

NIKKEI BAR 日経バー

SASHIMI MORIAWASE (20 cortes)
Degustación de nuestra variedad de pescados y mariscos.

SASHIMIS (4 piezas) / NIGIRIS CLÁSICOS (2 piezas)

ATÚN*
SALMÓN
PESCA DEL DÍA
LANGOSTINOS
PULPO
CONCHA DE ABANICO



DEGUSTACIÓN DE CEVICHE
Selección de 3 variedades de ceviches.

CEVICHE

WASABI
Conchas de abanico y pescado blanco en ligera salsa cítrica al wasabi.

OSAKA*
Atún, quinua crocante, kyuri y negi con salsa yuzu.

CLÁSICO
Pescado blanco en leche de tigre Osk.

KUNSEI
Tataki de atún ahumado, camote crocante, yuzu ponzu, quinua negra.

TIRADITO

ROCOTO USUZUKURI
Pescado del día, pulpo a la parrilla, emulsión de rocoto y palta quemada.

PERÚ
Pescado blanco, uchucuta, crema de palta y patacones de camote.

TUNA TATAKI*
Crema de ají amarillo, chimichurri nippon, gel de chirimoya y culantro.

TAKO OLIVO
Láminas de pulpo, emulsión de aceituna, palta y crocantes de nori.

CARPASSION
Salmón, miel de maracuya, masa crocante y limón.



NIGIRI TASTING (12 piezas)
Degustación de 6 variedades de nigiris a elección del itamae.

OSK STYLE NIGIRIS (2 piezas)

TNT
Concha de abanico, salsa acevichada, togarashi, quinua crocante.

ASADO
Asado de tira, mayo palta, wasabi, chalaquita, crocante de arroz.

INCA*
Atún, ají amarillo, quinua crocante y chalaquita.

TUNA FOIE*
Atún, foie gras, salsa tare y sal Maldon.

HOTATE TRUFFLE
Concha de abanico, mantequilla de trufa blanca y limón.

SHIROMI SPICY
Pescado blanco, chimichurri de ajo, almendras y ajíes peruanos.

KATSU
Salmón, aceite de trufa blanca y sal Maldon.

WAGYU
Al fuego, salsa kabayaki y limón.

VEGGIE BRASA
Vegetal de día a elección del itamae.

CRISPY RICE
Tartar de salmón o atún, rocoto ahumado, tartufo y tobiko sobre shari crocante.

EBI MENTAIKO
Langostino, crema de rocoto asado, miso y tobiko.



NIKKEI BAR OMAKASE
Selección de ceviche, sashimi, sushi, tiraditos y hosomakis.

MAKIMONO (10 piezas)

KANI DAIKON* (6 piezas)
Pulpa de cangrejo, atún y salmón envueltos en láminas de nabo japonés.

NORI FURAI (6 piezas)
Salmón, langostino y palta, envueltos en nori crocante con salsa tare.

CRISPY QUINUA
Langostinos tempura, pulpa de cangrejo, quinua y salsa batayaki.

VEGGIE TRUFFLE
Hongos ahumados, camote crocante, palta y salsa yuzu trufada.

TUNA TARTARE*
Atún, hierbas aromáticas, palta, tobiko y mayo picante.

ANTIQUO
Langostino tempura, culantro y Wagyu sellado con salsa anticuchera nikkei.

NIKKEI
Langostino furai, palta, pescado blanco, salsa acevichada y furikake Osk.

PERUVIAN IZAKAYA ベルー居酒屋**ZENSAI**

NORI TACO
Salmon, kyuri, aceite de trufa y shari en alga crocante.

NIKKEI SALAD
Mix de lechugas, algas, kyuri, quinua, chimichurri de almendras, ajos y ajíes peruanos.

NIKU TARTAR
Lomo Angus, foie al miso, salsa panca - yakiniku y galletas de arroz.

TUNA BUTSU*
Tartar de atún, aguaymanto, culantro, crema de palta y chips de taro.

HOTATE PHILLY
Conchas de abanico, masa crocante, miel de rocoto y miso.

PISCO RIBS
Costillas de cerdo glaseadas, miel de cítricos, coriandro y nibs de cacao.

INCA GYOZA (6 unidades)
De pato confitado, cebolla caramelizada y shiitake con salsa de ají amarillo.

PONZU VEGGIES
Vegetales de estación a la parrilla, katsubushi y ponzu nikkei.

TAKO ANTICUCHO
Pulpo a la parrilla, chimichurri nippon, oroshi de rocoto y papas nativas crocantes.

HOTATE PARMA (2 unidades)
Conchas de abanico, ají panca curry, Grana Padano y limón.

TUMBO SHRIMP
Langostinos crocantes en salsa de tumbo ligeramente picante.

MARISCOS AL FUEGO (6 unidades)
Mix de mariscos salteados en mantequilla, togarashi y limón.

TOKUSEN

SHIROMI PAKAMOTO
Pescado blanco envuelto en hoja de plátano con salsa cremosa de coco y ají panca.

PATO MOCHERO
Pierna de pato crocante sobre arroz al wok, cecina y shiitake con miel de tumbo.

PAICHE MISOYAKI
Pescado amazónico gratinado con mantequilla de coco, miso y limón.

SHIROMI A LA BRASA
Pescado blanco con chimichurri de almendras, ajos y ajíes peruanos.

KUROI RAMEN
Mariscos al carbón, fideos ramen, crema de curry con tinta de calamar, mayo picante.

BALSAMIC TRUFFLE
Lomo Angus, hongos y aceite de trufa blanca sobre puré al miso.

NIKU KABAYAKI
Tataki de entraña Angus o Wagyu al jospes, salsa panca - tare y yuzu sobre piedra caliente.

CHANCHITO NIKKEI
Panceta de cerdo crocante sobre arroz al carbón con edamame, cecina y plátano al miso.

OSAKA STEAK
700gr. Angus rib eye, sal ahumada, tare criollo y uchucuta trufada.

UMI MESHI
Arroz meloso de mariscos al jospes, plátano asado y chalaquita de palta al wasabi.

ASADO GYUDON
Asado de tira en su jugo, arroz pachamanquero, camote crocante y echalotes encurtidos.

RAMEN OSK
Caldos sustancioso ligeramente picante, panceta de cerdo y huevo onsen.

* Trabajamos con la pesca del día e insumos de temporada.

En caso de no estar disponibles y vemos motivados a realizar cambios en algunos productos de nuestra carta se comunicará con antelación a nuestros clientes.

**SEIKA** 製菓

MOCHI OSK
Rellenos de crema helada de té matcha, tumbo y chocolate Perú 72%.

YUZU CHEESECAKE
Crema de queso y cítricos, granita de camu camu y cereales andinos crocantes.

CACAO MATCHA
Soufflé tibio de chocolate, sable de cañihua y helado de matcha.

MISO LÚCUMA
Membrillos asados, amelcochado de ajonjolí, helado de lúcuma y miso butterscotch

SUSPIRO NIKKEI
Manjar de hierba luisa, sorbete de guanábana, merengue de matcha y tierra de cacao.

CHOCO MUÑA
Crocante de chocolate 60%, merengue de inca muña, esponjoso de miso y sorbete de aguaymanto.

DEGUSTACIÓN DE SORBETES
Selección de 3 variedades de nuestras frutas de estación.

DRINKS 飲み物

NATIVO

HANA DE ALTURA
Vodka 14 Inkas, té jazmín,
miel de kión, limón, mandarina.

JANGURU
Gin Amazonian, licor de lychee,
camu camu, frambuesa, prosecco Martini.

SACRED TANI
Matacuy, shochu, Luxardo
maraschino, limón.

SENCHO
Brandy Viñas de Oro,
vermouth satsuma, cacao bitters.

APERITIVO - AHUMADO

NEGRONI KUNSEI
Gin Beekeeper, Martini cacao Bitter,
vermouth satsuma, palo santo.

MR. OSAKA
Ron Zacapa 23, bitter de
cítricos, lulo, miel de albahaca,
tónica, humo de romero.

SHOTTO
Pisco Viñas de Oro Torontel manzanilla y
manzanas, Martini blanco, Bergamotto, shot
de hiel con sake, Martini Satsuma.

SNAKE JUICE
Gin Beekeeper 24, Martini
blanco, zumo de mandarina,
cordial de limón, romero.

FAKKU U
Whisky Chivas Extra, shrub
lulo membrillo, cacao bitters,
miel de quinoto e inca muña.

FRESCOS

WILD HORSE
Vodka Absolut, limoncello, London
Essence toronja romero, limón, miel de
albahaca. Espuma de kyuri lima.

AMA SHIO
Whisky Johnnie Walker Gold,
Mezcal Vida, sal, camu camu,
mandarina, miel, togarashi.

MATCHA PUNCH
Ron Bombay, Nuna, Matcha sake, jazmín,
hierba luisa, cardamomo, lima.

AKA SOUR
Pisco Viñas de Oro Quebranta,
Hibiscus Malbec Ice.

SAKURA
Pisco Viñas de Oro Italia,
elixir rose, lychee, toronja
rosada, citrus cusheru.

HONEY CHA
Ron Bacardi 8, Jagermeister,
Kahlua, café, miso butterscotch.

BAMBOO AMBAR
Ron Zacapa Ambar, licor de coco cedrón,
maracuyá, Britvic ginger
ale, orange bitters.

MANGO SODA
Gin Beekeeper, mango, limón,
sachaculantro, miel de kyuri, soda.

OSK CLASSICS

OTOSAN HIGHBALL
Whisky Glenlivet Founders Reserve,
cacao bitters, cítrico, Britvic ginger ale.

GINGER MOJITO
Ron Havana Club 7, hierba buena,
miel de kion, limón, gajos
de naranja, kion.

PENISHIRIN
Whisky Singleton 12, Johnnie Walker
Double black, limón, miel de jengibre,
miel de wasabi.

CAIPI OSK
Vodka Absolut, maracuyá,
fresas machacadas con
limón y azúcar.

SAKE

MU YAEGAKI JUNMAI DAIGINJO
700 ml

KIKUSUJI JUNMAI GINJO
300 ml

OTOKOYAMA TOKUBETSU JUNMAI
720 ml

YAEGAKI JUNMAI
300 ml

KIKU MASAMUNE TARU
700 ml

SAYURI NIGORI
300 ml

NANBU BJIN TOKUBETSU JUNMAI
300 ml

OZEKY DRY
180 ml

SHO CHIKU BAI
180 ml

SHOCHU

KANNOKO 3 AÑOS
180 ml

IICHIKO
180 ml

KANNOKO 3 AÑOS
60 ml

IICHIKO
60 ml

PISCOS

MOSTO VERDE

LA BLANCO GRAN HERENCIA
Quebranta

TACAMA DEMONIO DE LOS ANDES
Albilla

1615
Quebranta

INTIPALKA
Italia

VIÑAS DE ORO
Torontel

ACHOLADO

SARCAY DE AZPITIA PATRÓN VICENTE

FERREYROS

HUAMANÍ

MARQUÉS CARIÑOSO

PURO AROMÁTICO

MURGA
Italia

MARQUÉS DEL MONTE
Italia

1615
Torontel

BARSEL
Woscatei

PURO LIGERO AROMÁTICO

BARSEL
Quebranta

CASTA DE LEÓN
Quebranta

VIÑAS DE ORO
Negra Criolla

CERVEZAS

ORION

KIRIN

SAPORO

ASAHI

HEINEKEN

STELLA

CORONA

RAYMI

CUSQUEÑA

PIlsen CALLAO

OSAKA DRY

ARTESANAL

SIN ALCOHOL

GOLDEN TEA
Té verde, aguaymanto, miel, inca muña, tónica.

SODA ORIENTAL
London Essence toronja romero, limón, miel de albahaca.
Espuma de lima pepino japonés.

SACHA
Mango, sachaculantro, limón, soda.

ORIENTAL LEMONADE
Hierba buena y kion.

COCO CHA
Matcha, lychee, piña, coco.

CITRUS NIKKEI
Lulo, hibiscus, miel de kion.

OSAKA FRESH
Mandarina, romero, soda.

CHICHA MORADA
Receta secreta.

CARTA DE VINOS ワインリスト



BURBUJAS

スパークリングワイン
Sparkling wine

CHAMPAGNE

LOUIS ROEDERER, CRISTAL 2014
PERRIER JOUET, BELLE EPOQUE ROSE
RUINART ROSE
VEUVE CLICQUOT YELLOW LABEL NV
BARON DE ROTHSCHILD NV
MARC HEBBART, PREMIER CRU ROSE NV

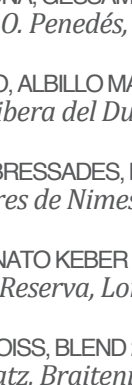
ESPUMANTES

SAN CRISTOFORO BRUT
D.O.C.G. Franciacorta, Lombardia, IT.
RAVENTOS IBLANC DE NIT
Saint Sadurn d'Anoia, ES.
JUVE & CAMPS RESERVA DE LA FAMILIA
D.O. Cava, ES.
MEMORIAS BRUT RESERVA MACABEO
D.O. Cava, De Requena, ES.
VINYES OCULT, NAT CHARMAT, PINOT NOIR
D.O. La Consulta, San Carlos, Valle de Uco, Mendoza, AR.
CANALS & MUNNÉ INSUPERABLE
D.O. Cava, Saint Sadurn d'Anoia, ES.
ASTORIA, CASA VITTORINO BRUT, RIVE DI REFRONTOLO
D.O.C.G. Valdobbiadene, Veneto, IT.



PERÚ

RAICES NEGRAS, MOSCATEL DE ALEJANDRIA 2021
Cañete, Lima, PE.
SANTIAGO QUEIROLO, INTIPALKA, SAUVIGNON BLANC (BLANCO) 2021
San José de los Molinos, La Tinguiña, Ica, PE.
BODEGA JOYAS DE MURGA, ITALIA-ALBILLA (BLANCO) 2020
Pisco, Ica, PE.
TACAMA, DOÑA ANA, CHARDONNAY (BLANCO) 2019
Ica, PE.
TACAMA, DON MANUEL, PETIT VERDOT (TINTO) 2018
Ica, PE.
SANTIAGO QUEIROLO, CABERNET SAUVIGNON-PETIT VERDOT (TINTO) 2019
Ica, PE.



VINOS BLANCOS

白ワイン
shiro wain

CHARDONNAY

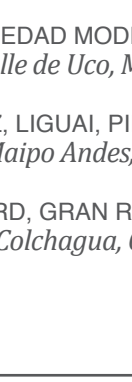
JEAN-MARC BOILLOT 2012
Cote de Beaune, Cote d'Or, A.O.C. Puligny-Montrachet 1er Cru, FR.
BOUCHARD PERE & FILS 2018
Cote de Beaune, A.O.C. Mersault Les Clos, Borgoña, FR.
PIERRE-YVES COLIN-MOREY 2018
Permand-Vergeleses, Ter Cru Sous Frelle, Cote de Beaune, Borgoña, FR.
ZUCCARDI, FOSIL 2018
I.G. San Pablo, Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza, AR.
LA SPINETTA, LIDIA 2018
D.O.C. Piemonte, IT.
CONCHA Y TORO, AMELIA
D.O. Limari, CL.
DE MARTINO, TRES VOLCANES 2019
D.O. Mallico, CL.
DOMAINE FAIVELEY 2019
A.O.C. Montagny, Cote Chalonnaise, Mâconnais, Bourgogne, FR.
BAETTIG, LOS PARIENTES
D.O. Triguén, Mallico, CL.
MARICHIORI & BARBAUD 2021
D.O. Perdriel, Lujan de Cuyo, Mendoza, AR.
YALUMBA, Y SERIES 2020
South AU.

SAUVIGNON BLANC

LUCIEN CROCHET 2018
A.O.C. Sancerre, FR.
ASTROLABE, KEKERENGU COAST 2019
D.O. Marlborough, NZ.
SAINT CLAIRE 2020
D.O. Marlborough, NZ.
CASA MARIN, CIPRESSES VINEYARD 2019
D.O. Lo Abarca, San Antonio, CL.
CENIZAS DE LABERINTO, LABERINTO 2019
D.O. Lago Coliban, Maule, CL.
KOYLE VINEYARD 2019
D.O. Colchagua, CL.
D'ARENBERG, THE STUMP JUMP 2020
D.O. Mc Laren, AU.

OTROS VINOS

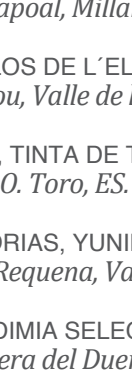
CHATEAU DE BELCASTEL 2014
A.O.C. Chateaufauf du Pape, Valle de Ródano, FR.
VEGA SCLAIA, OREMUS, MANDOLAS, FUMINT 2017
D.O. Tossa, Penedès, ES.
BLACK SLATE LA MOYRA (D.O. LA UVA)
D.O. Ca. Priorat, Cataluña, ES.
GRAMONA, GESSAMI BLEND
D.O. Penedès, ES.
VALDUERO, ALBILLO MAYOR 2020
D.O. Ribera del Duero, ES.
MAS DES BRESSADES, BLEND 2020
A.O.C. Costières de Nîmes, Ródano, FR.
RENATO KEBER 2015
D.O.C. Colli Reserva, Lombardia, IT.
GPOISS, BLEND 2020
Gemischt Satz, Braitenpuechtarff, AU.
SAN PEDRO DE YACOCHEVA, TORRONTÉS 2019
D.O. Cafayate, Salta, AR.
TERRAS GAUDA, BLEND 2021
D.O. Rias Baixas, Galicia, ES.
TERLAN, PINOT GRIGIO 2020
D.O.C. Alto Adige, IT.
VICENTIBLANCO DE MALBEC 2020
I.G. Vistaflora, Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza, AR.
WENIGUT AUSTIN, WEISSER BURGUENDER 2019
D.O. Franconia, AL.
VIÑA MAPIONES, WEÑE, SEMILLON CHASSAS, MOSCATEL DE ALEJANDRIA 2019
D.O. Valle de Itata, CL.
ONOFFRINI, ALMA GEMELA, WHITE FIELD BLEND
I.G. Las Chacayes, Mendoza, AR.
FINCA VIÑA 2020
D.O. Ribeiro, Galicia, ES.
MARKUS FRIES, FRIESUNG SPATLEISE FEIN-HERB 2017
D.O. Mosel, AL.
NIEPOORT, DIALOGO BRANCO, BLEND 2020
D.O. Douro, PT.
ERNESTO CATENA, TRIFECTA, CHENIN BLANC, TOCAL, TORRONTÉS 2020
Mendoza, AR.
DE MARTINO, GALLARDA DE ITATA, MUSCAT 2019
D.O. Itata, CL.
EGUIEN UGARTE, MALVASIA 2020
D.O. Ca. Rioja, ES.
ASTORIA, ALICIA, PINOT GRIGIO 2020
D.O.C. Alto Adige, IT.
CORAZON DEL SOL, SEMILLON 2019
I.G. Tupungato, Valle de Uco, Mendoza, AR.
DOMINO DE ALMA, SAUVIGNON BLANC,
MACABEO 2019
D.O. Jumbilla, ES.
QUINTA DE AZEVEDO, ALBARINO, LOREIRO 2021
D.O. Vinho Verde, PT.
LAGUITA, MANZANILLA, PALOMINO FINO NV
D.O. San Lúcar de Barrameda, ES.
BARBADILLO, CASTILLO DE SAN DIEGO, PALOMINO FINO 2020
D.O. Vino de la Tierra de Cádiz, Andalucía, ES.



VINOS ROSADOS

ロゼワイン
rose wain

PINTOM, SUBERSIVO, PINOT NOIR 2020
D.O. Valle de Uco, El Cepillo, Mendoza, AR.
CHATEAU DE LA GALINIERE 2020
A.O.P. Cotes de provence, Sainte-Victoire, FR.
CHATEAU D'ESCLAN, THE PALM by WHISPERRING ANGEL 2019
A.O.P. Cotes de Provence, FR.
COLLINES DE LA MOURE, MAISON OMBRE 2020
Provence, FR.
TACAMA, AMBROSIA 2021
Ica, PE.
PAMPAS DE ICA, MARIA ROSADO, MALBEC-TANNAT 2021
Pampa de los castillos, Santiago, Ica, PE.



VINOS TINTOS

赤ワイン
aka wain

MALBEC

CATENA ZAPATA, MALBEC ARGENTINO 2018
I.G. La Consulta, San Carlos, Mendoza, AR.
BODEGA SOTTANO, LUDAS
D.O. Lujan de Cuyo, Perdriel, Mendoza, AR.
COBOS, BRAMARE
D.O. Lujan de Cuyo, Mendoza, AR.
CUELVERLOS ANDES 2015
I.G. Vistaflora, Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza, AR.
ERNESTO CATENA, ANIMAL 2020
D.O. Agrelo, Lujan de Cuyo, Mendoza, AR.
ALFA CRUX XTRA 2019
San Carlos, Valle de Uco, Mendoza, AR.
VINYES OCULTS, COT 2020
I.G. La Consulta, San Carlos, Mendoza, AR.
WINE Y CIRCO, EL SENSACIONAL EQUILIBRISTA
I.G. Vistaflora, Valle de Uco, Mendoza, AR.
4 GATOS LOCOS 2020
I.G. Guatallary, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza, AR.

CABERNET SAUVIGNON

CONCHA Y TORO, DON MELCHOR 2018
D.O. Maipo, Puente Alto, CL.
YALUMBA, THE CIGAR 2016
D.O. Conavarra, AU.
ALTAR UCO, EDAD MODERNA 2020
Tupungato, Valle de Uco, Mendoza, AR.
PEREZ CRUZ, LIGUAL, PIPICAS 2017
D.O. Maipo Andes, CL.
KOYLE VINEYARD, GRAN RESERVA 2018
D.O. Colchagua, CL.

CARMÉNÈRE

MONTE, PURPLE ANGEL 2019
D.O. Colchagua, CL.
CONCHA Y TORO, TERRUNO 2020
D.O. Peumo, Cachapoal, CL.
TERRANOBLE CA2, COSTA 2019
D.O. Colchagua, CL.
TARAPACA, ETIQUETA NEGRA 2019
D.O. Maipo, CL.
VIÑA KOYLE, ROYALE 2019
D.O. Colchagua, CL.

PINOT NOIR

DOMAINE ARNOUX LACHAUX 2019
A.O.C. Vosne Romanee, Les Hautes Maizieres, Cote de Nuits,
Cote d'Or Borgoña, FR.
JEAN MARC BOILLOT, LES EPENOTTES, Bourgogne, FR.
Beaune Premier Cru, Les Epenottes, Bourgogne, FR.
CANOPUS, PINTOM 2019
I.G. Pampa El Cepillo, Altamira, San Carlos, Mendoza, AR.
SAINT CLAIRE 2019
D.O. Marlborough, NZ.
MONTSECANO, REFUGIO 2018
D.O. Casablanca, CL.
SALENTIN, RESERVA 2019
D.O. Tunuyán, Uco Valley, Mendoza, AR.
GARCES SILVA, BOYA 2019
D.O. Leyda, CL.
CASAMARIN, CARTAGENA 2020
D.O. Lo Abarca, San Antonio, CL.

OTROS VINOS

ALTESINO S.A. 2014
D.O. Brunello di Montalcino, IT.
CHATEAU MONTROSE, DAME DE MONTROSE
A.O.C. Saint Étienne, Burdeos, FR.
CHATEAU MUSAR, 2004
D.O.C. Valle de Bekaa, Libano
VALDUERO 6 AÑOS 2012
D.O. Ribera del Duero, ES.
VIK, PIJU BELLE, BLEND
D.O. Cachapoal, Millahue, CL.
DOMAINE DU CLOS DE L'ELU, MAGELLAN
A.O.C. Anjou, Valle de laire, FR.
SAN ROMÁN, TINTA DE TORO 2018
D.O. Toro, ES.
VIÑA MEMORIAS, YUNIKO 2018
D.O.P. Utiel-Requena, Valencia, ES.
LA CAPILLA, VENDIMIA SELECCIONADA 2015
D.O. Ribera del Duero, ES.
VALDUERO 1 CEPA
D.O. Ribera del Duero, ES.
VIK, MILLA CALA, BLEND
D.O. Cachapoal, CL.
MUSA RESERVA 2017
D.O. Ca. Rioja, ES.

PEREZ CRUZ, LIGUAL, SYRAH, CABERNET SAUVIGNON, CARMENERE 2018
D.O. Maipo Andes, CL.
WINE Y CIRCO, EL GRAN EQUILIBRISTA, BLEND
D.O. Mendoza, AR.
EMILIO MORO 2018
D.O. Ribera del Duero, ES.
ERNESTO CATENA, ALMA NEGRA, MISTERIO 2018
D.O. Altamira, Mendoza, AR.
VIÑA VON SIEBENTHAL, PARCELA #7 BLEND
D.O. Valle de Aconcagua, CL.
RIVERA DEL NOTRO, PAIS 2019
D.O. Bio Bio, CL.
VINYES OCULT, MERLOT 2017
La Consulta, San Carlos, Mendoza, AR.
BODEGA ALEANNA, EL ENEMIGO CABERNET FRANC 2020
Mendoza, AR.
LEONE DE CASTRIS, IL MEDAGLIONE, PRIMITIVO 2020
D.O. Salento, IT.
GIRAMUNDO, CABERNET FRANC 2020
I.G. Paraje Altamira, Mendoza, AR.

A LOS VIÑATEROS BRAVOS, GRANITICO, CINSULT 2021
D.O. Itata, CL.
CVNE GRANZA 2018
D.O. Rioja, ES.
DE MARTINO, VIEJAS TINAJAS
D.O. Itata, CL.
TRASLAPIEDRA, MALBEC, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT 2020
I.G. Altamira, Valle de Uco, Mendoza, AR.

ONOFFRINI, ALMA GEMELA, BONARDA 2019
I.G. Desierto de Lavalle, Mendoza, AR.
HERENCIA, TRABAJO, MALBEC, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT 2020
D.O. La Consulta, Valle de Uco, Mendoza, AR.
J. BOUCHON, CANTO SUR, CARMENERE PAIS, CARGINAN 2020
D.O. Valle del Maule, CL.
CASAMARIN, CARTAGENA, GARNACHA-SYRAH
D.O. Valle San Antonio, CL.

