

# CARTA



*Croacia*



## DESAYUNOS



### El Club de los Cuatro Para 4 personas

\$43.800

Huevos (revueltos o fritos), palta, chorizo artesanal, tomates Cherry y queso de cabra apanado en panko, mermelada, mantequilla, selección de bollería y canasto de panes de la casa, jugos naturales del día, café latte/americano/té.

### Cabra Mexicana

\$12.800

Huevos fritos preparados sobre queso de cabra crujiente, montados sobre dos tortillas mexicanas con palta. Bollería, jugo natural del día, café latte/americano/té. Se sugiere comerlas con la mano. ¡Son demasiado ricas para usar cubiertos!

### Tostadas con Palta Clásicas

\$13.300

Tostadas de nuestra panadería; una con palta molida cubierta de queso de cabra fundido y otra con palta molida y cubitos de tocino crocante, bollería del día, jugo natural del día, latte, americano o té

### Tostadas con Palta y Salmón

\$13.800

Dos tostadas de nuestra panadería; una con palta molida, tocino laminado, huevo duro, salsa holandesa y toques de sésamo, y otra con ricota, palta molida, tomate cherry salteado, salmón desmenuzado con salsa bechamel; bollería, jugo natural del día, café latte/americano/té.

### Gringo

\$12.800

Huevos revueltos o fritos con cubitos de tocino crujiente, pan recién horneado de nuestra panadería y mantequilla. Bollería y jugo natural del día, café latte /americano/té.

### Eco

\$13.200

Sándwich de pan de molde integral tostado, palta, queso de cabra, aceitunas de Azapa, tomate y pechuga de pavo. Bollería y jugo natural del día, café latte /americano/té.

### Darwin

\$13.200

Tortilla esponjosa de huevos con champiñones salteados, pechuga de pavo, queso mantecoso, mantequilla y pan recién horneado de nuestra panadería. Bollería y jugo natural del día, café latte/americano/té.

### Tostadas Benedictinas

\$13.800

Tostadas de pan de la casa, láminas de palta, salmón ahumado y huevos benedictinos bañados en salsa holandesa. Bollería y jugo natural del día, café latte /americano/té.

### Burrito de Huevo y Chorizo

\$12.800

Burrito de huevo revuelto con cebollín y tomate, chorizo salteado y queso mantecoso, acompañado de guacamole. Bollería y jugo natural del día, café latte/americano/té.



## APERITIVOS



### Atún Apanado y Camarones

\$15.800

Filete de atún apanado y camarones grillados, montados sobre salsa acevichada, coronados con láminas de palta y fritos de camote, todo bañado en nuestra salsa agridulce Nikkei.

### Carpaccio Mixto

\$16.300

Cortes finos de filete de ternera y salmón, aderezados con nuestra limoneta, tomate, Cherry, alcaparras, toques de parmesano, con tostadas de la casa.

### Tostadas de Tártaro Mixto

\$16.300

Cortes de atún y salmón, bañados en nuestra limoneta, mostaza antigua, coronado con palta laminada y brotes de alfalfa.

### Tortilla Española

\$15.800

Tortilla de papa rellena de queso mozzarella, acompañada de peperonata, chorizo español, bañada en alioli de cilantro y salsa brava.

### Ceviche de Atún y Pulpo Nikkei

\$16.300

Cortes de atún y pulpo, cebolla morada, pepino y cubitos de palta en nuestra salsa acevichada y toques de salsa nikkei.

### Ceviche Clásico Peruano

\$15.800

Cortes de pesca del día, cilantro, leche de tigre, cebolla morada, bien acompañado de camote, canchitas y choclo peruano.

### Sopa o Crema del Día

\$10.800

Todos los días disfruta de nuestras sopas o cremas caseras dependiendo del día y de tus ganas.





## PLATOS



### Fettuccine en Salsa Huancaína y Salmón \$17.800

Fettuccine bañados en nuestra salsa huancaína, acompañados de suave salmón grillado en su punto y tostadas de pan de nuestra panadería.

### Risotto de Pollo con Champiñón \$17.300

Arroz arbóreo, champiñón, pollo salteado en mantequilla y vino blanco cocido en nuestro caldo, finalizado con queso parmesano italiano, acompañado con tostadas de pan de nuestra panadería.

### Risotto de Mar \$17.800

Arroz arbóreo, acompañado de pulpo y camarón, salteado en mantequilla, ajillo y vino blanco, tomates cherry salteados, toques de aceitunas, cocidos en nuestro fondo especial y toques de queso parmesano.

### Lomo Saltado \$17.800

Lomo de res salteado en nuestra salsa de la casa, tomate en gajo, cebolla morada, acompañado de arroz blanco y papa fritas extra crujientes o rústicas.

### Filete Mar y Tierra \$18.800

Filete grillado, camarón y pulpo salteados al ajillo, vino blanco, bañado en nuestra salsa de ají amarillo, acompañado de arroz perla y papas rústicas.

### Reineta Bahía \$18.800

Reineta a la plancha, bañada en nuestra salsa de mariscos (pulpo, camarón) acompañada con arroz perla, papas rústicas a las finas hierbas.

### Pulpo a la Parrilla \$19.800

Suave pulpo a la parrilla marinado con nuestra salsa anticuchera especial, bien acompañado de papas rústicas, champiñones, berenjenas, cebolla morada, pimentón rojo y tomates cherry, todo grillado.

### Osobuco con Arroz Árabe y Papas Rústicas \$18.200

Osobuco cocinado lenta y pacientemente en su propio jugo durante horas con verduras y hierbas, montado sobre arroz árabe, bañado en salsa de vino tinto y acompañado de papas rústicas.

### Pescado Frito con Arroz y Chilena \$17.800

Clásico pescado frito crujiente, acompañado de arroz blanco y ensalada chilena.

### Ñoquis con Plateada \$17.300

Plateada cocinada pacientemente en su propio jugo durante horas con verduras y hierbas, montada sobre suaves ñoquis.

### Lasaña de Carne con Salsa Boloñesa \$17.300

Nuestra clásica lasaña de carne con salsa boloñesa.

### Milanesa Napolitana de Carne con Papas Fritas \$17.800

Crujiente milanesa de carne, con salsa pomodoro y queso mozzarella fundido, acompañada de crujientes papas rústicas.



## ENSALADAS



### Ensalada del Mar \$15.800

Mix de hojas verdes, salmón ahumado y camarones grillados, acompañados de limoneta de la casa, mix de semillas y tostadas de pan de nuestra panadería.

### Ensalada del Huerto \$14.300

Mix de hojas verdes, fondos de alcachofa, palmitos, aceitunas de Azapa, queso de cabra, tomates Cherry, acompañados limoneta de la casa, mix de semillas y crostinis de nuestra panadería.

### Ensalada de la Granja \$14.800

Mix de hojas verdes, pollo marinado y cortado en cubos, huevo duro, tomate cherry, palta, tostadas de pan de campo horneadas en aceite oliva y hierbas, todo bañado en limoneta de la casa.

### Ensalada de la Casa \$15.800

Mix de hojas verdes, roast beef de carne al pesto, palmito, tomate cherry, palta, aceituna sevillana, queso de cabra, acompañado de tostadas de nuestra panadería.





## BURGERS

Con pan de nuestra Panadería



### Burger Clásica \$12.300

Hamburguesa hecha en Darwin, queso mantecoso, lechuga, tomate, láminas de palta y salsa especial. En pan de hamburguesa Brioche.

### Burger Gringa \$12.300

Hamburguesa hecha en Darwin, queso cheddar, tocino, pepinillos, cebolla morada y salsa especial. En pan de hamburguesa Brioche.

### Burger Mediterránea \$12.300

Hamburguesa hecha en Darwin, queso de cabra, tomates cherry asados, rúcula, cebolla morada, lactonesa de aceituna negra, en pan brioche, acompañado de nuestras clásicas papas extras crujientes.

### Burger de Longaniza \$12.300

Hamburguesa hecha en Darwin, combinada con longaniza de Chillán, queso mantecoso, lechuga, mayo de ajo, en pan brioche, acompañada de nuestras clásicas papas extras crujientes.

### Burger Azul \$12.300

Hamburguesa hecha en Darwin, champiñones salteados, salsa de queso azul, cebolla caramelizada, en pan brioche, acompañado de nuestras clásicas papas extras crujientes.

### Burger Vegetariana \$12.300

Hamburguesa de garbanzo y mix de quinua hecha en Darwin, mayo palta, champiñones salteados, palmito, peperonata, lechuga, tomate en rodaja, en pan brioche, acompañado de nuestras clásicas papas extras crujientes.

## SÁNDWICHES PARA EL CAFÉ

### Jamón Queso Selladito \$7.800

Finas láminas de jamón pierna y queso mantecoso. Selladito con mantequilla en pan Miga.

### Barros Cabra \$9.100

Queso de cabra, tomate y aceitunas de Azapa. Prensado en Pan Miga.



Con pan de nuestra Panadería



### Ave Palta \$9.100

Pechuga de pollo desmenuzada, láminas de palta y mayo de la casa. En pan Miga.

### Atún y Palta \$9.100

Lomito de atún, cebolla morada, toques de cilantro, mayo de la casa, láminas de palta, en pan ciabatta.

## PICOTEOS

### Carnívora Salteada \$17.800

Trozos de suave lomo y chorizo artesanal, papas rústicas, cebolla morada y tomate, todo bañado en nuestro chimichurri especial.

### Papas Supremas \$13.800

Papas extra crujientes, trozos de carne, guacamole, queso, sour cream y cebollín.

### Papas Darwin \$13.800

Papas extra crujientes, salsa especial, champiñones, camarones y un toque de cilantro.

### Mechada Cheddar \$13.800

Papas extra crujientes, carne mechada, salsa queso cheddar, tocino brunoise crujiente, con toques de ciboulette.



### Diabla \$ 13.800

Papas extra crujientes, trozos de carne, cebollín, champiñones salteados, acompañado de salsa (diabla, guacamole).

### Chicken Fingers \$14.300

Trozos de pollo Crispy, papas fritas extra crujientes y salsa teriyaki, mayo cilantro y salsa huancaína para untar.

### Quesadillas (Pollo/Carne/ Mixta/ Champiñones/Camarón) \$14.300

Tortillas mexicanas con queso mantecoso, acompañadas de pico de gallo, guacamole, sour cream y tocino crujiente para untar.

### Fish & Chips \$15.500

Trozos de pescado crocante con salsa tártara para untar. Acompañado de nuestras papas fritas extra crujientes.



## SÁNDWICHES Y MÁS

Con pan de nuestra Panadería



### Luco Darwin \$12.800

Suaves cortes de lomo, queso mantecoso y nuestra salsa cremosa especial con toques de cebolla caramelizada, acompañado de papas fritas extra crujientes. En Ciabatta.

### Chacarero \$12.800

Cortes de lomo, ají verde picado, porotos verdes, tomate en rodajas, nuestra salsa cremosa especial con toques de cebolla caramelizada, en pan Ciabatta, acompañado de nuestras clásicas papas extras crujientes.

### Italiano \$12.800

Suaves cortes de lomo, tomate, palta, nuestra salsa cremosa especial con toques de cebolla caramelizada, en pan Ciabatta, acompañado de nuestras clásicas papas extras crujientes.

### Tostadas Benedictinas \$12.800

Tostadas de pan de la casa, láminas de palta, salmón ahumado y huevos benedictinos bañados en salsa holandesa.

### Mechada A lo Pobre \$12.800

Carne mechada hecha en Darwin, cebolla caramelizada, queso mantecoso, huevo frito y nuestra salsa cremosa especial con toques de cebolla, acompañado de papas fritas extra crujientes. En pan Brioche.



## PIZZAS

### Pizza Darwin \$15.800

Salsa pomodoro natural, queso mozzarella, camarones, chorizo artesanal, pesto fresco y orégano.

### Lomo Saltado \$15.800

Salsa pomodoro natural, queso mozzarella, lomo saltado con tomates y cebolla morada en salsa nikkei.

### Pepperoni \$14.200

Salsa pomodoro natural, queso mozzarella y pepperoni.

### Napolitana \$14.200

Salsa pomodoro natural, queso mozzarella, jamón pierna, tomate, aceite de oliva y orégano fresco.



### Cabra Crujiente \$12.800

Queso de cabra apanado en panko, zucchini grillado, pimientos caramelizados, cebolla morada encurtida, un toque de ají verde, pesto fresco y mayo de la casa, acompañado de papas fritas extra crujientes. En nuestro pan Ciabatta.

### Albóndigas Asadas \$12.800

Albóndigas, salsa pomodoro, queso mozzarella, en pan ciabatta, acompañado de nuestras clásicas papas extras crujientes.

### Pollito Crispy \$12.800

Filete de pollo crispy, queso mantecoso, palta, cebolla morada, lechuga, tomate y mayo de la casa, acompañado de papas fritas extra crujientes. En pan Ciabatta.

### Sándwich de Pescado Frito \$13.300

Filete de pescado frito, ensalada de tomate con cebolla morada, hojas de cilantro y mayo de la casa, acompañado de papas fritas extra crujientes. En pan Ciabatta.

### Burrito Carne/Pollo/Vegano \$12.800

Burrito XL con guacamole, arroz, chimichanga (porotos negros, choclo), queso cheddar y un toque sutil de chipotle.



Con masa de nuestra Panadería

### Fungi \$14.200

Salsa pomodoro natural, queso mozzarella, champiñones salteados y albahaca fresca.

### Hawaiana \$14.600

Masa artesanal, pomodoro natural, queso mozzarella, jamón y piña.

### Mechada de Carne \$14.800

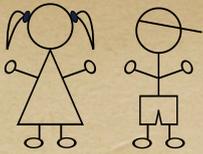
Masa artesanal, pomodoro natural, queso mozzarella, toques de orégano fresco, mechada de carne, aceituna de Azapa y choclo.

### Arma tu Pizza \$15.800

Base de pomodoro natural y queso mozzarella. Elige tres ingredientes y arma la pizza a tu pinta.

(Ingredientes: Jamón, chorizo artesanal, pepperoni, camarones, carne, pollo, tomates cherry, aceitunas, choclo, palmitos, champiñones, alcachofa, tocino, cebolla morada, extra-queso).





## MENÚ DE NIÑOS

Exclusivo para niños de hasta 12 años

### Chicken Fingers

\$10.800

Trozos de Pollo Crispy, papas fritas extra crujientes acompañado de salsas ricas para untar.



### Fettuccine con salsa Boloñesa o Alfredo

\$11.800

Fettuccini bañados en nuestra salsa boloñesa o Alfredo.



### Quesadillas de Jamón, Queso y Palta

\$10.800

Tortillas mexicanas con queso mantecoso y jamón pierna acompañadas de palta.



## POSTRES



### Crepe

\$8.300

Esponjosa crepe con manjar, fruta de estación y salsa de chocolate, acompañado de una porción de helado artesanal servido sobre una tulipa crocante.

### Copa Gelati

\$6.300

Tres sabores de helados a elección, crema batida, merenguitos y salsa de chocolate o caramelo.

### Cheesecake del Día

\$5.600

Cheesecake de elaboración artesanal.

### Torta del Día

\$5.800

Torta de elaboración Artesanal.

### Pie del Día

\$5.300

Pie de elaboración artesanal.

### Tiramisú

\$5.400

Delicioso postre de bizcocho, notas de café y queso crema



### Chocolate Tall Cake

\$6.800

Increíble y decadente torta chocolate, bañada en salsa de caramelo y chocolate, cubierta de helado, crema batida y trozos de galleta oreo.



## BOLLERÍA Y HELADOS



### Queque de la Casa

\$4.500

### Helado Simple Artesanal Patagonia

\$3.200

### Top Chocolate

\$1.600

### Helado Doble Artesanal Patagonia

\$4.300

### Medialuna

\$1.300





## BEBIDAS CALIENTES



**Expresso Simple/ Doble** \$2.500 /\$3.300

**Cortado** \$3.800

**Americano** \$3.800

**Latte** \$3.800

**Cappuccino** \$3.800

**Mocaccino** \$4.200

**Chocolate caliente con Marshmallows** \$4.500

**Leche Dorada** \$4.500

**Taza de Té Orgánico Importado** \$3.800

**Tetera de Té Orgánico Importado** \$6.300

**Infusión de Hierba Orgánica** \$3.800

**Té Matcha** \$4.200

**Té Matcha Latte** \$4.500

**Matcha Latte Mint Chip** \$4.500

**Chai Latte** \$4.500



## BEBIDAS FRÍAS



**Gaseosas** \$2.400

**Agua Mineral** \$2.000

**Piticlín** Jugo de mango, piña y naranja \$4.800

**Dulchino** Jugo de chirimoya, piña y maracuyá \$4.800

**Candy** Jugo de chirimoya y frutilla \$4.800

**Jugo Naranja Jengibre** \$5.300

**Jugo Natural** Frambuesa, mango, frutilla, piña, chirimoya y maracuyá \$4.600

**Pura Vitamina** \$5.100

**Detox** \$5.000

**Limonada** Menta Jengibre, Selva Roja, maracuyá, mango, entre otras \$4.800

**Leche con plátano o mango** \$4.800

**Milkshake con Helado Artesanal Patagonia** \$5.500

**Smoothie** Plátano, frutilla, Rosa, Matcha Mint Chip, manjar, entre otros \$5.300

**Frapuccino** \$5.300

**Frapuccino Caramel** \$5.500

**Café Helado** \$5.500

**Affogato** \$4.800



## MOCKTAILS



### Barbados

Leche de coco, zumo de limón y hojas de albahaca.

\$5.500

### Napoli

Manzana, zumo de limón, hojas de rúcula.

\$5.500

### Red Velvet

Frutillas, jugo de naranja, betarraga, zumo de limón y menta.

\$5.500





## TRAGOS DARWIN



### Penny Lane

Gin macerado en té de frutos rojos, zumo de limón y tónica.

Happy Hour  
\$7.800 / \$12.500

### London Fix

Pisco macerado en té Earl Grey y zumo de limón.

Happy Hour  
\$7.800 / \$12.500

### Expreso Oriente

Vodka, café expreso, Baileys, jarabe de vainilla y crema de leche.

Happy Hour  
\$7.800 / \$12.500

### Ulises

Gin, jarabe de limonada de naranja, zumo de limón, albahaca y tónica.

Happy Hour  
\$7.800 / \$12.500

### Dolce Vita

Whisky, Baileys, amaretto y crema de leche.

Happy Hour  
\$7.800 / \$12.500

### Barbados

Ron Malibú, leche de coco, zumo de limón, hojas de albahaca

Happy Hour  
\$7.800 / \$12.500

### Napoli

Gin, manzana, zumo de limón, hojas de rúcula.

Happy Hour  
\$7.800 / \$12.500

### Red Velvet

Vodka Raspberry, frutillas, jugo de naranja, betarraga, zumo de limón y menta.

Happy Hour  
\$7.800 / \$12.500



## APERITIVOS



### Mimosa

Happy Hour  
\$6.000 / \$10.000

### Pisco Sour Catedral

Happy Hour  
\$8.800 / \$15.000

### Sour Tradicional

Happy Hour  
\$6.800 / \$10.000

### Ramazzotti Sour

Happy Hour  
\$6.000 / \$10.000

### Pisco Sour Peruano

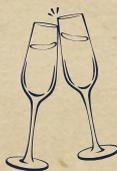
Happy Hour  
\$6.800 / \$10.000

### Maracuyá Sour

Happy Hour  
\$6.000 / \$10.000

### Mango Sour

Happy Hour  
\$6.000 / \$10.000



## COCTELERÍA CLÁSICA



### Aperol Spritz

Espumante, Aperol, agua con gas y naranja.

Happy Hour  
\$7.300 / \$12.000

### Manhattan

Vermouth Cinzano, Whisky Bourbon y Amargo de Angostura.

Happy Hour  
\$7.000 / \$12.000

### Ramazzotti Spritz

Espumante, Ramazzotti, agua con gas.

Happy Hour  
\$7.300 / \$12.000

### Clavo Oxidado

Whisky, Drambuie y limón.

Happy Hour  
\$8.000 / \$14.000

### Chambord Spritz

Espumante, Chambord, agua con gas.

Happy Hour  
\$7.300 / \$12.000

### Caipiriña

Cachaca, jarabe dulce y limón.

Happy Hour  
\$6.500 / \$12.000

### Mojito

Ron blanco, zumo de limón, jarabe y hierba buena.

Happy Hour  
\$6.500 / \$11.000

### Tequila Margarita

Tequila Jimador, Triple Sec, jarabe dulce y limón.

Happy Hour  
\$6.800 / \$11.000

### Cosmopolitan

Vodka, Triple Sec, jugo de frutos rojos y Zumo de limón.

Happy Hour  
\$6.000 / \$10.000

### Tequila Margarita Blue

Tequila Jimador, Triple Sec, Cuñaca Blu y limón.

Happy Hour  
\$6.800 / \$11.000



## DESTILADOS



### Whisky & Bourbon

**Johnnie Walker  
Red Label**

Happy Hour  
\$5.500 / \$10.000

**Jack Daniel's N°7  
(Tennessee Whiskey)**

Happy Hour  
\$7.500 / \$13.000

**Johnnie Walker  
Black Label**

Happy Hour  
\$10.500 / \$19.000

**Jack Daniel's Honey  
(Tennessee Whiskey)**

Happy Hour  
\$7.500 / \$13.000

**Chivas Regal  
Blue Label**

\$17.000

**Jack Daniel's Apple  
(Tennessee Whiskey)**

Happy Hour  
\$7.500 / \$13.000

**Chivas Regal Black  
Label 12 años**

Happy Hour  
\$9.000 / \$16.500

**Jack Daniel's  
Gentelman Jack**

Happy Hour  
\$13.000 / \$23.000



### Ron



**Ron Havana  
Añejo Especial**

Happy Hour  
\$6.000 / \$10.000

**Ron Havana Selección  
de Maestros**

\$10.000

**Ron Havana  
7 Años**

Happy Hour  
\$7.000 / \$13.000

**Ron Matusalem  
7 Años**

Happy Hour  
\$7.500 / \$13.000

### Pisco



**Pisco Mistral 35°**

Happy Hour  
\$6.000 / \$10.000

**Pisco Alto del  
Carmen 35°**

Happy Hour  
\$6.000 / \$10.000

**Pisco Mistral  
nobel 40°**

Happy Hour  
\$7.000 / \$12.000

**Pisco Alto del  
Carmen 40°**

Happy Hour  
\$6.700 / \$12.000

**Pisco Mistral  
Gran Nobel**

\$9.500

**Pisco Bou Barroeta  
Romanet**

Happy Hour  
\$8.500 / \$15.000



**Pisco Bou Barroeta  
A Mis Nietas**

Happy Hour  
\$8.500 / \$15.000



### Vodka

**Vodka Absolut  
Blue**

Happy Hour  
\$6.500 / \$11.000

**Vodka Absolut  
Pears**

Happy Hour  
\$6.500 / \$11.000

**Vodka Absolut  
Vainilla**

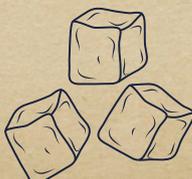
Happy Hour  
\$6.500 / \$11.000

**Vodka Absolut  
Raspberri**

Happy Hour  
\$6.500 / \$11.000

**Vodka Goose**

Happy Hour  
\$8.500 / \$15.000





## DESTILADOS



### Gin

**Gin Tanqueray**

Happy Hour  
\$7.500 / \$13.000

**Gin Hendricks**

Happy Hour  
\$9.000 / \$17.000

### Tequila

**Shot Tequila  
Jimador**

\$5.000



### Otros Licores Aromáticos

**Jagermeister**

\$6.500

**Fernet Branca**

\$6.000

**Frangelico**

\$6.500

**Amaretto Disaronno**

\$7.000



## CERVEZAS



**Corona**

\$3.800

**Kunstmann Lager**

\$4.000

**Heineken**

\$3.800

**Kunstmann Torobayo**

\$4.000

**Austral Lager**

\$4.000

**Kunstmann Gran Torobayo**

\$5.500

**Austral Calafate**

\$4.000

**Peroni**

\$4.500

**Budweiser**

\$3.800

**Peroni 0**

\$4.500



### Extras



**Chelada** (Limón y sal)

\$1.500

**Michelada** (Limón, Sal, Tabasco y Merkén) \$1.700



## ESPUMANTES



**Riccadonna Chardonnay Brut** \$19.500

**Riccadonna Prosecco** \$19.500

**Riccadonna Asti** \$19.500

**Riccadonna Ruby** \$19.500

**Riccadonna Moscato Rose** \$19.500

**Blanc de Blancs** \$36.000



## VINOS



**Undurraga T.H.  
Cabernet Sauvignon** \$16.000

**Undurraga T.H.  
Carmenere** \$16.000

**Undurraga T.H.  
Merlot** \$16.000

**Undurraga T.H.  
Sauvignon Blanc** \$16.000

**Undurraga T.H.  
Chardonnay** \$16.000

**Undurraga Pinot** \$16.000

**Casillero del Diablo  
Cabernet Sauvignon** \$18.000

**Casillero del Diablo  
Carmenere** \$18.000

**Casillero del Diablo  
Merlot** \$18.000

**Casillero del Diablo  
Sauvignon Blanc** \$18.000

**Casillero del Diablo  
Chardonnay** \$18.000

**Diablo Dark Red** \$19.000

**Diablo Dark Blu** \$19.000

**Toro de Piedra  
Cabernet Sauvignon** \$22.000

**Toro de Piedra  
Carmenere** \$22.000

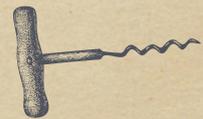
**Toro de Piedra  
Merlot** \$22.000

**Toro de Piedra  
Sauvignon Blanc** \$22.000

**Toro de Piedra  
Chardonnay** \$22.000



## COPA DE VINO RESERVA



**Cabernet Sauvignon** \$5.000

**Carmenere** \$5.000

**Merlot** \$5.000

**Sauvignon Blanc** \$5.000

**Chardonnay** \$5.000



## COPA DE ESPUMANTE



**Espumante Brut** \$4.500

**Espumante Moscato** \$4.500





@restaurantedarwin   

darwincafe.cl 