



SI. PARA IR EMPEZANDO

- (65.00) **MÁNCORA FRÍO**
Ceviche de la casa, ceviche de conchas negras, pulpo al olivo y causa de cangrejo.
- (26.00) **CHORITOS DEL NUEVO PUERTO**
Rellenos de pulpo, palta y aceite de oliva con crema de aceitunas y calamar crocante... Sensacionales!!!
- (24.00) **CHORITOS AFRODISIACOS**
A la chalaca con conchas negras y sarandaja.
- (26.00) **CONCHAS NEGRAS FLAMBES AL PISCO**
Estupendas y ahumaditas.
- (29.00) **CONCHITAS A LA PARMESANA**
- (24.00) **TEQUEÑOS TEX MEX DE LANGOSTINOS**
Acompañado de guacamole y pico de gallo.
- (26.00) **WANTANES A LO KAN LU**
Rellenos de pulpa de cangrejo sobre exquisita salsa de tamarindo y legumbres recuerdos del chifa.
- (8.00) **LECHE DE TIGRE**
(9.00) **LECHE DE PANTERA**
(10.00) **LECHE EN EL POINT**
Con mariscos y conchas negras picantes.

TODOS LOS PLATOS A BASE DE MERO, LENGUADO, SALMON Y LOMO FINO TENDRAN UN COSTO ADICIONAL EN EL PRECIO REGULAR DE LA CARTA . **AGRADECEREMOS CONSULTAR.**

S/. CEVICHEs hechos en Mancora

- (26.00) **DE PESCADO**
- (28.00) **MIXTO**
- (26.00) **DE CONCHAS NEGRAS**
- (38.00) **DE MERO**
- (38.00) **DE LENGUADO**
- (28.00) **CLASICO EN LOS MANGLARES**
De pescado y conchas negras.
- (32.00) **DEL CHURRE**
El ceviche más pedido. Pruébalo.
- (29.00) **EL MATADOR DE RESACA**
Mixtura de mariscos, pescado y conchas negras...Combinación justa y necesaria para cortarla!
- (31.00) **DE MARISCOS DE TEMPORADA**
Para los que no deseen probar pescado aún...todos los mariscos con el sabor del norte.
- (32.00) **PARMESANO DEL CHEFF**
Con suave crema de queso bañando frescos calamares, conchas de abanico y pescado.
- (32.00) **PUERTO MANCORA**
Los mejores mariscos de nuestras cocina en crema encevichada de ají amarillo, champiñones, pulpa de cangrejo y mango.
- (31.00) **A LA DIABLA**
No es sólo la Picante...atractiva unión de culturas, ajíes jalapeños, limo, rocoto, tomates y palta realzan el sabor de este fabuloso plato.
- (31.00) **NIKEI**
Excelente combinación de nuestro ceviche norteño con finos toques orientales para los amantes de la comida fusión.
- (29.00) **LEVANTATE PAISA**
Ceviche de conchas negras y mariscos... para levantar a cualquiera!!!

S/. TIRADITOS en la Arena

- (31.00) **TRES MAREAS**
A la crema amarilla, blanca y roja.
- (29.00) **FIESTAS PATRIAS**
Pruébalo con nuestra exquisita salsa blaquirroja de crema de rocoto y crema de queso parmesano.
- (26.00) **DE CANGREJO CHALACO**
Láminas de pescado bañadas en crujiente y sabrosa salsa de ají amarillo a la chalaca con pulpa de cangrejo y piña.
- (34.00) **A LO CARPACCIO**
Combinación mediterránea de alcaparras, alcachofas, pimientos morrones y aceite de oliva extra virgen con galletas y queso parmesano para acompañar.

TODOS LOS PLATOS A BASE DE MERO, LENGUADO, SALMON Y LOMO FINO TENDRAN UN COSTO ADICIONAL EN EL PRECIO REGULAR DE LA CARTA. AGRADECEREMOS CONSULTAR

- (32.00) **A LA PARMESANA**
Salsa cremosa de queso parmesano y ají limo bañan el pescado de tu elección.
Recomendable si te gusta el queso.
- (27.00) **A LA HUANCAINA**
Homenaje fresco y sabroso para la mejor salsa del mundo.
- (32.00) **DE PULPO EN SUS MANGLARES**
Láminas de pulpo sobre salsa de conchas negras y langostinos a la piedra.

SI. QUE TAL CAUSAS y más

- (10.00) **TAMALITO VERDE**
- (28.00) **PULPO A LOS 2 OLIVOS**
Láminas de pulpo marinadas en aceite de oliva acompañado de palta, galletas con salsa de aceitunas de botija y aceitunas verdes con rocoto.
- (29.00) **LANGOSTINOS A LOS 4 AJIES**
Marinados sobre cremosa salsa de 4 ajíes y aceite de oliva extra virgen con liguria de palta.
- (28.00) **CAUSA HUANCAINA DEL ABUELO**
Rellena de pulpa de cangrejo y coronada de chicharrón de calamar con zarza criolla sobre crema huancaína.
- (36.00) **CAUSA DE OCOPA AREQUIPEÑA**
Rellena de pulpa de cangrejo con crujientes camarones y zarza criolla de la zona.
- (32.00) **CAUSA DE PULPITO BB**
Salsa cremosa de aceitunas y queso andino acompañan esta causa rellena de alcachofas, espárragos, palta y tomates confitados.
- (29.00) **CAUSA PUERTO MANCORA**
Pescado a la plancha y palta fresca rellenan esta causa que se bañan con crujiente encebollado. Camote glaseado, choclo, queso andino y aceitunas para recordar el escabeche. Recomendable.

SI. ARROCES del Puerto

- (33.00) **DE MARISCOS ESPECIAL**
Con Mixtura de mariscos, uñas de cangrejo y queso parmesano.
- (36.00) **MARINERO DEL CHEFF**
Recuerdo chiclayano de la infancia cuando no había pato en Máncora.
- (36.00) **AFRODISIACO DE CONCHAS NEGRAS**
Acompañado con choritos a la chalaca y conchas negras.
- (37.00) **DE LANGOSTINOS AL ESTILO DEL NORTE**
Preparado con ají amarillo, cerveza rubia, culantro y choclo.
- (37.00) **CHAUFAN HAWAIANO DE LANGOSTINOS CROCANTES**
Tradicional arroz chaufa con duraznos, piña, holántao, pimientos frescos y langostinos al panko con toques de tamarindo.

TODOS LOS PLATOS A BASE DE MERO, LENGUADO, SALMON Y LOMO FINO TENDRAN UN COSTO ADICIONAL EN EL PRECIO REGULAR DE LA CARTA. AGRADECEREMOS CONSULTAR.

- (38.00) **AL OLIVAR CON PULPITO AL GRILL**
Aceitunas, tocino, pimientos, pasas y pecanas son la base de esta corona de arroz que acompaña un pulpito BB a la parrilla.
- (39.00) **DE CAMARONES A LA HIERBA BUENA.**
Con habas, sarandaja, choclo y queso andino.
- (42.00) **MONTECARLO**
La Paella de Máncora.

S/. RISOTTOS y PASTAS en Altamar

- (36.00) **RISOTTO DE LANGOSTINOS**
Con alcachofas, champiñones, espinaca y pimientos morrón.
- (39.00) **RISOTTO DE CAMARONES**
En su salsa con champiñones, espárragos y un toque de hierba buena.
- (38.00) **RISOTTO PUERTO MANCORA**
Sutil combinación de ají amarillo, huacatay, zapallo loche, queso andino, habas y langostinos crocantes.
- (36.00) **RISOTTO CORDON BLUE DE CANGREJO Y OPORTO**
Crocantes filetes de pescado relleno de jamón y queso acompañan este risotto a la crema de queso, con uñas de cangrejo y salsa oporto.
- (34.00) **FETUCCINI A LO MACHO**
Gratinado con cremosa salsa de ajíes, culantro y mariscos.
- (33.00) **FETUCCINI PUTANESCA DE CALAMARES CROCANTES**
Con Chicharrón de calamares en salsa de tomates, aceitunas y alcaparras.
- (35.00) **FETUCCINI MARINERA AL PESTO**
A la crema con calamares, langostinos, champiñones, pulpa de cangrejo y albahaca.

S/. TACU TACUS con Maretazo

- (34.00) **DE MARISCOS**
Bañado con picante de mariscos y zarza criolla.
- (36.00) **DEL DIEGO**
Colitas de pulpito a la parrilla, crema de rocoto al anís y zarza criolla de chimichurri. Una cosa de locos...
- (33.00) **DE PESCADO SALTADO AL PISCO**
Pez espada saltado con la mejor receta del plato preferido. Pídelo también con mariscos...
- (33.00) **A LO POBRE RELLENO**
Tacu tacu relleno de platanitos maduros con crocantes filetes de pescado relleno de jamón y queso con huevo frito.
- (34.00) **DE FERREÑAFE**
Con seco de pescado a la norteña y tamalito verde.

TODOS LOS PLATOS A BASE DE MERO, LENGUADO, SALMON Y LOMO FINO TENDRAN UN COSTO ADICIONAL EN EL PRECIO REGULAR DE LA CARTA. AGRADECEREMOS CONSULTAR.

CHICHARRONES y JALEAS Rompe Olas

S/. Acompañados de yuquitas fritas, zarza criolla y salsa tártara.

(28.00) **DE PESCADO**

(29.00) **MIXTO**

(32.00) **DE CALAMARES**

(36.00) **DE LANGOSTINOS**

(29.00) **JALEA DE PESCADO**

(32.00) **JALEA MIXTA**

(38.00) **JALEON DE CHITA**

Chita crocante y chicharrón de chita bañados en jalea norteña.
Con platanitos maduros y patacones.

(34.00) **CHICHARRON HAWAIANO**

Frutas tropicales, tocino y pecanas, con exquisita salsa de champagne.

(35.00) **JALEA REAL... mente sabrosa!**

Mixtura de mariscos servida sobre salsa de naranja y miel de maple.

DE NUESTROS CARBONES y Fuegos

S/. Nuestros platos a la parrilla están acompañados de espárragos al grill y papas doradas.

(34.00) **PULPO BB A LA PARRILLA**

(33.00) **PEZ ESPADA A LA PARRILLA**

(69.00) **FOGATA MANCOREÑA**

Todos los pescados y mariscos del puerto a la parrilla van a tu mesa.

LOS PESCADOS en el Muelle

S/. Consultar por nuestros pescados del día.

Todos nuestros platos vienen acompañados de papas doradas al estilo del chef.

(42.00) **LA CHITA**

Pídela a tu gusto, sudada, a la parrilla, a lo macho, encebollado, al oriental, al ajo. Consultar otras opciones.

(32.00) **A LO MACHO**

Salsa picante de mariscos sobre tu pescado preferido.

(34.00) **EN SALSA DE CANGREJO CAPRESE**

Gratinado con tomates confitados, albahaca y dados de mozzarella.

(39.00) **EN SALSA DE CAMARONES**

Bañado en salsa de coral y colitas de camarón.

(33.00) **CORDON BLUE A LOS 4 QUESOS**

Relleno de jamón ahumado, gratinado con crema de quesos parmesano, mozzarella, edad y rockefort.

TODOS LOS PLATOS A BASE DE MERO, LENGUADO, SALMON Y LOMO FINO TENDRAN UN COSTO ADICIONAL EN EL PRECIO REGULAR DE LA CARTA. AGRADECEREMOS CONSULTAR.

- (32.00) **EN SALSA DE ALCACHOFAS**
Gratinado con cremosa salsa de tiernas alcachofas.
- (31.00) **AL ESTILO ORIENTAL**
Salsa agri dulce de ostión y tausi con langostinos, pimientos, piña, holántao, ajonjolí tostado, y crujientes wantanes.
- (31.00) **PESCADO SALTADO**
La mejor receta del lomo saltado en nuestra cocina marina.
- (36.00) **RELLENO DEL CHEFF**
Relleno de langostinos, champiñones y pulpa de cangrejo, gratinado con queso parmesano y mozzarella.
- (34.00) **A LA GRAND MENIERE**
Bañado en sensacional salsa de mantequilla negra, alcaparras y langostinos.

OTROS PLATOS

- (33.00) **PICANTE DE MARISCOS...** Con aromas de huancaína.
- (32.00) **CAU CAU DE MARISCOS...** Pídelo también con pescado.
- (32.00) **MAJARISCO...** De tumbes pero a nuestro estilo.

(6.00) GUARNICIONES

Arroz / Arroz con choclo / Puré de papas / Papas fritas / Ensalada mixta / Panaché de legumbres / Yuquitas fritas / Platanitos fritos
Patacones

S/. SOPAS y CREMAS en el Naufrago

- (28.00) **SUDADO DE PESCADO**
- (39.00) **CHUPE DE COLITAS DE CAMARÓN**
- (32.00) **CHUPE DE PESCADO**
- (36.00) **CHUPE CHARACATO DE LANGOSTINOS**
Preparado a base de queso andino, crema de rocoto y langostinos.
- (35.00) **PARIHUELA**
Contundente concentración del mar para estar mejor.
- (36.00) **PARIHUELA NEGRA DE VICHAYITO**
Con conchas negras.
- (32.00) **CREMA DE ROCOTO CON MARISCOS**
Selección de mariscos perfumados al pisco de anís y gratinados con parmesano y mozzarella.

S/. PA' LOS CHURRES

Los preferidos de los niños...!!!

- (25.00) **MILANESA DE PESCADO**
- (26.00) **MILANESA DE POLLO**
- (25.00) **FETUCCINI A LO ALFREDO**
- (27.00) **NUGGETS DE PESCADO**

TODOS LOS PLATOS A BASE DE MERO, LENGUADO, SALMON Y LOMO FINO TENDRAN UN COSTO ADICIONAL EN EL PRECIO REGULAR DE LA CARTA. AGRADECEREMOS CONSULTAR.

POSTRES

S/.

- (16.00) **TRES LECHE**
Crema de leche, leche evaporada y condensada.
- (16.00) **PANQUEQUES PUERTO MANCORA**
Servido con helado de vainilla, duraznos y pecanas.
- (17.00) **PASION DE CHOCOLATE**
Brownie caliente con helado de vainilla.
- (17.00) **CROCANTE DE LUCUMA**
Base crocante de pecanas con Mouse de lúcuma y fudge.
- (15.00) **COPA DE HELADOS**
Vainilla, lúcuma, chocolate y fresas.

POSTRE DEL DIA

- (19.00) Sorpréndete con la innovación de nuestro Chef.

S/.

GASEOSAS

- (5.00) **INKA KOLA**
- (5.00) **INCA DIET**
- (5.00) **COCA COLA**
- (5.00) **COCA COLA LIGHT / ZERO**
- (5.00) **FANTA**
- (5.00) **SPRITE**
- (5.00) **SPRITE ZERO**
- (4.00) **AGUA OZONIZADA PUERTO MANCORA**
- (4.00) **AGUA SAN MATEO CON GAS**
- (4.00) **AGUA SAN MATEO SIN GAS**
- (5.00) **GINGER ALE**
- (4.50) **AGUA TONICA**
- (12.00) **RED BULL**

FROZENS

S/. Consultar frutas de temporada.

- (11.00) **DE FRESAS**
- (11.00) **DE LIMON**
- (11.00) **DE SANDIA**
- (11.00) **DE MELON**
- (11.00) **DE MARACUYA**
- (12.00) **DE DURAZNOS**
- (12.00) **DE PIÑA**
- (12.00) **DE CHICHA MORADA**
- (16.00) **ABSOLUT FROZEN FRUITS**
Con tu propio frozen de frutas con las variedades de Absolut Mandrin, Citron, Vanilia, Raspberri y Apeeach.

JUGOS DE FRUTAS

S/. y Más...

- (11.00) **JUGO DE FRUTAS**
Pregunte por las frutas de la estación
- (9.00) **LIMONADA**
- (8.00) **CHICHA MORADA**
- (11.00) **CHICHA MORADA EXÓTICO**

S/. CERVEZAS

- (13.00) **Peroni**.....330ml.
- (12.00) **Chopp Cusqueña**.....500 ml.
- (9.00) **Chopp Cusqueña**.....355 ml.
- (8.00) **Cusqueña**.....330 ml.
- (8.50) **Malta Cusqueña**.....330 ml.
- (6.50) **Barena**.....330 ml.
- (7.00) **Pilsen Callao**.....355 ml.
- (7.00) **Cristal**.....355 ml.

S/. ESPECIALES de NUESTRA BARRA

- (20.00) **COCKTAIL DEL DIA**
Sorpréndete con las creaciones de nuestro barman
- (17.00) **GARIBALDI**
Campari, jugo de naranja y azúcar.
- (19.00) **MANHATHAN**
Bourbon, Vermouth Rosso y Amargo de angostura.
- (17.00) **CAIPIRINHA**
Cachaza, limón y azúcar.
- (19.00) **EL DAIQUIRI**
Refrescante mezcla de ron con frutas. Tenemos fresas, limón y durazno.
- (20.00) **PIÑA COLADA**
Ron, crema de coco y piña.
- (18.00) **MARGARITA**
Tequila, Triple sec y zumo de limón.
- (18.00) **SEX ON THE BEACH**
Vodka, peach tree, jugo de naranja y cherry brandy.
- (18.00) **SINGAPUR TROPICAL**
Gin, cherry brandy, jugo de piña, zumo de limón y granadina.
- (17.00) **MAI TAI**
Ron, Amaretto, jugo de naranja y jugo de piña.
- (19.00) **OASIS**
Vodka de manzana, licor de manzana, jugo de naranja y cranberry.
- (19.00) **PUERTO TROPICAL**
Absolut Raspberri, Cherry brandy, licor de manzana y jugo de sandia.
- (18.00) **MARGARITA DE CASSIS**
Tequila, crema de cassis y Triple sec.

- (19.00) **PIERINHO**
Cachaza, pisco, pulpa de mango y leche evaporada.
- S/.** **MARTINIS**
- (19.00) **TORONTEL STRONG MARTINI**
Pisco torontel, licor de manzana y jugo de lima.
- (18.00) **APPLE MARTINI**
Vodka y licor de manzana.
- (18.00) **MANDARINA MARTINI**
Absolut Mandrin, Triple sec y jugo de naranja.
- (20.00) **DIABLO MARTINI**
Pisco Alambique, Cointreau, Campari y Absolut Raspberri.
- (19.00) **PUERTO MARTINI**
Absolut Apeach, licor de melón, ron de coco y jugo de piña.
- (20.00) **GIANDUIA CHOCOLATE MARTINI**
Absolut Vanilia, pisco de chocolate y frangélico.
- (19.00) **COSMOPOLITAN MARTINI**
Absolut, jugo de cranberry y Triple sec.
- (17.00) **LEMON DROP MARTINI**
Absolut Citron, Triple sec y Lime Juice.
- (22.00) **THE GRAND MARTINI**
Amaretto, Grand Marnier, vodka y jugo de cranberry.
- S/.** **COCTELES CON PISCO**
- (19.00) **ALGARROBINA**
Pisco Alambique, algarrobina, leche evaporada y el toque secreto del barman.
- (18.00) **PISCO APPLE COOLER**
Pisco Alambique, vodka de manzana, licor de manzana, Sour Mix y Ginger Ale.
- (18.00) **SHARK ATTACK**
Pisco Alambique, Blue Curazao, Sour Mix y soda.
- (19.00) **PISCO MANCOREÑO**
Pisco Alambique, licor de melón, licor de banana y jugos tropicales.
- (18.00) **VOLCANO**
Pisco Alambique, Amaretto, Triple sec, granadina y jugos tropicales.
- (19.00) **PISKOKO**
Pisco Alambique, ron de coco, crema de coco y leche evaporada.
- (19.00) **PISCO EXTREMO**
Pisco Alambique, licor de melón, crema de coco y piña.
- (20.00) **PISCO MANCORA BREEZE**
Pisco Alambique, vodka, ron, Triple Sec, tequila, jugo de cranberry y Ginger Ale.
- (19.00) **PISCO SOUR TRADICIONAL**
- (21.00) **PISCO SOUR PREMIUM**
Con Pisco Torontel
- (18.00) **PISCO SOUR DE MARACUYA**

(19.00) **PISCO SOUR PUERTO MACORA**
Con licor de melón.

S/. PISCO SOUR MACERADOS

(21.00) **DE FRESAS**
(21.00) **DE CHIRIMOYA**
(21.00) **DE LUCUMA**
(21.00) **DE TAMARINDO**
(21.00) **DE HOJA DE COCA**
(21.00) **DE CANELA**
(21.00) **DE GUINDONES**
(21.00) **DE MARRASQUINOS**
(21.00) **DE AGUAYMANTO**
(10.00) **SHOT DE MACERADO**

S/. PISCO PURO

(10.00) **EL ALAMBIQUE**
Quebranta o Mostofino
(12.00) **EL ALAMBIQUE Torontel**
(16.00) **POZO SANTO ACHOLADO**
(16.00) **BIONDI PURO**
(16.00) **BIONDI ITALIA**
(18.00) **BIONDI ACHOLADO**
(18.00) **VIEJO TONEL PURO**
(18.00) **VIEJO TONEL ACHOLADO**
(18.00) **VIEJO TONEL ITALIA**
(20.00) **VIEJO TONEL GRAN COMODORO**
(17.00) **FERREYROS QUEBRANTA**
(17.00) **FERREYROS ACHOLADO**

S/. RONES

(12.00) **CARTAVIO SOLERA**
(12.00) **APPLETON SPECIAL**
(14.00) **APPLETON ESTATE**
(13.00) **HAVANA AÑEJO RESERVA**
(12.00) **HAVANA CLUB ORO**
(15.00) **HAVANA CLUB 7 AÑOS**
(12.00) **BACARDI RUBIO**
(12.00) **BACARDI BLANCO**
(12.00) **BACARDI LIMON**
(14.00) **MYERS**

S/. WHISKIES

(15.00) **J.W. ETIQUETA ROJA**
(19.00) **J.W. ETIQUETA NEGRA**
(25.00) **J.W. SWING**
(19.00) **OLD PARR**
(20.00) **CHIVAS REGAL 12**
(18.00) **BALLANTINES 12**
(18.00) **JACK DANIELS**

S/. GYN y VODKAS

(12.00)	STOLICHNAYA
(12.00)	TANKERAY
(12.00)	ABSOLUT
(12.00)	ABSOLUT VANILIA
(12.00)	ABSOLUT CITRON
(12.00)	ABSOLUT RASPBERRI
(12.00)	ABSOLUT APEACH
(12.00)	ABSOLUT MANDRIN
(12.00)	SMIRNOFF MANZANA
(13.00)	GIN TANKERAY
(15.00)	GIN BEEFEATER

S/. CAFES y POUSSE CAFÉ

(12.00)	CAPRICO DE CARTAVIO (MILKY CREAM / MENTA & CHOCOLATE)
(16.00)	ANIS DEL MONO
(12.00)	ANIS NAJAR
(15.00)	SAMBUCA
(12.00)	MENTA (BLANCA / VERDE)
(12.00)	BAILEYS
(16.00)	AMARETTO DISARONNO
(20.00)	DRAMBUIE
(22.00)	COINTREAU
(24.00)	GRAND MARNIER
(12.00)	KAHLUA
(22.00)	HIPNOTIQ
(13.00)	SHERIDAN'S
(12.00)	FRAGELICO
(6.00)	CAFÉ AMERICANO
(7.00)	CAFÉ CORTADO
(8.00)	CAPUCCINO
(6.00)	EXPRESO
(12.00)	ICED CAPUCCINO
(4.00)	INFUSIONES
(12.00)	PISCO DE CAFÉ MARAKI

VINOS

S/. COPA	S/. BOTELLA	VINO DE LA CASA
(15.00)	(68.00)	- MISIONES DE RENGO, RESERVA CARMÉNÉRE
(14.00)	(48.00)	- MISIONES DE RENGO, SAUVIGNON BLANC

VINOS TINTOS

S/.	ARGENTINOS
(87.00)	Escorihuela Gascón, Malbec
(87.00)	Escorihuela Gascón, Cabernet Sauvignon
(52.00)	Familia Gascón, Malbec
(52.00)	Familia Gascón, Cabernet Sauvignon
(52.00)	Familia Gascón, Syrah

S/.	CHILENOS
(68.00)	Misiones de Rengo, Reserva Carménère
(67.00)	Misiones de Rengo, Reserva Cabernet / Syrah
(67.00)	Misiones de Rengo, Reserva Merlot
(52.00)	Misiones de Rengo, Carménère
(52.00)	Misiones de Rengo, Cabernet Sauvignon
(52.00)	Misiones de Rengo, Merlot

S/.	ESPAÑOLES
(97.00)	El Coto Crianza
(67.00)	Mayor de Castilla Tinto
(37.00)	Don Luciano Tinto

VINOS BLANCOS - ROSADOS

S/.	ARGENTINOS
(97.00)	Escorihuela Gascón, Viogner
(62.00)	Familia Gascón, Rosé

	CHILENOS
(67.00)	Misiones de Rengo, Reserva Chardonnay
(57.00)	Misiones de Rengo, Chardonnay
(47.00)	Misiones de Rengo, Sauvignon Blanc

S/. ESPAÑOLES
(67.00) El Coto Blanco
(37.00) Don Luciano Blanco

VINOS ESPUMOSOS

S/. ESPAÑOLES
(57.00) Cava Cristalino Brut

**Los precios incluyen impuestos de Ley.
Se aceptan todas las Tarjetas de Crédito**

**Atención todos los días de 11.00 a 18.00 horas.
Teléfs: 349-2677 / Cel: 989-254-999
Nex: 831*6771
Av. Javier Prado Este 6768 – La Molina.**

**E mails: reservas@puertomancora.com
operaciones@puertomancora.com
c.c: christiancornejohidalgo@yahoo.com
bcornejo33@yahoo.com**

Para promociones y descuentos visite:

www.puertomancora.com