

Restaurant
MISTURA DEL PERU

La mejor en Pisco del Perú

Proceso

Los pisco peruano se elaboran a partir de mostos frescos de uvas aromáticas y no aromáticas y según el proceso de elaboración se clasifican en; pisco puro, pisco acholado y pisco mosto verde.

Los puros se elaboran de una sola variedad de uva, lo que nos brinda pisco con diferentes características. Los acholados son la mezcla de dos o más cepas, entregando un destilado balanceado y equilibrado. Los mostos verdes son elaborados con una fermentación interrumpida, este método nos entrega un pisco con mayor intensidad aromática, elegancia y complejidad.

TABERNERO	Corto	Sour	Chilcano	Catedral
Puro Italia	\$ 3.500	\$ 4.900	\$ 5.500	\$ 6.900
Puro de Quebranta	\$ 3.500	\$ 4.900	\$ 5.500	\$ 6.900
Acholado (Quebranta-Italia)	\$ 3.500	\$ 4.900	\$ 5.500	\$ 6.900
Mosto Verde Premium	\$ 5.400	\$ 7.000	\$ 7.200	\$ 9.900
MACERADOS				
Jengibre	\$ 4.000	\$ 5.300	\$ 5.900	\$ 7.500
Hierba Luisa	\$ 4.000	\$ 5.300	\$ 5.900	\$ 7.500
Coca	\$ 4.000	\$ 5.300	\$ 5.900	\$ 7.500
Pasas	\$ 4.000	\$ 5.300	\$ 5.900	\$ 7.500
Aguaymanto	\$ 4.000	\$ 5.300	\$ 5.900	\$ 7.500
Sour Maracuyá		\$ 5.300		\$ 7.500
Sour Mango		\$ 5.300		\$ 7.500
Cocktail Mistura		\$ 5.300		\$ 7.500
Jim Beam Ghost Sour (Bourbon Transparente)		\$ 5.300		\$ 7.500
Amaretto sour		\$ 4.900		\$ 7.500

Aperitivos

COCTELERÍA CON PISCOS

Villa Cardea Spritz	\$ 5.500	Gin con gin	\$ 4.500
Algarrobina	\$ 4.500	Gin Tonic	\$ 4.500
Capitán	\$ 4.700	Kir	\$ 4.300
Apple Martini	\$ 4.900	Kir Royal	\$ 4.900
Bellini	\$ 4.600	Machuca Fuerte	\$ 4.500
Bloody Mary	\$ 4.900	Manhattan	\$ 5.400
Blue Margarita	\$ 4.900	Margarita	\$ 5.100
Caipiriña	\$ 4.900	Mojito cubano	\$ 5.700
Campari con naranja	\$ 4.800	Negroni	\$ 4.900
Campari con soda	\$ 4.700	Orgasmo	\$ 4.900
Clavo Oxidado	\$ 6.700	Piña Colada	\$ 4.900
Vaina	\$ 3.500	Primavera	\$ 4.600
Vodka Tonic	\$ 4.900	Ruso Negro	\$ 4.800
Whisky sour	\$ 5.500	Ruso Blanco	\$ 4.800
Daiquiri fruto estación	\$ 4.900	Tequila sunrise	\$ 5.100
Dry Martini	\$ 4.600	Tom Collins	\$ 4.800

Restaurant
MISTURA DEL PERU

Bajativos

*Después de una buena comida.....
un buen bajativo*

Anís del Mono	\$ 4.900
Baileys	\$ 5.900
V. Rosso	\$ 5.500
V. Bianco	\$ 5.500
V. Extra dry	\$ 5.500
Cognac Remy Martin	\$ 7.200
Cointreau	\$ 6.800
Disaronno	\$ 6.500
Drambuie	\$ 5.900
Frangelico	\$ 6.200
Galliano Amaretto	\$ 6.800
Grand Marnier	\$ 7.500
Kahlua	\$ 5.800
Sambuca Galliano	\$ 6.900
Tequilas	\$ 6.300
Piscola 40°	\$ 4.700
Pisco nacional 40°	\$ 4.700
Menta	\$ 3.500
Manzanilla	\$ 3.500
Amaretto	\$ 3.500
Araucano	\$ 3.500
Fernet Branca	\$ 5.000

Whiskys

Chivas 12 años	\$ 7.900
Etiqueta negra	\$ 7.900
Etiqueta roja	\$ 6.200
Jack Daniels	\$ 7.900
Evan Williams Black	\$ 7.900

Vodka

Grey Goose	\$ 7.900
Grey Goose sabores	\$ 7.900
Absolut	\$ 6.200
Stolichnaya	\$ 5.900
14 Inkas, Peruano	\$ 7.900

Gin

Quintal Andes, Chile	\$ 5.900
Beefeater	\$ 5.500
Tanqueray	\$ 5.900
Bombay Sapphire	\$ 5.500

Ron

Barcelo Añejo	\$ 4.200
Barcelo Gran Añejo	\$ 5.200
Barcelo Imperial	\$ 7.200

Bebidas

Agua Puyehue c/gas	\$ 2.500
Agua Puyehue s/gas	\$ 2.500
Canada Dry agua tónica	\$ 2.500
Canada Dry ginger ale	\$ 2.500
Canada Dry ginger ale light	\$ 2.500
Coca Cola clásica	\$ 2.500
Coca Cola light	\$ 2.500
Coca Cola zero	\$ 2.500
Fanta	\$ 2.500
Inca Kola zero	\$ 3.000
Inca Kola clasica	\$ 3.000
Sprite clásica	\$ 2.500
Sprite Zero	\$ 2.500
Néctar durazno	\$ 2.500
Red Bull	\$ 3.900

Jugos

Chirimoya	\$ 3.500
Frutilla	\$ 3.500
Mango	\$ 3.500
Maracuyá	\$ 3.500
Piña	\$ 3.500
Limonada frozen	\$ 3.900
Limonada	\$ 3.000
Chicha	\$ 3.500
Chicha Frozen	\$ 3.900

Cervezas de Especialidad

Corona	\$ 3.500
Cusqueña	\$ 3.700
Cusqueña malta	\$ 3.900
Heineken	\$ 3.500
Kunstmann sin alcohol	\$ 3.500
Kunstmann Torobayo	\$ 3.500
Austral Calafate	\$ 3.700
Michelada	\$ 4.200

Infusiones y Cafes

Agua de hierbas	\$ 2.200
Nescafe	\$ 2.200
Café Express	\$ 2.900
Café Americano	\$ 3.000
Café Espresso cortado	\$ 3.200
Café Irlandes	\$ 5.900
Capuchino	\$ 3.500
Cortado doble	\$ 3.500
Carajillo	\$ 4.900
Café ristretto	\$ 3.000

Restaurant
MISTURA DEL PERU

Vinos Blancos

SAUVIGNON BLANC

Cepa originaria de Bodeaux, Francia. Vino blanco de aromas frutales intensos, entregan aromas cítricos y frutos tropicales. Al paladar son vinos frescos y ligeros que dejan una agradable sensación a frescor y convirtiéndolos en un aperitivo ideal y buen acompañante de mariscos y pescados.

Santa Ema, Gran Reserva	Leyda	\$ 15.900
Santa Ema, Select Terroir Reserve	Maipo	\$ 11.900
J. Bouchon, Reserva	Maule	\$ 10.900
Casas del Bosque, Reserva	Casablanca	\$ 13.500
Matetic, Corralillo	San Antonio	\$ 13.900
Apaltagua, Reserva	San Antonio	\$ 10.900
Las Mulas, Reserva	Central	\$ 11.900
Miguel Torres, Santa Digna	Central	\$ 13.500

CHARDONNAY

vino de variedad blanca, alcanza su mayor fama en la Borgoña, Francia, es un vino expresivo, se da muy bien en climas fríos, entrega un vino muy aromático con aromas frutales como duraznos y piñas frescas, algunos son herbales como espárragos, en boca muestran buena acidez, son untuosos, cubren bien el paladar, es ideal para acompañar pescados semi grasos, risottos, carnes blancas a base de cremas o mantequilla y crustáceos o pulpos.

Santa Ema, Gran Reserva	Casablanca	\$ 15.900
Santa Ema, Select Terroir	Casablanca	\$ 11.900
Apaltagua Reserva	San Antonio	\$ 10.900
Miguel Torres, Santa Digna	Central	\$ 13.500
Matetic Corralillo	San Antonio	\$ 13.900

ESPUMANTES Y CAVAS

Vino espumante ideal para aperitivo, con buena acidez en nariz aromas frutales cítricos, van muy bien con platos ligeros, como esaladas, pescados magros, quesos frescos y mariscos.

Catedral Brut	Chile	\$ 11.500
Freixenet, Carta Nevada Brut	España	\$ 14.900
Miguel Torres, Santa Digna	Curicó	\$ 13.500
COPA DE ESPUMANTE		
Freixenet Cordon Negro Brut	España	\$ 4.900

ROSÉ

Casas Patronales Reserva	Maule	\$ 10.900
Von Siebenthal, Rococó	Aconcagua	\$ 12.000
Las Mulas, Reserva	Central	\$ 12.000

Restaurant
MISTURA DEL PERU

Vinos Tintos

CABERNET SAUVIGNON

Cepa originaria de Bordeaux, Francia. En Chile se ha adaptado muy bien a las condiciones climáticas del Valle Central, dando vinos intensos en color, de gran cuerpo y bien estructurado, su tanino firme marida muy bien con carnes rojas en general y platos condimentados.

Santa Ema Select Terroir	<i>Colchagua</i>	\$ 11.900
Toro de Piedra, Gran Reserva	<i>Colchagua</i>	\$ 16.900
J. Bouchon, Reserva	<i>Maipo</i>	\$ 10.900
Santa Ema, Gran Reserva	<i>Maipo</i>	\$ 15.900
Miguel Torres, Santa Digna, Reserva	<i>Central</i>	\$ 13.500
Perez Cruz Gran Reserva	<i>Maipo</i>	\$ 16.900
Koyle Cuvee Los Lingues	<i>Colchagua</i>	\$ 15.900

CARMENERE

Esta cepa originaria de Burdeos, es la variedad emblema de Chile, donde se encontró, cuando se creía que estaba extinta producto de la Filoxera, es un vino de color carmín, con tonalidades violáceas, en nariz es muy expresivo, resaltan frutos negros, además es especiados con aromas como pimienta, en boca es aterciopelado de final agradable.

Santa Ema, Select Terroir	<i>Maipo</i>	\$ 11.900
J. Bouchon, Reserva	<i>Maule</i>	\$ 10.900
Apaltagua, Reserva	<i>Colchagua</i>	\$ 10.900
Las Mulas, Reserva	<i>Maipo</i>	\$ 12.500
Santa Digna, Miguel Torres Rva.	<i>Maipo</i>	\$ 13.500
Casas Patronales Reserva	<i>Maule</i>	\$ 10.900
Toro de Piedra	<i>Maule</i>	\$ 16.900
Koyle Cuvee Los Lingues	<i>Colchagua</i>	\$ 15.900

MERLOT

Esta variedad se caracteriza por su finura y su delicadeza, de color rojo rubí intenso con aromas a frutos rojos, se utiliza mucho para realizar mezclas aportando suavidad al ensamblaje, es ideal para aves de caza, carnes rojas magras o platos criollos de condimentación media.

Miguel Torres, Santa Digna	<i>Curicó</i>	\$ 13.500
J. Bouchon Reserva	<i>Maule</i>	\$ 10.900
Santa Ema Gran Reserva	<i>Maule</i>	\$ 15.900

Restaurant
MISTURA DEL PERU

Vinos Tintos

SYRAH

*Cepa noble con el cual se elaboran vinos tintos intensos y taninosos, con notas especias y cuero.
Acompañan bien carnes rojas con vetas en salsas condimentadas, cordero al horno
y carnes de caza.*

Casas Patronales, Reserva *Maule* **\$ 10.900**

PINOT NOIR

Es la gran cepa tinta de Borgoña, Francia. Nos ofrece vinos muy elegantes de cuerpo ligero a medio, tanino delicado, posee una nariz muy expresiva a frutos rojos frescos y en los más complejos, encontramos aromas a tierra húmeda o setas y trufas, es un vino muy versátil ideal para acompañar platos a base de pescados grasos como atún o salmón, magret de pato o carnes blancas.

Terrapura, Reserva *Itata* **\$ 10.900**

Casas del Bosque Reserva *Casablanca* **\$ 13.500**

Grandes Vinos

Perez Cruz Limited Edition (CA) *Maipo* **\$ 27.500**

Santa Ema, Catalina (CA/CS/CF) *Maipo* **\$ 39.000**

Milla Cala (CA/CS/CF/ME/SY) *Millahue* **\$ 49.000**

Ensamblajes

J. Bouchon, Reserva (CA/SY) *Maule* **\$ 10.900**

Santa Ema, Barrel Reserve 60/40 (CS/ME) *Maipo* **\$ 13.900**

von Siebenthal, Parcela #7 Gran Rva. *Aconcagua* **\$ 19.500**

Restaurant
MISTURA DEL PERU

Botellas 375cc.

SAUVIGNON BLANC

Santa Ema, Select Terroir Reserve	\$ 6.500
Matetic, Corralillo	\$ 7.500
J. Bouchon, Reserva	\$ 6.500
Miguel Torres, Santa Digna	\$ 7.600

CHARDONNAY

Santa Ema, Select Terroir Reserve	\$ 6.500
Miguel Torres, Santa Digna	\$ 7.600

CABERNET SAUVIGNON

Santa Ema, Select Terroir Reserve	\$ 6.500
J. Bouchon, Reserva	\$ 6.500
Miguel Torres, Santa Digna	\$ 7.600

CARMÈNÈRE

Santa Ema, Select Terroir Reserve	\$ 6.500
Miguel Torres, Santa Digna	\$ 7.600

MERLOT

Santa Ema, Select Terroir Reserve	\$ 6.500
Miguel Torres, Santa Digna	\$ 7.600