

Delicias del Valle

Cafetería & Sandwichería

RUTA 5 SUR
KM 39 ½

STEAK HOUSE

PANORAMA
DELICIAS DEL VALLE
ASEGURADO

Aperitivos

Amaretto sour	$5.990	Pisco sour	$5.490
Aperol spritz	$6.990	Pisco sour cathedral	$7.990
Copa Espumante	$5.490	Ramazotti spritz	$6.990
Chardonay sour	$5.490	Sangría tradicional	$6.490
Mango sour	$5.490	Whiskey sour	$5.490



Coctelería

Aperol spritz	$6.990	Momentum spritz	$6.990
Caipiriña	$6.990	Old fashion	$6.990
Clavo oxidado	$7.490	Piña colada	$6.990
Chardonay sour	$5.490	Pisco sour	$5.490
Daiquiri frutal	$7.490	Pisco sour cathedral	$7.990
Daiquiri tradicional	$6.990	Primavera	$5.990
Gin tonic	$6.990	Ramazzoti spritz	$6.990
Martini dry	$6.990	Sangría	$6.490
Mojito espumante	$6.990	Tequila margarita	$6.490
Mojito frutal	$6.990	Tom Collins	$6.990
Mojito tradicional	$6.990		

Mocktails

Cocteles sin alcohol

Arco Iris	$5.990
Caipiriña	$5.990
Chardonay Sour	$5.990
Mojito	$5.990
Not Aperol	$5.990
Piña colada	$5.990
Sangría	$5.990

Bebidas frías

Agua mineral *c/s gas*	$2.790
Bebidas *(375cc. o lata)*	$2.890
Jugos de fruta natural *(mango, frambuesa, chirimoya, frutilla, piña)*	$4.490
Limonada tradicional	$4.490
Limonada menta jengibre, frambuesa	$4.490



Cervezas

Austral calafate	$4.990
Corona	$4.490
Cuello negro lager	$5.490
Cuello negro stout	$5.490
Heineken	$4.490
Heineken sin alcohol	$4.490
Kunstmann sin alcohol	$4.990
Kunstmann Torobayo	$4.990
Montaña ipa	$4.990
Montaña lager	$4.990

Schop 500cc

Cerveza la Montaña *(LAGER o IPA)*	$5.990



Para Compartir

Empanadas de queso de la casa *4 unidades* — $5.990

Empanadas mechada & queso *4 unidades* N — $8.490
Empanadas de carne mechada, queso mozarella, cebolla caramelizada

Empanadas camaron queso *4 unidades* N — $8.490
empanadas camaron salteado al ajillo y queso mozarella

Mix Empanadas *6 unidades* — $9.900
queso, mechada y camarón

Suprema Delicias del Valle — $21.990
Carne de vacuno y longaniza ahumada, más cebolla caramelizada, champiñones,pimientos asados, queso fundido y huevo frito, sobre una base de papas fritas

Aros de Cebolla — $6.990
Exquisito y crocantes aros de cebolla fritos, servidos con su salsa

Camarones Apanados — $12.990
Ricos camarones adobados con especias y vino blanco, fritos con una crocante corteza y servidos en su salsa

Mozzarella Fingers — $8.990
Exquisitos trozos de queso mozzarella adobados y fritos con una crocante corteza, servidos con su salsa

Ostiones a la parmesana (10 unid.) — $19.990
Frescos ostiones en su concha con queso parmesano y especias.

Mollejas grilladas al limón — $13.990
Mollejas de res a la parrilla, acompañadas de salsa de la casa y tostadas rústicas

Pil pil de camarones — $12.990
Camarones cocinados en aceite de oliva condimentados con ajo y aji, Acompañado de tostadas rusticas

Provoleta parrillera — $8.990
Queso provolone al sartén de hierro con tomates asados, salsa pesto y tostadas rusticas



Para Compartir STEAK HOUSE

Filete en salsa de champiñones $13.990
Trozos de tierno filete de vacuno , rebozados en salsa de champiñones acompañado de tostadas rústicas

Filete al pil pil $13.990
Trozos de tierno filete de vacuno, cocinado en aceite de oliva, condimentados con ajo y aji cacho de cabra, acompañado de tostadas rústicas

Tartaro de salmón $13.490
Trozos de salmón, acompañado de palta y especias, servido con tostadas rústicas



Longanizas a la grilla $9.490
2 longanizas artesanales ahumadas tipo chillán, con exquisito chimichurri y tostadas rústicas

Morcillas a la grilla $9.490
3 prietas artesanales con un exquisito chimichurri y tostadas rústicas

Machas a la parmesana $19.990
Frescas lenguas de machas en su concha con queso parmesano y especias.

PANORAMA DELICIAS DEL VALLE ASEGURADO

STEAK HOUSE

Nuestra parrilla rescata esa noble tradición de los asados a leña que incorpora un insuperable sabor, aroma, permitiendo disfrutar de inolvidables momentos junto a las brasas.

Asado de tira de res Angus (*short ribs*) *Corte conocido como costillar de res, por su tenor graso y poseer hueso este corte tiene un aroma y sabor muy especial. Termino de cocción preferido es a punto o tres cuarto*	300 grms. $17.900 500 grms. $25.900
Entraña de res (*outside skirt*) (*Angus*) *Corte delgado, tierno y jugoso, tradicional de la gastronomía Argentina. Termino de cocción preferido es a punto o tres cuarto*	250 grms. $21.900 500 grms. $34.900
T – Bone (*entrecot*) ANGUS (*t -Bone*) *Corte de origen francés, proviene de la parte dorsal de la res, es una pieza jugosa y magra. Termino de cocción preferido es a punto o tres cuartos*	500 grms. $26.900
Filete de res (*tender loin*) *Corte fino muy magro y tierno con un gran sabor termino de cocción preferido es ingles o a punto*	250 grms. $17.900 400 grms. $25.900
Filete Mignon Mar y Tierra *Corte fino de carne de res envuelto en delicadas laminas de tocino ahumado y bañado en salsa de camarones. Termino de cocción preferido es ingles o a punto.*	250 grms. $22.900
Bife angosto (*lomo liso de res*)(*short loin*)(*Angus*) *Corte rectangular y alargado, preferido por ser blando y sabroso. Termino de cocción preferido es a punto*	300 grms. $16.900 400 grms. $20.900
Bife angosto con salsa de Queso Azul (*lomo liso de res*)(*short loin*) *Corte blando y sabroso bañado en una untuosa salsa de queso azul.*	300 grms. $19.900
Bife ancho (*lomo vetado de res*)(*rib- eye*) *Corte alargado, posee un intenso marmoleo y una veta de grasa característica que le proporciona un intenso sabor. Termino preferido de cocción es a punto.*	300 grms. $18.900 400 grms. $21.900



Tomahawk (*Lomo vetado de res*) (*Rib-eye*) — 1000 grs. $59.900

Esta pieza de carne Premium es una exquisitez culinaria y una verdadera fiesta para los sentidos, corresponde a una chuleta de carne de ternera que mantiene el hueso, ideal para ser cocinado a las brasas y compartido, posee una presentación impresionante, termino de cocción es a punto

Pechuga de pollo al limón y orégano (*chicken breast*) — 300 grms. $11.900

Corte de carne blanca de ave muy magra y tierna. Termino de cocción preferido es tres cuarto o cocido.

Salmón a la parrilla (*salmón fisch*) — 250 grms. $16.900

Corte fino de pescado de carne anaranjada de intenso sabor, es ideal para la parrilla y por su tenor graso lo hace muy sabroso y tierno. Termino de cocción preferido es tres cuartos o cocido.

Hamburguesa Premium de parrilla — 300 grms. $10.900

Hamburguesa de vacuno de 300 gr.de elaboración propia
Elaborada a partir de cortes finos de parrilla y condimentada con especias y hierbas que le dan jugosidad y gran sabor. Termino de cocción preferido es tres cuarto o cocido.

Medallon Arrollado Huaso a la Parrilla — 300 grms. $11.900

Rodela de arrollado de huaso artesanal con receta tradicional chilena.



Salsas

Salsa de champiñones — $4.490

Cremosa salsa bechamel mezclada con puré de hongos y champiñones salteados.

Salsa de queso azul — $4.490

Cremosa salsa bechamel mezclada con sutiles toques de queso maduro azul.

Salsa de camarones — $4.990

Cremosa salsa bechamel acompañada de camarones salteados.

Nuevo Guarniciones

A lo pobre *nuestras clásicas papas fritas acompañadas de cebolla caramelizada y huevos fritos*	$6.490
Arroz basmati al ciboulette *arroz de grano largo y delgado en el que se destaca su fragancia y exquisito sabor con un toque de ciboulette*	$5.490
Champiñones al ajillo *champiñones salteados con infusión de ajo, fresco perejil y condimentos caseros*	$6.490
Ensalada chilena *fresca ensalada de tomate en gajos con cebolla morada amortiguada, aji verde y perejil en hojas*	$5.990
Hojas verdes del huerto *Fresca mezcla de hojas verdes y lechugas, vegetales encurtidos, acompañados con un dressing de limoneta casera*	$5.990
Ensalada palta palmito tomate	$7.490
Ensalada Lechuga, Palta y Berros N	$6.490
Ensalada Lechuga, Tomate y Palta N	$6.490
Ensalada Palta y Palmitos N	$7.990
Papas rústicas asadas a la provenzal *papas asadas de parrilla condimentadas con ajo, aceite de oliva y un toque fresco perejil*	$5.990
Panache de verduras N *mix de verduras salteadas, es una opción colorida, saludable y sabrosa de disfrutar los vegetales*	$6.590
Papas fritas *nuestras clásicas papas fritas de la casa*	$4.990
Pastelera de choclo y albahaca *Exquisita mixtura de pasta de choclo y albahaca cocinada a fuego lento*	$6.590
Puré de papas / picante *puré de papas casero normal, suave o con un toque de picante*	$5.490
Puré rústico de papas *pure de de papas casero mezclado con un mix de pimientos, cebolla moradatocino ahumado y perejil fresco*	$5.990
Risotto de setas del bosque *arroz tipo arborio cremoso y de suave textura acompañado de queso parmesano y setas*	$7.490
Risotto al pesto de albahaca N *preparación de arroz cremosa típica italiana, aderezado con especias y albahaca*	$7.490

Crudos

Crudo valdiviano $11.990
tierna posta de vacuno molida y condimentada al estilo alemán, servido en tostadas de pan de molde y acompañado de cebolla, ají verde, cilantro, limón y mayonesa de la casa

Crudo delicias del valle al plato $13.490
tierna posta de vacuno molida y condimentada al estilo alemán, servido al plato acompañado de cebolla, ají verde, cilantro, limón, mayonesa de la casa y tostadas

Tártaro delicias del Valle al plato $13.990
Tierna posta de vacuno molida y condimentada con pepinillos, alcaparras, cebolla morada, mostaza dijon y un toque de jugo de limón, servido al plato acompañado de cebolla, aji verde, cilantro, mayonesa de la casa y tostadas

Tártaro de Salmón N $13.490
Trozos de salmón, acompañado de palta y especias, servido con tostadas rústicas



Ensaladas

Clásica Cesar pollo $11.990
filetes de pollo a la plancha condimentados, mas tomate, queso parmesano, sobre base de lechuga y hojas verdes mas aderezo de la casa

Clásica Cesar camarón $12.990
camarones apanados, tomate cherry, queso parmesano, sobre base de lechuga y hojas verdes con aderezo de la casa

Vegetariana $11.990
exquisitos cubos de queso fresco, tomate cherry, champiñones, aceitunas, pimentón, palta, sobre base de lechuga y hojas verdes mas aderezo de la casa

Griega $11.990
queso de cabra, tomates cherry, cebolla morada, aceitunas, pimentón, sobre base de lechuga y hojas verdes mas aderezo de la casa

Salmón Patagónico $12.990
Finas láminas de salmón curado (130 gr.), mix de hojas del huerto, semillas de zapallo tostadas, rabanitos encurtidos, palta grillada,frescas láminas de champiñón, salsa de yogurth cítrico y limoneta de la casa.

Camarón tropical N $12.990
Camarones apanados, lechuga, mix de hojas verdes, queso parmesano, tomates cherry, trozos de mango con dressing de maracuya, mostaza y miel

Sandwiches

Elige:
Frica / Molde / Marraqueta

Vegetariano $7.490
exquisito queso fresco grillado más tomate, pimientos asados, albahaca, berros

Vienesas

Italiana *tomate, palta y mayonesa de la casa* $5.490
Completa *tomate, chucrut y mayonesa de la casa* $5.490
Dinámica *tomate, palta, chucrut, americana, y mayonesa de la casa* $5.490
Delicias del Valle *americana, tomate, salsa verde y mayonesa de la casa* $5.490

Churrascos / Lomitos / Pollo Grill

acompañados con una rica guarnición de papas fritas

	Normal *150gr.*	Churrasco XL *300gr.*	En Filete
Solo	$7.990	$10.990	$9.990
Completo *tomate, chucrut y mayonesa de la casa*	$10.490	$13.490	$11.990
Italiano *tomate, palta y mayonesa de la casa*	$10.490	$13.490	$11.990
Chacarero *tomate, porotos verdes, ají verde*	$10.490	$13.490	$11.990
Luco *queso mantecoso*	$10.490	$13.490	$11.990

Especialidades de la casa

Americano *lechuga, tomate, cebolla, pepinillos, queso cheddar, salsa BBQ y mayonesa de la casa* $11.490 $14.490 $13.490

Delicias del valle *cebolla caramelizada, tocino crocante, pimientos asados, champiñones, queso mantecoso y mayonesa de la casa* $11.490 $14.490 $13.490

Criollo *Lechuga, cebolla caramelizada, queso mantecoso, huevo frito, laminas de tocino ahumado y mayonesa de la casa* $11.490 $14.490 $13.490

Campestre *Lechuga, tomate, salsa verde la clásica, ají verde y mayonesa de la casa.* $11.490 $14.490 $13.490

Gringo *Rúcula, queso cheddar, champiñones, laminas de tocino ahumado, salsa bbq y mayonesa de la casa* $11.490 $14.490 $13.490

Extraterrestre *Cebolla caramelizada, papas fritas, queso mantecoso, tocino ahumado, salsa BBQ, huevo frito* $11.490 $14.490 $13.490

PANORAMA DELICIAS DEL VALLE ASEGURADO

Sandwiches

Elige:
Frica / Molde / Marraqueta

Hamburguesas / Mechadas / Milanesa *acompañados con una rica guarnición de papas fritas*	Normal	Machada XL
Sola	$7.690	$9.990
Completa *Tomate, chucrut y mayonesa de la casa*	$10.490	$13.490
Italiana *Tomate, palta y mayonesa de la casa*	$10.490	$13.490
Chacarera *Tomate, porotos verdes, ají verde*	$10.490	$13.490
Luco *Queso mantecoso*	$10.490	$13.490

Especialidades de la casa

Americana *Lechuga, tomate, cebolla, pepinillos, queso cheddar, salsa BBQ, mayonesa de la casa.*	$11.490	$14.490
Delicias del valle *Cebolla caramelizada, tocino crocante, pimientos asados, champiñones, queso mantecoso y mayonesa de la casa*	$11.490	$14.490
Criollo *Lechuga, cebolla caramelizada, queso mantecoso, huevo frito, laminas de tocino ahumado y mayonesa de la casa.*	$11.490	$14.490
Campestre *Lechuga, tomate, salsa verde (la clásica), ají verde y mayonesa de casa.*	$11.490	$14.490
Gringo *Rúcula, queso cheddar, champiñones, laminas de tocino ahumado, salsa bbq y mayonesa de la casa*	$11.490	$14.490
Extraterrestre *Cebolla caramelizada, papas fritas, queso mantecoso, tocino ahumado salsa BBQ, huevo frito*	$11.490	$14.490

Menú de niños

Pulpitos *pulpitos de vienesas artesanales con papas fritas*	$6.490
Hamburguesa Mini *mini hamburguesa casera, lechuga, tomáte, queso cheddar y papas fritas*	$7.990
Nugget de pollo *Nuggett de pollo fritos con papas fritas o una mini ensalada*	$6.490
Pollito mini N *Deliciosos filetes de pollo en pan brioche, con tomate, lechuga, queso cheddar y papas fritas*	$7.990
Mini Luco N *Tierno churrasco de vacuno con un delicioso queso mantecoso y papas fritas*	$7.990

Hamburguesas Premium

acompañados con una rica guarnición de papas fritas

Elige:
Frica / Molde / Marraqueta

		Doble
La Patrona N *Hamburguesa de vacuno de 200 gr. lechuga, tomate, queso cheddar, cebolla caramelizada, pepinillos, láminas de tocino y salsa de la casa*	$11.990	$14.790
Orale Wey N *Hamburguesa de vacuno 200 gr. Acompañada de guacamole, queso chedar, tocino ahumado en laminas, cebolla crispy y salsa al ají verde*	$11.990	$14.790
Mar y Tierra *Hamburguesa de vacuno de 200gr. , lechuga, queso mantecoso, camarones apanados con especias, palta fileteada, y salsa de la casa*	$11.990	$14.790
Texana *Hamburguesa de vacuno 200gr. rúcula, queso chedar, mermelada de tocino, aros de cebolla, salsa BBQ.*	$11.990	$14.790
Blue Cheese *Hamburguesa de 200 gr. Rúcula, cebolla caramelizada, peras asadas a las finas hierbas, salsa de queso azul, tocino ahumado crispy.*	$11.990	$14.790
Veggy *Hamburguesa de lentejas y verduras de 200gr., mix de hojas verdes, cebolla caramelizada, pimientos asados, palta fileteada, NotMayo*	$11.990	$14.790
Paro Cardiaco *Hamburguesa de Vacuno de 200 gr., guacamole, queso chedar, longaniza ahumada, salsa BBQ, huevo frito*	$11.990	$14.790



Big Boss Burgers

Hamburguesas Premium de parrilla (300 gr) cocinadas a la leña y acompañadas con una rica guarnición de papas rusticas con su salsa.

Sweet Onion N — $15.900
Hamburguesa de vacuno de 300 gr. Cocinada a la parrilla acompañada de rúcula, cebolla caramelizada, queso cheddar, pepinillos, crocantes de cebolla y salsa de mostaza miel.

Hawaiana N — $15.990
Hamburguesa de vacuno 300 gr. Cocinada la parrilla acompañada salsa de la casa, rucula, cebolla caramelizada, queso mantecoso, piña caramelizada a las brasas y chutney de piña.

Smokey burger — $15.900
Hamburguesa de vacuno de 300 grs., cocinada a la parrilla, acompañada de tomate, lechuga, cebolla, pepinillos, tocino ahumado y salsa ahumada bbq.

Cheese burger — $15.900
Hamburguesa de vacuno de 300 grs. Cocinada a la parrilla acompañada con queso mantecoso, rucula, tocino ahumado, cebolla caramelizada, salsa de queso ahumado.

Tremenda cabra — $15.990
Hamburguesa de vacuno de 300 grs. Cocinada a la parrilla, acompañada de cebolla caramelizada al carmenere, rucula, queso de cabra, champiñones salteados y salsa de la casa.

Agregados para Sándwiches

Mayonesa, tomate, chucrut, salsa americana, cebolla, pepinillos, ají verde, lechuga	$1.990
Queso (mantecoso, mozzarella, cheddar)	$2.990
Palta , champiñones, tocino crocante	$2.990
Cebolla caramelizada, huevo frito, pimientos asados, porotos verdes, salsa verde	$2.490
Papas fritas porción simple	$4.490
Papas fritas porción doble	$5.490
A lo pobre: papas fritas, cebolla frita y huevo frito	$6.490

Delicias del Valle
Cafetería & Sandwichería
RUTA 5 SUR
KM 39½

Postres y Copas

Leche asada *Antigua receta de la mejor leche asada*	$5.490
Clásico Celestino con helado *Dos deliciosos panqueques rellenos de manjar artesanal, helado de vainilla y crema chantilly*	$6.490
Tiramisu de la casa N *suave biscocho de vainilla, remojado con cafe Lucaffe y crema merengue, cubierto con cacao en polvo*	$6.490
Torta Tres Leches de la casa	$6.490
Papayas al Jugo N	$5.990
Copa Helado simple N *un sabor de nuestra selección de helados y crema chantilly*	$3.290
Copa Helado doble *dos sabores de nuestra selección de helados y crema chantilly*	$5.490
Strudell de manzana con helado *Strudell con helado de vainilla y crema chantilly*	$6.990
Degustación Delicias *mix de postres y pastelería para compartir*	$25.990
Chocolate Helado	$5.990
Café Helado	$5.990
Porción de crema Chantilly	$1.490
Salsa frambuesa / manjar/ chocolate	$1.490

Pastelería

Porción Strudell de manzana	$5.490
Porción Pie de limón	$5.690
Porción Cheescake	$6.490
Porción Kuchen	$5.690
Porción torta	$6.490
Pasteles	$5.490



Bebidas Calientes

	Simple	Doble
Café expresso	$2.990	$3.500
Café expresso 100% arábico	$2.900	$3.500
Café expresso Americano	$2.990	$3.500
Café expresso Cappuccino	$3.200	$3.990
Café expresso Cappuccino vienes	$3.500	$4.190
Café expresso Cortado	$3.290	$3.890
Café expresso Late	$3.290	$3.990
café expresso Mokaccino	$3.490	$4.190
café expresso Mokaccino vienes	$3.500	$4.190
Café expresso Ristreto	$2.990	$3.500
Expresso Machiatto	$2.990	
Agregado para café expresso	$690	

Café Nescafé	$2.500
Chocolate caliente *Lucaffe*	$4.190
Infusiones *(Hierbas)*	$2.990
Leche *(porción caliente o fría)*	$990
Te importado	$2.990
Té o café con leche Té	$3.200
Verde importado	$2.990



PANORAMA DELICIAS DEL VALLE ASEGURADO

Destilados *incluye bebida*

Gin Beefeater	$6.990
Gin Bombay Sapphire	$6.990
Gin Tangueray	$7.990
Pisco Alto del Carmen 35°	$6.990
Pisco Horcón quemado	$7.990
Pisco Mistral 40°	$6.990
Ron Bacardi 40°	$6.990
Tequila Jose Cuervo	$6.990
Tequila Sombrero negro	$6.990
Vodka Absolut	$6.990
Vodka Citron	$6.990
Vodka Stolichnaya	$6.490
Whisky Chivas Regal 12	$11.990
Whisky Jack Daniels N°7	$8.990
Whisky Johnnie Walker et.Roja	$7.990



Selección Premium

Amaretto Disaronno	$7.400
Baileys	$6.990
Drambuie	$7.400
Frangelico	$6.990
Jagermeister	$6.990

Delicias del Valle
Cafetería & Sandwichería
RUTA 5 SUR
KM 39 ½

Nuestra selección de vinos

Vinos por copa

Cabernet Sauvignon	$6.290
Espumante	$5.990
Sauvignon blanc	$6.290

½ Botellas (375cc)

Espumante

Viña Mar brut	$10.490

Cabernet Sauvignon

Viña Miguel Torres Santa Digna reserva	$11.490
Viña Santa Ema Reserva	$10.990

Carmenere

Viña Miguel Torres Santa Digna reserva	$11.490
Viña Santa Ema reserva	$10.990

Merlot

Viña Santa Ema reserva	$10.990

Sauvignon Blanc

Viña Miguel Torres Santa Digna reserva	$11.490

Cepas Tintas (750 cc)

Cabernet Sauvignon

Viña Miguel Torres Santa Digna gran reserva *(Curicó)*	$18.990
Viña Montes Montes Alpha gran reserva *(Colchagua)*	$28.990
Viña Requingua Toro de Piedra gran reserva *(Colchagua)*	$19.590
Viña Santa Ema gran reserva *(Maipo)*	$19.990
Viña Tarapacá gran reserva	$19.990
Viña Terramater Altum gran reserva *(Maipo)*	$19.990

Carmenere

Viña Miguel Torres Santa Digna gran reserva *(Curicó)*	$19.990
Viña Requingua Toro de Piedra Gran reserva *(Curicó)*	$19.590
Viña Santa Ema gran reserva *(Maipo)*	$19.990





Viña Terramater Altum Gran reserva *(Maipo)*

Merlot

Viña Miguel Torres gran reserva *(Curicó)*	$18.990
Viña Santa Ema gran reserva *(Maipo)*	$19.990

Cepas Blancas (750 cc)

Chardonnay

Viña Miguel Torres gran reserva *(Curicó)*	$22.990
Viña Miguel Torres Santa Digna reserva *(Curicó)*	$18.490
Viña Montes reserva *(Colchagua)*	$16.990
Viña Terramater Limited reserve *(Maipo)*	$18.990

Sauvignon Blanc

Viña Miguel Torres reserva *(Curicó)*	$18.490
Viña Montes reserva *(Aconcagua)*	$17.990
Viña Terramater reserva *(Maipo)*	$15.490
Viña Santa Ema reserva	$16.990

Espumantes

Rocca El Forti ASTI Dolce *(Italiano)*	$16.990
Rocca El Forti BRUT *(Italiano)*	$16.990
Rocca El Forti Dolce *(Italiano)*	$16.990
Viña Mar Brut *(Casablanca)*	$13.490
Viña Mar Demi sec *(Casablanca)*	$13.490
Viña Mar Zero *(Casablanca)*	$16.990
Viña Valdivieso brut *(187cc)*	$5.990

PANORAMA DELICIAS DEL VALLE ASEGURADO


ST AKHOUSE
DELICIAS DEL VALLE