



el plateao

RESTAURANT BAR

ENTRADAS CALIENTES

Hot entrées

OSTIÓN PARMESANO EN SU CONCHA | \$16.000

PARMESAN SCALLOP ON THEIR SHELL

Salsa con base cremosa de parmesano hecha en casa.
Homemade creamy parmesan sauce.

OSTIONES AL PIL-PIL EN SU CONCHA | \$16.000

PIL-PIL SCALLOP ON THEIR SHELL

Salsa de aceite de oliva, ají cacho de cabra y ajo al horno.
Baked scallop on their shell with olive oil, hot dried pepper and garlic sauce.

MIX DE OSTIONES: PARMESANO & PIL-PIL EN SU CONCHA - - - - | \$15.000

SCALLOPS MIX: PARMESAN & PIL-PIL ON THEIR SHELL

Ostiones.mitad salsa parmesana mitad pilpil, horneado buena mezcla.
Half parmesan sauce and half pil-pil baked scallops, good mixture.

LOCOS A LA PARMESANA | PARMESAN CHILEAN ABALONES - - - - | \$17.000

Cortes de locos con salsa con base cremosa de parmesano hecha en casa y papas chips.
Sliced abalones with homemade creamy parmesan sauce served with natural potato chips.

LOCOS AL PIL-PIL | PIL-PIL ABALONES - - - - - | \$17.000

Cortes de locos cocinados en base de aceite de oliva, ají cacho de cabra y ajo y papas chips
Sliced abalones cooked with olive oil, hot dried pepper and garlic sauce.

CAMARONES A LA PARMESANA | PARMESAN SHRIMPS - - - - - | \$13.000

Salsa con base cremosa de parmesano hecha en casa y papas chips.
Homemade creamy parmesan sauce served with natural potato chips.

CAMARONES AL PIL-PIL | PIL-PIL SHRIMPS - - - - - | \$13.000

Camarón cocinado en base de aceite de oliva, ají cacho de cabra y ajo y papas Chips.
shrimp cooked with olive oil, hot dried pepper and garlic sauce served with natural potato chips.

CAMARONES FRITOS | FRIED SHRIMPS - - - - - | \$15.000

15 unidades apanados acompañados de lechuga, salsa de mayonesa de ají amarillo, salsa agri dulce y salsa de soya
Breaded shrimps, served with lettuce, yellow pepper mayonnaise, sweet-and-sour sauce and soy.

OSTIÓN O CAMARONES AL AJILLO | SHRIMPS WITH GARLIC - - - - | \$15.000

Camarones salteados en aceite de oliva y mucho ajo más papas
Chips olive oil and lots of garlic sautéed shrimps served with natural potato chips.

CHICHARRÓN DE PESCADO | FISH CRACKLINGS - - - - - | \$17.000

Cortes de pescado apanados en harina de papa, con salsa de mayonesa de ají amarillo salsa agri dulce y soya
Cuttings breaded on potato flour with yellow pepper mayonnaise, sweet-and-sour sauce and soy

CHICHARRÓN MIX | CRACKLINGS MIX - - - - - | \$19.000

Cortes de pescado y marisco apanado, acompañados de salsa de mayonesa de ají amarillo, agri dulce de la casa y salsa de soya (mariscos según disponibilidad)
Breaded fish and seafood cuttings served with yellow pepper mayonnaise homemade sweet-and-sour sauce and soy (seafood according to availability).

PULPO AL PIL-PIL | PIL-PIL OCTOPUS - - - - - | \$16.000

Tradicional preparación de pulpo salteado de aceite de oliva, ají cacho de cabra y ajo, más papas chips
Traditional preparation of sautéed octopus with olive oil, hot dried pepper and garlic served with natural potato chips.

MACHAS A LA PARMESANA EN SU CONCHA | \$16.000

PARMESAN CLAMS ON THEIR SHELL

Salsa con base cremosa de parmesano de la casa.
Homemade creamy parmesan sauce.

PASTEL DE JAIBA | CRABMEAT PIE - - - - - | \$16.000

Preparación a base de receta casera de los comienzos del platea old-time homemade recipe.

APERITIVOS Appetizers

- | | | | |
|---|-----------------|--------------------|-----------------|
| ♦ Pisco sour de la casa Alto de Atacama | \$5.000 | ♦ Huaranga sour | \$6.000 |
| ♦ Pisco sour sabores | \$6.000 | ♦ Catedral | \$10.000 |
| ♦ Pisco Peruano | \$6.500 | ♦ Catedral Peruano | \$12.000 |
| ♦ Catedral sabores | \$11.000 | | |

ENTRADAS FRÍAS Cold entrees

LOCOS CON SALSA VERDE Y MAYO ----- | \$17.000 ABALONES WITH GREEN SAUCE AND MAYONNAISE

Loco cocido en cama de lechuga y papas cocidas, más salsa verde y mayonesa
Cooked abalones served with lettuce and boiled potatoes, green sauce and mayonnaise.

CEVICHE DE PESCADO | FISH CEVICHE ----- | \$16.000

Pescado de roca o estación con sazón clásico de la bahía (pescado según disponibilidad)
Rock fish or fish from the season with classic bay flavor (fish according to availability).

CEVICHE GUAYAQUIL | GUAYAQUIL CEVICHE ----- | \$14.000

Camarón ecuatoriano con sazón agri dulce picante (tabasco, salsa agri dulce) y cebolla morada plumal
Ecuadorian shrimp with spicy sweet-and-sour flavor (tabasco sauce) and red onion, sliced thin.

CEVICHE COSTEÑO | COAST CEVICHE ----- | \$18.000

Pescado de roca o estación (según disponibilidad) más mariscos con sazón costeño y su leche de tigre
Rock fish or fish from the season and seafood with coastal flavor and "leche de tigre" a sauce or marinade with a lime-fish base and dressings).

CEVICHE LOCO CAMARÓN | "LOCO" SHRIMP CEVICHE ----- | \$18.000

Ceviche de loco camarón con sazón costeño y leche de tigre con bisquit y dril de camarón
"Loco" shrimp ceviche with coastal seasoning and tiger's milk with biscuit and shrimp drill.

PULPO AL OLIVO | OCTOPUS WITH OLIVE OIL ----- | \$16.000

Cortes de pulpo mezclado en una pasta cremosa de palta aceite de oliva, aceitunas moradas y artilugios del cocinero (Pulpo Según disponibilidad o temporada)
Chopped octopus mixed with creamy paste made of avocado, olive oil, purple olives and dressings (Octopus according to availability).

ERIZOS EN SALSA VERDE | SEA URCHINS WITH GREEN SAUCE | \$17.000

Lenguas de erizos frescas, salsa verde, lechugas y tostadas de pan de la casa
Fresh sea. urchins served with green sauce, lettuce and homemade toasted bread
(Sea urchin according to availability).

SASHIMI ----- | \$16.000

Cortes de pescado de roca fresco, jengibre natural, pasta de wasabi y salsa de soya
Fresh rock fish cuttigs, natural ginger, wasabi paste and soy sauce.

TIRADITO DE PESCADO DE ROCA FRESCO CON ADEREZO DE PALTA FRESH ROCK FISH SLICES WITH AVOCADO DRESSING | \$16.000

Cortes de pescado de roca fresco con aderezo cítrico cremoso a base de palta
Fresh rock fish slices with citric and creamy dressing made of avocado.

ENSALADAS PRINCIPALES

Main Salad

ENSALADA CAPRESSE DE ATACAMA | "CAPRESSE DE ATACAMA" SALAD | \$8.000

Queso de cabra local, tomates, albahaca y aceite de oliva
Goat cheese, tomatoes, basil and olive oil.

ENSALADA DEL MAR PLATEADO | PLATEADO SEA SALAD - - - - - | \$15.000

Surtido de mariscos blanqueados con hortalizas frescas de temporada con aderezo by Plateao
Semi-boiled seafood mix, fresh vegetables and homemade dressings.

ENSALADA CESAR DEL PLATEAO | "PLATEAO" CESAR SALAD - - - - - | \$14.000

Cama de lechuga mas pollo o camarones, con queso parmesano, crutones y escamas de panceta y el dressing de la casa.

SOPAS DEL PLATEAO

Plateao's Soup

SOPA DE MISO | MISO SOUP - - - - - | \$18.000

Cortes de pescado y pasta de miso, verduras salteadas y fideos de arroz
Sliced fish and miso paste, sautéed vegetables and rice noodles.

SOPA TOM-YANG -KUNG | TOM-YANG-KUNG SOUP - - - - - | \$18.000

Cortes pollo con verdura leche de coco y curry a elección (verde, amarillo, rojo)
Chicken cuts with vegetables, coconut milk and green, yellow or red curry.

CALDERA MARINA | MARINE CALDERA - - - - - | \$18.000

Pescado y mariscos en sus conchas y verduras, un clásico de la bahía.
Fish and seafood on their shells with vegetables.

PARIHUELA | PARIHUELA SOUP - - - - - | \$18.000

Fondo de cortes de pescado y mariscos en sazón costeño del Perú y verduras salteadas
Sliced fish and seafood with peruvian coastal dressing and sautéed vegetables

SAZONES, FUSIÓN, INTERNACIONAL

by PLATEAO

ROYAL GARAM MASSALA | ROYAL GARAM MASSALA - - - - - | \$18.000

Pescado y mariscos al sabor de la India, leche de coco y vegetales salteados, acompañado de arroz blanco
Fish and seafood with Indian flavor, coconut milk and sautéed vegetables.

TANDORI DE LA INDIA | INDIAN TANDOORI - - - - - | \$18.000

Pescado o pollo, sazón de la India, tandori en leche de coco más verduras salteadas acompañado con arroz blanco
Fish or chicken, Indian flavor, tandoori in coconut milk and sautéed vegetables served with white rice.

YAKUZA LATINA | LATIN YAKUZA - - - - - | \$18.000

Pescado de roca sancochado en pasta de miso más ají amarillo, jengibre, azúcar rubia y verduras salteadas, acompañado de arroz blanco
Miso paste parboiled rock fish with yellow pepper, ginger, Brown sugar and sautéed vegetables served with white rice.

GAD PAD PEI | GAE PAD PEI - - - - - | \$18.000

Cortes de pollo o pescado apanado en harina de papa y salteado con ají siracha y cebolla roja, acompañado de arroz blanco
Chicken or fish cuttings breaded in potato flour sautéed with sriracha pepper and red onion, served with white rice.

CURRY AL GUSTO | CURRY TO TASTE - - - - - | \$18.000

Camarones, Pescado o Pollo en pasta de curry rojo, amarillo o verde, leche de coco con verduras salteadas y acompañado de arroz blanco.
Shrimps, fish or chicken with curry paste (red, yellow or green), coconut milk and sautéed vegetables served with white rice.

CLASICOS DEL PLATEAO

Plateao Classics

PESCADO A LA BÁRRANQUILLA | BARRANQUILLA FISH | \$17.000

Trozos de pescado panado, cubiertos por un salteado de tomate, cebolla, pimentón y plátano frito
Sliced breaded fish covered with sautéed tomatoes, onion, pepper and fried banana.

CANCATO BAHIANO | BAHIAN CANCATO - - - - - | \$17.000

Pescado de roca relleno con tocino, tomate, orégano y queso de cabra acompañado de arroz blanco
Rock fish fill with bacon, tomato, oregano and goat cheese served with white rice.

PESCADO A LO MACHO - - - - - | \$18.000

Cortes de pescado apanados y fritos, bañados con salsa de mariscos con sazón costeno picante y acompañado de arroz blanco
Breaded and fried sliced fish, covered with spicy coastal dressing and seafoods sauce served with white rice

LOMO SALTEADO | SAUTÉED STRIPLOIN - - - - - | \$18.000

Juliana de carne salteada sazón único, cebolla, tomate, tiras de ají amarillo y papas fritas acompañado de arroz blanco
Sautéed meat cut into julienne strips, onion, tomato, yellow chilli in strips, french fries served with white rice.

CANTONÉS DEL MORRO - - - - - | \$18.000

Chicharrón de pollo o pescado salteado en verduras y salsa agri dulce o agri dulce picante
Chicken or fish cracklings, sautéed with vegetables and sweet. and. sour sauce or spicy sweet-and-sour sauce

MONGOLIANO ATACAMEÑO - - - - - | \$18.000

Chicharrón de carne salteado en dulce-salado de azúcar rubia, soya, salsa de ostra y tallos de estación acompañado de arroz blanco
Meat cracklings sautéed with sweet-salty brown sugar, oyster sauce and seasonal stems served with white rice

MANILA KONG - - - - - | \$18.000

Chicharrón de pollo o pescado, bañado en salsa de tomate, leche de coco y pasta de ají con verduras alteadas acompañado de arroz blanco
Chicken or fish cracklings covered with tomato sauce, coconut milk and pepper paste on sautéed vegetables served with white rice.

TALLARÍN SALTEADO | SAUTÉED SPAGHETTI - - - - - | \$16.000

Cortes de carne o pollo y verduras salteadas con sazón chifa
Sliced meat or chicken sautéed with vegetables and chifa dressing

CHORRILLANA - - - - - | \$16.000

Carne salteada, huevo, papas fritas, morrón, cebolla, tomates salteados y arroz
Sautéed meat with fried eggs, french fries, bell pepper, onion and tomatoes served with rice.

PULPO GRILLADO | GRILLED OCTOPUS - - - - - | \$18.000

180 gr. tentáculos de pulpo con el chimichurri hecho en casa, con papas cocidas y después fritas sobre lechuga
Octopus tentacles with homemade dressings served with boiled and fried potatoes on a bed of lettuce.

ARROZ CHIFA | CHIFA RICE - - - - - | \$17.000

Cubos de carnes o Pollo con sazón chifa del Perú, brunoise de verduras, tortilla de huevo y arroz
Chopped meat or chicken and chifa dressing, brunoise vegetables, egg omelette and rice.

RISOTTOS DEL PLATEAO

Plateao's Risotto

PADRE NEGRO CON TINTA DE CALAMAR ----- | \$18.000

Arroz arbóreo con mix de pescado y mariscos.
Risotto with fish and seafood mix.

SEBASTIÁN RICHARD ----- | \$18.000

Arroz arbóreo con ostiones de la bahía, camarones, pasta de coral, sazón, caldo, cremoso y parmesano.
Risotto with scallops, shrimps, coral paste, dressings, stock and cream and parmesan cheese.

SETAS | MUSHROOM ----- | \$18.000

Arroz arbóreo con mix de champiñones.
Mixed mushroom risottò.

VERDE | GREEN RISOTTO ----- | \$18.000

Arroz arbóreo, cortes de pescado y marisco, pesto de cilantro, cremoso más parmesano.
Risotto with sliced fish and seafood, coriander pesto, cream and parmesan cheese el plateao.

COCINA TRADICIONAL Y REGIONAL

Traditional and Regional Cuisine

LOMO LISO CON ACOMPAÑAMIENTO ----- | \$17.000

STRIPLOIN WITH ACOMPANIMENT

Bife de lomo (300gr.) con acompañamiento a gusto.
Beef striploin with accompaniment.

MEDALLÓN DE FILETE CON SALSA ----- | \$18.000

TENDERLOIN MEDALLION WITH SAUCE

Medallón de filete (200gr) con salsa de camarón nacional acompañado con arroz salteado o papas fritas.
Tenderloin medallion with national shrimp sauce served with sautéed rice or french fries.

PESCADO DE ROCA A LA PLANCHA | GRILLED ROCK FISH | \$17.000

Pescado de roca a la plancha o frito en batido acompañado de arroz y ensalada
Grilled or fried rock fish with rice and salad.

LENGUADO CON ACOMPAÑAMIENTO ----- | \$19.000

SOLE WITH ACCOMPANIMENT

Pescado fino fresco, carne blanca, pescado desde la orilla, según disponibilidad
Fresh fine fish, white meat, fish from the shore, depending on availability:

PESCADO DE LA ESTACIÓN CON ACOMPAÑAMIENTO ----- | \$18.000

Pescado Según disponibilidad de stock/ congrio, reineta, apanado, dorada.
Seasonal fish with accompaniment.

ARROZ DE ERIZO | SEA URCHIN RISOTTO ----- | \$18.000

Arroz tipo risotto con erizos | Según veda.

LASAÑA DE CAMARÓN | SHRIMP LASAGNA ----- | \$16.000

Lasaña casera con salsa blanca de camarón.
Homemade lasagna with shrimp white sauce.





PLATOS PARA NIÑOS Kids Menu

SALCHIPAPAS ----- | \$8.000

Salchichas, papas fritas y tomate.
Sausages, french fries and tomato.

SUPREMA DE POLLO A LA PLANCHA O FRITO --- | \$15.000 CON ACOMPAÑAMIENTO

Grilled or fried chicken supreme with accompaniment.

CALUGAS DE PESCADO CON ACOMPAÑAMIENTO | \$14.000

Nuggets fish with accompaniment.

TABLAS PLATEAO (después de las 5 pm.)

TABLA DE CARNES DE PLATEAO----- | \$25.000

Cubos de carne y pollo, tomate cherry con papas salteadas, parmesano y salsas de vino tinto y mayonesa de ají amarillo.
Chopped meat and chicken, cherry tomato with sautéed potatoes, parmesan, red wine sauce and yellow pepper mayonnaise.

TABLA DE CARNE POLLO Y CAMARÓN----- | \$30.000

Cubos de asiento, pollo y camarón 36/40 con champiñones, tomate cherry, cebollín con papas salteadas y salsas de la casa
Chopped sirloin butt, chicken and shrimp with mushrooms, cherry tomato, scallion, natural potato chips and homemade sauces

TABLA DE PESCADOS Y MARISCOS----- | \$25.000

Pescado y marisco al wok sobre cama de verduras salteadas
Sautéed fish and seafoods on a bed of mixed vegetables

ACOMPAÑAMIENTOS Accompaniments

♦ Papas fritas	\$4.500	♦ Arroz blanco	\$2.000
♦ Arroz saltado	\$3.000	♦ Papas chips	\$3.000
♦ Ensalada surtida	\$4.500	♦ Ensalada chilena	\$3.000
♦ Verduras salteadas	\$3.500	♦ Papas salteadas romero	\$3.500

POSTRES Desserts

♦ Creme Brulée, Francia	\$4.500
♦ Manjarate, Chile	\$4.500
♦ Tiramisú, Italia	\$4.500
♦ Torta Muru, Chile	\$4.500
♦ Postre de la semana, Caldera	\$4.500
♦ Copa de helado con queque	\$4.500

CAFÉ EN GRANO - TÉ Aguas de Hierba

- ♦ Expreso \$3.000
- ♦ Expreso doble \$3.500
- ♦ Cortado \$3.000
- ♦ Cortado doble \$4.500
- ♦ Americano \$3.000
- ♦ Té premium \$3.000

(Basilur variedades, Sri Lanka)

SIN ALCOHOL Alcohol Free

- ♦ Bebidas 220 cc.----- \$1.500
- ♦ Bebidas 350 cc.----- \$2.500
- ♦ Agua tónica Import. - - - - \$2.500
- ♦ Agua con gas----- \$3.000
- ♦ Agua sin gas ----- \$3.000
- ♦ Redbull ----- \$3.500
- ♦ Jugo natural ----- \$4.000
- ♦ Limonada ----- \$4.000
- ♦ Limonada jengibre----- \$4.500
- ♦ Mojito sin alcohol - - - - - \$6.000
- ♦ Kunstmann sin alcohol ----- \$4.000
- ♦ Heineken cero ----- \$4.000

CERVEZAS Beers

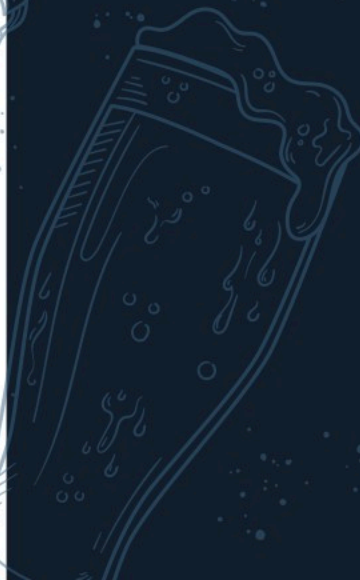
- ♦ Heineken ----- \$3.500
- ♦ Sol ----- \$3.500
- ♦ Corona ----- \$3.500
- ♦ Asahi ----- \$4.000
- ♦ Peroni ----- \$4.000
- ♦ Calafate ----- \$4.500
- ♦ Austral 330cc----- \$4.500
- ♦ Torobayo 330cc----- \$5.000
- ♦ Torobayo 500cc----- \$7.000
- ♦ Gran torobayo 500cc ----- \$7.500
- ♦ Torres del paine 500cc ----- \$7.000
- ♦ Vaso michelada - - - - - \$1.500
- ♦ Schop Calafate----- \$7.000
- ♦ Schop Heineken ----- \$5.500

COPAS DE VINO & ESPUMANTE

- ♦ Copa de Vino ----- \$4.500
- ♦ Copa de Espumante- - - - - \$4.500




el plateao
RESTAURANT BAR



VINOS Wines

♦ Casa del bosque	-----	\$18.000
Sauvignon blanc		
♦ Corralillo	-----	\$20.000
Sauvignon blanc		
♦ Boya	-----	\$20.000
Chardonay		
♦ Kalfu	-----	\$20.000
Sauvignon blanc		
♦ Toro de piedra	-----	\$20.000
Reserva Carmenere		
♦ Casa del bosque	-----	\$18.000
Cabernet sauvignon		
♦ Santa Ema	-----	\$20.000
Gran reserva Merlot - Carmenere		
♦ Casa real	-----	\$25.000
Cabernet sauvignon		
♦ Morande	-----	\$20.000
Gran reserva		
♦ Morande	-----	\$25.000
Pinot Noir		
♦ Medalla real	-----	\$20.000
Reserva Cabernet sauvignon		
♦ Marquez casa concha	-----	\$25.000
Reserva Carmenere		
♦ Perez Cruz	-----	\$25.000
Gran reserva		
♦ Matetic Corralillo	-----	\$26.000
♦ Santa Ema amplus	-----	\$34.000
Carmenere		
♦ Santa Ema amplus	-----	\$34.000
Chardonay		
♦ Santa Ema Catalina	-----	\$52.000
♦ Rivalta	-----	\$120.000
Gran reserva		

ESPUMANTES Sparkling

♦ Espumante Brut	-----	\$16.000
♦ Cava Freixenet extra Brut	-----	\$24.000
♦ Espumante Extra Brut	-----	\$20.000

COCKTAIL & PISCOS

♦ Pisco sour de la casa	\$5.000
♦ Pisco sour sabores	\$6.000
♦ Pisco sour peruano	\$6.500
♦ Amaretto sour	\$6.000
♦ Vodka sour	\$6.000
♦ Whisky sour	\$6.000
♦ Pisco sour Catedral	\$10.000
♦ Pisco sour Catedral sabores	\$11.000
♦ Pisco sour Catedral peruano	\$12.000
♦ Mojito cubano	\$7.000
♦ Mojito sabores	\$8.000
♦ Mojito ramazzotti	\$8.000
♦ Oscuro Tonic Vermut	\$7.000
♦ Oscuro Negroni Vermut	\$7.000
♦ Oscuro Coffe Vermut	\$7.000
♦ Oscuro Spritz Vermut	\$7.000
♦ Kir vino bicoc casis	\$5.000
♦ Kir royale casis	\$5.500
♦ Kir imperial chambord	\$6.500
♦ Huaranga	\$7.000
♦ Huaranga catedral	\$12.000
♦ Tequila sunrise	\$7.000
♦ Tequila margarita	\$8.000
♦ Daiquiri sabores	\$6.000
♦ Ramazzotti	\$8.000
♦ Caipirinha	\$7.000
♦ Piña colada	\$7.000
♦ Clavo oxidado	\$8.000
♦ Mimosa	\$5.000
♦ Martini seco	\$6.000
♦ Tom collins	\$7.500
♦ Bloody mary	\$9.000
♦ Cosmopolitan	\$6.000
♦ Aperol	\$7.000
♦ Tropical gin	\$8.000
♦ Moscow Mule (Vodka Stoli o Gin Tanqueray)	\$9.000

♦ Pisco Alto del Carmen 35°	\$6500
♦ Pisco Alto del Carmen 40°	\$7000
♦ Pisco Bou barroeta 35°	\$9.000
♦ Pisco Mal paso 40°	\$7.000
♦ Pisco Bramador 35°	\$6.500
♦ Pisco Bramador 40°	\$7.000
♦ Pisco Bou barroeta 40°	\$10.000
♦ Pisco Horcón quemado 35°	\$7.000
♦ Pisco Horcón quemado 40°	\$8.000



el plateao
RESTAURANT BAR



DESTILADOS Spirit

◆ Tequila Herradura	\$12.000
◆ Tequila Gran Orendain	\$15.000
◆ Vodka Absolut azl	\$6.000
◆ Vodka Absolut sabores	\$7.000
◆ Vodka Stolichnaya	\$7.000
◆ Gin Nativo	\$7.000
◆ Gin Tanqueray	\$7.500
◆ Gin Tanqueray tens	\$8.000
◆ Gin tanqueray royale	\$8.000
◆ Gin Hendricks	\$9.000
◆ Gin de la republica	\$8.000
◆ Ron Havana club 5 años	\$6.000
◆ Ron Havana club 7 años	\$8.000
◆ Whisky Ballantines	\$5.500
◆ Whisky JB	\$5.500
◆ Johnnie Walker Red label	\$6.000
◆ Johnnie Walker Black label	\$12.000
◆ Johnnie Walker Platinum	\$20.000
◆ Johnnie Walker Blue label	\$60.000
◆ Jack Daniel's	\$8.000
◆ Jack Daniel's Honey	\$9.000
◆ Jack Daniel's Apple	\$9.000
◆ Jack Daniel's Gentleman	\$15.000