

Lucio

ITALO·ARGENTINO

Lucio

ITALO·ARGENTINO

La gastronomía de Argentina combina influencias de diversas culturas, desde los ingredientes de sus pueblos originarios de herencia andina hasta la llamada “cocina criolla” traída por los españoles en la época de la conquista.

La comida típica argentina es el asado o parrilla, además de las empanadas y de un gran número de quesos propios de la región. El legado de los inmigrantes italianos nos dejó entre otras riquezas culturales, la pizza napolitana famosa por su tamaño y forma, así cómo las enormes variedades y recetas de pan.

Es así cómo toma fuerza la cocina ITALO - ARGENTINA para colocarse como uno de los mejores maridajes culturales que puedan deleitar al paladar. Incluyendo también una increíble fusión de sabores en vinos de mesa y licores de cada región.

MRL

GRUPO MRL

Somos una empresa orgullosamente Moreliana.



GRUPO MRL





— ENTRADAS —

Antipasti

Tabla de Prosciutto (Tavola di prosciutto). Delicioso fiambre italiano rebanado al momento de manera artesanal.	\$410
Platón de Antipastos (Piatto di antipasti). Plato de fiambres, quesos y aceitunas italianas, ideal para abrir apetito.	\$410
Tártara de Res (Tartare di manzo) Tártara de res preparada en mesa, aliñada con aceite de oliva extra virgen, sumo de limón y mostaza de Dijon.	\$330
Caponata Preparación tradicional italiana con berenjena, jitomate, cebolla y calabacín, aromas de orégano y albahaca, finalizamos con queso parmesano.	\$170
Pulpo Santa Lucia (Polpo alla Luciana) Receta tradicional de la región de Campania, preparado con salsa ligera a base de ajo, jitomate cherry, alcaparras, aceitunas verdes, picante italiano y perejil.	\$280
Corazones de Alcachofa Corazones de alcachofa a las brasas mezclados con arúgula y aliñados con aceite de oliva, limón, menta y ligero toque de peperoncino.	\$260
Corazones de Alcachofa en Salsa de Quesos Corazones de alcachofa al carbón, en salsa de quesos y gratinados en horno de brasa.	\$280
Tuétanos Caruso Marimba ahumada en leña de mezquite y terminados en horno de brasa.	\$360
Espárragos a la parrilla Suculentos espárragos asados, aliñados con aceite de oliva, sal de grano y queso parmesano.	\$180
Elotes trufados Elotes a las brasas bañados en salsa bechamel, espolvoreados con queso Parmesano y aromatizado con aceite de trufa.	\$270



— CARPACCIO —

Carpaccio de Salmón (Carpaccio di Salmone). **\$260**

Láminas de fresco salmón aliñado con sumo de limón, aceite de oliva virgen, pimienta negra, sal de Maldon, quinoa blanca, alcaparras, pimienta verde, queso Grana Padano y alioli casero.

Carpaccio de Atún (Carpaccio di Tonno). **\$260**

Láminas de fresco atún aliñado con sumo de limón, aceite de oliva virgen, pimienta negra, sal de Maldon, quinoa blanca, alcaparras, pimienta verde, queso Grana Padano y alioli casero.

Carpaccio de Ternera (Carpaccio di Manzo). **\$340**

Láminas de fresco filete de ternera (CAB), aliñado con sumo de limón, aceite de oliva virgen, pimienta negra, sal de Maldon, quinoa blanca, alcaparras, pimienta verde, queso Grana Padano y alioli casero.

Carpaccio de Aguacate (Carpaccio di Avocado): **\$220**

Láminas finas de aguacate con tapenade a la Provenzal, aliñado con sumo de limón, aceite de oliva virgen, además hojas de arúgula y láminas de queso Grana Padano.

El consumo de productos crudos es bajo la responsabilidad del comensal, si usted es alérgico a algún producto no dude en comentárselo a su mesero.



— DEL QUINCHO —

Empanadas Argentinas

\$96

Empanada tradicional argentina acompañadas de chimichurri tradicional argentino, salsa de tuétanos tatemada y martajada. (*Res, chorizo argentino, humita, espinacas con ricotta, espinacas con ricotta y camarones, mollejas ahumadas.*)

Chinchulines

\$220

Tripa de res a las brasas, con aliño de chimichurri casero y servido sobre guacamole recién hecho.

Mollejas de Ternera Ahumadas

\$268

De cocción lenta e intenso sabor, ahumadas con astilla Hickory y acompañadas de salsa martajada con tuétano.

Provoleta Belgrano

\$210

Al horno de brasa sazonado con hojas de orégano, acompañado de rodaja de jitomate bola y pimientos del piquillo.

Chorizo Ahumado Caminito

\$196

Salteado con cebolla, pimientos morrón y orégano, servido con chimichurri.

Chistorra Valle Uco

\$214

Chistorra a las brasas servida con una reducción de vino tinto y acompañada de chiles toreados.

Coliflor La Plata

\$250

Asada en horno de brasa con aderezo cremoso de cenizas de cebolla, ajo, habanero y polvo de pistaches.

SOPAS

Zuppe

Sopa del Día	\$110
Sopa de Zapallo Crema de calabaza con papa paja frita.	\$120
Jugo de Carne Tradicional receta gaucha.	\$140
Clam Chowder Crema de almejas con patatas y cebolla, aromatizado con hierbas italianas.	\$196

ENSALADAS

Insalate

Ensalada Patagonia Mezcla de lechugas y arúgula cuidadosamente seleccionada con gajos de pera e higos, almendra fileteada, prosciutto y jitomate deshidratado además de queso de cabra, aderezada con aceite de oliva, sumo de limón y miel de agave.	\$210
Ensalada Caprese Nuestra interpretación de ensalada caprese, preparada en mesa con rodajas de jitomate, orégano, sumo de limón y sal de Maldon, rodajas de mozzarella fresco, aliño de aceite de oliva y vinagre balsámico.	\$210
Ensalada Recoleta Mezcla de lechuga cuidadosamente seleccionada, nuez caramelizada, queso gorgonzola, zarzamora, arándano y pera. Con un aliño de betabel, reducción de vino tinto y romero.	\$190
Burrata Mezcla de jitomates Cherry salteados en aceite de oliva virgen, colocados en una cama de arúgula y succulento queso burrata.	\$250
Ensalada Palermo Aguacate asado acompañado de arúgula, pistaches, almendras fileteadas y queso de cabra, acompañado con atún fresco en aliño de mostaza antigua y limón.	\$260



PASTAS Y RISOTTOS

Bolognesa Lucio	\$280
Ragú de filete de res hecho al momento en salsa de tomate aromatizada con albahaca. La pasta se cubre con una masa y se termina en el horno de piedra.	
Carbonara	\$220
Tradicional receta elaborada con panceta ahumada frita, yemas de huevo y queso Grana Padano y pimienta negra tostada.	
Salsa Pesto	\$220
Pesto de albahaca y finas hierbas, pistachos, queso ricotta y un toque de peperonccino.	
Arrabiata	\$280
Mejillones, almejas, calamares y camarones salteados con echalote a la mantequilla y desglasados con vino blanco, para finalmente condimentar con salsa de tomate ligeramente picante.	
Salsa de quesos y azafrán	\$270
A base de mozzarella, parmesano, gorgonzola, con azafrán y servido con prosciutto.	
Lasagna Bolognesa	\$270
Tradicional pasta italiana rellena de bolognesa de bife, queso ricotta y mozzarella, bañada en salsa pomodoro y con queso Grana Padano espolvoreado.	

Lasagna de Vegetales**\$220**

Elaborada a base de un salteado de espinacas, calabacitas, cebolla, gremolata y elotes. Bañada con salsa pomodoro y espolvoreado de queso Grana Padano.

Risotto Frutti di Mare**\$290**

Salteado de camarones, almejas, mejillones y pulpo. Ligado con fumet tradicional, cremosa mantequilla al limón y trufa.

Risotto con Setas**\$260**

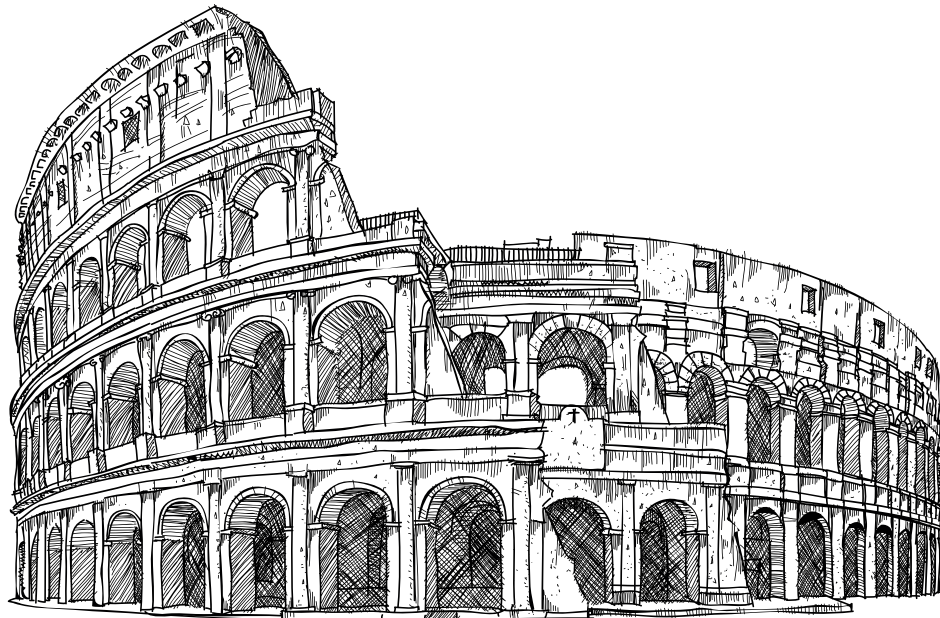
Mezcla de hongos de temporada salteado con ajo a la mantequilla y queso Grana Padano.

Risotto con Alcachofas**\$270**

Salteado de corazones de alcachofa y echalote, desglasado con vino blanco y mezclado con cremoso risotto al azafrán. Servido con pimientos del piquillo, rellenos de queso de cabra.

Ravioles Rellenos de Pulpo**\$280**

Pasta con tinta de calamar, rellena con una mezcla de queso crema, prosciutto, albahaca y pulpo. Servida en salsa de pesto cremoso.





— PIZZAS NAPOLITANAS —

Contemporáneas

Genova Pizza con base de salsa Alfredo con queso mozzarella, salami Genovés, espinacas, queso gorgonzola, pera caramelizada y queso ricotta.	\$260
Calabresa Pizza con base de salsa pomodoro y queso mozzarella, salami calabrese, jitomate cherry, cebolla, aceitunas negras, aceitunas verdes y albahaca.	\$260
Cuatro Quesos Pizza con base de tomate, queso mozzarella, queso de cabra, queso gorgonzola, queso parmesano y pesto rojo de jitomate deshidratado. Arúgula fresca para finalizar.	\$260
Di Mare Pizza con base de pomodoro, un salteado de camarones y pulpo deglasados al vino blanco con paprika.	\$290
Burrata Pizza con base de pomodoro y queso mozzarella, salteado de jitomate cherry, albahaca, arúgula y queso burrata al pesto.	\$290
Mediterránea Pizza con base de pesto y queso mozzarella, jitomate cherry amarillo, prosciutto y queso de cabra.	\$260
Pizza Mare e Terra Base de salsa criolla tradicional, gratinada con queso mozzarella y complementada con panceta de cerdo y atún.	\$280
Pepperoni Pizza con base de salsa pomodoro, queso mozzarella y pepperoni.	\$220
Hawaiana Pizza con base de salsa pomodoro, queso mozzarella, jamón de pavo y piña.	\$230
Pizza del pibe Salsa de pimienta tatemado, chorizo argentino ahumado, cebolla, chile guero en escabeche, gratinada con queso mozzarella y queso permesano rallado.	\$310



PESCADOS Y MARISCOS

Pesce e Frutti di Mare

Salmón Alcaperi Crema de alcaparras y reducción de vino blanco con limón persa acompañado con un campestre de verduras de temporada.	\$330
Ventresca de Salmón Lonja de salmón acompañado de un salteado de vegetales al limón.	\$280
Salmón a la Toscana Tradicional crema de jitomates deshidratados, espinaca, berenjenas mediterráneas y poro asado.	\$330
Salmón Amaretti Servido sobre un cremoso pure de camote y salsa de almendras, terminado con un aliño de espárragos, arúgula e hinojo al amaretto.	\$360
Pesca del Día a la Putanesca Filte de pescado horneado con vino blanco y mantequilla, montado sobre un puré de papa, bañado con salsa putanesca y beurre blanc.	\$320
Atún Mediterráneo Atún a las brasas acompañado de pure de chícharo y vegetales, baña- dos en una salsa de tomates con albahaca, aceituna y alcaparras con un ligero toque de limón.	\$320
Atún en salsa de pera e hinojo Medallón de atún al grill con mix de ajonjolí, crema de hinojo y pera. Servido con corazones de alcachofa y almendra.	\$320
Gamberoni al Vino Camarones U/12 salteados en vino tinto con paprika y beurre blanc.	\$410
Pulpo Capri Tentáculos de pulpo con puré de chícharo, calabacines salteados en aceite picante y mix de pimientos.	\$420



DE LA GRANJA

Suprema de Pollo a la Napolitana **\$260**

Pechuga de pollo bañada en salsa napolitana, rodajas de tomate fresco y gratín de queso mozzarella.

Milanesa de Pollo **\$240**

Empanizado milanés acompañado de papas fritas.

Milanesa de Ternera **\$294**

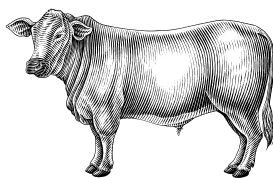
Filete de ternera empanizado a la milanés acompañado de papas fritas.

Medallones de Res Almendrados **\$420**

Medallones de filete de res (300 gr), bañados en una salsa de almendras y acompañados con puré de papa.

Medallones de Res en salsa de Vino Tinto **\$420**

Medallones de filete de res (300 gr), con una reducción de vino tinto y romero. Como guarnición puré de papa.

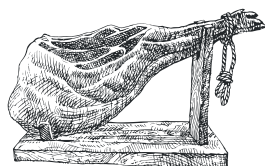


DE LA PARRILLA ARGENTINA

Entraña 400 gr. Suculento corte de res, de sabor intenso y marmoleo moderado, asado al horno de brasa que hace de su membrana una textura crocante. Termino recomendado 3/4.	\$580
Bife de Chorizo (Rib-Eye) 400 gr. Corte suave y jugoso de abundante marmoleo extraído del costillar. Lo caracteriza su intenso sabor y su succulenta grasa.	\$690
Bife Angosto (New York) 400 gr. De textura más firme, el Bife angosto cuenta con marmoleo moderado y succulento sabor.	\$630
Arrachera 300 gr. De textura suave y poco marmoleo, la arrachera es el corte ideal para los que gustan de cortes semi-magros y deliciosos.	\$330
Asado de Tira (Short Rib) 400 gr. Costilla cargada con sus característicos tres huesos, de intenso marmoleo y textura firme.	\$630
Vacío 400 gr. De fibras firmes y moderado marmoleo, el vacío contiene un sabor intenso y succulento.	\$540
Bife de Lomo 300 gr. Filete de res asado al término de su elección, ideal para quien gusta de una carne magra y jugosa.	\$420

El gramaje de nuestros productos se mide en crudo.

Pregunte a su mesero por el tiempo de espera de cada corte ya que varía dependiendo del grosor de la carne.



— QUINCHO XL —

Porterhouse 1 kg. Corte fino con su característico hueso en forma de “T”, de grasa y marmoleo equilibrado.	\$1,684
Bife de Chorizo (Rib Eye) 700 gr. Corte suave y jugoso de abundante marmoleo, extraído del costillar. Lo caracteriza su intenso sabor y su succulenta grasa.	\$1,300
Kansas 800 gr. El corte Kansas o New York con hueso, es de moderado marmoleo y textura firme, pero con un sabor suave al paladar.	\$1,300
Tomahawk 1 kg. Con todas las características del Rib Eye, el Tomahawk posee abundante marmoleo, textura suave e intenso sabor en boca, con su característico hueso alargado, idóneo para ocasiones especiales.	\$1,696
Vacío 1 kg. De fibras firmes y moderado marmoleo, el vacío contiene un sabor intenso y succulento.	\$1,300
Asado de Tira 700 gr. Costilla cargada con sus característicos tres huesos, de intenso marmoleo y textura firme.	\$1,100
Entraña 800 gr. Succulento corte de res, de sabor intenso y mármoleo moderado, asado al horno de brasa que hace de su membrana una textura crocante. Terminado recomendado 3/4.	\$1,080

— GUARNICIONES —

Puré de Papa	\$ 90
Papa Frita	\$ 90
Papas Rotas	\$ 90
Papa al Plomo	\$ 110
Espinacas a la Crema	\$ 90
Camote Asado	\$ 90
Arúgula y Parmesano	\$ 90
Vegetales a la Parrilla	\$ 90
Puré de Camote	\$ 90
Coliflor al Gratín	\$ 90

*Incluida una guarnición en cortes regulares y dos en cortes XL.



— POSTRES —

Blintzes Deliciosas crepas rellenas de betún a base de queso crema y vaina de vainilla, acompañadas con una compota de frutos rojos y coronadas con una bola de helado de vainilla.	\$230
Pastel de Tres Leches Bizcocho bañado en mezcla de tres leches, cubierto con dulce de leche acompañado con trozos de nueces caramelizadas.	\$230
Panqueques de Tiramisú Nuestra interpretación de un clásico, panqueque bañado en café expresso y licor de café, con una crema de queso mascarpone.	\$230
Cheesecake de Guayaba Cheesecake elaborado con pulpa y trozos de guayaba natural, sobre una base de galleta, bañado con un coulis de guayaba.	\$230
Coulant de Chocolate (20 min) Suave bizcocho de chocolate con relleno líquido de chocolate bañado de más chocolate acompañado con helado de vainilla.	\$230
Flan Casero La especialidad de la casa, delicioso flan cremoso, acompañado de dulce de leche y crema montada.	\$230
Bruce Cake Deliciosas capas de bizcocho húmedo de chocolate, relleno y cubierto con nuestro especial ganache de chocolate semiamargo, acompañado con salsa de chocolate y fresas.	\$230
Tarta de higos Base de masa sablé, relleno de queso de cabra, cubierta de compota de higos, acompañado de una crema de cassis, decorado con pistaches.	\$230

Todos nuestros precios incluyen IVA.

Lucio

ITALO·ARGENTINO



COCTELERÍA DE AUTOR

LUCIO NEGRONI

Mezcal Unión más las notas de Campari y el sabor del Vermouth Rosso ahumado y saborizado con jamaica.

Crean el perfecto equilibrio de nuestro negroni.

\$220

LUCCA

Gin Tanqueray con toda la nota de Ron de Coco y la magia del maracuyá más la acidez de un toque de limón eureka.

\$220

BALDOMERO

Nuestro cóctel de frutos rojos con la magia del Gin Tanqueray y el equilibrio del jengibre.

\$220

GEMINA

Zarzamoras frescas del huerto más el Mezcal Unión y nuestro jarabe de la casa con su perfume a zarzamoras y sus notas cítricas.

\$220

BUBBLE GUM

Delicioso sabor sandía con todo el poder del Gin Tanqueray convertido en un cóctel fresco y muy perfumado.

\$220

PALERMO

Chandon Garden Spritz más Tanqueray Ten con notas cítricas de limón amarillo y un toque de burbujas de agua mineral.

\$220

CÉSAR AUGUSTO

Vodka Belvedere con notas de licor de saúco y el perfecto equilibrio de limón y agua tónica.

\$220

TIRAMISÚ

Todo el gran sabor de un postre de tiramisú con notas a cognac Hennessy VS y el aroma de café.

\$220

SIRILO

Sabor y magia del té Butterfly más el equilibrio del Tanqueray Rangpur y sus notas cítricas.

\$220

ALESSANDRA

Licor de Baileys junto con la armonía del Libor, más las grandes notas de café expreso y la magia de la avellana, almendra y polvo de mazapán.

\$220

**Todos nuestros tragos son dobles (3 oz) en destilados a excepción de coctelería, cerveza y vinos.
Prohibida la venta de alcohol a menores de edad.*

VINOS BLANCOS

MÉXICO

		Copeo	Botella
<i>Casa Madero 2V (Parras Coahuila)</i>	750 ml	-	\$ 920
<i>École Chardonnay (Valle de Guadalupe)</i>	750 ml	-	\$ 950
<i>Casa Madero Vino Naranja (Parras Coahuila)</i>	750 ml	\$280	\$1,800
<i>Henrri Lurton Chardonnay Vino Naranja (Valle de guadalupe)</i>			\$1,400

ESPAÑA

<i>Remírez de Ganuza Garnacha Blanca,</i>	750 ml	-	\$2,800
<i>Viura, Malvasía blanca (Rioja)</i>			
<i>Beronia Verdejo (Rueda)</i>	750 ml	\$165	\$ 810
<i>Diamante Semi-dulce (Rioja)</i>	750 ml	-	\$ 700
<i>Viña Esmeralda Moscatel Gewürztraminer (Penedés)</i>	750 ml	\$140	\$ 750

ITALIA

<i>Terreliade Inzolia - Chardonnay (Sicilia)</i>	750 ml	-	\$1,100
--	--------	---	---------

FRANCIA

<i>Domianes Schlumberger Alsace (Alsacia)</i>	750 ml	-	\$1,460
<i>Louis Jadot Pouilly Fuisse (Bourgogne)</i>	750 ml	-	\$2,200

USA

<i>Mer Soleil Chardonnay (Monterey County)</i>	750 ml	-	\$2,160
--	--------	---	---------

VINOS ROSADOS

MÉXICO

		Copeo	Botella
<i>Casa Madero V (Parras Coahuila)</i>	750 ml	-	\$ 920
<i>École Grenache (Valle de Guadalupe)</i>	750 ml	-	\$1,050

CHILE

<i>Santa Digna Cabernet Sauvignon (Valle Central)</i>	750 ml	-	\$ 700
---	--------	---	--------

FRANCIA

<i>Whispering Angel</i>	750 ml	\$ 320	\$1,490
<i>STUDIO by Miraval Cinsault, Garnacha, Rolle, Tibouren</i>	750 ml	-	\$1,400
<i>Minuty Prestige</i>	750 ml	-	\$1,400

VINOS TINTOS

MÉXICO

Valle de Guadalupe

		Copeo	Botella
<i>Gran Ricardo Monte Xanic</i>	750 ml	-	\$3,000
<i>Balero Cabernet S. y Merlot</i>	750 ml	-	\$1,160
<i>Sto. Tomás Barbera</i>	750 ml	-	\$1,160
<i>Sto. Tomás Duetto</i>	750 ml	-	\$2,800
<i>Norte 32 Cabernet Sauvignon</i>	750 ml	-	\$1,400
<i>Adobe de Guadalupe Jardín Secreto</i>	750 ml	-	\$1,660
<i>Convertible Rojo Ruby Cabernet, Zinfandel, Nebbiolo, Colombard</i>	750 ml	-	\$1,220
<i>Fauno Nebbiolo, Cabernet Sauvignon</i>	750 ml	-	\$2,260
<i>Pies de Tierra Syrah, Tempranillo</i>	750 ml	-	\$1,500
<i>Mariatinto</i>	750 ml	-	\$1,760
<i>Mogor Badan</i>	750 ml	-	\$2,280
<i>Henri Lurton Le Nebbiolo</i>	750 ml	-	\$1,400
<i>Ícaro</i>	750 ml	-	\$2,380
<i>Vino de Piedra</i>	750 ml	-	\$2,498
<i>École Nebbiolo / Cabernet Sauvignon</i>	750 ml	-	\$1,300
<i>Los nietos Reserva</i> Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon y Merlot.	750 ml	-	\$1,980
<i>Rolu Tempranillo (San Vicente B.C)</i>		-	\$1,500
<i>Cava Quintanilla Reserva Syrah (S.L.P)</i>	750 ml	-	\$1,400

Parras Coahuila

<i>Casa Madero Merlot</i>	750 ml	-	\$1,000
<i>Casa Madero Syrah</i>	750 ml	-	\$1,000
<i>Casa Madero 3V</i>	750 ml		\$1,000
<i>Casa Madero Gran Reserva 3V</i>	750 ml	-	\$1,688
<i>Casa Madero Gran Reserva Shiráz</i>	750 ml	-	\$1,668
		-	

ARGENTINA

Mendoza

<i>Luigi Bosca Malbec Doc</i>	750 ml	-	\$1,420
<i>Altos Las Hormigas Malbec Terroir</i>	750 ml		\$1,160
<i>Salentein Malbec Reserva</i>	750 ml	-	\$1,100
<i>Terrazas de los Andes Cabernet Sauvignon Reserva</i>	750 ml	\$230	\$1,160
<i>Terrazas de los Andes Malbec Reserva</i>	750 ml	\$230	\$1,160
<i>Kuntur Bonarda</i>	750 ml		\$1,900
<i>Kuntur Malbec</i>	750 ml		\$1,900

ESPAÑA

	<i>Toro</i>		<i>Copeo</i>	<i>Botella</i>
<i>Pintia</i>	750 ml	-		\$3,380
<i>Termes (Numanthia)</i>	750 ml	-		\$2,040
<i>Numanthia</i>	750 ml	-		\$2,900
<i>La Mula de la Quietud</i>	750 ml	-		\$5,800
	<i>Rioja</i>			
<i>Beronia Crianza</i>	750 ml	-		\$960
<i>Beronia Reserva</i>	750 ml	-		\$1,728
<i>Beronia Gran Reserva</i>	750 ml	-		\$2,378
<i>Roda Reserva</i>	750 ml	-		\$2,340
<i>Macán Clásico</i>	750 ml	-		\$3,000
<i>CVNE Imperial</i>	750 ml	-		\$1,900
<i>Contino Reserva</i>	750 ml	-		\$2,800
<i>Remírez de Ganuza</i>	750 ml	-		\$3,200
<i>Marquez de Murrieta</i>	750 ml	-		\$2,100
	<i>Ribera del Duero</i>			
<i>Callejo Flores de Callejo</i>	750 ml	-		\$1,200
<i>Parajes de Callejo</i>	750 ml	-		\$1,980
<i>Pesquera Crianza</i>	750 ml	-		\$1,500
<i>Pesquera Reserva</i>	750 ml	-		\$2,400
<i>Pago de Carraovejas</i>	750 ml	-		\$2,480
<i>Arzuaga Crianza</i>	750 ml	\$350		\$1,620
<i>Arzuaga Reserva</i>	750 ml	-		\$4,800
<i>Arzuaga Gran Reserva</i>	750 ml	-		\$6,200
<i>Celeste Crianza</i>	750 ml	\$270		\$1,300
<i>Matarromera Crianza</i>	750 ml	-		\$1,980
<i>Matarromera Reserva</i>	750 ml	-		\$3,000
<i>Matarromera Prestigio</i>	750 ml	-		\$5,200
<i>Vega Sicilia Único</i>	750 ml	-		\$17,200
<i>Vega Sicilia 5° Valbuena</i>	750 ml	-		\$6,800
<i>Alión</i>	750 ml	-		\$4,060
<i>PSI By Pingus</i>	750 ml	-		\$2,340
<i>Flor de Pingus</i>	750 ml	-		\$4,800
	<i>Penedés</i>			
<i>Atrium Merlot</i>	750 ml	-		\$1200
<i>Más La Plana</i>	750 ml	-		\$2,600

Priorat

<i>Salmos</i>	750 ml	\$360	\$1,650
---------------	--------	-------	---------

ITALIA

<i>Pasqua Desire Lush & Zin Primitivo (Puglia)</i>	750 ml	-	\$1,020
--	--------	---	---------

Toscana

<i>Masseto 2019 (Toscana)</i>	750 ml	-	\$48,000
-------------------------------	--------	---	----------

CHILE

Valle Central

		Copeo	Botella
<i>Santa Digna Carmenère</i>	750 ml	\$160	\$ 750
<i>Manso de Velasco</i>	750 ml	-	\$2,400

USA

Napa Valley

<i>Caymus Cabernet Sauvignon</i>	750 ml	-	\$3,860
<i>Caymus Zinfandel</i>	750 ml	-	\$3,100
<i>Opus One Cabernet Sauvignon, Merlot,</i>	750 ml	-	\$19,800
<i>Caymus California</i>	750 ml	-	\$3,860

FRANCIA

<i>Paveil De Luze (Margaux)</i>	750 ml	-	\$2,970
<i>Frank Phélan (Saint Estéphe)</i>	750 ml	-	\$2,280
<i>Louis Jadot Pinot Noir (Bourgogne)</i>	750 ml	-	\$1,640
<i>Petrus (Pomerol) 2007</i>	750 ml	-	\$110,000

CHAMPAGNE

		Copeo	Botella
<i>Moët & Chandon Brut</i>	750 ml	-	\$3,080
<i>Moët & Chandon Brut Mini</i>	375 ml	-	\$1,540
<i>Moët & Chandon Nectar Imperial</i>	750 ml	-	\$3,300
<i>Moët & Chandon Rose</i>	750 ml	-	\$3,680
<i>Moët & Chandon Ice</i>	750 ml	-	\$3,740
<i>Moët & Chandon Ice Rose</i>	750 ml	-	\$4,000
<i>Dom Perignon</i>	750 ml	-	\$9,460
<i>Dom Perignon Luminous</i>	750 ml	-	\$11,660
<i>Armand de Brignac Gold</i>	750 ml	-	\$17,800
<i>Armand de Brignac Rose</i>	750 ml	-	\$17,800
<i>Veuve-Clieqout</i>	750 ml	-	\$3,300
<i>Louis Roederer Brut Premier</i>	750 ml	-	\$4,180
<i>Lanson Rosé</i>	750 ml	-	\$3,300

PROSECCO

		Copeo	Botella
<i>Torresella Prosecco</i>	750 ml	-	\$ 900
<i>Antica</i>	750 ml	-	\$ 900

ESPUMOSOS

		Copeo	Botella
<i>Chandon Delice</i>	750 ml	\$240	\$1,200
<i>Chandon Garden Spritz</i>	750 ml	\$240	\$1,200

JEREZ Y OPORTO

		Copeo	Botella
<i>Tío Pepe (Jerez)</i>	750 ml	\$130	\$1,040
<i>Ferreira Tawny</i>	700 ml	\$130	\$1,100
<i>Ferreira Blanco</i>	700 ml	\$130	\$1,140
<i>Taylor's Reserva</i>	750 ml	\$240	\$1,920
<i>Casals (Vermouth)</i>		\$160	\$1,280