

# Carta menu

- RESERVAS -

+56 9 4742 5626

**CEVICHE PACIFICO**  
**\$14.900**

Dados de pescado marinado con zumo de limón de pica, Sal e ingredientes del chef servido en una base de cebolla morada en pluma acompañado de camote glaseado, Cancha y choclo peruano.

**CEVICHE MI PERÚ**  
**\$17.900**

Mariscos de la estación, pulpo, calamar, camarones, ostiones y dados de pescado marinado en zumo de limón de pica e ingredientes del chef, servido en una base de cebolla morada en pluma, acompañado con camote glaseado, cancha, choclo peruano.

**CEVICHE MANCORA BEACH**  
**\$18.900**

Dados de pescado, frescos mariscos de la estación, pulpo, calamar, camarones, ostiones, Pinzas de jaiba y láminas de locos marinado en leche de tigre e ingredientes del chef Servido e una base de cebolla morada en pluma acompañado con camote glaseado Cancha y choclo peruano, buenazo!

**CEVICHE DEL PESCADOR**  
**\$16.900**

Dados de pescado, láminas de locos y camarones de la estación marinado con leche de tigre, al cilantro servido en una base de cebolla morada, Acompañado con camote glaseado, cancha, choclo peruano.





**LECHE DE TIGRE \$7.900**

El jugo producido por la mezcla de los ingredientes del ceviche peruano y crema de ají amarillo acompañado con cebolla morada en brunoise, cancha y choclo.

**PULPO AL OLIVO \$15.900**

Láminas de pulpo marinado con ingredientes del chef cubierto con una agradable crema natural de aceitunas acompañado con palta y tostadas al orégano.

**CARPACCIO A ELECCIÓN \$13.900**

- Salmón
- Atún
- Carne

Cortes en láminas, cebollín, queso parmesano, alcaparras marinado con ingredientes del chef.

**TIRADITO NIKKEI \$14.900**

Corte peculiar de atún servido en una base de salsa amarilla de leche de tigre con aceite de cilantro y sésamo.

**TRADITO 3 TIEMPOS \$17.900**

Tiras de pescado marinadas con ingredientes del chef cubierto con crema de ají amarillo, crema de rocoto, crema de cilantro sin picante acompañado con camote glaseado, cancha, choclo peruano.

**PULPO AL ÓLEO \$14.900**

Láminas de pulpo marinado con salsa especial de la casa aceite de oliva acompañado con palta y tostadas al orégano.

**TENTACIÓN DE CAUSAS \$17.900**

Maza de papas sazonadas rellena con camarones triturados en crema de rocoto sin picante, rellena de pollo en crema de ají amarillo sin picante, rellena de pulpo triturado en crema de aceituna.



## **PLATOS CALIENTES DE ENTRADA PARA COMPARTIR**

### **TEQUEÑOS RELLENO DE QUESO \$12.500**

8 unidades de wantanes relleno de queso fritos en abundante aceite acompañado de salsa wacamole.

### **OSTIONES A LA PARMESANA \$18.700**

10 unidades de ostiones de la estación flameados con vino blanco gratinado con queso parmesano.

### **MACHAS A LA PARMESANA \$17.900**

10 unidades de machas flameadas con ingredientes del chef gratinado con queso parmesano.



## PLATOS CALIENTES

**LOMO SALTADO TRADICIONAL**  
**\$15.900**

Lomo liso salteado al wok a fuego alto con gajos de tomate y cebolla morada en salsa de soya e ingredientes del chef acompañado con crujientes papas fritas y arroz.

**PULPO A LA PARRILLA**  
**\$19.900**

Tentáculos de pulpo marinado en salsa parrillera, cubierto con chimichurri acompañado con papas rostizadas a las finas hierbas y verduras salteadas con champiñones.

**PESCADO A LO MACHO**  
**\$17.900**

Filete de pescado a la plancha cubierto con salsa de mariscos pulpo, calamar, camarones, ostiones desglasado con vino blanco e ingredientes del chef acompañado con arroz y papas fritas.

**ATÚN TERYAQUI**  
**\$16.900**

Filete de atún a la plancha cubierta con salsa de teriyaki acompañado con arroz chaufa de verduras.

**FILETE VACUNO MAR Y TIERRA**  
**\$21.900**

Jugoso filete a la parrilla cubierto con salsa de mariscos pulpo, calamar, camarones, ostiones en crema de leche queso parmesano desglasado con vino blanco acompañado con papa rostizada.

**SECO DE RES**  
**\$18.900**

Costillar de vacuno jugoso y suave a la vez preparado a fuego lento con especias peruanas aji amarillo, chicha de jora y cilantro e ingredientes del chef acompañado con arroz y pallares, Sarsa criolla.



# PLATOS CALIENTES

## **JALEA MIXTA** **\$17.900**

Dados de pescado y mixtura de mariscos de la estación arrebozados con ingredientes del chef fritos crocantes acompañados con yuquitas fritas y salsa criolla.

## **RISOTTO MIRAFLORINO** **\$16.900**

Preparado en salsa al pesto desglasado con crema de leche y queso crema aromatizado con vino blanco cubierto con camarones crujientes al panco.

## **PERÚ LIBRE** **\$16.900**

Arroz Arbóreo preparado con salsa de ají amarillo sin picante y aceite de azafrán queso crema aromatizado con pisco portón cubierto con saltados de camarones.

## **ATÚN A LA MENIERE CON** **CAMARONES** **\$17.900**

Filete de atún a la plancha cubierto con camarones en salsa de mantequilla clarificada y alcaparras acompañado con verduras salteadas.

## **ARROZ CHAUFA 3 SABORES** **\$15.900**

Arroz con especias orientales salteados al wok con camarones, pollo, carne sazónada con salsa de soya y salsa de ostión y ajonjolí e ingredientes del chef.

## **RISOTTO MANCORA BEACH** **\$17.900**

Arroz arbóreo preparado en crema de leche con queso crema y parmesano y mariscos como pulpo, calamar, camarones y ostiones desglasado con fumet de pescado y vino blanco e ingredientes del chef.

### **Máncora, paraíso de sol**

Máncora es un paraíso que tiene todo lo necesario para que disfrutes de unas vacaciones perfectas. Destaca por sus impactantes puestas de sol y hermosas playas que son ideales para la práctica de deportes acuáticos como el surf.



Fuente: Shutterstock

## PLATOS CALIENTES

**FETUCCINI A LA HUANCAINA  
CON LOMO SALTADO  
\$16.900**

Pastas al dente preparado en una jugosa mezcla de crema de ají amarillo queso crema, mozzarella desglazado con un toque de vino blanco cubierto con jugoso lomo saltado.

**CROCANTE DE PESCADO  
\$14.900**

Trozos de pescado y yuca marinado en salsa especial de la casa fritos en abundante aceite acompañado con salsa criolla.

**TRIO MANCORA BEACH  
\$21.900**

3 variedades de preparaciones en un solo plato, ceviche de pescado con láminas de apio y sésamo, crocante de pescado, risotto de camarones.

**CORDON BLEU  
\$15.900**

Filete de pollo envuelto con jamón y queso cubierto en salsa de la casa acompañado de puré de espinaca.

**AJÍ DE GALLINA  
\$15.900**

Manjar de reyes ,cremoso y cargado de mucho sabor preparado a base de crema de ají amarillo sin picante pechuga de ave de corral desmenuzado e ingredientes del chef acompañado con arroz y papas sancochadas.



## PLATOS CALIENTES

### **CHAUFA ANDINO** **\$15.900**

Dos variedades de quinua cocida a la vez salteado al wok con mariscos y verduras de la estación con salsa de soya y tausi, verduras.

### **SALMÓN A LA CHORRILLANA** **\$17.900**

Filete a la plancha cubierta con gajos de tomate y cebolla morada crema de ají amarillo sin picante en reducción de chicha de jora acompañado con camote glaseado y arroz.

### **PESCADO EN SALSA DE CAMARONES** **\$15.900**

Filete a la plancha cubierto con salsa de camarones en una jugosa mezcla de crema de leche, queso Philadelphia desglasado con vino blanco acompañado con papas finas hierbas.

### **PASTEL DE JAIBA** **\$17.900**

Preparado a base de sofrito de cebolla morada en brunoise ají mirasol desglasado con fumet de pescado acompañado de pan al orégano.

### **CAMARONES AL AJILLO** **\$15.900**

Preparado a base de mantequilla clarificada y sofrito de ajo y perejil con camarones acompañado con tostadas al orégano.

### **LOMO SALTADO PREMIUM** **\$17.900**

Trozo de filete vacunó salteado al wok con gajos de tomate y cebolla morada y ají amarillo en juliana en salsa de soya y salsa de ostion ,flameado con dash de pisco portón e ingredientes del chef acompañado con papas a las finas hierbas y arroz.





## PLATOS CALIENTES

### **350 GRS DE FILETE VACUNO A LA PARRILLA. \$21.900**

Jugoso filete de vacuno a la parrilla acompañado con papas a las finas hierbas.

### **REINETA A LA FRANCESA \$21.900**

Rellena de camarones en salsa de la casa con queso crema, parmesano gratinado y acompañado con arroz con choclo a la mantequilla.

### **FILET MIGNON \$17.900**

Envuelto con tocino a la parrilla cubierto con salsa de champiñones acompañado de arroz al pesto

### **SALMÓN A LA PLANCHA C/PURÉ \$14.900**

Jugoso y suave a la vez Cocido a fuego lento con especias peruanas acompañado con tatu tacu de pallares y yuca sancochada.

### **MI PERÚ \$16.900**

Filete de lomo liso relleno con jamón y queso cubierto con salsa de camarones desglasado con vino blanco acompañado con papas a las finas hierbas.

### **BARRANQUITO \$19.900**

La mezcla perfecta para deleitar tu paladar, fettuccini al pesto con variedad de quesos acompañado con delicioso entrecot a la parrilla.

### **PESCADO A LA PLANCHA ADULTO \$13.500**

Acompañado con papas fritas y salsa criolla.

### **PESCADO A LA PLANCHA NIÑO \$9.900**

Acompañado con papas fritas.

### **CHICHARROÓN DE POLLO, ADULTO \$14.900**

acompañado con papas fritas y salsa criolla

### **CHICHARRÓN DE POLLO, NIÑO \$9.900**

Acompañado con papas fritas.

### **LOMO MAR Y TIERRA \$18.500**

Filete de lomo liso a la parrilla cubierto con salsa de mariscos acompañado con arroz al pesto.



## COMBINADOS

**PISCO Y NAZCA \$17.900**

- Pulpo al olivo
- Risotto Mancora Beach

**PERÚ MÁGICO \$17.900**

- Fettuccini al pesto con camarones
- Chicharrón de pollo

**FIESTA DEL SOL \$17.900**

- Ceviche de camarones
- Chaufa andino

## PIQUEOS

**PIQUEO PACHAMAMA \$24.900**

- Causa de pollo
- Ceviche de camarones en crema de ají amarillo sin picante
- Papas a la huancaína
- Pulpo al olivo.

**PIQUEO INCA ROCA \$29.900**

- Ceviche pacífico
- Pulpo al olivo
- Risotto Mancora Beach
- Chicharrón de pescado

**PIQUEO CAMINO A LIMA \$29.900**

- Fettuccini al pesto con camarones
- Risotto Mancora Beach
- Chicharrón de pescado
- Chaufa Andino

**ME SABE A PERÚ \$18.900**

- Pulpo al olivo
- Risotto Mancora Beach
- Chicharrón de pollo



# **PARRILLADAS CON SABOR PERUANO**

**PARA 2 PERSONAS \$37.900**

Lomo Liso, Chuleta de centro, pechuga de pollo, chunchules,  
Chorizos, Papas fritas, crema de la casa

**PARA 4 PERSONAS \$64.900**

Lomo Liso, Chuletas de centro, Pechuga de pollo,  
Chunchules, chorizos, Papas fritas, Ensalada surtida,  
crema de la casa

GASTRONOMÍA PERUANA





## ENSALADAS

### **ENSALADAS DE QUINOA \$11.900**

2 variedades de quinua haciendo la perfecta combinación con verduras de la estación, servido con humus de habas y beterraga.

### **ENSALADA MANCOREÑA \$14.900**

Mix de verduras, palmito, palta, choclo, pepino, aceitunas huevo cocido, Acompañado con vinagreta limeña.

### **ENSALADA CLÁSICA \$7.900**

Lechuga, tomate, pepino, zanahoria y palta.

## SOPAS

### **PARIHUELA MIXTA \$17.900**

Fumet de pescado con mariscos preparados a fuego alto con salsa de mariscos cilantro e ingredientes del chef.

### **SUDADO DE CONGRIO \$15.900**

Preparado con gajos de tomate , cebolla roja , yuca y filete de congrio desglosado con chicha de jora, acompañado con arroz.

### **CONSOMÉ DE POLLO \$12.500**

Preparado a base de consomé de pollo con verduras de estación, cabello de ángel y pechuga de pollo.



## ADICIONALES

Yuquitas finas hierbas	\$5.900
Papas finas hierbas	\$4.500
Papas fritas	\$4.500
Arroz	\$2.900
Salsa de champiñones	\$6.500
Salsa de camarones	\$7.500
Camote glaseado:	\$4.500
Sarsa criolla	\$3.900
Cancha	\$3.500
Choclo	\$4.500



## POSTRES

Suspiro Limeño	\$4.500
Crema volteada	\$4.500
Cheesecake de maracuyá	\$4.900
Torta tres leches	\$4.900
Tiramisú	\$4.900
Pie de limón	\$4.900

## CAFÉ

Expresso	\$3.500
Americano	\$3.900
Infusiones de hierbas	\$3.400





MANCORA  
BEACH  
GASTRONOMÍA PERUANA

CARTA DE TRAGOS,  
**DEL PERÚ  
PARA EL  
MUNDO**



Perú

PASEO SAN FERNANDO  
2DO NIVEL / COPIAPÓ  
**+56 9 4742 5626**

## DEL PERÚ PARA EL MUNDO

<b>PISCO SOUR PORTÓN – CATEDRAL</b> Portón, Zumo De Limón, Syrup	<b>\$11.500</b>
<b>PISCO SOUR PORTÓN – SABORES CATEDRAL</b> Portón, Zumo De Fruta De Estación, Syrup	<b>\$12.500</b>
<b>PISCO SOUR PORTÓN – CLÁSICO</b> Portón, Zumo De Limón, Syrup	<b>\$7.500</b>
<b>PISCO SOUR PORTÓN – SABORES CLÁSICO</b> Portón, Zumo De Fruta De Estación, Syrup	<b>\$8.500</b>
<b>PISCO SOUR MACERADOS CATEDRAL</b> Frutas o Especies Macerados En Pisco	<b>\$12.500</b>
<b>PISCO SOUR TABERNERO – CATEDRAL</b> Tabernero, Zumo De Limón, Syrup	<b>\$7.500</b>
<b>PISCO SOUR TABERNERO – SABORES CATEDRAL</b> Tabernero, Zumo De Fruta De Estación, Syrup	<b>\$8.500</b>
<b>PISCO SOUR TABERNERO – CLÁSICO</b> Tabernero, Zumo De Limón, Syrup	<b>\$5.000</b>
<b>PISCO SOUR TABERNERO – SABORES CLÁSICO</b> Tabernero, Zumo De Fruta De Estación, Syrup	<b>\$6.500</b>

### PARA LLEVAR

<b>Pisco Sour Portón 1 Litro</b>	<b>\$24.900</b>
<b>Pisco sour tabernero 1 litro</b>	<b>\$21.900</b>





## DEL PERÚ PARA EL MUNDO

<b>CHILCANO DE PISCO</b> Pisco Torontel, Zumo De Limón, Bitters, Ginger Ale	<b>\$8.500</b>
<b>CHILCANO DE SABORES</b> Pisco Torontel, Zumo De Fruta De Estación, Ginger Ale	<b>\$9.500</b>
<b>CHILCANO MACERADO EN PISCO</b> Macerado De Especias, Syrup De La Casa, Ginger Ale	<b>\$9.500</b>
<b>CÓCTEL DE ALGARROBINA</b> Pisco, Algarrobina, Leche, Syrup	<b>\$8.000</b>
<b>CAPITÁN</b> Pisco, Vermouth Rosso, Bitters	<b>\$8.000</b>
<b>MACHU PICCHU</b> Pisco, Licor De Menta, Syrup De Granadina, Zumo De Naranja	<b>\$8.000</b>
<b>PERUANISIMO</b> Pisco, Zumo De Naranja, Maíz Morado, Coco	<b>\$7.500</b>
<b>PERÚ LIBRE</b> Portón, Coca Cola	<b>\$12.000</b>

*De Lima, la gris, a Tacna, la heroica, recorre un candil de luz,  
libre y estoica... ¡Qué vida soberana! ¡Rebelde a los vientos!  
Entregas tus frutos y mil juramentos...  
Fermentan los mostos de inmensa dulzura,  
Destila la Falca pasión sin medida...*

**COCTELERIA CLÁSICA  
& CONCEPTUAL**

**AMARETTO SOUR \$8.500**

Whiskey, Disaronno, Zumo de Limón

**WHISKY SOUR \$8.500**

Whisky, Zumo De Limón, Syrup

**CLAVO OXIDADO \$8.500**

Whisky, Drambuie

**COSMOPOLITAN \$8.500**

Vodka, Cointreau, Zumo de Cranberry

**MANHATTAN \$8.500**

Whiskey, Vermouth Rosso, Bitters

**MARTINI \$8.500**

Ginebra , Vermouth Bianco

**GIN TONIC \$8.500**

Tanqueray, Cardamomo, Agua Tónica

**TOM COLLINS \$8.500**

Tanqueray, Zumo De Limón, Syrup, Agua Gasificada

**NEGRONI \$8.500**

Tanqueray, Campari, Vermouth Rosso

**GARIBALDI \$7.500**

Campari, Zumo De Naranja, Perfume Cítricos

**MOSCOW MULE \$8.500**

Vodka, Zumo De Limón, Ginger Beer

**LAGUNA AZUL \$8.500**

Vodka, Curaçao Azul, Zumo de Limón, Soda

**MARGARITA \$8.500**

Tequila, Cointreau, Zumo de Limón

**TEQUILA SUNRISE \$7.500**

Tequila, Zumo De Naranja, Syrup De Granadina.

**TEQUILA SUNRISE \$7.500**

Tequila, Zumo De Naranja, Syrup de Granadina

**KIR ROYAL \$7.500**

Licor De Cassis, Espumante

**APEROL SPRITZ \$8.500**

Aperol, Prosecco, Agua Tónica

**RAMAZZOTTI SPRITZ \$8.500**

Ramazotti, Prosecco, Agua Tónica

**ST-GERMAIN SPRITZ \$10.500**

St-Germain, Prosecco, Agua Tónica, Perfume de Saucó

**MAI TAI \$8.500**

Ron, Cointreau, Orgeat , Zumo De Limón

**DAIQUIRI CLÁSICO \$7.500**

Ron, Zumo De Limón, Syrup

**DAIQUIRI DE SABORES \$8.500**

Ron, Zumo De Fruta de Estación, Syrup

**MOJITO CLÁSICO \$7.500**

Ron, Menta, Zumo de Limón, Soda

**MOJITO DE SABORES \$8.500**

Ron, Menta, Zumo de Fruta de Estación, Soda

**PIÑA COLADA \$7.500**

Ron, Crema De Coco, Zumo de Piña

**BLUE HAWAII \$8.500**

Ron, Blue Curaçao, Crema de Coco, Zumo de Piña

**CAIPIRINHA \$7.500**

Cachaça, Zumo de Limón, Syrup

*"Alcohol, esa manera de ver con cristales rosas la vida"  
Espirituosos Destilados Del Mundo, se unen y crean un Brebaje Mágico, Llamado Cóctel...  
El Hielo, El Alma de Cada Cóctel*

**MANCORA BEACH**  
RESTAURANT PERUANO



## COCTELERÍA DE AUTOR

<b>PERUANITA BONITA</b> Ron, Cordial Tropical, Perfume de Piña	<b>\$9.500</b>
<b>ESTACIÓN CENTRAL</b> Ginebra, Ramazzotti, Zumo de Maracuyá, Syrup de Romero	<b>\$9.500</b>
<b>COMO ESTAY</b> Ron, Aperol, Zumo De Piña, Maíz Morado, Menta	<b>\$9.500</b>
<b>MANCORA TROPIC</b> Ron, Mix Tropical Caribeño , Cordial de Coco	<b>\$9.500</b>
<b>MANCORA MONSTER</b> Ron, Syrup De Canela, Pomelo, Falernum, Syrup de Canela	<b>\$9.500</b>
<b>NEGRONI TROPICAL</b> Ginebra, Vermouth, Infusión De Campari y Piña, Perfume, Tropical	<b>\$9.500</b>
<b>SAN JOSÉ</b> Ron, Campari, Zumo Piña, Zumo de Limón, Syrup De Maracuyá	<b>\$9.500</b>
<b>CARNAVAL</b> Tanqueray, Chartreuse, Zumo de Piña, Zumo de Limón	<b>\$9.500</b>
<b>ORGASMO #03</b> Vodka, Frangelico, Disaronno Velvet, kahlúa	<b>\$9.500</b>
<b>PARIHUANA BEACH</b> Whisky, Ginebra, Syrup De Limón y Granada, Hojas de Menta	<b>\$9.500</b>

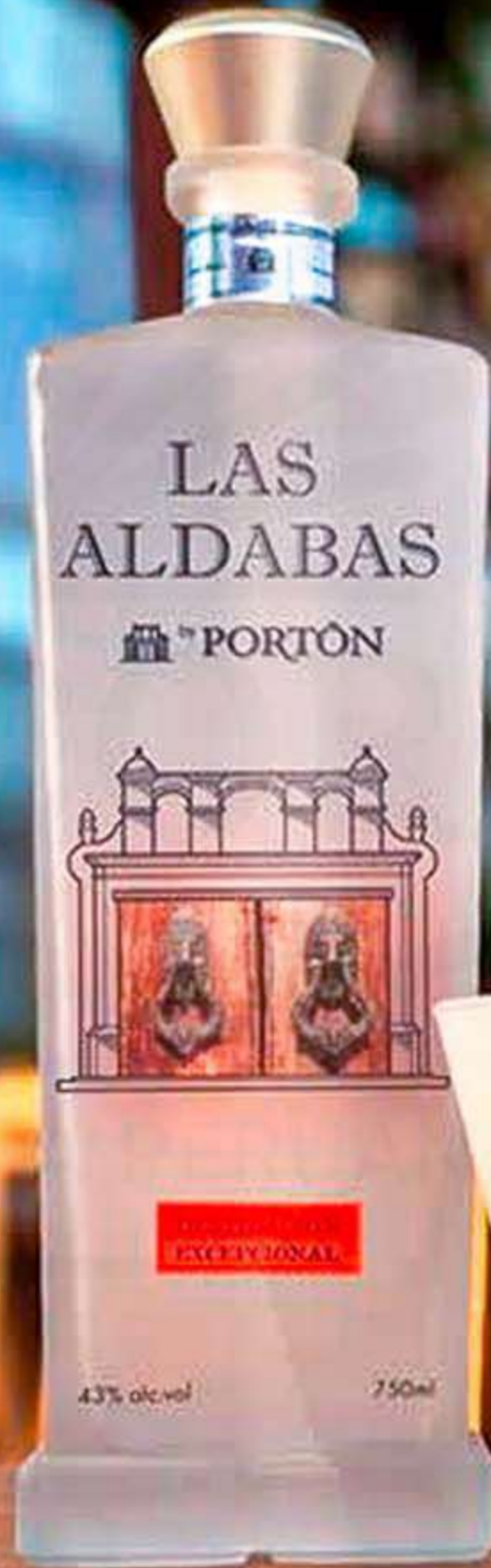
**MANCORA BEACH**  
RESTAURANT PERUANO



## DESTILADOS DEL MUNDO

La quinina, es un alcaloide que se extrae de la corteza del árbol de la quina... El whisky ayuda a regular los niveles de insulina y glucosa...

GIN TANQUERAY TEN	\$10.500
GIN HENDRICKS	\$9.500
GIN HENDRICKS LUNAR	\$10.500
GIN HENDRICKS NEPTUNIA	\$10.500
RON ZACAPA XO	\$26.500
RON ZACAPA 23 AÑOS	\$17.000
WHISKY MACALLAN 18	\$60.000
WHISKY MACALLAN 12	\$24.000
WHISKY JOHNNIE WALKER GOLD	\$16.500
WHISKY JOHNNIE WALKER BLACK	\$8.500
WHISKY CHIVAS REGAL 12	\$8.900
WHISKEY GENTTLEMAN JACK DANIEL'S	\$8.500
WHISKEY JACK DANIEL'S	\$8.000
FRANGELICO	\$8.000
DISARONNO	\$8.000
GALLIANO	\$8.000
JÄGERMEISTER	\$6.500
JOSÉ CUERVO	\$5.500
ESPUMANTE	\$4.500
CHARDONAY / SAUVIGNON BLANC	\$4.500



# Destilados del Mundo

## LIMONADAS Y JUGOS

Las mejores frutas de cada estación, previamente seleccionados...  
Usualmente se recomienda ingerir 3 frutas diarias, pero hay varias personas a las que eso les complica y una buena alternativa es consumirla a través de jugos de fruta que sean naturales y entre ellos, están los concentrados 100% naturales.

LIMONADA CLÁSICA	\$ 3.800
LIMONADA MIXTA	\$ 4.500
LIMONADA MANCORA	\$ 4.500
LIMONADA BLUE	\$ 6.000
INTI RAYMI	\$ 4.500
JUGO DE PIÑA	\$ 3.800
JUGO DE FRUTILLA	\$ 3.800
JUGO DE MARACUYÁ	\$ 3.800
JUGO DE MANGO	\$ 3.800
JUGO DE NARANJA	\$ 5.000
CHICHA MORADA	\$ 4.500





## CERVEZAS

CERVEZA CUSQUEÑA	\$3.990
CERVEZA CORONA	\$3.900
CERVEZA KUNSTMANN TOROBAYO	\$4.590
CERVEZA AUSTRAL CALAFATE	\$4.590
CERVEZA AUSTRAL LAGER	\$4.590
CERVEZA GROLSCH	\$4.900
MICHELADA CUSQUEÑA	\$4.990
MICHELADA CORONA	\$4.900
MICHELADA ESPECIAL	\$5.990

## BEBIDAS

COCA COLA 350 ml	\$2.300
SPRITE 350 ml	\$2.300
FANTA 350 ml	\$2.300
INKA COLA 350 ml	\$2.300
GINGER ALE 350 ml	\$2.300
AGUA TONICA 350 ml	\$2.300

No tenemos WiFi, pero  
tenemos nuestra propia red  
social. ¡Únete!





MANCORA  
BEACH  
GASTRONOMÍA PERUANA

# CARTA VINOS

*Mancora*



ORO  
PIEDRA

86E

86E  
MARQUES  
DE LA CONCHA  
SAUVIGNON

SANTA HELENA  
RESERVA  
VINO DE ORO  
CARMENÈRE

LA HELENA  
RESERVA  
CARMENÈRE

PASEO SAN FERNANDO  
2DO NIVEL / COPIAPÓ

+56 9 4742 5626



Perú

## VINOS ICONOS CHILENOS

SANTA EMA  
Catalina  
Carmenere **\$79.000**

VALDIVIESO  
Caballo Loco N° 19  
Carmenere  
Cabernet Sauvignon **\$130.000**

MONTES  
Purple Angel  
Carmenere  
Cabernet Sauvignon **\$210.000**

## VINOS GRAN RESERVA

MIGUEL TORRES **\$18.900**  
Las Mulas / Cabernet Sauvignon

SANTA DIGNA **\$18.000**  
Carmenere / Merlot  
Cabernet Sauvignon

SANTA EMA **\$21.000**  
Gran Reserva / Carmenere  
Cabernet Sauvignon

SELECT TERROIR **\$18.000**  
Carmenere / Merlot  
Cabernet Sauvignon

TARAPACÁ **\$32.000**  
Gran Reserva / Carmenere  
Etiqueta Negra  
Cabernet Sauvignon

CONCHA Y TORO **\$24.000**  
Marques Casa Concha  
Carmenere / Cabernet Sauvignon

MONTES ALPHA **\$32.000**  
Carmenere / Cabernet Sauvignon

MONTES ALPHA  
Carmenere / Cabernet Sauvignon

TORO PIEDRA **\$25.000**  
Ensamblaje



## ESPUMOSOS CHILENOS

VALDIVIESO - BRUT	<b>\$14.000</b>
MIGUEL TORRES - ESTELADO ROSÉ	<b>\$24.000</b>
SANTA EMA, EXTRA BRUT	<b>\$45.000</b>
VIÑA MAR - BRUT	<b>\$14.000</b>

## VINOS BLANCOS

SANTA EMA Gran Reserva Sauvignon Blanc Chardonnay	<b>\$23.000</b>
SELECT TERROIR Sauvignon Blanc Chardonnay	<b>\$18.000</b>
MIGUEL TORES Santa Digna Sauvignon Blanc Chardonnay	<b>\$18.000</b>
LAS MULAS Sauvignon Blanc Chardonnay	<b>\$18.000</b>

## VINOS ROSÉ

MIGUEL TORRES - SANTA DIGNA	<b>\$18.000</b>
--------------------------------	-----------------





  
**MANCORA  
BEACH**  
GASTRONOMÍA PERUANA

PASEO SAN FERNANDO  
2DO NIVEL / COPIAPÓ

**+56 9 4742 5626**

