



Vinos
Wines

Tin
Jo

Vinos Blancos por Copa 🍷 White by the Glass

Pinot Grigio, Trapiche (San Juan, Argentina) €2200 Fresco y frutoso; con sushis, corvina al vapor
Torrontés Orgánico, Santa Irene , (Mendoza, Argentina) €2300 aroma a manzana y limón; equilibrada dulzura con acidez
Riesling, Peter Brum (Rheinhessen, Alemania) €2900 aromático y semidulce; con curries
Sauvignon Blanc, Casillero del Diablo (Maipo, Chile) €2600 secos y ligeros; con ensaladas, platos al vapor o mariscos
Chardonnay/Pinot Blanc y Grigio, Trio €3000 (Casablanca, Chile) a limón y miel; con Salmón al Coco y Curry de Berenjena

Vinos Tintos por Copa 🍷 Reds by the Glass

Pinot Noir, Cono Sur Bicicleta (Valle Central, Chile) €2300 ligero y a bayas, muy versátil; con Kung Paos y curries
Tempranillo Orgánico, Santa Irene , (Mendoza, Argentina) €2300 aromas frutales, entrada dulce: con atunes, Pollo al Teriyaki
Syrah, Casillero del Diablo (Maipo, Chile) €2600 a ciruelas y chocolate; con Pollo al Tamarindo, Teriyaki de Lomito
Merlot, Santa Ema (Cachapoal, Chile) €2300 a frutas rojas maduras y pimienta; con Arroz Tin Jo, Plato Tin Jo y Arroz Tostado
Carménère, Santa Rita 120 (Maipo, Chile) €2600 suave, a fresa, ciruela y moras; con Satays, T-Bone y Plato Tin Jo

Sake 🍷

Sake Ozeki	• jarrita / jar	€2300
	• ½ litro / half liter	€7000

Champagne, Cava, & Frisantes 🍷

considerado por expertos como lo más apropiado con especias y chili

Cuvée Dom Perignon €200000 (Champagne, Francia)
Moët & Chandon Brut Imperial €80000 (Champagne, Francia)
Freixenet Cordon Negro Brut €19900 (Penedés, España)
Concha y Toro Espumante Brut €12000 (Chile)

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 €25000 (Marlborough, Nueva Zelanda)
Sauvignon Blanc, Casillero del Diablo €12000 (Maule/Maipo, Chile)
Sauvignon Blanc, Santa Rita Reserva €17000 (Maipo, Chile)
Riesling, Hugel €35000 (Alsacia, Francia)
Pinot Grigio, Sartori Villa Mura €16000 (Veneto, Italia)
Pinot Grigio, Trapiche €10000 (San Juan, Argentina)
Albariño, Vionta €25000 (Rias Baixas, España)
Chardonnay/Pinot Blanc/Pinot Grigio, Trío €14000 (Casablanca, Chile)
Chardonnay, Yellow Tail €14000 (Southeastern, Australia)

Blancos Especiados y Afrutados

Spicy, Fruity Whites

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

Côtes du Rhône, Bouchard Aîné & Fils €15000 (Beaune, Francia)
White Zinfandel, Beringer €14500 (CA, USA)
Torrontés Orgánico de Santa Irene €11000 (Mendoza, Argentina)
Riesling, Peter Brum €13000 (Rheinhessen, Alemania)
Gewürztraminer, Undurraga €11000 (Valle Central, Chile)
Gewürztraminer, Hugel €35000 (Alsacia, Francia)

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 €18000 (South Australia, Australia)
Chardonnay, Navarro Correas Colección Privada €18000 (Tupungato, Argentina)
Chardonnay, Beringer Founders Estate €20000 (Napa, CA, USA)

Nuestro enólogo ha seleccionado la uva más adecuada para acompañar nuestra comida asiática.

Busque 🍷 a la par de los platos en el menú principal.

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

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

Pinot Noir, Cono Sur Bicicleta (Valle Central, Chile)	€11000
Pinot Noir, Babich (Marlborough, Nueva Zelandia)	€30000
Pinot Noir, Aliwen Reserva (Valle del Maipo, Chile)	€13000
<i>Apoyan a indígenas Mapuches</i>	
Pinot Noir, Beringer Founders Estate (Napa, CA, USA)	€20000
Dolcetto, Batasiolo Dolcetto D'Alba (Piamonte, Italia)	€22000

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)	€12000
Tempranillo Orgánico, Santa Irene (Mendoza, Argentina)	€11000
Tempranillo, Marqués de Cáceres (Rioja, España)	€24000
Merlot, Santa Ema (Cachapoal, Chile)	€10000
Merlot, Santa Rita Reserva (Maipo, Chile)	€17000
Merlot, Navarro Correas Colección Privada (Maipo, Argentina)	€18000
Malbec, Trapiche (Mendoza, Argentina)	€10000
Malbec, Terraza de los Andes (Mendoza, Argentina)	€19000
Carménère, Santa Rita 120 (Maipo, Chile)	€12000

Tintos con Cuerpo Full-bodied Reds

mora, pimienta negra, humo y especias; con Satay de Lomito o Cerdo, Lomito Teriyaki y Costillas de Cerdo

Cabernet Sauvignon, El Portillo (Mendoza, Argentina)	€12000
Cabernet Sauvignon/Shiraz/Cabernet Franc, Trío (Maipo, Chile)	€14000
Zinfandel, Robert Mondavi Woodbridge (Valle de Lodi, CA, USA)	€13000
Shiraz, Lindemans Bin 50 (South Australia, Australia)	€18000
Cabernet Sauvignon, Navarro Correas Alegoría (Tupungato, Argentina)	€28000