

# WINE

## M · E · N · U

COPA

**BLANCOS**

Viognier, <i>Santo Tomas</i>	350	90
Chardonnay Vermentino, <i>Casa Magoni</i>	350	90
Savignon Blanc, <i>Roganto</i>	350	90
Chardonnay Chenin, <i>Relieve</i>	400	
Capricornios Chardonnay, <i>El Cielo</i>	600	
Grenache Blanc Moscatel, <i>Fincas MX</i>	350	

**ROSADOS**

Bla Bla, <i>Viña Emiliana</i>	350	
Rose, <i>Rondo</i>	250	90
Rose, <i>Magoni</i>	350	90
Grenache, <i>Santo Tomas</i>	350	90
Selene, <i>El Cielo</i>	450	
Tempranillo Rose, <i>Santos Brujos</i>	600	

**ESPUMOSOS**

Moet Chandon Split (200ml)	450	
Espumoso Cabernet <i>Roganto</i>	480	110
Moet Chandon	1800	

COPA

**TINTOS**

Malbec, <i>Relieve</i>	450	110
Cabernet, <i>Relieve</i>	500	120
Tempranillo, <i>Trevista</i>	650	
Travesí, <i>Rondo</i>	300	110
Cautivo, <i>Rondo</i>	380	
El Morador, <i>Rondo</i>	480	
Cabernet, <i>Viña Emiliana</i>	450	
K Tres, <i>Valle Seco</i>	500	
Mezcla de Tintos, <i>Valle Seco</i>	550	
Tramonte, <i>Roganto</i>	500	120
Tinta de la Baja, <i>Roganto</i>	750	
Mezcla de Tintos, <i>Rolú</i>	1200	
Sangiovese Cabernet, <i>Magoni</i>	380	110
Shiraz, <i>Huertero</i>	500	
Malbec, <i>El Cielo</i>	1100	
Cabernet Merlot, <i>Fincas MX</i>	500	
Tempranillo, <i>Santos Brujos</i>	1100	
Carignan, <i>JC Bravo</i>	650	

