

ROOM

SERVICE



EXT. 6370



Picante
Spicy



Bajo en calorías
Low calorie



CON SU FIRMA SU PAGO
ES MÁS FÁCIL Y SEGURO
WITH YOUR SIGNATURE
PAYMENT IS SAFER
AND EASIER

En caso de tener alguna alergia o restricción alimenticia, favor de consultar con su mesero nuestras opciones disponibles.

Le recordamos que el consumo de alimentos crudos o poco cocidos puede ser un riesgo para la salud.

In case of any allergies or dietary restrictions, please ask your waiter for available options. Be advised that consuming raw or undercooked food may pose a health risk.

En Vidanta Acapulco su firma vale, por su seguridad no aceptamos pagos en efectivo.

At Vidanta Acapulco, your signature is an agreement of payment. We do not accept cash.

En cumplimiento del Art. 7 Bis de la Ley Federal de Protección al Consumidor, le informamos que todos los precios son en pesos mexicanos e incluyen 16% de IVA. Los precios no incluyen propina, la cual no es obligatoria.

In accordance with art 7 bis of the Federal Consumer Protection Law, we inform you that all prices are shown in Mexican pesos and include a 16% tax. Prices do not include a tip, which is not mandatory.

ÍNDICE

Index

05

Jugos, fruta y panadería
Juice, fruit, and pastries

08

Desayunos
Breakfast

11

Entradas y sopas
Appetizers and soups

14

Ensaladas
Salads

16

Pastas

17

El rincón mexicano
The Mexican corner

18

Fajitas
Fajitas

19

Platos fuertes
Main course

22

Sándwiches
Sandwiches

24

Postres
Desserts

25

Bebidas
Beverages

32

Licores
Liquors

38

Vinos
Wines

38

Cenas románticas
Romantic dinner

40

Especiales para
el desayuno
Special for breakfast

42

Especiales para la comida
Special for lunch

JUGOS, FRUTA Y PANADERÍA

Juice, fruit, and pastries

SELECCIÓN DE JUGOS (355 ML)

Juice selection

Preparados al momento:

Freshly prepared:

Naranja / Orange	\$95
Toronja / Grapefruit	\$95
Zanahoria / Carrot	\$100
Jugo verde / Green juice	\$100
Papaya	\$100
Melón / Melon	\$100
Combinado / Combined	\$115

PLATO DE FRUTAS DE TEMPORADA (460 G)

\$250

Seasonal fruit platter

Abanicos de fruta fresca de temporada,
servidos con miel, granola o queso Cottage.

*Sliced seasonal fresh fruit served with
honey, granola, or Cottage cheese.*

CEREAL CON LECHE (320 G)

\$140

Cereal with milk

Corn Pops, Zucaritas, Froot Loops, Corn Flakes, Special K, All-Bran o Choco Krispis. Acompañado con leche entera, light o deslactosada y plátano o fresas.

Corn Pops, Frosted Flakes, Froot Loops, Corn Flakes, Special K, All-Bran, or Choco Krispis. Served with whole, light, or lactose-free milk and bananas or strawberries.

HOT CAKES (2 PZAS | 280 G)

\$270

Pancakes (2 PCS | 280 G)

Acompañados con mantequilla, mermelada y cajeta, miel o miel de maple.

Served with butter, jam, and milk caramel sauce, honey, or maple syrup.

WAFFLES (2 PZAS | PCS | 280 G)

\$240

Acompañados con compota de frutos rojos, mantequilla, mermelada y miel o miel de maple.

Served with berry compote, butter, jam, and honey or maple syrup.

YOGURT (2 PZAS | PCS | 320 G)

\$140

Natural, natural light, fresa, mango, manzana, durazno o durazno light. Servido con granola.

Plain, plain light, strawberry, mango, apple, peach, or peach light served with granola.

**CANASTA DE PAN
DULCE SURTIDO** (4 PZAS | PCS)

\$170

Assorted sweet rolls basket

Acompañados de mantequilla y mermelada.

Served with butter and jam.

DESAYUNOS

Breakfast

DESAYUNO CONTINENTAL (430 G)

\$350

Continental breakfast

Incluye un jugo (355 ml) de su elección: naranja, toronja, jugo verde, zanahoria o papaya. Fruta de temporada: papaya, piña, sandía, melón o fresa. Pan dulce y café (180 ml), té (180 ml) o leche (355 ml).

Includes your choice of juice (355 ml): orange, grapefruit, green juice, carrot, or papaya. Seasonal fruit: papaya, pineapple, watermelon, melon, or strawberries. Sweet rolls and coffee (180 ml), tea (180 ml), or milk (355 ml).

DESAYUNO AMERICANO (550 G)

\$420

American breakfast

Jugo (355 ml), plato de fruta (210 g) y huevos al gusto (2 pzas): revueltos, fritos u omelette. Acompañados con frijoles, papas hash brown (70 g), salchicha (30 g) o tocino (20 g). Pan dulce y café (180 ml), té (180 ml) o leche (355 ml).

Juice (355 ml), fresh fruit plate (210 g), and made-to-order eggs (2 pcs): scrambled, fried, or an omelette. Served with beans, hash browns (70 g), sausage (30 g), or bacon (20 g). Sweet rolls and coffee (180 ml), tea (180 ml), or milk (355 ml).

HUEVOS AL GUSTO (2 PZAS | 250 G) \$250

Made-to-order eggs (2 PCS | 250 G)
Huevos revueltos con jamón (30 g) o chorizo (30 g), o al albañil en salsa verde.
Scrambled eggs with ham (30 g) or spicy Mexican sausage (30 g), or albañil-style in green sauce.

OMELETTE SALUDABLE (4 PZAS | 340 G) \$260

Healthy omelette (4 PCS | 340 G)

Claras de huevo con zanahoria, calabacitas, champiñones y pimientos. Acompañado con espárragos y queso panela.
Egg whites with carrots, zucchini, mushrooms, and bell peppers, served with asparagus and panela cheese.

CHILAQUILES (610 G) \$190

Totopos bañados con salsa verde o roja, servidos con queso Cotija, crema, cilantro, cebolla marinada y frijoles negros.
Corn chips topped with green or red sauce, served with Cotija cheese, sour cream, cilantro, marinated onions, and black beans.

- **Con huevo** (60 g) \$220
With egg
- **Con queso Gouda gratinado** (30 g) \$270
With Gouda cheese au gratin
- **Con pollo** (150 g) \$260
With chicken
- **Con arrachera a la parrilla** (140 g) \$410
With grilled flank steak

ÓRDENES EXTRA

Side orders

- **Salchicha** (110 g) \$60
Sausage
- **Tocino** (40 g) \$80
Bacon
- **Jamón de pierna** (60 g) \$70
Ham
- **Vaso de leche** (355 ml) \$80
Glass of milk
- **Vaso de leche de soya** (355 ml) \$90
Glass of soy milk
- **Vaso de leche de almendra** (355 ml) \$90
Glass of almond milk
- **Vaso de chocolate caliente o frío** (355 ml) \$90
Glass of hot or cold chocolate milk

ENTRADAS Y SOPAS

Appetizers and soups

NACHOS TRADICIONALES

(570 G)

\$380

Traditional nachos

Servidos con crema agria, cilantro, queso Cheddar, chiles jalapeños, chili beans, guacamole y pico de gallo.

Served with sour cream, cilantro, Cheddar cheese, jalapeño chilis, chili beans, guacamole, and pico de gallo.

▪ **Con pollo**

(150 g)

\$440

With chicken

▪ **Con arrachera**

(140 g)

\$550

With flank steak

▪ **Con camarones 26/30**

(100 g)

\$480

With 26/30 shrimp

**CEVICHE DE PESCADO
ESTILO ACAPULCO**

(430 G)

\$380

Acapulco-style fish ceviche

Filete de pescado (150 g) marinado en salsa coctelera, servido con tomate, cebolla morada, aguacate y cilantro.

Fish fillet (150 g) marinated in cocktail sauce, served with tomatoes, red onions, avocado, and cilantro.



\$490

Robalo (200 g) marinado en leche de tigre, acompañado de cebolla morada, camote, maíz tierno sancochado y decorado con chips de plátano.

Sea bass (200 g) marinated in tiger milk, served with red onions, sweet potatoes, tender boiled corn, and garnished with plantain chips.

\$420

Alitas de pollo (400 g) con su elección de salsa: BBQ, Búfalo, mango con habanero o tamarindo picante.

Acompañadas con aderezo blue cheese
y bastones de apio y zanahoria.

Chicken wings (400 g) with your choice of sauce: BBQ, Buffalo, mago-habanero chili, or spicy tamarind. Served with blue cheese dressing and celery and carrot sticks.

\$550

Jamón serrano (30 g), lomo canadiense (40 g), salami italiano (30 g) y quesos Brie, Gouda, Parmesano y azul.

Serrano ham (30 g), Canadian bacon (40 g), Italian salami (30 g), and Brie, Gouda, Parmesan, and blue cheeses.

\$200

Consomé de pollo servido con arroz, cubos de pechuga de pollo (85 g) y guarnición de cilantro, tomate, cebolla, chile y limón.

Chicken broth served with rice, diced chicken breast (85 g), and garnished with cilantro, tomatoes, onions, chili, and lime.



\$240

Caldo de tomate con juliana de tortilla frita y guarnición de chile pasilla frito en corte fino, queso añejo, aguacate y crema ácida.

*Tomato broth with fried tortilla strips,
garnished with thinly sliced fried pasilla
chili, aged cheese, avocado, and sour
cream.*



\$230

Crema de tomate con salsa pesto y queso Parmesano, acompañada con crutones al pesto.

*Tomato creamy soup with pesto sauce
and Parmesan cheese, served with pesto
croûtons.*

\$300

Calabacitas, berenjena, zanahoria, pimientos y portobello, servidas con queso panela asado y vinagreta de limón.

ENSALADAS

Salads

ENSALADA DE FRUTAS (350 G)

\$175

Fruit salad

Piña, melón, papaya, jícama, pepino y fresas con chile piquín, limón y sal al gusto, servidas sobre una rodaja de sandía.

Pineapple, melon, papaya, jicama, cucumber, and strawberries with piquín chili, lime, and salt to taste, served on a slice of watermelon.



ENSALADA CÉSAR (210 G)

\$250

Caesar salad

Lechuga romana, queso Parmesano, crutones al ajo y aderezo César.

Romaine lettuce, Parmesan cheese, garlic croûtons, and Caesar dressing.

• Con pollo (150 g)

\$290

With chicken

• Con camarones 26/30 (100 g)

\$310

With 26/30 shrimp

\$280

Mezcla de lechugas, pepino, zanahorias baby, tomate, cebolla morada, aguacate, queso Ricotta y nuestro aderezo balsámico.

Mixed lettuce, cucumber, baby carrots, tomatoes, red onions, avocado, Ricotta cheese, and our balsamic dressing.

\$330

Lechuga, pechuga de pollo (150 g),
queso Gruyère, tomate, jamón (30 g),
pimiento morrón y huevo cocido (60 g).

Lettuce, chicken breast (150 g), Gruyère cheese, tomatoes, ham (30 g), bell peppers, and hard-boiled eggs (60 g).

PASTAS

PASTA AL GUSTO (190 G)

Made-to-order pasta

Su elección de pasta:

Your choice of pasta:

- Espagueti | *Spaghetti*
- Fettuccine
- Penne

Su elección de salsa clásica italiana:

Your choice of classic Italian sauce:

- | | |
|-------------------------------|-------|
| · Pomodoro | \$330 |
| · Carbonara | \$325 |
| · Boloñesa <i>Bolognese</i> | \$380 |
| · Alfredo | \$325 |

AGREGUE:

Add:

- | | |
|---|-------|
| · Pollo (150 g)
<i>Chicken</i> | \$115 |
| · Camarones (100 g)
<i>Shrimp</i> | \$160 |
| · Camarón, pulpo y callo de hacha (150 g)
<i>Shrimp, octopus, and scallops</i> | \$160 |

LASAÑA A LA BOLOÑESA (120 G)	\$360
------------------------------	-------

Bolognese lasagne

Tradicional receta de la casa.

Traditional house recipe.

EL RINCÓN MEXICANO

The Mexican corner

TACOS DORADOS

\$250

DE POLLO (4 PZAS | 280 G)

Crispy tacos with chicken (4 PCS | 280 G)

Servidos con lechuga, crema agria, queso fresco y pico de gallo.

Served with lettuce, sour cream, fresh cheese, and pico de gallo.

TACOS DE

\$355

ARRACHERA (3 PZAS | 180 G)

Flank steak tacos (3 PCS | 180 G)

Arrachera (180 g), acompañados de guacamole, cebolla asada, pico de gallo, salsa de molcajete y chiles toreados.

Flank steak (180 g), served with guacamole, grilled onions, pico de gallo, molcajete sauce, and blistered chilis.

FAJITAS

FAJITAS DE POLLO (392 G)

\$340

Chicken fajitas

Pechuga de pollo (180 g) cocinada con juliana de pimientos y cebolla asada. Acompañadas de frijoles refritos, guacamole y tortillas de maíz o harina.

Chicken breast (180 g) cooked with bell peppers julienne and grilled onions. Served with refried beans, guacamole, and corn or flour tortillas.

FAJITAS DE ARRACHERA (392 G)

\$390

Flank steak fajitas

Arrachera (180 g) cocinada con juliana de pimientos y cebolla asada. Acompañadas de frijoles refritos, guacamole y tortillas de maíz o harina.

Flank steak (180 g) cooked with bell peppers julienne and grilled onions. Served with refried beans, guacamole, and corn or flour tortillas.

PLATOS FUERTES

Main course

ARRACHERA A LA PARRILLA (616 G)

\$700

Grilled flank steak

Arrachera (340 g) acompañada de chiles toreados, cebollas cambray a las brasas, arroz del día y guacamole.

Flank steak (340 g) served with blistered chilis, grilled spring onions, rice of the day, and guacamole.



PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA (470 G)

\$330

Grilled chicken breast

Pechuga de pollo a la parrilla (300 g) marinada en finas hierbas, servida con arroz blanco, frijoles y cebolla morada encurtida.

Grilled chicken breast (300 g) marinated in fine-herbs, served with white rice, beans, and pickled red onions.

RIB EYE A LA PARRILLA (640 G)

\$700

Grilled rib eye

Rib eye (340 g) sazonado con finas hierbas y pimienta quebrada, servido con puré de papa (180 g) y verduras del día.

Rib eye (340 g) seasoned with fine-herbs and cracked pepper, served with mashed potatoes (180 g) and vegetables of the day.

MEDIO POLLO ASADO A LAS FINAS HIERBAS (700 G)

\$430

Fine herbs grilled half chicken

Medio pollo (430 g) acompañado de arroz blanco, papas cambray (180 g) y espinacas salteadas.

Half chicken (430 g) served with white rice, baby potatoes (180 g), and sautéed spinach.

FILETE DE PESCADO AL GUSTO (475 G)

\$520

Made-to-order fish fillet

Filete de pescado (200 g) al mojo de ajo, a la parrilla o al ajillo. Acompañado con arroz blanco y verduras al vapor.

Fish fillet (200 g) in garlic butter, grilled, or garlic-guajillo chili sauce. Served with white rice and steamed vegetables.

FILETE DE ATÚN AL ARÁNDANO (285 G)

\$390

Cranberry tuna fillet

Atún (200 g) sellado y cocido al punto,
servido sobre una cama de manzana
verde al vino blanco y acompañado de
compota de arándano con ciruela.

Tuna fillet (200 g) seared and cooked to perfection, served on a bed of green apple with white wine, and served with cranberry-plum compote.

CAMARONES AL GUSTO (475 G)

\$620

Made-to-order shrimp

Camarones U-12 (200 g) al ajillo, al mojo de ajo, a la plancha, al vapor o empanizados. Servidos con arroz blanco y verduras del día salteadas.

U-12 shrimp (200 g) in garlic-guajillo chili sauce, garlic butter, grilled, steamed, or breaded. Served with white rice and sautéed vegetables of the day.

SÁNDWICHES

Sandwiches

CLUB SÁNDWICH CLÁSICO (460 G)

\$350

Classic club sandwich

Pan blanco tostado con mayonesa, jamón de pierna (80 g), pechuga de pollo (150 g), lechuga, queso Gouda, jitomate y tocino (25 g), servido con papas a la francesa (200 g).

Toasted bread with mayonnaise, ham (80 g), chicken breast (150 g), lettuce, Gouda cheese, tomatoes, and bacon (25 g), served with French fries (200 g).

HAMBURGUESA CON QUESO (535 G)

\$350

Cheeseburger

Carne de res (200 g) a la parrilla con queso Gouda gratinado, lechuga, tomate, cebolla y pepinillos Acompañada de papas a la francesa (200 g).

Grilled beef patty (200 g) with Gouda cheese au gratin, lettuce, tomatoes, onions, and pickles. Served with French fries (200 g).

PEPITO DE ARRACHERA (580 G) \$390

Flank steak sandwich

Pan hecho en casa con filete de res (140 g) a la parrilla, queso Gouda gratinado, frijoles refritos, tomate, lechuga, cebolla y aguacate. Acompañado de papas a la francesa crujientes (200 g).

Homemade bread with grilled beef steak (140 g), Gouda cheese au gratin, refried beans, tomatoes, lettuce, onions, and avocado. Served with crispy French fries (200 g).

PAPAS A LA FRANCESA (400 G) \$230

French fries

PAPAS A LA FRANCESA (200 G) \$150

French fries

HOT DOG CLÁSICO (310 G) \$350

Classic hot dog

Pan de la casa con salchicha Frankfurt asada (210 g). Acompañado de pico de gallo, chiles jalapeños y papas a la francesa (200 g).

Homemade bun with grilled Frankfurt sausage (210 g). Served with pico de gallo, jalapeño chilis, and French fries (200 g).

POSTRES

Desserts

PASTEL DE QUESO DE FRUTOS ROJOS (211 G)

\$220

Berry cheesecake

PASTEL CLÁSICO DE CHOCOLATE (280 G)

\$220

Classic chocolate cake

FLAN CREMOSO DE COCO (183 G)

\$190

Creamy coconut flan

Tradicional postre hecho con queso crema y coco rallado, decorado con salsa de caramelo, fresas y zarzamoras.

Traditional dessert made with cream cheese and shredded coconut, topped with caramel sauce, strawberries, and blackberries.

HELADOS HÄAGEN-DAZS (111 G)

\$120

Häagen-Dazs ice cream

Vainilla, fresa o chocolate.

Vanilla, strawberry, or chocolate.

• Sencillo | 1 scoop

BEBIDAS

Beverages

REFRESCOS (355 ML)	
Soft drinks	
Pepsi, Pepsi Light, 7 UP, Ginger Ale, Mirinda, Squirt, Squirt Light, Manzanita Sol.	\$70
Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero	\$90

LIMONADA O NARANJADA (355 ML)	\$140
Lemonade or orangeade	

TÉ HELADO (355 ML)	\$100
Iced tea	

JARRA DE LIMONADA O NARANJADA (2 L)	\$460
Lemonade or orangeade pitcher	

JARRA DE PIÑA COLADA SIN ALCOHOL (2 L)	\$640
Piña colada pitcher non alcoholic	

JARRA DE SANGRÍA (2 L)	\$720
Sangria pitcher	

AGUA EMBOTELLADA

Bottled water

Bonafont (600 ml)	\$70
Bonafont (1.5 l)	\$100
Perrier (330 ml)	\$140
Perrier (750 ml)	\$210

AGUA MINERAL

Sparkling Water

San Pellegrino (250 ml)	\$120
San Pellegrino (750 ml)	\$210
Agua tónica Canada Dry (355 ml) <i>Tonic water</i>	\$70

CHOCOLATE	\$90
CALIENTE O FRÍO (355 ML)	
Hot or cold chocolate milk	

CAFÉ AMERICANO O DESCAFEINADO
American or decaf coffee

· Jarra / <i>Pitcher</i> (1 l)	\$200
· Taza / Cup (180 ml)	\$80

VARIEDAD DE TÉS (180 ML)	\$100
Assorted tea	

CERVEZA NACIONAL

Domestic beer

Corona, Corona Light, Modelo Especial, Modelo Especial Light, Pacífico, Negra Modelo (355 ml)	\$110
Victoria (473 ml)	\$120

LICORES

Liquors

Baileys

60 ML  \$280

Amaretto Disaronno

60 ML  \$300

Grand Marnier

60 ML  \$300

WHISKY & BOURBON

J.W. Etiqueta Roja Red Label

60 ML  \$260

750 ML  \$2,760

J.W. Etiqueta Negra Black Label

60 ML  \$320

750 ML  \$3,100

Chivas Regal 12

60 ML  \$320

750 ML  \$3,100

Buchanan’s 12

60 ML		\$320
750 ML		\$3,100

Jack Daniel’s

60 ML		\$280
750 ML		\$2,530

COGNAC

Hennessy V.S.O.P.

60 ML		\$450
750 ML		\$5,240

Martell Medaillon V.S.O.P.

60 ML		\$470
750 ML		\$3,620

Hennessy X.O.

60 ML		\$1,080
750 ML		\$10,350

BRANDY

Torres 10

60 ML		\$280
750 ML		\$2,300

Terry Centenario

60 ML		\$230
750 ML		\$2,300

Azteca de Oro

60 ML		\$230
750 ML		\$2,300

VODKA

Absolut

60 ML		\$250
750 ML		\$2,760

Stolichnaya

60 ML		\$250
750 ML		\$2,530

Grey Goose

60 ML		\$300
750 ML		\$2,880

GINEBRA

Gin

Tanqueray

60 ML		\$280
750 ML		\$2,900

Beefeater

60 ML		\$290
750 ML		\$2,900

Bombay Sapphire

60 ML		\$280
750 ML		\$2,760

Hendrick's

60 ML		\$330
750 ML		\$3,790

RON

Rum

Bacardí Blanco White

60 ML		\$230
750 ML		\$2,070

Havana Club 7

60 ML		\$250
750 ML		\$2,530

Captain Morgan

60 ML		\$220
750 ML		\$1,950

Zacapa No. 23 Centenario

60 ML		\$300
750 ML		\$3,450

TEQUILA

Herradura Reposado
Gold

60 ML		\$290
750 ML		\$2,990

Don Julio Reposado
Gold

60 ML		\$320
750 ML		\$2,990

José Cuervo Tradicional Reposado
Gold

60 ML		\$250
750 ML		\$2,530

Don Julio 70 cristalino

60 ML		\$360
750 ML		\$3,390

VINOS

Wines

BLANCO

White

CHILE

Gran Reserva, Sauvignon Blanc, Tres Palacios

VALLE DEL MAIPO

60 ML  \$210

750 ML  \$880

Gran Reserva, Chardonnay, Tres Palacios

VALLE DEL MAIPO

750 ML  \$900

Reserva, Sauvignon Blanc, Viña Chocalan

VALLE DE DEL MAIPO

750 ML  \$900

Reserva, Chardonnay, Viña Balduzzi

D.O. VALLE DEL MAULE

750 ML  \$820

MÉXICO

Monteviña, Chardonnay & Semillón, Casa Madero

VALLE DE PARRAS, COAHUILA

750 ML  \$880

Duquesa, Cuvée Blanc, Viñedos de La Reina

VALLE SAN VICENTE, BAJA CALIFORNIA

750 ML  \$1,380

Monte Xanic Chenin Colombard

VALLE DE GUADALUPE

750 ML  \$1,440

ARGENTINA

Pinot Grigio, Viña Las Perdices

AGRELO, MENDOZA

750 ML  \$875

EUROPA

Europe

Sauvignon Blanc, Palacio de Bornos

D.O. RUEDA, ESPAÑA | *SPAIN*

750 ML  \$960

Chenin Blanc, Réserve des Lys

A.O.C. VOUVRAY, FRANCIA | *FRANCE*

750 ML  \$875

CHAMPAGNE

Brut Impérial, Moët & Chandon

FRANCIA | *FRANCE*

750 ML  \$3,860

Nectar Impérial, Moët & Chandon

FRANCIA | *FRANCE*

750 ML  \$4,110

Ice Impérial, Moët & Chandon

FRANCIA | *FRANCE*

750 ML  \$4,830

Ice Impérial Rosé, Moët & Chandon

FRANCIA | *FRANCE*

750 ML  \$4,590

ESPUMOSO

Sparkling

ITALIA | *ITALY*

Cinzano Prosecco D.O.C.

60 ML		\$240
750 ML		\$1,190

TINTO

Red

ESPAÑA

Spain

Crianza, Tempranillo, Martínez Corta

D.O.C. RIOJA

750 ML		\$990
--------	---	-------

Crianza, Orot

D.O. TORO

750 ML		\$1,100
--------	---	---------

Parcelas en Altura, Tempranillo & Merlot, Rolland Galarreta

D.O. RIBERA DEL DUERO, ESPAÑA | *SPAIN*

750 ML		\$1,000
--------	---	---------

Réserve, Pinot Noir, Nuiton-Beaunoy

A.O.C. BOURGOGNE, FRANCIA | *FRANCE*

750 ML		\$1,290
--------	---	---------

La Bandina, Tenura Sant'Antonio

D.O.C. VALPOLICELLA, ITALIA | *ITALY*

750 ML  \$1,710

Nebbiolo, Massolino (1.5 L)

D.O.C.G BAROLO, ITALIA | *ITALY*

750 ML  \$3,100

MÉXICO

Vino de La Reina, Sangiovese, Viñedos de La Reina

VALLE DE VICENTE, BAJA CALIFORNIA

750 ML  \$1,510

3V, Casa Madero

VALLE DE PARRAS, COAHUILA

750 ML  \$1,790

Cabernet Sauvignon, Casa Madero

VALLE DE PARRAS, COAHUILA

750 ML  \$1,790

Gabriel, Cabernet Sauvignon, Merlot & Malbec, Adobe Guadalupe

VALLE DE GUADALUPE, BAJA CALIFORNIA

750 ML  \$2,360

CHILE

Classic, Cabernet Sauvignon, Viña Balduzzi

D.O. VALLE DEL MAULE

750 ML  \$820

Classic, Merlot, Viña Balduzzi

D.O. VALLE DEL MAULE

750 ML  \$880

Family Vintage, Merlot, Tres Palacios

VALLE DEL MAIPO

750 ML  \$930

Family Vintage, Carménère,
Tres Palacios

VALLE DEL MAIPO

750 ML  \$1,150

EUA
USA

Zinfandel, Buena Vista Winery

SONOMA COUNTY, CALIFORNIA

750 ML  \$1,290

The Big Easy, Fess Parker Winery

SANTA BARBARA COUNTY, CALIFORNIA

750 ML  \$1,360

Zinfandel, Edmeades

MEDOCINO COUNTY, CALIFORNIA

750 ML  \$1,480

Monterrey, Pinot Noir, Carmel Road

MONTEREY COUNTY, CALIFORNIA

750 ML  \$1,680

Merlot, Seven Hills Winery

WALLA WALLA VALLEY, WASHINGTON

750 ML  \$1,760

