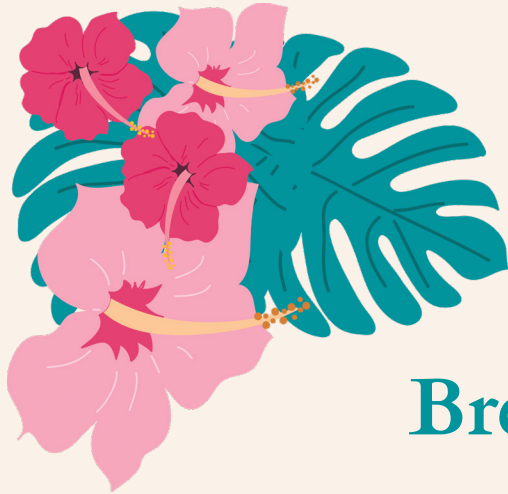




Breakfast *Desayuno*

Eggs *Huevos*

INIZIO OMELETTE

\$129

OMELET INIZIO
With spinach, Parmesan cheese, and hash browns
Con espinaca, queso parmesano y papa hash brown

LIGHT OMELETTE

\$129

OMELET LIGHT
With egg whites, spinach, mushrooms, and Panela cheese
Con claras de huevo, espinaca, champiñones y queso panela

MEDITERRANEAN OMELETTE

\$129

OMELET MEDITERRÁNEO
With mushrooms, Serrano ham, and concasse sauce
Con champiñones, jamón serrano y salsa concasse

HUEVOS RANCHEROS

\$119

With red or green salsa, beans, and hash browns
Rojos o verdes, frijoles y papa hash brown

HUEVOS DIVORCIADOS

\$119

With beans and chilaquiles
Con frijoles y chilaquiles

SCRAMBLED EGGS

\$119

HUEVOS REVUELTOS
Your choice of sausage, ham, chorizo, bacon, Mexican salsa, or mushrooms
Opción de salchicha, jamón, chorizo, tocino, salsa mexicana o champiñones

EGGS BENEDICT

\$135

HUEVOS BENEDICTOS
With ham, spinach, Hollandaise sauce, and Parmesan cheese
Con jamón, espinaca, salsa holandesa y parmesano

EGGS OVER SLICED BEEF

\$155

HUEVOS MONTADOS
SOBRE SÁBANA DE RES
With salsa ranchera and green or red chilaquiles
Con salsa ranchera y chilaquiles verdes o rojos

SCRAMBLED EGG BURRITO

\$145

BURRITO DE HUEVO REVUELTO
Your choice of bacon, a la mexicana, ham, sausage, or cheese
Opción de tocino, a la mexicana, jamón, salchicha o queso

Pancakes, Waffles, and French Toast

Hot Cakes, Waffles y Pan Francés

CLASSIC PANCAKES

\$159

HOT CAKES CLÁSICOS
With whipped cream and berries
Con crema batida y frutos rojos

COCONUT AND PINEAPPLE PANCAKES

\$159

HOT CAKES DE PIÑA Y COCO
Stuffed with shredded coconut and covered with homemade pineapple marmalade
Rellenos de coco rallado y cubiertos con mermelada casera de piña

OREO PANCAKES

\$159

HOT CAKES OREO
With whipped cream and Oreo crumbles
Con crema batida y trozos de galleta Oreo

CELAYA PANCAKES

\$159

HOT CAKES DE CELAYA
With Luneta chocolate and dulce de leche
Con Lunetas y dulce de leche

HOUSE FRENCH TOAST

\$159

PAN FRANCÉS DE LA CASA
With seasonal fruit, sugar, and cinnamon
Con frutas de la temporada, azúcar y canela

BERRY FRENCH TOAST

\$159

PAN FRANCÉS CON FRUTOS ROJOS
With cream cheese pearls, cranberries, raspberries, and blackberries
Con perlas de queso crema, arándanos, frambuesas y zarzamoras

GRANDMA'S FRENCH TOAST

\$159

PAN FRANCÉS DE LA ABUELA
With whipped cream and dusted with sweet cocoa
Con crema batida y espolvoreado con cacao dulce

TEMPURA FRENCH TOAST

\$159

PAN FRANCÉS TEMPURA
With vanilla ice cream and chocolate syrup
Con helado de vainilla y chocolate líquido

REGINA WAFFLES

\$159

WAFFLES REGINA
With whipped cream and seasonal fruit
Con crema batida y fruta de la temporada

TROPICAL WAFFLES

\$159

WAFFLES TROPICALES
With strawberry and kiwi
Con fresa y kiwi

NUTELLA WAFFLES

\$159

WAFFLES DE NUTELLA
With toasted almonds
Con almendras tostadas

PASSION WAFFLES

\$159

WAFFLES DE LA PASIÓN
With passion fruit sauce
Con salsa de maracuyá



Prices are in Mexican pesos and include taxes • Prices do not include gratuity • No cash payments accepted • Member discount applies • This menu is included in the all-inclusive program • Please let your server know if you have any food allergies. The consumption of raw or uncooked meat, poultry, eggs, or seafood can pose a health risk / Precios en pesos e incluyen impuestos • Precios no incluyen servicio • No se acepta pagos en efectivo • Aplica descuento de Socio • Este menú está incluido en el programa Todo Incluido • Por favor infórmele a su mesero si es alérgico a algún alimento. El consumo de alimentos crudos como carne, pollo, huevos o mariscos, podría representar un riesgo para la salud • "Club Regina" es una marca registrada en los Estados Unidos Mexicanos. Todos los derechos reservados.

Lighter Options Opciones más Ligeras



SEASONAL FRUIT PLATE <i>PLATO DE FRUTA DE LA TEMPORADA</i> With cottage cheese / <i>Con queso cottage</i>	\$150
SEASONAL FRUIT PLATE <i>PLATO DE FRUTA DE LA TEMPORADA</i> With granola & yogurt (strawberry, peach, or plain) <i>Con granola y yogurt (fresa, durazno o natural)</i>	\$150
OATMEAL <i>AVENA CALIENTE</i> With banana or strawberry <i>Con plátano o fresa</i>	\$89

OATMEAL <i>AVENA CALIENTE</i> With soy or lactose free milk <i>Con leche de soya o deslactosada</i>	\$89
CEREAL <i>CEREALES</i> All-Bran, Frosted Flakes, Corn Pops, Cocoa Krispies, Corn Flakes, Froot Loops <i>All-Bran, Zucaritas, Corn Pops, Choco Krispis,</i> <i>Corn Flakes, Froot Loops</i>	\$65

Sandwiches & More Sándwiches y Más

CROISSANT SANDWICH <i>SÁNDWICH DE CROISSANT</i> With turkey, mozzarella cheese, tomato, lettuce, and alfalfa sprouts <i>Con pavo, queso mozzarella, tomate,</i> <i>lechuga y germen de alfalfa</i>	\$169
NORDIC BAGEL <i>BAGEL NÓRDICO</i> Smoked salmon, cream cheese, red onions, capers, and alfalfa sprouts <i>Salmón ahumado, queso crema,</i> <i>cebolla morada, alcaparras y germen de alfalfa</i>	\$219
MEXICAN MOLLETES <i>MOLLETES MEXICANOS</i> With beans, cheese, and Mexican salsa <i>Con frijoles, queso y salsa mexicana</i>	\$159
CHORIZO AND CHEESE MOLLETES <i>MOLLETES CHORIQUESO</i> With beans, cheese, and chorizo <i>Con frijoles, queso y chorizo</i>	\$155
CAPRESE MOLLETES <i>MOLLETES CAPRESE</i> With tomato, Panela cheese, and pesto <i>Con tomate, queso panela y pesto</i>	\$155

SWEET MOLLETES <i>MOLLETES DULCES</i> With butter and sprinkled with sugar and cinnamon <i>Con mantequilla y espolvoreados</i> <i>con azúcar y canela</i>	\$99
RED OR GREEN CHILAQUILES <i>CHILAQUILES ROJOS O VERDES</i> With chicken <i>Con pollo</i>	\$159
ENFRIJOLADAS With chicken, cheese, avocado, and black bean sauce <i>Con pollo, queso, aguacate y</i> <i>salsa de frijoles negros</i>	\$159
GREEN OR RED ENCHILADAS <i>ENCHILADAS VERDES O ROJAS</i> With chicken, refried beans, and avocado <i>Con pollo, frijoles refritos y aguacate</i>	\$189



Beverages Bebidas

JUICE <i>JUGOS</i> Orange, grapefruit, green, or papaya <i>Naranja, toronja, verde o papaya</i>	\$69
SMOOTHIES <i>LICUADOS</i> Banana, strawberry, or berries <i>Plátano, fresa o frutos rojos</i>	\$79
MILKSHAKES <i>MALTEADAS</i> Strawberry, chocolate, or vanilla <i>Fresa, chocolate o vainilla</i>	\$85
COFFEE <i>CAFÉ</i> Americano, espresso, cappuccino, latte	\$49
ASSORTED TEAS <i>VARIEDAD DE TÉ</i>	\$49

Combos*

CONTINENTAL BREAKFAST <i>DESAYUNO CONTINENTAL</i> Fruit plate, bread, juice, and coffee <i>Plato de fruta, pan, jugo y café</i>	\$189
AMERICAN BREAKFAST <i>DESAYUNO AMERICANO</i> Seasonal fruit, eggs – any style, bread, juice, and coffee <i>Fruta de la temporada, huevos al gusto,</i> <i>pan, jugo y café</i>	\$249
3X2 Two fried or scrambled eggs, two pancakes, French toast or waffles, and two slices of bacon or sausages <i>Dos huevos fritos o revueltos, dos hot cakes,</i> <i>pan francés o waffles y dos rebanadas de</i> <i>tocino o salchichas</i>	\$229

*Member Discount does not Apply No Aplica Descuento de Socio

Extras

CHILAQUILES	\$48	SAUSAGE	\$48	BASKET OF SWEET BREAD (6 PIECES)	\$69
<i>SALCHICHA</i>		<i>SALCHICHA</i>		<i>CANASTA DE PAN DULCE (6 PIEZAS)</i>	
BACON	\$48	BEANS	\$35	SWEET BREAD (1 PIECE)	\$15
<i>TOCINO</i>		<i>FRIJOLE</i>		<i>PAN DULCE (1 PIEZA)</i>	
HASH BROWNS	\$48				
<i>PAPA HASH BROWN</i>					



Prices are in Mexican pesos and include taxes • Prices do not include gratuity • No cash payments accepted • Member discount applies • This menu is included in the all-inclusive program • Please let your server know if you have any food allergies. The consumption of raw or uncooked meat, poultry, eggs, or seafood can pose a health risk / Precios en pesos e incluyen impuestos • Precios no incluyen servicio • No se acepta pagos en efectivo • Aplica descuento de Socio • Este menú está incluido en el programa Todo Incluido • Por favor infórmele a su mesero si es alérgico a algún alimento. El consumo de alimentos crudos como carne, pollo, huevos o mariscos, podría representar un riesgo para la salud • "Club Regina" es una marca registrada en los Estados Unidos Mexicanos. Todos los derechos reservados.



Appetizers

Entradas

SMOKED SALMON (125 GR) <i>SALMÓN AHUMADO</i> With a Small Lettuce Salad with Cream Cheese, Capers, Onion, and a Hard-Boiled Egg <i>Con una Ensalada Pequeña de Lechugas con Queso Crema, Alcaparras, Cebolla y Huevo Cocido</i>	\$249
ARGENTINIAN-STYLE BEEF EMPANADAS (2) <i>EMPANADAS ARGENTINAS DE RES</i> With Chimichurri and Aji Mayonnaise <i>Con Chimichurri y Mayonesa de Aji</i>	\$119
PIBIL-STYLE SHRIMP TACO (115 GR) <i>TACO DE CAMARONES AL PIBIL</i> Served on a Blue Corn Tortilla <i>Servido en Tortilla de Maíz Azul</i>	\$249
OCTOPUS AND ARUGULA TOSTADA (160 GR) <i>TOSTADA DE PULPO Y ARÚGULA</i> With a Chipotle Dressing <i>Con Aderezo de Chipotle</i>	\$249
FRIED QUESADILLAS (2) <i>QUESADILLAS FRITAS</i> Stuffed with Shrimp and Squash Blossom <i>Rellena de Camarón y Flor de Calabaza</i>	\$199
MELTED CHEESE (145 GR) <i>QUESO FUNDIDO</i> With Shrimp, Chorizo, and Mushrooms <i>Con Camarón, Chorizo y Setas</i>	\$169

Soups

Sopas

TRADITIONAL TORTILLA SOUP <i>SOPA DE TORTILLA</i> <i>TRADICIONAL</i>	\$129
CHIPOTLE SHRIMP SOUP <i>SOPA DE CAMARÓN</i> <i>AL CHIPOTLE</i>	\$129
XOCHITL SOUP <i>CALDO XÓCHITL</i>	\$119

Salads

Ensaladas

CHICKEN SALAD (160 GR) <i>ENSALADA DE POLLO</i> With Baked Peppers, Cashews, and a Chipotle Dressing <i>Con Pimientos Horneados, Nuez de la India y Aderezo de Chipotle</i>	\$179
SERRANO HAM SALAD <i>ENSALADA DE JAMÓN SERRANO</i> With Lettuce, Arugula, Mozzarella, and a Balsamic Vinaigrette <i>Con Lechuga, Arúgula, Mozzarella y Vinagreta de Balsámico</i>	\$189
GOAT CHEESE SALAD <i>ENSALADA DE QUESO DE CABRA</i> With Organic Lettuce, Grilled Peaches, Candied Nuts, and a Thai Dressing <i>Con Lechuga Orgánica, Durazno Asado, Nuez Garapiñada y Aderezo Thai</i>	\$189
CAESAR SALAD (145 GR) <i>ENSALADA CÉSAR</i> With Bacon Bits and Grilled Shrimp <i>Con Polvo de Tocino y Camarones a la Parrilla</i>	\$299
FRESH CHEESE SALAD <i>ENSALADA DE QUESO FRESCO</i> With Lettuce, Cashews, Dried Cranberry, and Balsamic and Honey Emulsion <i>Con Lechuga, Nuez de la India, Arándano Deshidratado y Emulsión de Balsámico y Miel</i>	\$179

Pastas

PENNE POMODORO (85 GR) With Shrimp, Capers, and Parmesan Cheese <i>Con Camarones, Alcaparras y Parmesano</i>	\$229
RIGATONI FRA DIAVOLO (85 GR) With Serrano Ham, Shrimp, and Pepperoncino <i>Con Jamón Serrano, Camarones y Pepperoncino</i>	\$229
LINGUINE AL PESTO (90 GR) With Asparagus and Salmon Flakes <i>Con Espárragos y Lascas de Salmón</i>	\$229
CHICKEN SPAGHETTI (120 GR) <i>ESPAQUETI CON POLLO</i> With Asparagus, Mushrooms, Green Olives, and a Creamy White Wine Sauce <i>Con Espárragos, Setas, Aceitunas Verdes y Salsa Cremosa de Vino Blanco</i>	\$229
FETTUCCHINE ALFREDO (100 GR) With Shrimp, Bacon, Mushrooms, and White Wine <i>Con Camarones, Tocino, Setas y Vino Blanco</i>	\$289

Vegetarian

Vegetariano

ZUCCHINI TIRADITO **\$109**
TIRADITO DE CALABACITA
With Red Onion, Serrano Pepper,
and a Hydroponic Lettuce Salad
Con Cebolla Morada, Chile Serrano y
Ensalada de Lechugas Hidropónicas

LASAGNA **\$119**
LASANA
With Eggplant, Mushroom,
and Parmesan Cheese
Con Berenjena, Setas y Parmesano

STUFFED PEPPER **\$109**
CHILE RELLENO
With Tofu, Vegetables,
and a Smoked Tomato Sauce
Con Tofu, Vegetales y Salsa de
Tomate Ahumada

Main Dishes

Platos Fuertes

FISH FILLET (180 GR) **\$299**
FILETE DE PESCADO
With Rice, Parmesan,
Spinach, and Vegetables
Con Arroz, Parmesano,
Espinacas y Vegetales

GRILLED RIBEYE (350 GR) **\$399**
RIBEYE A LA PARRILLA
With Chateau Potatoes, Green Beans
with Bacon, and Grilled Corn
Con Papas Chateau, Ejotes con
Tocino y Elote Asado

SALMON FILLET (180 GR) **\$299**
FILETE DE SALMÓN
With Potato Pearls and Vegetables
Con Perlas de Papa y Vegetales

LEG OF PORK **\$329**
CHAMORRO DE CERDO
With Barbecue Sauce, Baked Potato,
and Buttered Corn
Con Salsa de Barbecue, Papa al Horno y
Elote a la Mantequilla

SAUTÉED SHRIMP (175 GR) **\$299**
CAMARONES SALTEADOS
With Mushrooms and
Green Onions au Gratin
Con Setas y Cebollitas al Gratin

CHICKEN MIGNONETTE (180 GR) **\$229**
MIÑONETAS DE POLLO
With Mashed Sweet Potatoes,
Roasted Onions, and a Mushroom Sauce
Con Puré de Camote, Cebollitas
Rostizadas y Salsa de Setas

NORTENO-STYLE FLANK **\$269**
STEAK FAJITAS (150 GR)
FAJITAS DE ARRACHERA NORTEÑAS
With Beans, Guacamole, and Flour Tortillas
Con Frijoles, Guacamole y Tortillas de Harina

GREEN OR RED ENCHILADAS (4) **\$219**
ENCHILADAS VERDES O ROJAS
With Chicken and Avocado
Con Pollo y Aguacate

Sandwiches

Sándwiches

COLD CUTS AND GOUDA **\$189**
CHEESE PANINI (90 GR)
PANINI DE CARNES FRÍAS Y
QUESO HOLANDÉS
With Seasoned Potatoes
Con Papas Condimentadas

MEXICAN MOLLETES (3) **\$159**
MOLLETES MEXICANOS
With Cheese, Flank Steak, Refried
Beans, and Mexican Salsa
Con Queso, Arrachera, Frijoles
Refritos y Salsa Mexicana

CAPRESE SANDWICH **\$159**
SÁNDWICH CAPRESE
With Panela Cheese and French Fries
Con Queso Panela y Papas a la Francesa

BARBECUE CHICKEN AND **\$159**
BACON SANDWICH
SÁNDWICH DE POLLO AL
BABECUE Y TOCINO
In a Baguette with Seasoned Potatoes
En una Baguette con Papas Condimentadas

CHEESEBURGER **\$249**
HAMBURGUESA DE
RES CON QUESO
With Seasoned Potatoes
Con Papas Condimentadas

BEEF HOT DOG **\$169**
HOT DOG DE RES
With Seasoned Potatoes
Con Papas Condimentadas

Desserts

Postres

RASPBERRY CHEESECAKE **\$99**
PASTEL DE QUESO Y FRAMBUESA

OPERA CAKE **\$99**
PASTEL ÓPERA

WHITE CHOCOLATE MOUSSE **\$109**
MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO

DESSERT OF THE DAY **\$109**
POSTRE DEL DÍA

Prices are in Mexican pesos and include taxes • Prices do not include gratuity • No cash payments accepted • Member discount applies • This menu is included in the all-inclusive program
Precios en pesos e incluyen impuestos • Precios no incluyen servicio • No se acepta pagos en efectivo • Aplica descuento de Socio • Este menú está incluido en el programa Todo Incluido
Please let your server know if you have any food allergies. The consumption of raw or uncooked meat, poultry, eggs, or seafood can pose a health risk
Por favor infórmele a su mesero si es alérgico a algún alimento. El consumo de alimentos crudos como carne, pollo, huevos o mariscos, podría representar un riesgo para la salud
"Club Regina" es una marca registrada en los Estados Unidos Mexicanos. Todos los derechos reservados.



Vino Espumoso • Sparkling Wine

NICOLE EXTRA BRUT, CAVA QUINTANILLA Chardonnay, Pinot Noir & Nebbiolo	Villa de Arista, San Luis Potosí, México	\$1,318
CREMANT DE LOIRE BLANC BRUT MAISON L'HEXAGONE Chardonnay, Pinot Noir & Chenin Blanc	Anjou, Val de Loire, Francia	\$2,567
CHAMPAGNE CUVÉE BRUT PIPER-HEIDSIECK Pinot Noir, Meunier & Chardonnay	Reims, Champagne Francia	\$4,621
PROSECCO ROSÉ CASA DEFRA' DOC Glera & Pinot Noir	Italia	\$1,067
FRAGOLINO ROCCA DEI FORTE Fragola	Las Marcas, Italia	\$827

Vino Rosado • Rosé Wine

TRES RAÍCES ROSÉ Grenache, Caladoc	Dolores Hidalgo, Guanajuato, México	\$1,047
MINUTY "M" ROSÉ AOC Grenache Noir, Cinsault & Tibouren	Côtes de Provence, Francia	\$1,583

Blancos Mexicanos • Mexican Whites

LABERINTO CAVA QUINTANILLA Sauvignon Blanc	Villa de Arista, San Luis Potosí	\$945
"DEJASTE HUELLA" CAVA LUNA Chenin Blanc	Valle de San Vicente, México	\$950
ENSAMBLE BLANCO LA SANTÍSIMA TRINIDAD Chardonnay, Macabeo & Moscatel	San Miguel de Allende, Guanajuato	\$1,199
CAÑADA DE LOS ENCINOS BLANCO Chardonnay, Chenin Blanc & Sauvignon Blanc	Valle de Guadalupe, México	\$1,199
RESERVA CAVA QUINTANILLA Chardonnay	Villa de Arista, San Luis Potosí, México	\$1,499

Vinos Frescos & Aromaticos • Aromatic Fresh

VINEYARD SELECTION WILLIAM COLE Sauvignon Blanc	Valle de Casablanca, Chile	\$680
CASA DEFRA' DOC Pinot Grigio	Delle Venezie, Italia	740
CLAVA QUINTAY RESERVA Sauvignon Blanc	Valle de Casablanca, Chile	\$870
EL SEGREL BODEGAS PABLO PADIN Albariño	Rías Baixas, España	\$1,199
3 PASSO BIANCO "ORGANIC WINE" Chardonnay & Grillo	Puglia & Sicilia, Italia	\$1,050
BELLA STORIA "ORGANIC WINE" Chardonnay	Veneto, Italia	\$740

Full And Tasty

BODEGA EL MOLINO Chardonnay	Mendoza, Argentina	\$640
BOGLE Chardonnay	California, USA	\$1,210

Precios en pesos mexicano, incluyen impuestos, no se acepta pago en efectivo, no incluye en el plan de debidas, no aplica descuento de socio, no incluye servicio. Este menú no aplica en el plan de todo incluido.

Prices in Mexican pesos, include taxes, cash payment is not accepted, not included in the beverage plan, membership discount does not apply, does not include service. This menu does not apply in the all-inclusive plan.





Tintos Mexicanos

"TENTACION" CAVA LUNA

Tempranillo

BLEND LABERINTO CAVA QUINTANILLA

Cabernet Sauvignon, Merlot & Tempranillo

TRES RAÍCES

Nebbiolo & Sangiovese

BLEND VIENTO NEGRO

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc & Merlot

BODEGAS SAN JOSÉ LAVISTA

Malbec

APOGEO CAVA MACIEL

Nebbiolo

SELECCIÓN GERARD ZANZONICO

Syrah

3V GRAN RESERVA CASA MADERO

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc & Shiraz

"GRAN RICARDO" MONTE XANIC

Cabernet Sauvignon, Merlot & Petit Verdot

● Mexican Reds

Tecacte, Baja California

Villa de Arista, San Luis Potosí

Dolores Hidalgo, Guanajuato

Valle de las Arcinas, Zacatecas

San Miguel de Allende, Guanajuato

Baja California

Valle de la Grulla, Baja California

Parras, Coahuila

Valle de Guadalupe & Valle de Ojos Negros



\$870

\$945

\$1,545

\$1,205

\$1,599

\$2,299

\$1,699

\$2,399

\$3,930

Vinos Tintos Selectos

VINEYARD SELECTION WILLIAM COLE

Pinot Noir

VINEYARD SELECTION COLE

Merlot

BELLA STORIA "ORGANIC WINE"

Merlot

ROSSO BACCOLO VENETO IGT

Merlot, Corvina

CHÂTEAU LAUDUC "CLASSIC"

Merlot, Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc

VINEYARD SELECTION WILLIAM COLE

Cabernet Sauvignon

MALBEC BODEGA EL MOLINO

Malbec

BODEGA EL ESTECO HV

Malbec

ANNIE GRAN RESERVA

Pinot Noir

RED BLEND "BOURBON BARREL AGED"

Cabernet Sauvignon, Merlot & Syrah

3 PASSO ROSSO "ORGANIC WINE"

Negroamaro & Sangiovese

SYRAH CLAVA QUINTAY RESERVA

Syrah

● Selected Red Wines

Valle de Casablanca, Chile

Valle Central, Chile

Veneto, Italia

Veneto, Italia

Bordeaux, Francia

Valle Central, Chile

Mendoza, Argentina

Valles Calchaquies, Argentina

Valle de Leyda, Chile

Valle Central, Chile

Puglia, Italia

Valle de Maipo, Chile

\$680

\$680

\$740

\$740

\$899

\$680

\$640

\$830

\$950

\$780

\$1,050

\$870

Full And Tasty

LAURENT COMBIER AOC

Syrah

LUIS CAÑAS CRIANZA

Tempranillo & Garnacha

GRAND RESERVE WILLIAM COLE

Carmenere

GRAND RESERVE WILLIAM COLE

Cabernet Sauvignon

CAYMUS VINEYARDS

Cabernet Sauvignon

CHIANTI CLASSICO QUERCIABALLE DOCG

Sangiovese & Canaiolo

CXV CIENTOQUINCE, BODEGAS LA ROSA

Cabernet Sauvignon, Syrah & Malbec

Vallée du Rhône, Francia

Rioja, España

Valle de Colchagua, Chile

Valle de Maipo, Chile

Napa Valley, USA

Toscana, Italia

Mendoza, Argentina

\$1,999

\$1,499

\$945

\$945

\$6,449

\$1,210

\$2,250