

★ ★ ★

# L'ANTICA

*Pizza & Pasta*



# • ENTRADAS •

## BRUCHETAS

BASE SALSA ITALIANA

|                                                        |                |
|--------------------------------------------------------|----------------|
| <i>Tomate asado, salsa al pesto y parmesano</i> _____  | <b>\$1.600</b> |
| <i>Mozzarella, jamón ahumado y champiñones</i> _____   | <b>\$1.600</b> |
| <i>Mozzarella, pimientos rojos</i> _____               | <b>\$1.600</b> |
| <i>Mozzarella, camarón o prosciutto italiano</i> _____ | <b>\$2.100</b> |
| <i>Cuatro bruchetas variadas</i> _____                 | <b>\$6.500</b> |

## ANTIPASTI • ANTIPASTO

**2 P. CON FOCACCIA DE ACEITE DE OLIVA/AJO, PAN TOSTADO Y SALSA DE LA CASA**

### CARPACCIO DE FILETE:

|                                                                          |                 |
|--------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <i>Finas lonjas de filete, limoneta, toque de soya y parmesano</i> _____ | <b>\$11.500</b> |
|--------------------------------------------------------------------------|-----------------|

### CARPACCIO DE SALMÓN:

|                                                                                      |                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <i>Finas lonjas de salmón, limoneta, toque de soya, alcaparras y parmesano</i> _____ | <b>\$11.500</b> |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|

### TABLA PROSCIUTTO Y CUATRO QUESOS:

|                                                                                                                                             |                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <i>Prosciutto, queso de cabra, parmesano, roquefort, queso oveja/vaca, aceitunas sevillanas, salsa de palmitos y salsa de la casa</i> _____ | <b>\$16.700</b> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|

# • ENTRADAS •

## INSALATE • ENSALADAS

### INSALATA CÉSAR L'ANTICA:

Base de lechuga de la estación, pechuga de pollo,  
tomate, crutones, aderezo césar, nueces y huevo cocido \_\_\_\_\_ \$7.200

### INSALATA L'ANTICA:

Lechuga de la estación, rúcula, camarones ecuatorianos  
salteados, berenjenas salteadas, queso parmesano y vinagreta  
agridulce de vinagre blanco, mostaza, miel y pimienta \_\_\_\_\_ \$8.300

### INSALATA DI CASA:

Lechuga de la estación, rúcula, manzana, salsa de yogurt,  
queso de cabra, nueces y toque de romero \_\_\_\_\_ \$7.800

## EMPANADAS ITALIANAS

### BASE DE SALSA ITALIANA Y MOZZARELLA

PROTEÍNA: Pollo, jamón o salame \_\_\_\_\_ \$2.800

VEGETARIANA: Choclo y pimentón \_\_\_\_\_ \$2.800

DI MARE: Camarón \_\_\_\_\_ \$3.000

TRES QUESOS: Mozzarella, roquefort y parmesano \_\_\_\_\_ \$3.000





# • PIZZAS

TRADICIONALES Y PREMIUM



# PIZZAS TRADICIONALES

## BASE SALSA ITALIANA Y MOZZARELLA

### NAPOLITANA:

*Jamón ahumado,  
tomate natural y  
aceitunas*



25 CM: \$7.500 / 32 CM: \$12.500 / 38CM: \$16.300

### TROPICAL:

*Piña y jamón  
ahumado*



25 CM: \$7.000 / 32 CM: \$11.500 / 38CM: \$15.000

### ANDREA DORIA:

*Carne molida,  
cebolla y aceitunas*



\$7.500 / 32 CM: \$12.500 / 38CM: \$16.300

### STROMBOLI:

*Carne molida,  
panceta, champiñón  
y aceitunas*



25 CM: \$8.100 / 32 CM: \$13.600 / 38CM: \$17.700

### VEGETARIANA:

*Champiñón,  
cebolla, pimentón,  
choclo y aceitunas*



25 CM: \$8.100 / 32 CM: \$13.600 / 38CM: \$17.700

### CAPRICCIOSA:

*Palmito, choclo,  
champiñón y  
espárragos*



25 CM: \$7.900 / 32 CM: \$13.300 / 38CM: \$17.300

### SICILIANA:

*Pimientos, anchoas,  
jamón ahumado y  
champiñón*



25 CM: \$8.100 / 32 CM: \$13.600 / 38CM: \$17.700

### POLLINO:

*Pollo, pimentón,  
aceitunas y  
champiñón*



25 CM: \$7.900 / 32 CM: \$13.300 / 38CM: \$17.300

# PIZZAS TRADICIONALES

## BASE SALSA ITALIANA Y MOZZARELLA

### DIÁVOLA:

*Jamón ahumado,  
choricillo, pimentón  
y aceitunas*



25 CM: \$8.100 / 32 CM: \$13.600 / 38CM: \$17.700

### VESUBIO:

*Cebolla, panceta y  
salame*



25 CM: \$7.700 / 32 CM: \$12.900 / 38CM: \$16.700

### PEPPERONI:

*Pepperonni Italo - Americano*

### FRUTTI DI MARE:

*Camarón ecuatoriano,  
choritos, atún y  
anchoas*



25 CM: \$7.500 / 32 CM: \$12.500 / 38CM: \$16.300

25 CM: \$9.700 / 32 CM: \$16.300 / 38CM: \$21.300

PIZZAS DISPONIBLES EN 25CM (INDIVIDUAL),  
32 CM (MEDIANA) Y 38 CM (FAMILIAR)



# PIZZAS PREMIUM

## MARGHERITA:

*Salsa italiana,  
mozzarella,  
albahaca y  
aceite oliva*



25 CM: \$7.000 / 32 CM: \$11.500 / 38CM: \$15.000

## PROSCIUTTO:

*Salsa italiana,  
tomate natural y  
prosciutto italiano*



25 CM: \$7.800 / 32 CM: \$13.100 / 38CM: \$17.100

## CARBONARA:

*Mozzarella, crema  
yema de huevo,  
cebolla y panceta*



25 CM: \$7.500 / 32 CM: \$12.500 / 38CM: \$16.300

## TRE

## FORMAGGIO:

*Salsa italiana, tomate  
natural, mozzarella,  
parmesano y  
roquefort*



25 CM: \$8.300 / 32 CM: \$14.200 / 38CM: \$18.500

## SALMONE:

*Salsa italiana,  
mozzarella,  
salmón, cebolla y  
alcaparras*



25 CM: \$8.400 / 32 CM: \$14.400 / 38CM: \$18.800

## GAMBERETTI:

*Crema, mozzarella,  
champiñón, camarón  
ecuatoriano, rúcula  
y toque oliva*



25 CM: \$8.400 / 32 CM: \$14.400 / 38CM: \$18.800

## L'ANTICA:

*Salsa Italiana, mozzarella,  
roquefort, tomate natural,  
rúcula, parmesano, prosciutto  
italiano y aceite de oliva*



25 CM: \$9.800 / 32 CM: \$16.600 / 38CM: \$21.700

# PIZZAS PREMIUM

## GAMBERETTI POLLO:

*Crema, mozzarella,  
pollo, champiñón,  
camarón ecuatoriano,  
rúcula y toque oliva*



25 CM: \$9.300 / 32 CM: \$15.700 / 38CM: \$20.400

## CAMPAGNOLA:

*Salsa italiana,  
mozzarella,  
berenjena, zapallo  
italiano, jamón  
ahumado, rúcula y  
toque de aceite de  
oliva*



25 CM: \$8.100 / 32 CM: \$13.600 / 38CM: \$17.700

# PIZZAS BLANCHE

## FOCACCIA CLÁSICA:

*Mozzarella, cebolla  
y toque de romero*



25 CM: \$5.800 / 32 CM: \$9.400 / 38CM: \$12.200

## FOCACCIA IBÉRICA:

*Base crema  
mozzarella, jamón  
ahumado y  
champiñones*



25 CM: \$7.000 / 32 CM: \$11.500 / 38CM: \$15.000

## FOCACCIA OLIVA:

*Aceite de oliva ajo*

32 CM: \$3.500

PIZZAS DISPONIBLES EN 25CM (INDIVIDUAL),  
32 CM (MEDIANA) Y 38 CM (FAMILIAR)



# PIZZAS CALZONE

BASE SALSA ITALIANA Y MOZZARELLA

*Jamón ahumado, champiñón y salame* \_\_\_\_\_ **\$7.700**    **\$13.100**

*Pimiento, choclo y jamón ahumado* \_\_\_\_\_ **\$7.500**    **\$12.800**

**VEGETARIANO:**

*Espárragos, champiñones y aceitunas* \_\_\_\_\_ **\$7.400**    **\$12.500**



# PIZZA A TU GUSTO

## BASE:

*Masa reposada , salsa italiana y mozzarella /  
crema mozzarella* \_\_\_\_\_

| 25 CM   | 32 CM   | 38 CM    |
|---------|---------|----------|
| \$5.200 | \$9.000 | \$11.800 |

## VEGETALES Y OTROS:

*Aceitunas, piña, alcaparras, pimientos,  
cebolla, tomate natural, choclo, espárragos,  
champiñón, rúcula, albahaca, palmitos,  
berenjena, zapallo Italiano, huevo y nueces* \_\_\_\_\_

| 25 CM | 32 CM   | 38 CM   |
|-------|---------|---------|
| \$800 | \$1.300 | \$1.700 |

## CARNES Y MARISCOS:

*Carne molida, jamón ahumado, salame,  
choricillo, panceta (tocino), pollo, pepperoni,  
choritos o atún* \_\_\_\_\_

| 25 CM   | 32 CM   | 38 CM   |
|---------|---------|---------|
| \$1.000 | \$1.800 | \$2.500 |

## INGREDIENTES PREMIUM:

*Camarón ecuatoriano, anchoa, prosciutto,  
filete de salmón, queso parmesano, queso  
roquefort y mozzarella* \_\_\_\_\_

| 25 CM   | 32 CM   | 38 CM   |
|---------|---------|---------|
| \$1.600 | \$2.500 | \$3.500 |

## EXTRA SALSAS:

*Pesto, italiana o crema* \_\_\_\_\_

| 25 CM   | 32 CM   | 38 CM   |
|---------|---------|---------|
| \$1.000 | \$1.800 | \$2.500 |

## DOBLE MASA

| 25 CM   | 32 CM   | 38 CM   |
|---------|---------|---------|
| \$1.400 | \$2.100 | \$3.100 |

PIZZAS DISPONIBLES EN 25 CM, 32 CM Y 38 CM





# PASTAS FRESCAS Y LASAGNA

# PASTAS FRESCAS

TODAS LAS PASTAS ACOMPAÑADAS  
CON QUESO PARMESANO

|                                        |         |
|----------------------------------------|---------|
| FETUCCINI HUEVO _____                  | \$4.100 |
| SPAGUETTI HUEVO _____                  | \$4.100 |
| RAVIOLE DE CARNE _____                 | \$4.800 |
| RAVIOLE FUNGHI POLLO _____             | \$4.800 |
| RAVIOLE RICOTTA ESPINACA _____         | \$4.800 |
| SORRENTINOS SALMÓN Y QUESO CREMA _____ | \$5.200 |

## SALSE •

## SALSA PARA TU PASTA

### ALFREDO:

*Salsa blanca y jamón ahumado* \_\_\_\_\_ \$3.500

### BONTUE:

*Salsa blanca y pollo* \_\_\_\_\_ \$4.100

### FUNGHI:

*Champiñones salteados y salsa blanca* \_\_\_\_\_ \$3.500

### CARBONARA:

*Cebolla caramelizada, panceta, crema, yema  
de huevo y parmesano* \_\_\_\_\_ \$4.100

### AL PESTO:

*Albahaca, nueces, ajo, oliva, c/s crema* \_\_\_\_\_ \$4.100



### **CAMPAGNOLA:**

*Oliva, berenjenas, champiñones, zapallo  
italiano y zanahoria* \_\_\_\_\_

**\$4.100**

### **POMODORE BASÍLICA:**

*Salsa italiana, pesto, tomate natural, aceite  
de oliva y nueces* \_\_\_\_\_

**\$4.100**

### **BOLOGNESE:**

*Salsa de tomate italiana, carne, ajo, oliva,  
cebolla, zanahoria y pimentón* \_\_\_\_\_

**\$4.100**

### **SALMONE:**

*Salmón ahumado, salsa blanca y alcaparra* \_\_\_\_\_

**\$4.800**

### **A LA PESCADORA:**

*Salsa de tomates italiana o salsa blanca:  
Camarón, chorito, macha y calamares* \_\_\_\_\_

**\$4.800**

### **QUESOS:**

*Roquefort, mozzarella y parmesano* \_\_\_\_\_

**\$4.100**

### **SALSA PUTTANESCA:**

*Salsa italiana, tomates asados, aceitunas negras,  
anchoas, ajo, alcaparras, oliva y perejil* \_\_\_\_\_

**\$4.100**

## **INGREDIENTES EXTRAS**

*Camarón ecuatoriano, pollo, salmón, tocino,  
anchoas, jamón serrano y queso roquefort* \_\_\_\_\_

**\$2.000**

*Aceitunas negras, espárragos, alcaparras,  
champiñones y nueces* \_\_\_\_\_

**\$1.300**

*Extra queso parmesano* \_\_\_\_\_

**\$1.600**

# LASAGNA

LASAGNA BOLOGNESE AL FORNO \_\_\_\_\_ \$8.300

LASAGNA JAIBA CAMARÓN AL FORNO \_\_\_\_\_ \$10.400

## • DOLCI • POSTRES •

---

PIE DE LIMÓN \_\_\_\_\_ \$2.900

**TORTA L'ANTICA:**

*Chocolate y Trufa* \_\_\_\_\_ \$4.600

**TIRAMISU L'ANTICA**

**(RECETA ITALIANA):**

*Galleta Champagne empapado de café y amaretto,  
crema de queso mascarpone, cacao y chocolate* \_\_\_\_\_ \$5.200

**TRILOGÍA L'ANTICA:**

*Degustación de una variedad de  
tres postres de la casa* \_\_\_\_\_ \$6.900

# • CAFETERÍA •

---

## PREMIUM

### CAFÉ BOMBON:

*Leche condensada y café espresso* \_\_\_\_\_ **\$4.100**

### CARAJILLO:

*Café espresso y coñac flambeado* \_\_\_\_\_ **\$3.700**

### CAFÉ IRLANDÉS:

*Café espresso, whisky flambeado y crema* \_\_\_\_\_ **\$4.800**

### CAFÉ L'ANTICA:

*Café espresso, baileys y crema* \_\_\_\_\_ **\$4.800**

### CAFÉ HELADO:

*Café espresso, helado de vainilla y crema* \_\_\_\_\_ **\$4.500**



# • CAFETERÍA •

---

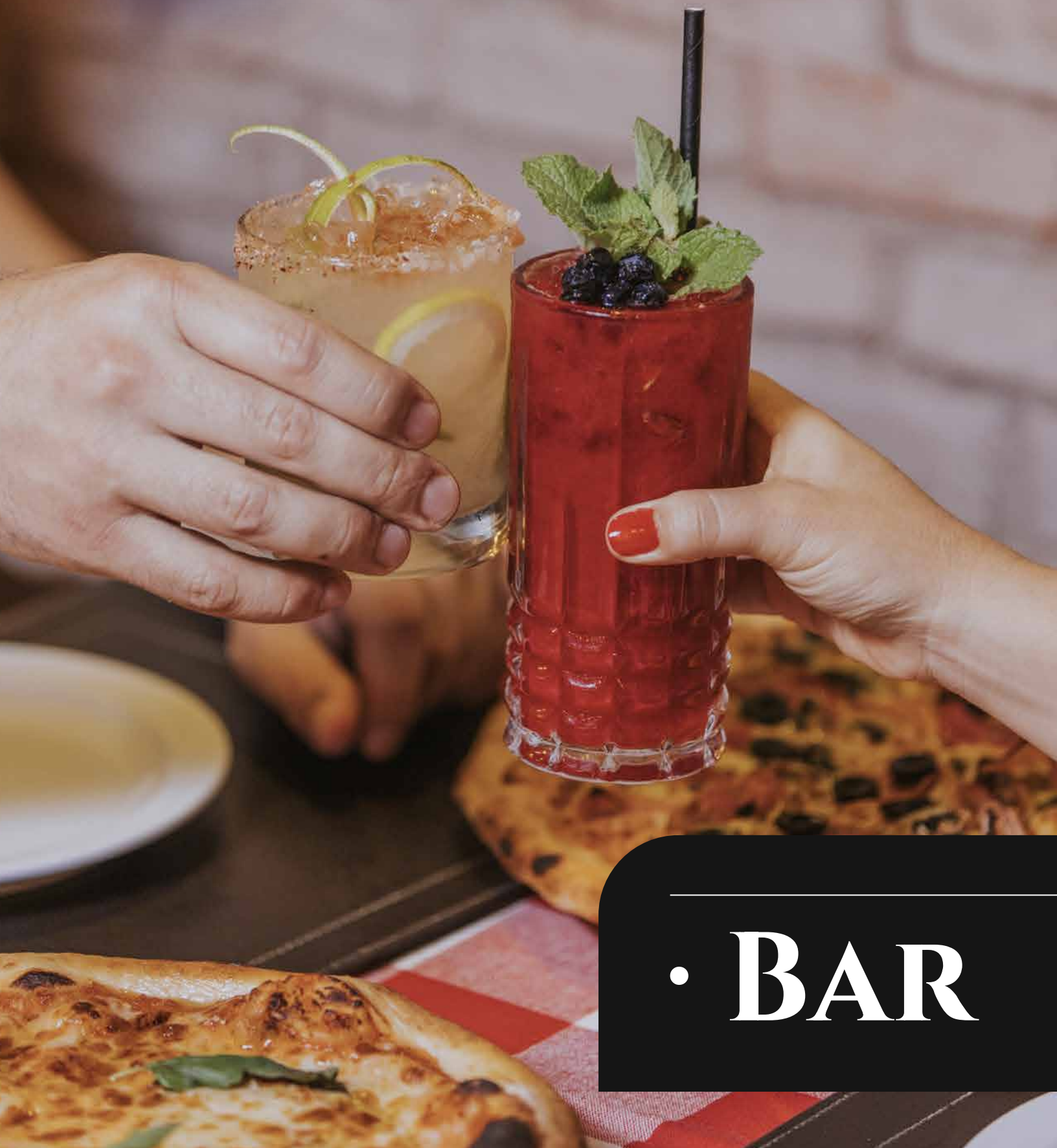
## TRADICIONAL

|                                              |         |
|----------------------------------------------|---------|
| ESPRESSO                                     | \$2.300 |
| ESPRESSO LUNGO                               | \$2.300 |
| RISTRETTO                                    | \$2.300 |
| AMERICANO                                    | \$2.700 |
| ESPRESSO DOBLE ( <i>dos cargas de café</i> ) | \$4.100 |
| CORTADO                                      | \$3.000 |
| CORTADO VAINILLA                             | \$3.100 |
| CAPUCCINO                                    | \$3.400 |
| MOCACCINO                                    | \$3.400 |
| TÉ CORTADO                                   | \$3.000 |
| TÉ, INFUSIONES <i>Ahmad Tea London</i>       | \$2.300 |
| CHOCOLATE CALIENTE                           | \$3.400 |

# • DULCES CHILENOS •

---

|                 |       |         |
|-----------------|-------|---------|
| ALFAFOR CHILENO | _____ | \$1.600 |
| MENDOCINO       | _____ | \$2.000 |
| DELICIAS        | _____ | \$1.900 |
| KUCHEN DE NUEZ  | _____ | \$2.900 |



• **BAR**



# BEVANDE • BEBIDAS

**BEBIDAS Y JUGOS** \_\_\_\_\_ **\$2.100**

**JUGO NATURAL:**

*Frutilla, Piña, Frambuesa, Melón Tuna,  
Mango y Chirimoya* \_\_\_\_\_ **\$3.200**

**LIMONADA** \_\_\_\_\_ **\$3.900**

**LIMONADA CON FRUTAS** \_\_\_\_\_ **\$4.300**

**ENERGÉTICAS:**

*Red Bull, Red Bull Sugar Free* \_\_\_\_\_ **\$3.700**

## BIRRE • CERVEZAS

**PERONI CERVEZA ITALIANA (330CC)**

*5,1° alcohol, Amargor medio* \_\_\_\_\_ **\$4.100**

**CERVEZA CORONA EXTRA (330CC)**

*4,5° Alcohol* \_\_\_\_\_ **\$4.100**

**CERVEZA HEINEKEN SIN ALCOHOL** \_\_\_\_\_ **\$4.100**

## SHOPS 500CC

### FUZZ HELLFISH

*Irish Red Ale 5,5° Alcohol, Amargor Bajo* \_\_\_\_\_ **\$5.200**

### FUZZ WHITE RABBIT

*Light Ale 4,0 Alcohol, Amargor Bajo* \_\_\_\_\_ **\$5.200**

### COCHOLGUE AMBER ALE

*5,4° Alcohol* \_\_\_\_\_ **\$5.200**

### COCHOLGUE CALAFATE

*5,4° Alcohol* \_\_\_\_\_ **\$5.200**

## LATAS 473CC

### FUZZ HELLFISH

*Irish Red Ale 5,5° Alcohol, Amargor Bajo* \_\_\_\_\_ **\$5.200**

### FUZZ WEST COAST

*American IPA, 7° Alcohol, Amargor Alto* \_\_\_\_\_ **\$5.200**

### FUZZ KINGKONG

*Oatmeal Stout Cacao Nibs, 5,5° Alcohol, Amargor Medio* \_\_\_\_\_ **\$5.200**

### FUZZ HOP EXPERIENCE

*American Pale Ale, 6,2° Alcohol, Amargor Medio* \_\_\_\_\_ **\$5.200**

### FUZZ GOLDEN MYSTERY

*Witbier, 4° Alcohol, Amargor Bajo* \_\_\_\_\_ **\$5.200**

### FUZZ WHITE RABBIT

*Light Ale, 4° Alcohol, Amargor Bajo* \_\_\_\_\_ **\$5.200**

# TRAGOS CLÁSICOS

## MARTINI DRY:

*Gin o vodka, vermouth seco, twist de limón y aceitunas* \_\_\_\_\_ **\$5.500**

## MANHATTAN:

*Whisky, vermouth rojo, marrasquino piel de naranja y toque de angostura* \_\_\_\_\_ **\$5.500**

## ALEXANDER:

*Coñac, crema de cacao, crema de leche, almíbar y nuez moscada* \_\_\_\_\_ **\$5.800**

## COPÓN DE SANGRÍA:

*Vino tinto, variedad de frutas frescas, refresco, almíbar y un toque de whisky* \_\_\_\_\_ **\$5.500**

## JARRA DE SANGRÍA 1,5 LTS:

*Vino tinto, variedad de frutas frescas, refresco, almíbar y un toque de whisky* \_\_\_\_\_ **\$16.900**

## MOJITO CLÁSICO:

*Ron Blanco Bacartdi, jugo de limón, menta, almíbar y soda* \_\_\_\_\_ **\$5.600**

## MOJITO DE FRUTA:

*Ron Blanco Bacardi, jugo de limón, menta, fruta a elección y soda* \_\_\_\_\_ **\$5.900**

## GINGER PUNCH:

*Cachaca, jengibre, miel, jugo de limón y piña* \_\_\_\_\_ **\$5.900**

## DAIQUIRI FRAMBUESA/FRUTILLA:

*Ron blanco, toque de limón, pulpa de frambuesa / frutilla y un toque de almíbar* \_\_\_\_\_ **\$5.900**



# TRAGOS CLÁSICOS

## RUSO NEGRO:

*Vodka y crema de café* \_\_\_\_\_ **\$6.500**

## RUSO BLANCO:

*Vodka, crema de café, crema de leche, marrasquino, un toque de almíbar y nuez moscada* \_\_\_\_\_ **\$6.500**

## TEQUILA MARGARITA:

*Tequila blanco, jugo de limón y un toque de almíbar* \_\_\_\_\_ **\$5.600**

## TEQUILA SUNRISE:

*Tequila blanco, jugo de naranja y crema de cassis* \_\_\_\_\_ **\$5.900**

## OLD FASHION:

*Whiskey, marrasquino, jugo de naranja y rodaja de limón* \_\_\_\_\_ **\$6.500**

## CLAVO OXIDADO:

*Whisky escocés, drambuie y clavos de olor* \_\_\_\_\_ **\$6.900**

## TOM COLLINS:

*Gin, jugo de limón, soda y un toque de almíbar* \_\_\_\_\_ **\$5.500**

## CAIPIRINHA:

*Cachaca, limón sutil y un toque de almíbar* \_\_\_\_\_ **\$5.600**

## PIÑA COLADA:

*Crema de coco, ron blanco y piña natural* \_\_\_\_\_ **\$6.500**

# TRAGOS CLÁSICOS

## APEROL SPRITZ:

*Champaña, naranja, aperol y soda* \_\_\_\_\_ **\$5.700**

## RAMAZZOTTI:

*Champaña, limón, ramazzotti y soda* \_\_\_\_\_ **\$5.700**

## NEGRONI:

*Gin, Campari, Vermouth y soda* \_\_\_\_\_ **\$6.000**

## GIN TROPICAL :

*Gin, jugo de limón, almíbar y  
Red Bull sabores* \_\_\_\_\_ **\$6.900**

## VIOLET FIZZ:

*Gin, Ramazzotti Violetto, limón,  
hoja de laurel y Sprite* \_\_\_\_\_ **\$5.900**

## HONEY DANIELS:

*Jack Daniel honey, jugo de limón, miel,  
toque de naranja y jugo de coco* \_\_\_\_\_ **\$6.900**



# SOURS

## PISCO SOUR ALTO DEL CARMEN:

*Pisco, limón y un toque de almíbar* \_\_\_\_\_ **\$4.700**

## MANGO SOUR:

*Pisco, pulpa de mango, un toque de limón y almíbar* \_\_\_\_\_ **\$4.700**

## AMARETTO SOUR:

*Amaretto, limón y un toque de almíbar* \_\_\_\_\_ **\$4.700**

## NAPA SOUR L'ANTICA:

*Pisco, vino tinto, limón, amareto, almíbar,  
toque de naranja y romero* \_\_\_\_\_ **\$5.900**

# DESTILADOS

## INCLUYE BEBIDA O JUGO

**JAGERMEISTER** \_\_\_\_\_ **\$5.300**

## MOJITO JAGER:

*Jagermeister, menta y albahaca, almibar, limon, soda* \_\_\_\_\_ **\$5.900**

**CORTO TEQUILA** \_\_\_\_\_ **\$3.500**



## PISCO

|                     |         |
|---------------------|---------|
| MISTRAL 35°         | \$4.500 |
| MISTRAL NOBEL 40°   | \$5.500 |
| ALTO DEL CARMEN 35° | \$4.500 |
| ALTO DEL CARMEN 40° | \$5.000 |
| HORCÓN QUEMADO 35°  | \$5.000 |

## VODKA

|              |         |
|--------------|---------|
| STOLICHNAYA  | \$5.000 |
| ABSOLUT BLUE | \$5.500 |

## GIN

|                      |         |
|----------------------|---------|
| BOMBAY               | \$6.000 |
| BEEFEATER LONDON DRY | \$5.500 |

## RON

|                            |         |
|----------------------------|---------|
| BACARDI BLANCO             | \$5.000 |
| PAMPERO DORADO             | \$4.500 |
| PAMPERO DORADO ANIVERSARIO | \$6.500 |
| HAVANA CLUB ESPECIAL       | \$5.000 |
| HAVANA CLUB AÑEJO RESERVA  | \$6.000 |
| HAVANA CLUB 7              | \$7.000 |

## SCOTCH WHISKY

|                            |          |
|----------------------------|----------|
| JOHNNIE WALKER RED LABEL   | \$5.500  |
| JOHNNIE WALKER BLACK LABEL | \$8.500  |
| BALLANTINE'S               | \$5.500  |
| CHIVAS REGAL 12 AÑOS       | \$8.500  |
| CHIVAS REGAL 18 AÑOS       | \$11.500 |

# WHISKY AMERICANO BOURBON

|                         |         |
|-------------------------|---------|
| JACK DANIEL'S NO.7      | \$6.500 |
| JACK DANIEL'S HONEY     | \$6.500 |
| JACK DANIEL'S APPLE     | \$6.500 |
| JACK DANIEL'S GENTLEMAN | \$8.500 |

## LICORES

|                     |         |
|---------------------|---------|
| BAILEYS IRISH CREAM | \$5.500 |
| DRAMBUIE            | \$5.500 |
| FRANGELICO          | \$6.500 |

## ESPUMANTES 750CC

|                                                    |          |
|----------------------------------------------------|----------|
| VALDIVIESO:<br><i>Brut, DemiSec</i>                | \$12.900 |
| MARTINI & ROSSI:<br><i>Brut, Asti</i>              | \$15.900 |
| VINO ESPUMANTE ITALIANO:<br><i>Riccadonna Asti</i> | \$16.900 |

# VINOS 750CC

## CABERNET SAUVIGNON:

*Santa Ema Gran Reserva* \_\_\_\_\_ \$17.000

## CARMENERE:

*Santa Ema Gran Reserva* \_\_\_\_\_ \$17.000

## MERLOT:

*Santa Ema Gran Reserva* \_\_\_\_\_ \$17.000

# VINOS DE AUTOR 750CC

## VALLE ITATA

## VIÑA SAN LUIS - VINOS BLANCOS:

### QUELHUE TIERRA ROJA:

*Cepa Semillón 12,3° Alcohol* \_\_\_\_\_ \$14.900

### QUELHUE TIERRA ROJA:

*Cepa Moscatel de Alejandría 12° Alcohol* \_\_\_\_\_ \$14.900

### RUPANANTU:

*Cepa Moscatel de Alejandría Cosecha tardía 12° Alcohol* \_\_\_\_\_ \$14.900



# VINOS DE AUTOR 750CC

## VALLE ITATA

### VINOS TINTOS:

#### NÜYÜN - TEMBLAR DE LA TIERRA ROJA:

*Cepa Cinsault - Premio Medalla de Oro Catador World*

*Wine Awards 2021, 13,4° Alcohol* \_\_\_\_\_ **\$17.000**

#### NÜYÜN - TEMBLAR DE LA TIERRA ROJA:

*Cepa País 12,9° Alcohol* \_\_\_\_\_ **\$16.500**

### VIÑA CUATRO ALMAS:

#### CORDÓN DE FUEGO:

*Gran Reserva Malbec, 14,5° Alcohol* \_\_\_\_\_ **\$17.000**

#### CORDÓN DE FUEGO:

*Gran Reserva Carmenere, 14,5° Alcohol* \_\_\_\_\_ **\$16.500**

#### COPA DE VINO

**(SEGÚN 2 VARIEDADES DISPONIBLES)** \_\_\_\_\_ **\$5.500**

★ ★ ★  
**L'ANTICA**  
*Pizza & Pasta*  




**ANGOL 537, CONCEPCIÓN**