

# PARA DESAYUNAR



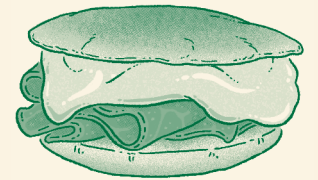
## DESAYUNOS

### Tostadas \$ 4.400

Tostadas de Pan Criollo (Palta o Jamón pierna o Queso fresco o Gouda), mantequilla, jugo de frutas, té o café.

### Sándwich Barros Jarpa \$ 4.900

Jamón pierna dorado a la plancha más queso fundido, jugo de frutas, té o café.



### Sándwich York \$ 4.600

Jamón pierna dorado a la plancha más huevo frito, jugo de frutas, té o café.

## ★ HUEVITOS ★

### Huevo solo \$ 4.600

Huevitos revueltos o fritos, acompañadas de tostadas de pan Criollo, mantequilla, jugo de frutas, té o café.

### Huevo 1 agregado \$ 5.200

Huevitos revueltos o fritos, con 1 agregado a elección (tomate o queso Gouda o jamón pierna) acompañadas de tostadas de pan Criollo, mantequilla, jugo de frutas, té o café.

### Huevo 2 agregados \$ 5.600

Huevitos revueltos o fritos, con 2 agregados a elección (tomate o queso Gouda o jamón pierna) acompañadas de tostadas de pan Criollo, mantequilla, jugo de frutas, té o café.

Y EMPEZAR  
UN BUEN DÍA

Sandwichería  
TRADICIONAL



Nuestra  
CARTA



FUENTE CHILENA®  
SANDWICHERÍA

SANDWICHES & COMPLETOS

PARA COMER

EMPANADAS & CRUDO



Aperitivos, picoteos y cosas  
ricas para compartir

## PARA EMPEZAR



EMPANADAS  
con sabores irresistibles

LA PICHANGA  
un clásico chileno

PAPAS FRITAS  
crujientes y doradas

CRUDO  
tradicional y pituco

## PAPAS FRITAS



### Papas Fritas

Para los amantes de las papas fritas, porciones ideales para compartir entre dos o más personas

Medianas \$ 2.950  
Grandes \$ 5.450

### Papas Fritas

**Fuente Chilena \$ 11.900**  
La tradicional Chorrillana al estilo Fuente Chilena, con papas fritas, churrasco, longaniza, cebolla caramelizada y huevo frito. ¡Te encantará!

## ★ CRUDO ★

Para todos los gustos,  
el clásico & el pituco

**Crudo al Plato \$ 9.950**  
(250 gramos de carne seleccionada de vacuno con salsa verde, mayonesa Fuente Chilena, ají verde, limón y tostadas, todo para que lo prepare a su antojo)

**Crudo Pituco \$ 10.300**  
(Tres crudos a nuestro estilo, listos para servir y gozar...)

## CHURRASCO CABRÓN

## EMPANADAS

fritas y preparadas al instante

**Prieta Queso \$ 2.800**  
(con queso fundido y la prieta de mejor calidad)

**Queso \$ 2.500**  
(con queso de campo fundido)

**Pino \$ 2.500**  
(con pino de posta cremoso y desgrasado)

**Camarón Queso \$ 2.950**  
(con queso fundido y camarones del Ecuador)

**Mix de Empanadas \$ 7.350**

A pedido del público ahora en versión para compartir: empanada de pino, camarón, y prieta queso.



## PICHANGA

**Pichanga \$ 12.750**  
Ideal para compartir entre cuatro personas, nuestra pichanga es la tradicional. Esta lleva lengua de vacuno y arrollado huaso, además va acompañada con queso gouda, queso de cabra, cebollas perlas, coliflor, zanahorias, palta y ají cristal. La servimos con crutones.

Churrasco de filete con queso de cabra asado y rúgula en albahaca  
**\$ 12.950**

Frescas, naturales  
y sabrosas

## ENSALADAS



**Cesar Chilena Pollo** \$ 8.500  
(Lechuga Hidropónica, pollo salteado en oliva, crutones al orégano, maíz asado, aceitunas, parmesano y mayonesa al limón)

**Cesar Chilena Camarón** \$ 8.950  
(Lechuga Hidropónica, camarones, palta, crutones al orégano, maíz asado, aceitunas, parmesano y mayonesa al limón)

**Palta Reina** \$ 8.950  
(La más clásica, con pechuga de pollo cocida, lechuga y otros cariños)

**Palta Cardenal** \$ 8.950  
(La más añorada, con camarones, mayonesa casera, lechuga y harto talento)

**Criolla** \$ 6.950  
(Lechuga Hidropónica, berros, rúgula, más palta, tomate, berenjenas asadas, almendras laminadas tostadas y salsa de oliva y limón)

**Sureña** \$ 7.350  
(Lechuga Hidropónica, camarones, queso fresco, zapallitos italianos asados, tomates y salsa de palta y oliva)

**Nortina** \$ 6.950  
(Lechuga Hidropónica, berros, queso de cabra, quinoa, tomate, palmitos, espárragos, salsa de albahaca y limón)

Los sabores más auténticos de  
la sandwichería tradicional

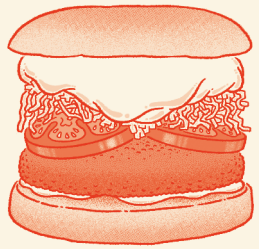
## NUESTROS SÁNDWICHES



Nuestro pan criollo, una deliciosa fusión entre el suave pan fricka y el sabroso pan amasado. Su textura y sabor casero son el alma de nuestros sándwiches.

# FRICANDELA

un clásico de la casa



Nuestra especialidad, elaborada con carne de Wagyu, puré de cebollas asadas y otras buenas hierbas. Asada y reposada en su propio jugo...  
Una delicia.

<b>Sola</b>	<b>\$ 5.900</b>
<b>Especial</b> (mayonesa Fuente Chilena)	<b>\$ 6.500</b>
<b>Completa</b> (tomate, chucrut, salsa verde, mayonesa Fuente Chilena)	<b>\$ 7.800</b>
<b>Italiana</b> (tomate, palta, mayonesa Fuente Chilena)	<b>\$ 8.100</b>
<b>Chacarera</b> (porotos verdes, tomate, ají verde)	<b>\$ 8.100</b>
<b>Luco</b> (queso caliente)	<b>\$ 7.200</b>

# PLATEADA

un lujo de sandwich



Sándwich de plateada horneada a la chilena. Blanda y jugosa como la preparaba la abuela  
¿Se acuerda?

<b>Sola</b>	<b>\$ 5.900</b>
<b>Especial</b> (mayonesa Fuente Chilena)	<b>\$ 6.500</b>
<b>Completa</b> (tomate, chucrut, salsa verde, mayonesa Fuente Chilena)	<b>\$ 7.800</b>
<b>Italiana</b> (tomate, palta, mayonesa Fuente Chilena)	<b>\$ 8.100</b>
<b>Chacarera</b> (porotos verdes, tomate, ají verde)	<b>\$ 8.100</b>
<b>Luco</b> (queso caliente)	<b>\$ 7.200</b>

# LENGUA DE VACUNO

suave, jugosa y llena de sabor

<b>Sola</b>	<b>\$ 5.900</b>
<b>Especial</b> (mayonesa Fuente Chilena)	<b>\$ 6.500</b>
<b>Completa</b> (tomate, chucrut, salsa verde, mayonesa Fuente Chilena)	<b>\$ 7.800</b>
<b>Italiana</b> (tomate, palta, mayonesa Fuente Chilena)	<b>\$ 8.100</b>
<b>Chacarera</b> (porotos verdes, tomate, ají verde)	<b>\$ 8.100</b>
<b>Luco</b> (queso caliente)	<b>\$ 7.200</b>

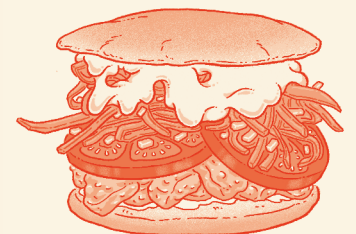
**Cocida**  
lentamente en un  
caldo de verduras,  
desgrasada,  
laminada a mano  
y dorada  
en la plancha

# PERNIL

tierno, sabroso y con el toque de tradición

<b>Sola</b>	<b>\$ 5.900</b>
<b>Especial</b> (mayonesa Fuente Chilena)	<b>\$ 6.500</b>
<b>Completa</b> (tomate, chucrut, salsa verde, mayonesa Fuente Chilena)	<b>\$ 7.800</b>
<b>Italiana</b> (tomate, palta, mayonesa Fuente Chilena)	<b>\$ 8.100</b>
<b>Chacarero</b> (porotos verdes, tomate, ají verde)	<b>\$ 8.100</b>
<b>Palta mayo</b>	<b>\$ 7.200</b>

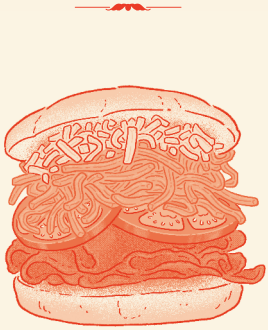
**Corazón de pernil,**  
deshuesado sin  
cuero y sin grasa,  
la vuelta de  
un sándwich  
de siempre.



# CHURRASCO

un imprescindible de la Fuente Chilena

Corte seleccionado de vacuno, blando, jugoso y sellado en nuestra plancha en el momento que usted lo pide.



	<u>Posta</u>	<u>Filete</u>
<b>Solo</b>	\$ 6.650	\$ 9.700
<b>Especial</b> (mayonesa Fuente Chilena)	\$ 6.950	\$ 10.300
<b>Completo</b> (tomate, chucrut, salsa verde, mayonesa Fuente Chilena)	\$ 8.550	\$ 11.650
<b>Italiano</b> (tomate, palta, mayonesa Fuente Chilena)	\$ 8.950	\$ 12.950
<b>Chacarero</b> (porotos verdes, tomate, ají verde)	\$ 8.950	\$ 11.950
<b>Barros Luco</b> (queso caliente)	\$ 8.350	\$ 11.450
<b>Chemilico</b> (cebolla caramelizada y huevo frito)	\$ 8.100	\$ 12.100

# ARROLLADO HUASO

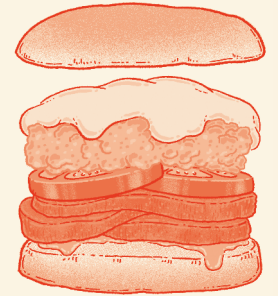
tradición en cada lámina

<b>Solo</b>	\$ 6.650	Casero, sanito, envuelto en su propio cuero, la reinvención de un sándwich chileno.
<b>Especial</b> (mayonesa Fuente Chilena)	\$ 6.950	
<b>Completo</b> (tomate, chucrut, salsa verde, mayonesa Fuente Chilena)	\$ 8.550	
<b>Italiano</b> (tomate, palta, mayonesa Fuente Chilena)	\$ 8.950	
<b>Chacarero</b> (porotos verdes, tomate, ají verde)	\$ 8.950	
<b>Luco</b> (queso caliente)	\$ 8.350	

# MECHADA

con máxima ternura y sabor que se deshace en cada bocado

<b>Sola</b>	\$ 8.250
<b>Especial</b> (mayonesa Fuente Chilena)	\$ 8.650
<b>Completa</b> (tomate, chucrut, salsa verde, mayonesa Fuente Chilena)	\$ 9.850
<b>Italiana</b> (tomate, palta, mayonesa Fuente Chilena)	\$ 9.950
<b>Chacarera</b> (porotos verdes, tomate, ají verde)	\$ 9.950
<b>Luco</b> (queso caliente)	\$ 9.650



Blanda, sabrosa y muy jugosa.

# LOMITO

un lujo de sandwich



<b>Solo</b>	\$ 6.650
<b>Especial</b> (mayonesa Fuente Chilena)	\$ 6.950
<b>Completo</b> (tomate, chucrut, salsa verde, mayonesa Fuente Chilena)	\$ 8.550
<b>Italiano</b> (tomate, palta, mayonesa Fuente Chilena)	\$ 8.950
<b>Chacarero</b> (porotos verdes, tomate, ají verde)	\$ 8.950
<b>Luco</b> (queso caliente)	\$ 8.350

Sándwich de cerdo preparado con pierna desgrasada, horneada y laminada delgadita, se mantiene en su caldo y llega a usted calentito y jugoso. Un clásico!



★ el clásico ★

## COMPLETO

<b>Sola</b>	<b>\$ 5.900</b>
<b>Especial</b> (mayonesa Fuente Chilena)	<b>\$ 6.500</b>
<b>Completa</b> (tomate, chucrut, salsa verde, mayonesa Fuente Chilena)	<b>\$ 7.800</b>
<b>Italiana</b> (tomate, palta, mayonesa Fuente Chilena)	<b>\$ 8.100</b>
<b>Chacarera</b> (porotos verdes, tomate, ají verde)	<b>\$ 8.100</b>
<b>Palta mayo</b>	<b>\$ 7.200</b>

**Completo con el auténtico sabor de siempre, en versión clásica o vegetariana, para disfrutar a tu manera.**

## HAMBURGUESA VEGETARIANA

sabrosa y jugosa

<b>Sola</b>	<b>\$ 5.250</b>
<b>Especial</b> (mayonesa Fuente Chilena)	<b>\$ 5.900</b>
<b>Completa</b> (tomate, chucrut, salsa verde, mayonesa Fuente Chilena)	<b>\$ 6.750</b>
<b>Italiana</b> (tomate, palta, mayonesa Fuente Chilena)	<b>\$ 6.950</b>
<b>Chacarera</b> (porotos verdes, tomate, ají verde)	<b>\$ 6.950</b>
<b>Luco</b> (queso caliente)	<b>\$ 6.550</b>

**Hamburguesa artesanal ahumada hecha 100% con legumbres y vegetales frescos.**

## GORDA

un placer contundente

Un sándwich clásico elaborado con la gorda de mejor calidad del mercado.



<b>Sola</b>	<b>\$ 5.050</b>
<b>Especial</b> (mayonesa Fuente Chilena)	<b>\$ 5.700</b>
<b>Completa</b> (tomate, chucrut, salsa verde, mayonesa Fuente Chilena)	<b>\$ 6.750</b>
<b>Italiana</b> (tomate, palta, mayonesa Fuente Chilena)	<b>\$ 7.150</b>
<b>Chacarera</b> (porotos verdes, tomate, ají verde)	<b>\$ 7.150</b>
<b>Luco</b> (queso caliente)	<b>\$ 6.650</b>

## AVE

perfecta para cualquier combinación

<b>Solo</b>	<b>\$ 5.600</b>
<b>Especial</b> (mayonesa Fuente Chilena)	<b>\$ 6.250</b>
<b>Completo</b> (tomate, chucrut, salsa verde, mayonesa Fuente Chilena)	<b>\$ 7.100</b>
<b>Italiano</b> (tomate, palta, mayonesa Fuente Chilena)	<b>\$ 7.300</b>
<b>Chacarero</b> (porotos verdes, tomate, ají verde)	<b>\$ 7.300</b>
<b>Luco</b> (queso caliente)	<b>\$ 6.900</b>

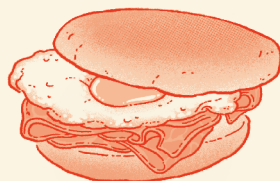
**Trozos de pechuga de ave condimentados y asados a la plancha.**

# OTRAS ESPECIALIDADES

**Sándwich Vegetariano** \$ 5.500  
(quesillo, tomate, palta, porotos verdes)

**Barros Jarpa** \$ 4.300  
(sándwich de jamón pierna dorado a la plancha y queso fundido)

**York** \$ 3.300  
(sándwich de jamón pierna dorado a la plancha y huevo frito)



## ★ para nuestros ★ NIÑOS



**Información adicional**  
Platos disponibles solo para niños hasta los 12 años de edad.

**Vienesa con papas fritas** \$ 5.900  
(dos vienas acompañadas de una porción de papas fritas en cucurucho)

**Vienesa con ensalada** \$ 5.900  
(dos vienas acompañadas de tomate laminado y palta laminada)

**Churrasco con papas fritas** \$ 7.800  
(churrasco de carne seleccionada de vacuno acompañada de papas fritas en cucurucho)

**Churrasco con ensalada** \$ 7.800  
(churrasco de carne seleccionada de vacuno acompañado de tomate laminado y palta laminada)

**Ave con papas fritas** \$ 7.800  
(filetitos de ave a la plancha acompañado de papas fritas en cucurucho)

**Ave con ensalada** \$ 7.800  
(filetitos de ave a la plancha acompañado de tomate laminado y palta laminada)

**Nuggets con papas fritas** \$ 7.800  
(nuggets de pollo acompañado de papas fritas en cucurucho)

**Nuggets con ensalada** \$ 7.800  
(nuggets de Pollo acompañado de tomate laminado y palta laminada)

# AGREGADOS



**Papas fritas en cucurucho** \$ 1.650  
(ideales para acompañar tu sándwich favorito)

**Mayonesa Fuente Chilena** \$ 700  
(casera, con huevos pasteurizados y del día)

**Tomates** \$ 700  
(grandes, maduros y pelados)

**Palta** \$ 1.750  
(recién molida y en su punto exacto de madurez)

**Porotos verdes** \$ 1.750  
(cocinados al dente)

**Salsa verde tradicional** \$ 400  
(cebolla y hojas de perejil picado)

**Queso fundido** \$ 1.650  
(gouda de hilado superior)

**Chucrut** \$ 500

**Ají verde** \$ 450

**Lechuga sándwich** \$ 600

**Lechuga ensalada** \$ 2.450

# POSTRES



(Recuerda que si pides un postre te regalamos un café)

**Chocolatisimo** \$ 4.300

**Tres leches** \$ 4.300

**Flan de leche** \$ 4.300

**Helados artesanales** \$4.300

**Manjar de los dioses** \$4.300

# CAFETERÍA

**Café Espresso** \$ 1.900

**Café Cortado** \$ 2.200

**Nescafé** \$ 1.050

**Té e Infusiones de Hierbas Dilmah** \$ 1.150

**Té e Infusiones de Hierbas Dilmah** \$ 1.150

PISCO SOUR & BORGONA

PARA TOMIAR

SCHOP & CLERY



# NUESTRA BARRA



**Pisco Sour Fuente Chilena** \$ 4.250  
Alto del Carmen 35°

**Aperol Spritz** \$ 5.900  
Aperol, agua mineral con gas, espumante y una rodaja de naranja

**Ramazotti Spritz** \$ 5.900  
Ramazzotti, Espumante, agua mineral con gas y una rodaja de naranja

**Whisky Sour** \$ 3.550  
Johnnie Walker Red Label, limón, azúcar y gotas de naranja

**Mojito** \$ 3.900  
Ron Blanco, menta, limón, azúcar, agua mineral con gas para terminar con gotas de amargo angostura

**Mojito Sabores** \$ 3.900  
Pregunta por sabores disponibles

**Daikiri** \$ 3.900  
Ron Blanco y jugo de frambuesa. Pídale bien frío

**Daikiri Sabores** \$ 3.900  
Pregunta por sabores disponibles

**Margarita** \$ 3.900  
Tequila, jugo de limón, Triple sec y jarabe de goma

**Caipiriña** \$ 3.900  
Gajos de limón sutil, jarabe de goma, cachaza y mucho hielo

**Caipiroska** \$ 3.900  
Gajos de limón sutil, jarabe de goma, vodka y mucho hielo.

**GinTonic** \$ 3.900  
Gin, lima y tónica, hacen esta mezcla perfecta y refrescante

**Gin con Gin** \$ 3.900  
Gin lima y Ginger, hacen esta mezcla perfecta y refrescante

**Martini Dry** \$ 3.900  
Gin vermouth seco y aceituna

**Campari** \$ 3.900  
Bitter rojo mezclado con Tónica y gajo de naranja

**Tom Collins** \$ 3.900  
Refrescante mezcla de Gin, limón, jarabe de goma y agua mineral con gas

**Negroni** \$ 4.900  
Amargo y seco, pero muy sabroso!

**Shot de Tequila** \$ 3.900  
Pídale solo o con limón y sal



## TRAGOS DE LA CASA

Jarritas ideales para compartir

	<u>Copa</u>	<u>1 litro</u>
<b>Borgoña Fuente Chilena</b> (vino tinto y frutillas maceradas, heladito!!!)	\$ 4.800	\$ 9.600
<b>Clery</b> (vino blanco y frutillas maceradas, heladito!!!)	\$ 4.800	\$ 9.600
<b>Terremoto Fuente Chilena</b> (Pipeño blanco artesanal, helado de piña y granadina, un clásico chileno)	\$ 4.800	\$ 9.600

## JUGOS Y BEBIDAS

<b>Bebidas</b> Latas 350cc	\$ 1.000	<b>Limonada</b> menta	\$ 1.000
<b>Jugos de fruta</b> ¿Acá los sabores?	\$ 1.000	<b>Limonada</b> menta y jengibre	\$ 1.000

# DESTILADOS

nuestra variedad

<b>Pisco Alto del Carmen 35°</b>	<b>\$ 4.100</b>
<b>Pisco Alto del Carmen</b> Doble Destilado	<b>\$ 4.900</b>
<b>Pisco Alto del Carmen</b> Etiqueta Negra	<b>\$ 5.900</b>
<b>Pisco Mistral 35 °</b>	<b>\$ 3.950</b>
<b>Pisco Mistral Nobel 40°</b>	<b>\$ 4.900</b>
<b>Pisco Espíritu de Los Andes</b>	<b>\$ 5.900</b>
<b>Ron Havana</b> Añejo Especial	<b>\$ 3.950</b>
<b>Ron Havana</b> Añejo 7 Años	<b>\$ 5.900</b>
<b>Jack Daniel' s</b>	<b>\$ 5.900</b>
<b>Whisky J. Walker</b> Etiqueta Roja	<b>\$ 5.200</b>
<b>Whisky J. Walker</b> Etiqueta Negra	<b>\$ 6.900</b>
<b>Vodka Absolut</b> Tradicional	<b>\$ 4.800</b>
<b>Vodka Absolut</b> Sabores	<b>\$ 5.200</b>

❖  
Todos los  
destilados  
incluyen bebida  
en lata de  
220 CC

# SCHOP KROSS

consultar disponibilidad del local

<b>Garza Kross</b> (Pils, Golden y Maibock) 350 cc	<b>\$ 3.450</b>
<b>Schop Kross</b> (Pils, Golden y Maibock) 500 cc	<b>\$ 4.150</b>
<b>Garza Kross</b> (Kross 5) 350 cc	<b>\$ 3.950</b>
<b>Schop Kross</b> (Kross 5) 500 cc	<b>\$ 4.950</b>

Microcervecería

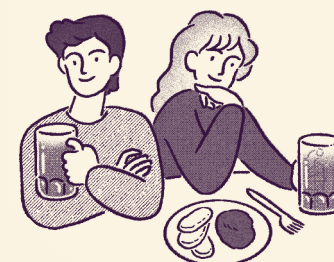
# KROSS



Las Microcervecerías  
producen cervezas  
de forma tradicional  
usando 100% cebadas  
malteadas sin  
preservantes  
ni aditivos

<b>Kross Gol den Ale</b> Pale Ale 5,3°	<b>\$ 3.600</b>
<b>Kross Stout</b> Negra 5,4°	<b>\$ 3.600</b>
<b>Kross Pils</b> Lager 5, 1°	<b>\$ 3.600</b>
<b>Kross Maibock</b> Lager Fuerte 6, 5°	<b>\$ 3.600</b>
<b>Kross 5</b> Ale Fuerte 7, 2°	<b>\$ 4.000</b>
<b>Kross 5</b> Ale Fuerte 7, 2° Botella 750 cc	<b>\$ 6.100</b>

# CERVECERÍA



<b>Cristal</b> Lager 4,6°	<b>\$ 2.300</b>
<b>Cristal Cero</b> Sin Alcohol	<b>\$ 2.300</b>
<b>Escudo</b> Lager 5,5°	<b>\$ 2.300</b>
<b>Austral Lager</b> Lager 4,6°	<b>\$ 3.500</b>
<b>Kunstmann Lager</b> Lager 4,3°	<b>\$ 3.800</b>
<b>Kunstmann Torobayo</b> Pale Ale 5°	<b>\$ 3.800</b>
<b>Kunstmann Miel</b> Honey Ale 4,8°	<b>\$ 3.800</b>
<b>Corona Extra</b> Lager 4,6°	<b>\$ 3.100</b>
<b>Kunstmann</b> Sin Alcohol	<b>\$ 3.200</b>
<b>Heiniken</b> Sin Alcohol	<b>\$ 2.900</b>
<b>Sin Alcohol Michelado</b> (jugo de limón y sal)	<b>\$ 900</b>

## Cabernet Sauvignon

<b>Doña Dominga,</b> Viña Casa Silva 750cc	<b>\$ 9.500</b>
<b>Casillero del Diablo Reserva,</b> Viña Concha y Toro 750cc	<b>\$ 10.500</b>
<b>Terroir de Familia,</b> Viña Casa Silva 750cc	<b>\$ 11.500</b>
<b>Santa Ema Gran Reserva,</b> Viña Santa Ema 750cc	<b>\$ 14.500</b>
<b>Gran Reserva Tarapacá,</b> Viña Tarapacá 750cc	<b>\$ 14.500</b>
<b>Gran Terroir de los Andes</b> "Los Lingues", Viña Casa Silva 750cc	<b>\$ 14.100</b>

## Carménère

<b>Doña Dominga,</b> Viña Casa Silva 750cc	<b>\$ 9.500</b>
<b>Casillero del Diablo Reserva,</b> Viña Concha y Toro 750cc	<b>\$ 10.500</b>
<b>Terroir de Familia,</b> Viña Casa Silva 750cc	<b>\$ 11.500</b>
<b>Santa Ema Gran Reserva,</b> Viña Santa Ema 750cc	<b>\$ 14.500</b>
<b>Gran Reserva Tarapacá,</b> Viña Tarapacá 750cc	<b>\$ 14.900</b>
<b>Gran Terroir de los Andes</b> "Los Lingues", Viña Casa Silva 750cc	<b>\$ 14.100</b>

## Merlot

<b>Doña Dominga,</b> Viña Casa Silva 750cc	<b>\$ 9.500</b>
<b>Casillero del Diablo Reserva,</b> Viña Concha y Toro 750cc	<b>\$ 10.500</b>
<b>Terroir de Familia,</b> Viña Casa Silva 750cc	<b>\$ 11.500</b>
<b>Santa Ema Gran Reserva,</b> Viña Santa Ema 750cc	<b>\$ 14.500</b>
<b>Gran Reserva Tarapacá,</b> Viña Tarapacá 750cc	<b>\$ 14.900</b>
<b>Gran Terroir de los Andes</b> "Los Lingues", Viña Casa Silva 750cc	<b>\$ 14.100</b>

# Nuestros VINOS Chilenos

## Pinot Noir

<b>Terroir de Familia,</b> Viña Casa Silva 750cc	<b>\$ 12.500</b>
---	------------------



## Ensamblajes

<b>Doña Dominga,</b> Cabernet / Carménere, Viña Casa Silva 750cc	<b>\$ 7.500</b>
<b>60 / 40 Reserva,</b> Viña Santa Ema 750cc	<b>\$ 13.500</b>

## Sauvignon Blanc

<b>Doña Dominga,</b> Viña Casa Silva 750cc	<b>\$ 9.500</b>
<b>Casillero del Diablo Reserva,</b> Viña Concha y Toro 750cc	<b>\$ 10.500</b>
<b>Terroir de Familia,</b> Viña Casa Silva 750cc	<b>\$ 11.500</b>
<b>Santa Ema Gran Reserva,</b> Viña Santa Ema 750cc	<b>\$ 14.500</b>
<b>Gran Reserva Tarapacá,</b> Viña Tarapacá 750cc	<b>\$ 14.900</b>

## Chardonnay

<b>Doña Dominga,</b> Viña Casa Silva 750cc	<b>\$ 9.500</b>
<b>Casillero del Diablo Reserva,</b> Viña Concha y Toro 750cc	<b>\$ 10.500</b>
<b>Terroir de Familia,</b> Viña Casa Silva 750cc	<b>\$ 11.500</b>
<b>Santa Ema Gran Reserva,</b> Viña Santa Ema 750cc	<b>\$ 14.500</b>
<b>Gran Reserva Tarapacá,</b> Viña Tarapacá 750cc	<b>\$ 14.900</b>

## Vinos y espumantes por copa

<b>Cabernet Sauvignon,</b> Terroir de Familia, Viña Casa Silva	<b>\$ 3.900</b>
<b>Carménère,</b> Terroir de Familia, Viña Casa Silva	<b>\$ 3.900</b>
<b>Sauvignon Blanc,</b> Terroir de Familia, Viña Casa Silva	<b>\$ 3.500</b>

## Digestivos


<b>Licor Araucano Nacional</b>	<b>\$ 2.500</b>
<b>Licor de Manzanilla</b>	<b>\$ 1.700</b>
<b>Licor de Menta</b>	<b>\$ 1.900</b>
<b>Licor de Amareto</b>	<b>\$ 2.100</b>

❖  
Espacio para  
poner algo  
de texto  
sobre vinos  
y espumantes

## Espumantes

<b>Dominga Espumante, Brut 375cc</b>	<b>\$ 4.900</b>
<b>Dominga Espumante, Brut 750cc</b>	<b>\$ 9.100</b>
<b>Dominga Espumante, Brut Rosé 750cc</b>	<b>\$ 9.100</b>
<b>Valdivieso 187 Brut 375cc</b>	<b>\$ 4.200</b>
<b>Undurraga Brut 750cc</b>	<b>\$ 8.500</b>

**iLlegamos a tu casa!**  
haz tu pedido por  
[www.fuentechilena.cl](http://www.fuentechilena.cl)

 [fuente.chilena](https://www.instagram.com/fuente.chilena)  
Síguenos y etiquétanos  
en tus fotos.