 |
| ARNALDO B Bodega Etchart (Malbec 10%)          | \$45.000 |
| GRAND CABERNET SAUVIGNON Terrazas de los Andes | \$58.000 |
| BRAMARE LUJÁN Cuyo de Viña Cobos               | \$82.000 |

## BLEND DE TINTAS

|                                                                                 |           |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| ORIGEN PARAJE ALTAMIRA BLEND Terrazas de los Andes (Malbec, Cabernet Sauvignon) | \$32.000  |
| COLECCIÓN RUTINI (Malbec y Cabernet Sauvignon)                                  | \$36.000  |
| ARNALDO B DE ETCHART (Malbec y Cabernet Sauvignon)                              | \$45.000  |
| CARRASCAL ANIVERSARIO Weinert (Blend de tintas y añadas)                        | \$59.000  |
| GRAN CORTE BLEND Cupra Wines (Malbec, Cabernet Franc y Merlot)                  | \$80.500  |
| CHEVAL DES ANDES (Cabernet Sauvignon, Malbec y Petit Verdot)                    | \$277.000 |

# ESPUMANTEs – CHAMPAGNE

## ESPUMANTEs

### Rosados

|                   |          |
|-------------------|----------|
| CHANDON ROSÉ      | \$30.000 |
| BARON B BRUT ROSÉ | \$65.000 |

### Dulces

|                     |          |
|---------------------|----------|
| CHANDON DÉLICE      | \$29.000 |
| CHANDON DÉLICE ROSÉ | \$29.000 |

### Pet Nat

|                      |          |
|----------------------|----------|
| PHOS ALMA 4 Zuccardi | \$37.000 |
|----------------------|----------|

### Bitters

|                  |          |
|------------------|----------|
| CHANDON APÉRITIF | \$29.000 |
|------------------|----------|

### Extra Brut

|                         |          |
|-------------------------|----------|
| COPA BARON B EXTRA BRUT | \$19.000 |
| CHANDON EXTRA BRUT      | \$30.000 |
| BARON B EXTRA BRUT      | \$60.500 |

### Brut Nature

|                                      |          |
|--------------------------------------|----------|
| CHANDON CUVÉE RÉSERVE BLANC DE NOIRS | \$39.000 |
| CHANDON CUVEÉ BRUT NATURE            | \$40.000 |
| BARON B BRUT NATURE                  | \$65.000 |

## CHAMPAGNES

|                                  |           |
|----------------------------------|-----------|
| MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL     | \$285.000 |
| VEUVE CLICQUOT BRUT YELLOW LABEL | \$300.000 |
| MOËT & CHANDON ICE IMPERIAL      | \$310.000 |
| VEUVE CLICQUOT BRUT ROSÉ EST     | \$315.000 |
| VEUVE CLICQUOT RICH ON ICE       | \$340.000 |
| DOM PERIGNON BLANC VINTAGE       | \$650.000 |