

**RESERVAS**  
0980314883  
0985847298

**we wine**  
**MENÚ**

**FOLLOW US FOR MORE**  
**@WEWINE.EC**

A close-up photograph of a hand pouring a dark, viscous liquid from a small glass jar onto a bruschetta. The bruschetta is held in another hand and is topped with a green grape, melted cheese, and sprouts. The background is dark and out of focus.

Looking for  
something  
to start  
*the party?*

Dips & Bruschettas

1

# Dips

6.00

## Hummus de Garbanzo

Plato tradicional de la cocina mediterránea a base de crema de Garbanzos, zumo de limón, ajo y aceite de oliva acompañado de pan pita tradicional.

 **Maridaje Recomendado:** *Verdejo, Albariño, Tempranillo Joven.*

vegano

## Dip de Alcachofa

Cremoso hecho a base de corazones de alcachofa, Aceite de Oliva, Queso Fresco y Gratinado con queso mozzarella.

 **Maridaje Recomendado:** *Sauvignon Blanc, Pinot Grigio, Pinot Noir.*

vegetariano

Todos nuestros Dips van acompañados con nuestro increíble pan de masa madre o pan Pita.

# Bruschetta

7.00

## Bruschetta Malbec

Bruschetta en pan de masa madre cubiertas de queso crema, acompañados de tomate cherry confitado en aceite de oliva, albahaca fresca junto con queso mozzarella.

 **Maridaje Recomendado:** *Merlot, Malbec.*

vegetariano

## Bruschetta Merlot

Bruschetta en pan de masa madre cubiertas en queso crema, queso andino adrezado en reducción de vinagre balsámico dulce y acompañados de higos en almíbar con un toque aromático.

 **Maridaje Recomendado:** *Riesling, Sauvignon Blanc, Pinot Noir.*

8.00

## Bruschetta Verdejo

Bruschetta de delicioso pan de masa madre cubiertas en aguacate, Salmon curado en casa y acompañados de tomates cherry confitado en aceite de oliva, espolvoreado con aceitunas Negras en polvo.

 **Maridaje Recomendado:** *Sauvignon Blanc, Chardonnay, Verdejo.*

## Bruschetta Albariño

Bruschetta en pan de masa madre cubiertas en queso Burrata, acompañados de jamón serrano español y un mix de uvas glaseadas en reducción de vino tinto y brotes frescos.

 **Maridaje Recomendado:** *Albariño, Verdejo, Tempranillo Crianza Riojano.*

# Bruschetta mix

Puedes armar tu Tabla de Brushetas con hasta 2 de nuestras 4 variedades de brushetas, una gran experiencia para compartir entre amigos.

 **Maridaje Recomendado:** *A Criterio del Sommelier de la Noche.*

10.00

A close-up photograph of a hand sprinkling a fine white powder, likely salt or a spice, onto a plate of food. The plate contains several pieces of cooked meat, possibly beef or pork, and a garnish of fresh green leafy vegetables. The lighting is dramatic, highlighting the texture of the food and the hand.

Looking for  
something  
*delicious?*

**Entradas & Fuertes**

**3**

# Ensaladas

desde 9.00

## Ensalada de Burrata Campestre

Ensalada fresca hecha a base de un mix de hojas verdes acompañada de Queso Burrata, Jamón serrano, chochito baby, tomates Cherrys, aceitunas y reducción de vinagre balsámico.

 **Maridaje Recomendado:** *Sauvignon Blanc, Chardonnay, Late Harvest, Rose Garnacha.*

9.00

## Ensalada Cesar We Wine

Ensalada Cesar de Filete de Pollo o Salmon curado en casa a elección del cliente, acompañada de crutones frescos, vinagreta cesar de la casa, trozos de tocino crujiente, colocados sobre una cama de lechuga romana morada y verde, con un toque de queso parmesano rallado encima.

 **Maridaje Recomendado:** *Sauvignon Blanc, Chardonnay, Late Harvest.*

Pollo 10.00

Salmón 12.00

## Ensalada Mediterránea de Salmón

Ensalada fresca a base de un mix de hojas verdes acompañado de tomates Cherrys, aceitunas negras, queso Burrata, Salmon Curado en casa y queso parmesano Rallado.

 **Maridaje Recomendado:** *Sauvignon Blanc, Chardonnay, Grenache Rosado, Pinot Noir.*

12.00

# Entradas

desde 12.00

## Tiradito de Salmón

Salmon Curado acompañado de picó de gallo, leche de tigre casera, maíz tostado y aguacate flameado.

 **Maridaje Recomendado:** *Albariño, Pinot Grigio, Sauvignon Blanc.*

12.00

## Tataki de Res

Delicioso corte de Picaña de res sellado a la plancha, flambeado en mesa, y bañado en una exquisita salsa japonesa hecha en casa, que combina un equilibrio de sabores en boca.

 **Maridaje Recomendado:** *Albariño, Pinot Grigio, Sauvignon Blanc.*

12.00

## Camarones Rebosados

Camarones al estilo japones cubiertos de panko crocante fritos, acompañados de papas fritas de la casa y las salsas de la casa.

 **Maridaje Recomendado:** *Sauvignon Blanc, Chardonnay, Verdejo.*

10.00

# Pesca

desde 18.00

## Salmón al Grill

Salmon fresco de 250gr preparado a la plancha cubierto de salsa Pesto hecha en casa, acompañado de vegetales ahumados y Papas Fritas.

 **Maridaje Recomendado:** *Sauvignon Blanc, Chardonnay, Verdejo, Prosecco.*

18.00

## Pulpo al Balsámico

Pulpo marinado en especias de la casa, glaseado y preparado con una dulce reducción de Vinagre Balsámico, acompañado de papas asadas de la casa y una guarnición de vegetales ahumados.

 **Maridaje Recomendado:** *Sauvignon Blanc, Pinot Grigio, Pinot Noir.*

20.00

# Carnes

20.00

## RibEye

Delicioso corte de Res boliviano importado de 280g con su toque de marmoleo graso y preparado a la plancha, acompañado de papas fritas y vegetales ahumados de la casa.

 **Maridaje Recomendado:** *Zinfandel, Cabernet Sauvignon, Tannat.*

## Picaña

Corte importado boliviano de 280gr, acompañado de una deliciosa mantequilla de especias, acompañado de papas Fritas, ensalada fresca de la casa y chimichurri ahumado.

 **Maridaje Recomendado:** *Pinot Noir, Syrah, Cabernet Sauvignon.*

# American Style

desde 14.00

## Hamburguesa de Picaña WW

Hamburguesa de picaña y cerdo ahumado, acompañada de tocino crocante, queso cheddar, pickles de pepinillos, salsa secreta de la casa, tomate y lechuga fresca sobre un pan brioche artesanal, acompañada con papas fritas de la casa.

 **Maridaje Recomendado:** *Cabernet Sauvignon, Bonarda, Carmenere.*

14.00

## Hamburguesa Jack Daniels

Hamburguesa de res y cerdo bañada en deliciosa salsa Jack Daniels de la casa, cubierta de cebollas caramelizadas, Tocino Crocante, queso cheddar y colocada sobre un pan brioche artesanal y papas fritas de la casa.

 **Maridaje Recomendado:** *Cabernet Sauvignon, Bonarda, Tannat.*

15.00

## Costillas San Louis

Gran Costillar de cerdo estilo San Louis de 500gramos, glaseado en salsa BBQ ahumada o en salsa Jack Daniels de la casa a elección del cliente, acompañada de papas fritas y ensalada fresca de la casa.

 **Maridaje Recomendado:** *Cabernet Sauvignon, Bonarda, Bordeaux.*

BBQ 20.00

JACK DANIELS 22.00

# Tablas

desde 10.00

## Tabla de Vegetales Ahumados

Selección de vegetales orgánicos, zanahorias, Rábanos, Remolachas, Tomates Cherrys meticulosamente seleccionados, cocinados y ahumados a fuego lento, colocados sobre una cama de rúcula.

**Maridaje Recomendado:** *Malbec, Syrah.*

10.00

## Matambre a la Miel y Mostaza

Delicioso Matambre de cerdo preparado a la plancha y glaseado en nuestra salsa Honey Mustard casera, acompañado de deliciosa chistorra argentina y Papas Fritas de la casa.

**Maridaje Recomendado:** *Cabernet Sauvignon, Malbec, Tanat.*

16.00

## Matambre Al Grill

Delicioso Matambre de cerdo preparado a la plancha acompañado de deliciosa chistorra argentina y Papas Fritas de la casa.

**Maridaje Recomendado:** *Malbec, Syrah.*

16.00

## Tabla de Quesos

Selección de nuestros mejores quesos importados, Manchego, Gouda, Mozarella, Ibérico y burrata, acompañados de frutas, miel, pan de masa madre y Trufas de Chocolate.

**Maridaje Recomendado:** *Sauvignon Blanc, Chardonnay, Verdejo.*

16.00

## Tabla Marqués de Riscal

Queso Ibérico, manchego, Jamón serrano, Fuet, Chorizo Cular, Bondiola, Salame Toscana, Aceitunas, Frutas y pan de masa madre.

**Maridaje Recomendado:** *Cabernet Sauvignon, Bonarda, Bordeaux.*

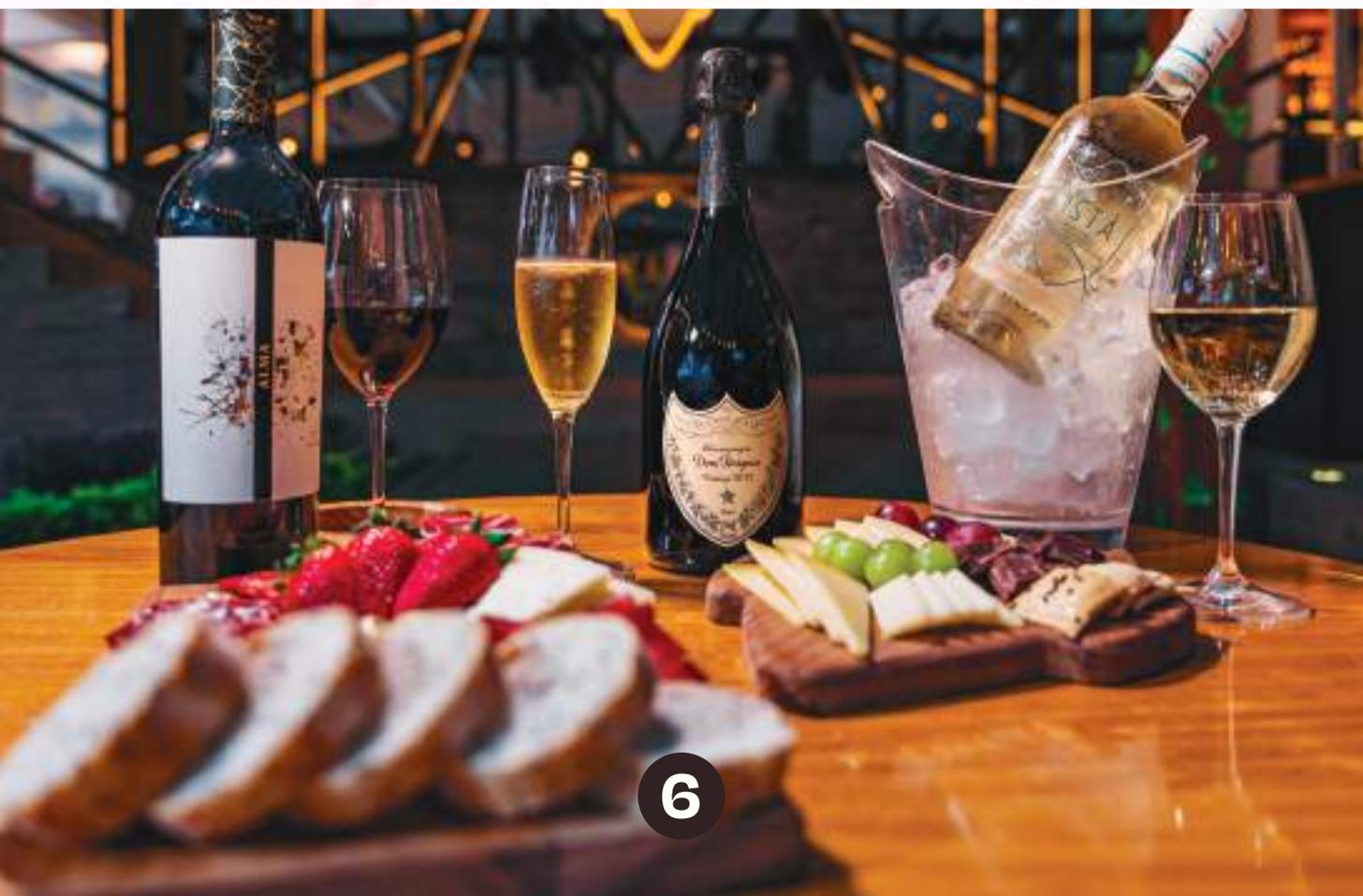
18.00

## Tabla Tierra Mendosa

Gran Tabla Argentina Acompañada de Matambre de Cerdo, Chorizo Argentino, Chistorra, Picaña, morcilla Argentina, Pan de ajo Casero y chimichurri, ensalada fresca de la casa y papas fritas.

**Maridaje Recomendado:** *Cabernet Sauvignon, Malbec, Tanat.*

26.00



A close-up photograph of a hand pulling a slice of pizza. The slice is being lifted, creating a long, stretchy strand of melted cheese. The pizza slice is topped with a slice of pepperoni and some green herbs. The background is dark, making the pizza stand out.

Looking for  
something  
*to share?*

Pizzas Especialidad

7

# Pizzas

## Pizza Margarita

13.00

Clásica Pizza de salsa Napolitana, queso Mozarela, albahaca y tomates Cherrys.

**Maridaje Recomendado:** *Malbec, Tempranillo, Pino Grigio.*

## Pizza Jamón Serrano

16.00

Pizza de salsa Napolitana, queso Mozarela, Jamón Serrano y Rúcula.

**Maridaje Recomendado:** *Sauvignon Blanc, Verdejo.*

## Pizza Diavola

15.00

Pizza de salsa Napolitana, queso Mozarela, Salami Picante y albahaca Rúcula.

**Maridaje Recomendado:** *Monte Pulciano, Tempranillo Rosado.*

## Pizza Al Enemigo

15.00

Pizza de salsa Napolitana, queso Mozarela, Chorizo Argentino, Rúcula y Cherrys.

**Maridaje Recomendado:** *Chardonnay, Verdejo.*

## Pizza Al Quattro Formagio

16.00

Masa artesanal cubierta con queso Parmesano, Blue, Mozarela y Andino.

**Maridaje Recomendado:** *Malbec, Tempranillo, Pino Grigio.*

## Pizza Hawaiiiana

16.00

Masa cubierta con queso mozarela, salami toscano y confit de piña dulce.

**Maridaje Recomendado:** *Chardonnay, Verdejo.*

Deliciosas pizzas hechas con masa artesanal de la casa, acompañadas de nuestros mejores productos.



Looking for  
something  
*Extra?*



Postres & Extras

# Postres

5.00

## Tiramisú

Clásico postre italiano hecho a base de café y chocolate fino de aroma.

 **Maridaje Recomendado:** *Late Harves, Porto.*

## Torta de Red Velvet

Torta americana cremosa .

 **Maridaje Recomendado:** *Late Harves, Porto.*

# Bebidas

Club Verde	5.00	Café Americano	2.00
Corona	5.00	Té	2.00
Modelo	6.00	Agua Sin Gas	2.50
Santana Chulla Chela <small>300ml</small>	4.00	Agua Con Gas	2.50
Santana Chulla Chela <small>500ml</small>	6.00	Gaseosas	3.50
Santana de Temporada	6.00	Jugo del Día	3.50
Red Bull	5.00	Frappe de la Casa	6.00
Red Bull Sugar Free	5.00	Limonada	3.00
Red Bull Red Edition	5.00	Limonada Imperial	3.50

# Extras

### Charcutería

Jamón Serrano 40gr	4.00
Fuet 40gr	4.00
Salami 40gr	4.00
Chorizo Cular 40gr	4.00
Chorizo español 100gr	7.00
Chistorra 100gr	6.00

### Quesos

Andino 80gr	4.00
Mozarela 80gr	4.00
Manchego 80gr	5.00
Queso Crema 80gr	3.00
Burrata 80gr	4.00
Ibérico 80gr	5.00

### Varios

Aceitunas Verdes 70gr	2.00
Aceitunas Negras 70gr	2.00
Fresas 70gr	2.00
Naranjas 70gr	3.00

### Pan

Canasta de Pan de masa madre	3.00
------------------------------	------



Looking for  
some  
*Wine?*



## ESPUMANTE

<b>Alsina y Sarda Brut Rosé</b> Macabeu, Xarel·lo, Parellada y Pinot Noir	<b>30,00</b>
<b>Alsina y Sarda Blanc de Blancs</b> Macabeu, Xarel·lo, Parellada	<b>32,00</b>
<b>Alsina y Sarda Brut Reserva</b> Chardonnay, Pinot Noir	<b>35,00</b>
<b>Vallformosa Rosé</b> Macabeu, Xarel·lo, Parellada	<b>28,00</b>
<b>Vallformosa Cero Alcohol</b> Macabeu, Xarel·lo, Parellada	<b>25,00</b>
<b>Marqués de Cáceres Brut</b> Xarel·lo, Macabeo y Parellada	<b>35,00</b>
<b>Seguras Viudas Brut Rosé</b> Trepas, Pinot Noir, Garnacha	<b>30,00</b>
<b>Seguras Viudas Brut</b> Macabeo, Xarel·lo, Parellada	<b>32,00</b>
<b>Seguras Viudas Heredad</b> Chardonnay, Macabeo	<b>80,00</b>

## ROSADO

<b>El Coto Rosado</b> Tempranillo, Garnacha	<b>28,00</b>
<b>Pago de Araiz</b> Garnacha, Tempranillo	<b>30,00</b>
<b>Salina</b> Monastrell	<b>32,00</b>
<b>Aires de Protos</b> Tempranillo	<b>30,00</b>
<b>Excellens Rosé</b> Garnacha, Tempranillo	<b>32,00</b>

## BLANCO

<b>Marqués de Cáceres</b> Viura	<b>32,00</b>
<b>Protos</b> Verdejo	<b>30,00</b>
<b>Mara Martín</b> Viura	<b>30,00</b>
<b>Atlantik</b> Albariño	<b>32,00</b>
<b>Pazo Cilleiro</b> Albariño D.O. Rías Baixas	<b>35,00</b>

## TINTO

<b>Protos Roble</b> Tempranillo	<b>30,00</b>
<b>Protos Crianza</b> Tempranillo	<b>50,00</b>
<b>Protos Reserva</b> Tempranillo	<b>100,00</b>
<b>Protos Gran Reserva</b> Tempranillo	<b>150,00</b>
<b>Marqués de Cáceres Crianza</b> Tempranillo	<b>30,00</b>
<b>El Coto Crianza</b> Tempranillo 12 meses	<b>30,00</b>
<b>El Coto Mayor</b> Tempranillo 15 meses	<b>40,00</b>
<b>El Coto Imaz Reserva</b> Tempranillo 18 meses	<b>84,00</b>
<b>El Coto Real Reserva</b> Tempranillo 20 meses	<b>100,00</b>
<b>Beronia Joven</b> Tempranillo	<b>30,00</b>
<b>Beronia Crianza</b> Tempranillo	<b>42,00</b>
<b>Beronia Reserva</b> Tempranillo	<b>48,00</b>
<b>Urbión Cuvée</b> Tempranillo	<b>32,00</b>
<b>Prado Rey Joven</b> Tempranillo	<b>32,00</b>
<b>Celeste Crianza</b> Tempranillo	<b>44,00</b>
<b>Lopez de Haro Joven</b> Tempranillo	<b>30,00</b>
<b>Lopez de Haro Crianza</b> Tempranillo	<b>35,00</b>
<b>Lopez de Haro Reserva</b> Tempranillo	<b>40,00</b>
<b>Lopez de Haro Gran Reserva</b> Tempranillo	<b>65,00</b>
<b>Matsu El Pícaro</b> Tempranillo	<b>30,00</b>
<b>Matsu El Recio</b> Tempranillo	<b>45,00</b>
<b>Matsu El Viejo</b> Tempranillo	<b>120,00</b>
<b>Emilio Moro</b> Tempranillo	<b>70,00</b>

# Chile

<b>Por Ti</b> Tempranillo	<b>66,00</b>
<b>Alma de Luzón</b> Tempranillo	<b>100,00</b>
<b>Pago de Carraovejas</b> Tempranillo	<b>140,00</b>

## ESPUMANTE

<b>Morandé Charmat</b> Brut	<b>27,00</b>
<b>Montes Alpha Angels</b> Brut	<b>42,00</b>

## ROSADO

<b>Tais</b> Pinot Noir	<b>35,00</b>
<b>Marqués de Casa y Concha</b> Rosé	<b>60,00</b>

## BLANCO

<b>Casillero del Diablo</b> Sauvignon Blanc	<b>30,00</b>
--	--------------

## TINTO

<b>La Y Reserva</b> Carmenere	<b>27,00</b>
<b>Adobe Reserva</b> Carmenere	<b>27,00</b>
<b>Santa Ema</b> Carmenere	<b>27,00</b>
<b>Morandé Pionero Reserva</b> Carmenere	<b>27,00</b>
<b>Morandé Gran Reserva</b> Carmenere	<b>30,00</b>
<b>Novas Gran Reserva</b> Carmenere	<b>40,00</b>
<b>Casillero del Diablo</b> Carmenere	<b>35,00</b>
<b>Adobe Reserva</b> Merlot	<b>27,00</b>
<b>Santa Carolina Reserva</b> Merlot	<b>27,00</b>
<b>Misiones de Rengo</b> Merlot	<b>30,00</b>
<b>Doña Dominga Reserva</b> Merlot	<b>35,00</b>
<b>Morandé Pionero Reserva</b> Merlot	<b>27,00</b>

# Argentina

<b>Morandé Gran Reserva</b> Merlot	<b>35,00</b>
<b>Casillero del Diablo</b> Merlot	<b>30,00</b>
<b>Morandé Pionero Reserva</b> Cabernet Sauvignon	<b>27,00</b>
<b>Morandé Gran Reserva</b> Cabernet Sauvignon	<b>30,00</b>
<b>Casillero del Diablo</b> Cabernet Sauvignon	<b>30,00</b>
<b>Novas Gran Reserva</b> Cabernet Sauvignon	<b>40,00</b>
<b>La Capitana Gran Reserva</b> Cabernet Sauvignon	<b>44,00</b>
<b>Adobe Reserva</b> Pinot Noir	<b>27,00</b>
<b>Novas Gran Reserva</b> Pinot Noir	<b>40,00</b>
<b>Morandé Pionero Reserva</b> Pinot Noir	<b>30,00</b>
<b>Casillero del Diablo</b> Pinot Noir	<b>30,00</b>
<b>Santa Ema</b> Pinot Noir	<b>40,00</b>
<b>Marqués de Casa y Concha</b> Pinot Noir	<b>60,00</b>
<b>Casillero del Diablo</b> Syrah	<b>30,00</b>
<b>Casillero del Diablo</b> Malbec	<b>30,00</b>
<b>Santa Carolina Assemblage</b> Malbec, Cabernet Sauvignon	<b>35,00</b>
<b>Cuvée Don Reca</b> Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Carmenere, Petit Verdot	<b>60,00</b>
<b>Diablo Dark Red</b> Malbec	<b>44,00</b>

## ESPUMANTE

<b>Cordero Con Piel de Lobos Brut</b> Blanca de Blancas	<b>35,00</b>
<b>Punto Ar</b> Torrontés	<b>32,00</b>

## ROSADO

<b>San Gimignano</b> Cabernet Sauvignon Rosé	<b>30,00</b>
---	--------------



\*APLICAN RESTRICCIONES

MIÉRCOLES  
**KARAOKE**  
*Night*

**2x1**



**25%**  
DTO.

VINO/COCTELES

TASTY NIGHT

TODA LA CARTA DE COMIDA CON EL 25% DE DESCUENTO

TODA LA NOCHE



## BLANCO

**Protos RobleTrivento** 30,00  
White Malbec

**El Enemigo**  
Chardonnay 70,00

## TINTO

**Trapiche** 27,00  
Merlot

**Postales del Fin del Mundo Roble** 35,00  
Malbec

**Alfredo Roca Fincas** 32,00  
Malbec

**Santa Julia** 30,00  
Malbec

**Rutini Trumpeter** 35,00  
Malbec

**Punto Ar Solei** 35,00  
Malbec

**Alta Vista Estate Premium** 45,00  
Malbec

**Patos Reserva** 30,00  
Malbec

**Patos Gran Reserva** 50,00  
Malbec

**Apogeo** 60,00  
Malbec

**Cordero Con Piel de Lobos** 30,00  
Malbec

**El Enemigo** 70,00  
Malbec

**Mosquita Muerta** 110,00  
Malbec

**Mosquita Muerta Malcriado** 210,00  
Malbec

**Luca** 77,00  
Malbec

**San Gimignano Syrah** 38,00  
Syrah

**Reserva Fin del Mundo** 38,00  
Pinot Noir

**Alfredo Roca Reserva de Familia** 60,00  
Pinot Noir

**Alta Vista Estate Premium** 45,00  
Bonarda

**Alfredo Roca Dedicación Personal** 50,00  
Bonarda

**El Enemigo** 70,00  
Bonarda

# Italianos

<b>El Enemigo</b> Cabernet Franc	<b>70,00</b>
<b>Trapiche</b> Cabernet Sauvignon	<b>30,00</b>
<b>San Gimignano Roble</b> Cabernet Sauvignon	<b>38,00</b>
<b>Alta Vista Vive</b> Malbec, Cabernet Franc, Merlot	<b>30,00</b>
<b>San Gimignano Blend</b> Malbec, Cabernet Sauvignon, Syrah	<b>40,00</b>
<b>Pipsi</b> Malbec, Petit Verdot, Bonarda, Cabernet Franc, Merlot	<b>50,00</b>
<b>Luca Beso de Dante</b> Cabernet Sauvignon, Malbec	<b>100,00</b>
<b>El Gran Enemigo</b> Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Malbec	<b>190,00</b>

## ESPUMANTE

<b>Lambrusco Rosé</b> Lambrusco	<b>30,00</b>
<b>Lambrusco Tinto</b> Lambrusco	<b>30,00</b>
<b>Anna Spumante Dolce</b> Dolce	<b>32,00</b>
<b>Le Contesse</b> Brut Rosé	<b>35,00</b>

## ROSADO

<b>Chiola</b> Cerasuolo d'Abruzzo	<b>28,00</b>
<b>4Bucce Doc Rosato</b> Piemonte	<b>28,00</b>

## BLANCO

<b>Tavo</b> Pinot Grigio	<b>28,00</b>
<b>Lume</b> Trebiano d'Abruzzo	<b>28,00</b>
<b>Banfi Le Rime</b> Pinot Grigio	<b>30,00</b>
<b>Riporta</b> Pinot Grigio	<b>32,00</b>
<b>Tommasi Le Rosse</b> Pinot Grigio	<b>40,00</b>
<b>Ista</b> Pinot Grigio	<b>40,00</b>

# Ecuador

## TINTO

<b>Tommasi</b> Valpolicella	<b>40,00</b>
<b>Bajo</b> Montepulciano d'Abruzzo	<b>50,00</b>
<b>Banfi Col Di Sasso</b> Sangiovese, Cabernet Sauvignon	<b>32,00</b>
<b>Banfi Chianti Clasico</b> Reserva	<b>55,00</b>
<b>Banfi Chianti Clasico Reserva</b> Reserva	<b>75,00</b>
<b>Vajra Barolo Docg Albe</b> Barolo	<b>140,00</b>
<b>Riporta</b> Sangiovese	<b>32,00</b>
<b>Riporta</b> Primitivo	<b>32,00</b>
<b>Riporta</b> Nero D'Avola	<b>35,00</b>
<b>Riporta</b> Primitivo Di Manduria	<b>40,00</b>
<b>Ottobucce Doc Rosso</b> Piemonte	<b>30,00</b>
<b>Surani</b> Primitivo di Manduria, Cabernet Sauvignon	<b>50,00</b>

## BLANCO

<b>Armonía</b> Chardonnay	<b>30,00</b>
<b>Armonía</b> Rosé	<b>30,00</b>
<b>Travesía</b> Sauvignon Blanc	<b>30,00</b>
<b>Enigma</b> Chardonnay	<b>38,00</b>
<b>Mito Naranja</b> Chardonnay	<b>40,00</b>

## TINTO

<b>Armonía</b> Merlot	<b>30,00</b>
<b>Armonía</b> Cabernet Sauvignon	<b>30,00</b>
<b>Paradoja</b> Cabernet Sauvignon, Malbec	<b>50,00</b>
<b>Almirante</b> Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot	<b>80,00</b>

\*APLICAN RESTRICCIONES

JUEVES  
**BLACK  
PINK**  
*Night*

HOMBRES

**2X1 3X2**  
WHISKEY Y RON CERVEZAS

MUJERES

**BARRA LIBRE  
DE VINOS**

DE 9H00 A 11H00PM



# Francia

<b>Cautivo</b> Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot	<b>100,00</b>
<b>Tomás Carlos</b> Gran Blend	<b>180,00</b>
<b>ESPUMANTE</b>	
<b>Alsina y Sarda Brut Rosé</b> Calvet Celebration Brut	<b>332,00</b>
<b>Calvet Celebration</b> Brut Rosé	<b>32,00</b>
<b>Veuve du Vernay</b> Brut	<b>35,00</b>
<b>Veuve du Vernay</b> Brut Rosé	<b>35,00</b>
<b>Moët Chandon</b> Champagne	<b>165,00</b>
<b>Veuve Clicquot</b> Champagne	<b>185,00</b>
<b>Dom Pérignon</b> Champagne	<b>475,00</b>
<b>ROSADO</b>	
<b>Calvet D'Anjou</b> Cabernet Franc	<b>30,00</b>
<b>BLANCO</b>	
<b>Calvet Reserve</b> Sauvignon Blanc, Semillón	<b>32,00</b>
<b>TINTO</b>	
<b>Marius</b> Syrah, Grenache	<b>30,00</b>
<b>Calvet Reserve</b> Cabernet Sauvignon, Merlot	<b>30,00</b>
<b>Pay Doc's</b> Syrah	<b>35,00</b>
<b>Calvet Côtes du Rhône</b> Cabernet Sauvignon, Merlot	<b>35,00</b>
<b>Bellevue La Randée</b> Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	<b>35,00</b>
<b>Lafont Fourcat</b> Merlot, Cabernet Sauvignon, Malbec	<b>35,00</b>
<b>Bila-Haut</b> Côtes du Roussillon Villages	<b>38,00</b>
<b>Tour Labatut San Emilion</b> Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	<b>65,00</b>
<b>Tour Puyblanquet San Emilion</b> Merlot, Cabernet Franc	<b>90,00</b>

# Alemania, EEUU, Austria & más

## ESPUMANTE

<b>Henkell</b> Blanc de Blancs	<b>32,00</b>
<b>Henkell</b> Rosé	<b>34,00</b>
<b>Henkell</b> Dry Sec	<b>34,00</b>

## BLANCO

<b>Dixie</b> Chardonnay	<b>40,00</b>
<b>Von Winning</b> Riesling	<b>45,00</b>
<b>Southern Ocean</b> Sauvignon Blanc Marlborough	<b>30,00</b>
<b>Neethlingshof Estate</b> Chenin Blanc	<b>40,00</b>

## TINTO

<b>Gere Tamas</b> Pinot Noir	<b>40,00</b>
<b>FreakShow</b> Cabernet Sauvignon	<b>90,00</b>
<b>FreakShow</b> Zinfandel	<b>90,00</b>
<b>Michael David</b> Syrah	<b>90,00</b>
<b>Earthquake</b> Zinfandel	<b>120,00</b>
<b>19 Crimes</b> Red Wine	<b>38,00</b>
<b>Penfolds</b> Cabernet Sauvignon	<b>45,00</b>
<b>Neethlingshof Estate</b> Pinotage	<b>50,00</b>
<b>Michael David</b> Petit Verdot, Petit Syrah	<b>90,00</b>
<b>FreakShow</b> Blend	<b>90,00</b>
<b>Penfolds</b> Shiraz, Cabernet Sauvignon	<b>45,00</b>

\*APLICAN RESTRICCIONES

VIERNES  
**AFTER**  
*Office*

**2x1**

VINO DE LA CASA



**15%**  
DTO.

VINOS DE LA SEMANA

DE 18H00 A 20H00PM



BANCO  
**INTERNACIONAL**  
Queremos ser más



**Beneficio Exclusivo**  
con tus Tarjetas  
de Crédito y Débito.

**RESERVAS**  
0980314883  
0985847298

**we wine**

**FOLLOW US FOR MORE**  
**@WEWINE.EC**