



*Vinos*  
*Wines*

Tin  
Jo

## Vinos Blancos por Copa 🍷 White by the Glass

Copa/Glass €2400

½ litro / half liter €7200

### **Riesling, Peter Brum** (Rheinhessen, Alemania)

aromático y semidulce; con Curry de la India y agrídulces

### **Sauvignon Blanc, Casillero del Diablo** (Maipo, Chile)

secos y ligeros; con ensaladas, platos al vapor o mariscos

### **Chardonnay/Pinot Blanc y Grigio, Trio** (Casablanca, Chile)

a limón y miel; con Salmón al Coco y Curry de Berenjena

## Vinos Tintos por Copa 🍷 Reds by the Glass

Copa/Glass €2400

½ litro / half liter €7200

### **Pinot Noir, Undurraga** (Colchagua, Chile)

ligero y a bayas, muy versátil; con Kung Paos y curries

### **Syrah, Casillero del Diablo** (Maipo, Chile)

a ciruelas y chocolate; con Pollo al Tamarindo, Teriyaki de Lomito

### **Merlot, Santa Ema** (Cachapoal, Chile)

a frutas rojas maduras y pimienta; con Arroz Tin Jo, Plato Tin Jo y Arroz Tostado

### **Zinfandel, Painter Bridge J. Lohr** (Paso Robles, CA, USA)

aroma a jaleas, picante y té negro; con Costillas Leila, Cerdo Adobo y platos de res

### **Carménère, Santa Rita 120** (Maipo, Chile)

suave, a fresa, ciruela y moras; con Satays, T-Bone y Plato Tin Jo

## Sake 🍷

<b>Sake Ozeki</b>	• jarrita / jar	€2400
	• ½ litro / half liter	€4200
	• litro / liter	€7700
<b>Sake Hakusan</b>	• botella / bottle	€8450
	• ½ botella / half bottle	€5950

## Champagne, Cava, & Frisantes 🍷

considerado por expertos como lo más apropiado con especias y chili

<b>Cuvee Dom Perignon</b> (Champagne, Francia)	€175000
<b>Veuve Clicquot Demi Sec</b> (Champagne, Francia)	€75000
<b>Moët &amp; Chandon Brut Imperial</b> (Champagne, Francia)	€63500
<b>Freixenet Cordon Negro Brut</b> (Penedés, España)	€14500
<b>Concha y Toro Espumante Brut</b> (Chile)	€10000

Nuestro enólogo ha seleccionado la uva más adecuada para acompañar nuestra comida asiática  
Busque 🍷 a la par de los platos en el menú principal.

## Vinos Blancos 🍷 White Wines



### Blancos Secos y Ligeros

#### Crisp and Light Whites

refrescantes, sabores cítricos: limón, lima, pomelo o manzana verde; con ensaladas, mariscos, curries tailandeses, platos al vapor y sushis

<b>Sauvignon Blanc, Babich</b> (Marlborough, Nueva Zelanda)	€19000
<b>Sauvignon Blanc, Casillero del Diablo</b> (Maule/Maipo, Chile)	€10500
<b>Sauvignon Blanc, Santa Rita Reserva</b> (Maipo, Chile)	€15000
<b>Riesling, Hugel</b> (Alsacia, Francia)	€26000
<b>Pinot Grigio, Sartori Villa Mura</b> (Veneto, Italia)	€13250
<b>Albariño, Vionta</b> (Rias Baixas, España)	€24000
<b>Chardonnay/Pinot Blanc/Pinot Grigio, Trio</b> (Casablanca, Chile)	€11500

### Blancos Especiados y Afruitados

#### Spicy, Fruity Whites

a cítrico, frutas tropicales, manzanas, rosas, jengibre, lychees; con platos agripicantes y picantes

<b>Côtes du Rhône, Bouchard Aîné &amp; Fils</b> (Beaune, Francia)	€14750
<b>White Zinfandel, Beringer</b> (CA, USA)	€13500
<b>White Riesling, J. Lohr</b> (Monterey, CA, USA)	€17500
<b>White Shiraz, Little Penguin</b> (Australia)	€13250
<b>Riesling, Peter Brum</b> (Rheinhessen, Alemania)	€10600
<b>Gewürztraminer, Casillero del Diablo</b> (Valle Central, Chile)	€10500
<b>Gewürztraminer, Hugel</b> (Alsacia, Francia)	€26000

### Blancos con Cuerpo y Roble

#### Full-bodied, Oaked Whites

a mantequilla y madera, nuez, melocotón y frutas tropicales; con curries de la India, salmón y Cerdo Adobo

<b>Chardonnay, Lindemans Bin 65</b> (South Australia, Australia)	€15250
<b>Chardonnay, Navarro Correas</b> (Mendoza, Argentina)	€15500
<b>Chardonnay, Beringer Founders Estate</b> (Napa, CA, USA)	€19000

Precios incluyen el 13% de i.v. y el 10% de servicio.  
Our prices include 13% sales tax and 10% gratuity.

## Tintos Ligeros y Suaves Light and Smooth Reds

estival, aromático y afrutado, a bayas frescas; con Kung Pao de Pollo, Pad Krapaos de Pollo y Teriyaki de Pollo

<b>Pinot Noir, Undurraga</b> (Colchagua, Chile)	¢9200
<b>Pinot Noir, Beringer Founders Estate</b> (Napa, CA, USA)	¢19500
<b>Pinot Noir, Duck Pond</b> (Willamette, OR, USA)	¢32000
<b>Dolcetto, Batasiolo Dolcetto D'Alba</b> (Piamonte, Italia)	¢17500

## Tintos de Cuerpo Medio y Afrutado

### Medium-bodied and Fruity Reds

suave y succulento, a fresas, ciruelas y moras; con satays, Curry Masamán de Res, Plato Tin Jo y Teriyaki de Lomito

<b>Syrah, Casillero del Diablo</b> (Maipo, Chile)	¢10500
<b>Tempranillo, Marqués de Cáceres</b> (Rioja, España)	¢20000
<b>Merlot, Santa Ema</b> (Cachapual, Chile)	¢9000
<b>Merlot, Santa Rita Reserva</b> (Maipo, Chile)	¢15500
<b>Merlot, Navarro Correas</b> (Mendoza, Argentina)	¢16000
<b>Carménère, Undurraga</b> (Maipo, Chile)	¢9800
<b>Malbec, Trapiche</b> (Mendoza, Argentina)	¢9200
<b>Malbec, Terraza de los Andes</b> (Mendoza, Argentina)	¢19800
<b>Carménère, Santa Rita 120</b> (Maipo, Chile)	¢9600

## Tintos con Cuerpo Full-bodied Reds

a mora, pimienta negra, humo y especias; con Satay de Cerdo, Cerdo Adobo, Res con Jengibre y Cerdo Parrillada

<b>Cabernet Sauvignon, El Portillo</b> (Mendoza, Argentina)	¢10500
<b>Cabernet Sauvignon/Shiraz/Cabernet Franc, Trío</b> (Maipo, Chile)	¢11500
<b>Zinfandel, Painter Bridge J. Lohr</b> (Paso Robles, CA, USA)	¢9600
<b>Shiraz, Lindemans Bin 50</b> (South Australia, Australia)	¢15500
<b>Cabernet Sauvignon, Navarro Correas Gran Reserva</b> (Mendoza, Argentina)	¢24000