



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 🍷

Sake Ozeki	• jarrita / jar	₡2400
	• ½ litro / half liter	₡4200
	• litro / liter	₡7700
Sake Hakusan	• botella / bottle	₡8450
	• ½ botella / half bottle	₡5950

Champagne, Cava, & Frisantes 🍷

considerado por expertos como lo más apropiado con especias y chili

Cuvee Dom Perignon (Champagne, Francia)	₡175000
Veuve Clicquot Demi Sec (Champagne, Francia)	₡75000
Moët & Chandon Brut Imperial (Champagne, Francia)	₡63500
Freixenet Cordon Negro Brut (Penedés, España)	₡14500
Concha y Toro Espumante Brut (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

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

Blancos Especiados y Afruitados

Spicy, Fruity Whites

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

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

Chardonnay, Lindemans Bin 65 (South Australia, Australia)	₡15250
Chardonnay, Navarro Correas (Mendoza, Argentina)	₡15500
Chardonnay, Beringer Founders Estate (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

Pinot Noir, Undurraga (Colchagua, Chile)	¢9200
Pinot Noir, Beringer Founders Estate (Napa, CA, USA)	¢19500
Pinot Noir, Duck Pond (Willamette, OR, USA)	¢32000
Dolcetto, Batasiolo Dolcetto D'Alba (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

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

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