

The background is a dark olive green color with a pattern of light-colored, thin, irregular lines that resemble topographic contour lines. A white square frame is centered on the page, containing the text.

TIERRA DE FUEGO
Restaurant

SPARKLING WINES AND CAVA

Valdivieso	Brut	Central	\$14.000
Viñamar Charmat	Brut	Casablanca	\$16.000
Undurraga	Brut Royal	Leyda	\$19.000
Freixenet Cordon Negro	Brut	España	\$36.000
Viñamar Método Tradicional	Brut	Casablanca	\$32.000
Veuve Clicquot	Brut	Francia	\$350.000
Dom Perignon	Brut	Francia	\$600.000

BOTTLES 375 cc

Leyda Rva.	Sauvignon Blanc	Leyda	\$9.000
Castillo de Molina	Carmenere	Maule	\$9.000
Santa Ema Select Terroir Rva.	Cabernet Sauvignon	Maipo	10.000
Santa Ema Select Terroir Rva.	Carmenere	Colchagua	10.000
Santa Ema Select Terroir Rva.	Sauvignon Blanc	Casablanca	10.000
Santa Ema Select Terroir Rva.	Chardonay	Maipo	10.000
Tarapacá Gran Rva.	Cabernet Sauvignon	Maipo	\$13.000

GRAND WHITES

Matetic EQ	SB	San Antonio	\$36.000
Amayna Gran Rva.	SB	San Antonio	\$32.000
Von Siebenthal "Río Místico"	VIO	Aconcagua	\$60.000



SPARKLING WINES AND CAVA

Ideal for aperitifs, fresh cold dishes such as Serrano ham, oysters, ceviches, green salads, Roquefort cheese, and fresh white cheeses (Brie or goat).

SAUVIGNON BLANC

Medalla Real Rva.	Casablanca	\$12.000
Casas Patronales Rva.	Maule	\$15.000
Santa Ema Select Terroir Rva.	Maipo	\$16.000
Leyda Rva.	Leyda	\$16.000
Castillo de Molina	Elqui	\$17.000
Casas del Bosque Rva	Casablanca	\$19.000
Santa Ema Gran Rva..	Leyda	\$23.000
Tarapacá Gran Rva.	Leyda	\$24.000
Matetic Corralillo	San Antonio	\$27.000
Montes Outer Limits	Zapallar	\$30.000

CHARDONNAY

Medalla Real Rva.	Casablanca	\$13.000
Santa Ema Select Terroir Rva.	Casablanca	\$16.000
Leyda Rva.	Leyda	\$16.000
Misiones de Rengo Gran Rva. Cuvee	Rapel	\$17.000
Casas del Bosque Rva.	Casablanca	\$20.000
Santa Ema Gran Rva.	Casablanca	\$23.000
Casas del Bosque Gran Rva.	Casablanca	\$29.000
Montes Alpha	Aconcagua	\$30.000
Marqués de Casa Concha	Limarí	\$35.000



SAUVIGNON BLANC

Perfect for pairing with ceviche, shellfish, and mild fish, as well as salads and appetizers.

CHARDONNAY

Ideal for pairing with fatty fish, salads, white meats, Parmesan dishes, pasta, and cheese gnocchi.

CABERNET SAUVIGNON

Medalla Real Rva.	Maipo	\$13.000
Casas Patronales Rva.	Maule	\$15.000
Santa Ema Select Terroir Rva.	Maipo	\$16.000
Castillo de Molina	Colchagua	\$17.000
Misiones de Rengo Gran Rva. Cuvee	Rapel	\$17.000
Odfjell Armador Rva.	Maipo	\$20.000
Santa Ema Gran Rva.	Maipo	\$23.000
Toro de Piedra Gran Rva.	Colchagua	\$23.000
Tarapacá Gran Rva.	Maipo	\$24.000
Montes Alpha	Colchagua	\$30.000
Marqués de Casa Concha	Maipo	\$35.000
Tarapacá Gran Rva. Etiqueta Negra	Maipo	\$37.000

CARMENERE

Medalla Real Rva.	Colchagua	\$13.000
Leyda Rva.	Leyda	\$16.000
Misiones de Rengo Gran Rva. Cuvee	Rapel	\$17.000
Tarapacá Gran Rva.	Maipo	\$23.000
Santa Ema Gran Rva.	Cachapoal	\$23.000
Toro de Piedra Gran Rva.	Maule	\$24.000
Montes Alpha	Colchagua	\$30.000
Marqués de Casa Concha	Peumo	\$35.000
Santa Ema Amplus	Peumo	\$40.000
Pérez Cruz Limited Edition	Maipo	\$45.000



CABERNET SAUVIGNON

Best paired with red meats, pork, lamb, and bold cheeses.

CARMENERE

Perfect with pasta dishes in Pomodoro or Bolognese sauces, Mediterranean cuisine, mild cheeses, and pâtés.

MERLOT

Castillo de Molina	Colchagua	\$17.000
Santa Ema Gran Rva.	Maipo	\$23.000
Montes Alpha	Colchagua	\$30.000
Marqués de Casa Concha	Peumo	\$35.000

SYRAH

Santa Ema Gran Rva.	Maipo	\$23.000
Montes Alpha	Colchagua	\$30.000
Casas del Bosque Gran Rva.	Casablanca	\$33.000
Marqués de Casa Concha	Buin	\$35.000

PINOT NOIR

Leyda Rva	Leyda	\$16.000
Montes Alpha.	Colchagua	\$30.000
Marqués de Casa Concha	Limarí	\$35.000
Amayna Gran Rva.	San Antonio	\$46.000



MERLOT

A good match for stuffed pastas with ricotta, white meats with mild sauces, Peruvian ají de gallina, and cheeses.

SYRAH

Ideal for red and game meats, highly seasoned dishes, Serrano ham, and black olives.

PINOT NOIR

Perfect for fatty fish, white meats, pasta, salads with meat, and risottos.

BLENDS

Casas Patronales Rva.	CS/CA	Maule	\$15.000
Toro de Piedra Gran Rva.	SY/CS	Curicó	\$23.000
Santa Ema Barrel Reserve 60/40	CA/ME	Cachapoal	\$24.000
Von Siebenthal Parcela N°7	CS/CF/MER/PV/CA	Aconcagua	\$36.000
Coyam (Orgánico)	SY/CA/ME/CS/MV/MA	Colchagua	\$46.000
Epu	CS/CA/SY	Maule	\$95.000

OTHER VARIETALS

Undurraga	Late Harvest	Maipo	\$10.000
Von Siebenthal Rococo	Rosé	Aconcagua	\$18.000
Casas Patronales Lujuria	Late Harvest 500cc	Casablanca	\$23.000
Koyle Royale	Malbec	Colchagua	\$36.000



ROSÉ

Ideal with mild cheeses, smoked meats, rice dishes, pasta, fish, seafood, and desserts.

LATE HARVEST

Best enjoyed with dark chocolate, desserts, and aged cheeses.



MALBEC

Perfect for lightly spiced red meats, roast beef, and rustic dishes like lentils with sausage.

CARIGNAN

Ideal with meats, game, stews, and strong cheeses.



PREMIUM

Caballo Loco Grand Cru Apalta	CS/CA	Colchagua	\$60.000
Caballo Loco Blend	RESERVADO	Lontué	\$120.000
Purple Angel	CA	Colchagua	\$200.000
Don Melchor	CS	Maipo	\$320.000
Almaviva	CS/CA/CF	Maipo	\$380.000
Tatay de Cristóbal	CA	Aconcagua	\$500.000
Taita	CS	Colchagua	\$500.000
Chadwick	CS	Maipo	\$700.000



Cabernet Sauvignon	CS	Syrah	SY	Malbec	MA	Mourve	MV
Cabernet Franc	CF	Carmenere	CA	Merlot	ME	Petit Verdot	PV



Av. 8 Norte N° 65,
Playa Acapulco, Viña del Mar.

+56 32 299 3976
administracion@tierradefuego.cl

tierradefuego.cl

  /tdfrestaurant