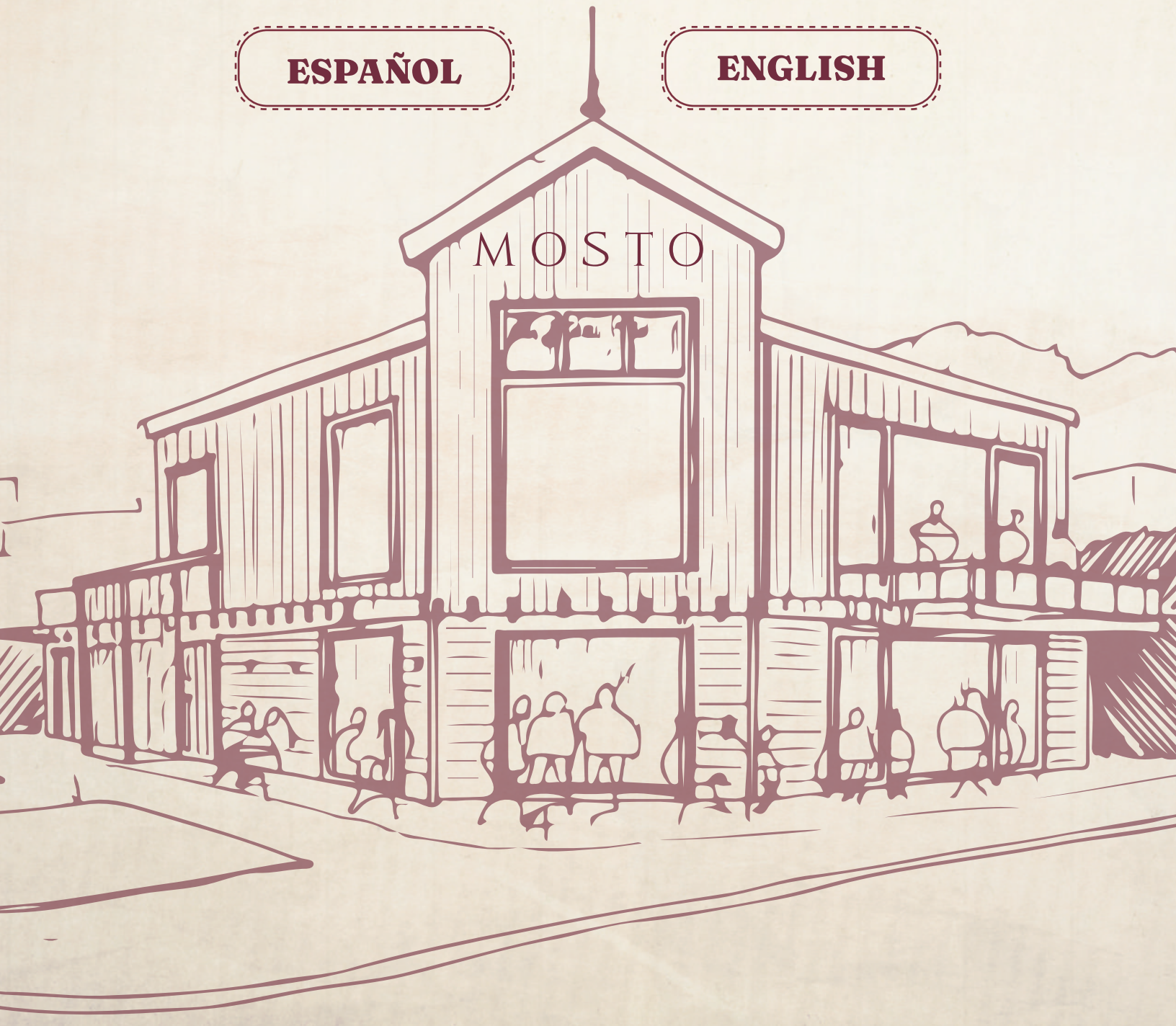
MOSTO

Con una cocina de autor que destaca productos locales y dialoga con sabores del mundo,
MOSTO nos invita a vivir una experiencia gastronómica cercana,
acompañada de la vista privilegiada del lago Llanquihue
y los volcanes que dan inicio a nuestra Patagonia.

ESPAÑOL **ENGLISH**



TRAGOS DE AUTOR

SANGRÍA vino tinto, gin, vermouth, jugo de naranja y goma.	6.100
ROMA ramazzotti, pisco reservado, triple sec, limón y toque de tabasco.	6.800
VERANO SAGRADO pisco, aperol, maracuyá y goma.	6.100
REPÚBLICA TROPICAL licor Momentum, gin, mango, pomelo y menta .	7.900
MOSTO SIGNATURE gin con limón y arándanos.	7.600
PASIÓN MARGARITA tequila con maracuyá, limón y toques de tabasco.	6.800
DIRTY SHIRLEY gin, granadina y jugo de limón.	7.100
ALEX DRINK vodka, jugo de limón, jengibre y gaseosa.	7.100
SOUR MOSTO pisco premium con un toque de la casa.	7.800
VERMOUTH ROJO preparado con notas cítricas.	5.100

ENTRADAS

CÓCTEL MARINO 19.000
fresco mix marino con camarones, navajuelas, choritos, ulte y piure en versión ceviche.

CEVICHE DE SALMÓN FRESCO 16.200
salmón marinado con cebolla morada, apio, pimientos, palta y cilantro, bañado en leche de tigre y acompañado de tostadas crujientes.

TÁRTARO DE CENTOLLA 19.100
centolla fresca con palta, ciboulette y cebolla morada, realzada con emulsión de locos y hojas verdes.

TÁRTARO DE LOCOS DEL PACÍFICO 21.400
locos frescos con palta, cilantro, cebolla morada y lactonesa.

LOCOS RECETA CHILENA 25.600
locos sobre hojas verdes con ensalada de papas mayo, alioli y salsa verde.

TIRADITO DEL MAR 21.800
selección de mariscos con locos, langostinos y atún, en salsa acevichada con cilantro y ají verde.

MOLLEJAS DE VACUNO DORADAS 17.900
salteadas en sartén de fierro, acompañadas de salsa de mostaza y chimichurri.

MOULES-FRITES 14.100
choritos en su caldo aromático acompañados de papas fritas doradas.

OSTIONES A LA PARMESANA 23.100
ostiones con crema de puerros y queso mantecoso dorado al horno.

TABLAS

TABLA ESPAÑOLA 17.800
croquetas de jamón serrano, champiñones y jalapeño, papas bravas, alioli y salsa picante.

TABLA DE PINTXOS 17.800
jamón serrano con tumaca, centolla, ricotta con tapenade y queso de cabra con mermelada y cebolla caramelizada.

TABLA CHARCUTERA 22.400
selección de jamón serrano, queso Boladero, mortadella con pistacho y mozzarella, acompañada de aceitunas y focaccia.



PESCADOS Y MARISCOS

PULPO GRILLADO pulpo dorado servido sobre papas a la crema con champiñones y tocino. **18.100**

SALMÓN DE LA PATAGONIA filete de salmón atlántico con puré de yuca y salteado de vegetales. **20.100**

CORVINA A LA MANTEQUILLA DE ALCAPARRAS filete con vegetales glaseados y emulsión de mantequilla con alcaparras. **18.800**

CALDILLO DE CONGRIO reconfortante caldo con congrio dorado, camarones, choritos, papa chilota, crema y cilantro. **17.100**

CHUPE DE JAIBA cremoso de jaiba, gratinado con queso parmesano. **16.900**

CARNES

LOMO VETADO A LA ROMANA lomo vetado jugoso con ñoquis de sémola y salsa especiada. **24.800**

ENTRAÑA AL VINO TINTO sellada en sartén de fierro con papas fritas caseras y reducción de vino tinto. **22.500**

FILETE SURF AND TURF filete de vacuno con ostiones y cremoso de orzo. **23.100**

MILANESA A LA TOSCANA vacuno crocante gratinado con espinaca, tomates asados y queso mantecoso, con hojas verdes y encurtidos. **16.100**

LENGUA DE VACUNO SALTEADA con cebolla morada, tomates cherry y pastelera de choclo. **17.200**

OSOBUCO EN COCCIÓN LENTA cocido por horas, servido con ñoquis de papa en su propia salsa. **19.900**

PUNTA PICANA GRILLADA con puré cremoso y cebolla caramelizada, acompañada de salsa de carne. **18.100**

PLATEADA AL HORNO carne suave con pastelera de choclo y salsa de champiñones con tocino. **19.500**

RISOTTO DE LOMO arroz meloso con salteado de filete estilo saltado. **16.900**

RECOMENDADOS DEL CHEF

CORDERO SAN JUAN DE LA COSTA chuleta francesa con papa rösti, cebolla caramelizada y salsa de carne. **28.400**

CONFIT DE PATO cocción lenta con risotto de champiñones. **22.400**

ESTOFADO DE RABO DE VACUNO AL FUEGO LENTO carne de vacuno y cola cocidas por horas, con ajos asados y ají cacho de cabra. **19.800**

CHANCHITO BRASEADO costillar tierno con puré picante en su jugo. **17.300**

ASADO DE TIRA AL KEVERI corte jugoso con papas chilotas y vegetales salteados. **20.900**

SARTÉN DE MARISCOS congrio, camarones, ostiones en salsa de queso, alcaparras y ciboulette. **21.600**

AGNOLOTTI DE TRUCHA AHUMADA pasta fresca rellena con emulsión de vino blanco y ciboulette. **17.600**

MERLUZA AUSTRAL AL HORNO con cremoso de espinaca y salteado de champiñones. **19.800**

PASTAS

FETTUCCINE FRUTTI DI MARE **17.100**
pasta fresca con camarones, choritos, ostiones y pulpo en salsa pomodoro con crema y perejil.

LASAÑA ARTESANAL DE LA CASA **16.900**
capas de pasta fresca con salsa boloñesa, pomodoro, salsa blanca y queso mantecoso.

SPAGUETTI ALLA CARBONARA **15.100**
pasta de grano duro con guanciale, yema de huevo, pecorino y parmesano.

ENSALADAS

ENSALADA FRANCESA **11.900**
mix de hojas verdes con queso parmesano y láminas de ajo confitado.

ENSALADA DE ATÚN TATAKI **13.100**
mix de hojas verdes con atún sellado en sésamo negro, gajos de naranja y manzana verde.

ENSALADA CÉSAR CLÁSICA **13.100**
mix de hojas verdes, pollo a la plancha, dressing César, queso parmesano y crutones.

ENSALADA DE HABAS FRESCAS **6.900**
habas peladas con cebolla morada, cilantro, aceite de oliva y limón.

CAFETERÍA

CAFÉS

CAFÉ ESPRESSO 2.500
cremoso y calibrado.

CAFÉ RISTRETTO 2.500
espresso corto.

CAFÉ LUNGO 2.700
espresso largo.

CAFÉ ESPRESSO DOBLE 3.200
doble carga de espresso y jarra de agua.

CAFÉ AMERICANO 3.200
espresso más agua.

CAFÉ CORTADO 3.000
espresso con espuma de leche.

CAFÉ MOCACCINO 3.800
espresso con espuma de leche y chocolate.

CAFÉ LATTE 3.600
espresso con leche texturizada.

CAFÉ CAPPUCCINO 3.300
espresso con leche y espuma texturizada.

OTROS

CHOCOLATE CALIENTE 4.900
chocolate semiamargo y marshmallows.

TETERA 3.000
con té en hoja Dammann a elección o infusión natural.

VITAMINA NARANJA 4.500
jugo de naranja, naranja plátano o naranja zanahoria.

DESAYUNOS (de 7:30 a 12:00)

PAILA DE HUEVOS 5.500
huevos revueltos en paila caliente.
Consulte por nuestras variedades disponibles

MOSTO 1: 9.100
DESAYUNO ENERGÍA NATURAL
café espresso o americano, mini vitamina de naranja y tostadas con palta cremosa y huevo frito.

MOSTO 2: 10.000
DESAYUNO BALANCEADO
café espresso o americano, mini vitamina de naranja, bowl de yogurt con fruta fresca y granola crocante, más agua mineral.

MOSTO 3: 11.100
DESAYUNO CONTUNDENTE
café espresso o americano, mini vitamina de naranja y paila de huevos revueltos con jamón, queso o tocino, acompañados de pan amasado recién hecho.

BRUNCH

HUEVOS BENEDICTINOS
Clásicos 6.700
Con salmón 8.400

TOSTADAS FRANCESAS 6.500
pan brioche dorado, acompañado de Nutella y fruta fresca.

CROISSANT CALIENTE DE LA CASA 6.500
croissant crujiente relleno con jamón pierna artesanal y queso mantecoso fundido a la plancha.

PASTELERÍA

Elaboraciones frescas y de temporada,
consulte por nuestras opciones disponibles.

LOS SÁNDWICHES

CHACARERO TRADICIÓN CRIOLLA jugoso filete de vacuno en pan frica, acompañado de tomate fresco, porotos verdes, ají verde y nuestra mayonesa casera. 11.100

BARROS LUCO FUNDIDO filete de vacuno a la plancha con queso mantecoso derretido en pan frica tostado. 11.100

LOMITO ALEMÁN CLÁSICO lomo de cerdo tierno en pan frica, con chucrut, tomate fresco y mayonesa casera. 11.100

CIABATTA ITALIANA pan ciabatta crujiente con suave queso crema, mortadella italiana, tomates asados y mix de hojas verdes. 8.800

POSTRES

MOUSSE DE CHOCOLATE 6.200
base de galleta oreo, chocolate semiamargo y toque de mermelada de ciruela.

TARTA TIBIA DE MANZANA 7.900
servida con helado de vainilla y syrup de caramelo.

CRÈME BRÛLÉE 5.900
a la vainilla francesa con capa crocante caramelizada.

TORTA VASCA 5.900
postre casero hecho a base de queso cremoso sobre frutos rojos.

TIRAMISÚ CASERO 7.100
suaves capas de bizcocho humedecido en café, crema de mascarpone y un delicado toque de cacao.

HELADOS ARTESANALES 4.900
consulte sabores disponibles.

VINOS

- ESPUMANTES -

CHANDON BRUT	23.200
FREIXENET, CARTA NEVADA BRUT	17.900
FREIXENET, CORDÓN NEGRO BRUT	25.900
FREIXENET, CORDÓN NEGRO BRUT 200 cc	7.490

- ROSE -

VIK A, LA PIU BELLE ROSE	24.900
LOPEZ PANGUE	23.600

- SYRAH -

VON SIEBENTHAL, CARABANTES	24.900
JP MARTIN RUMAY	32.900
CLOS DE LUZ AZUDA	22.900
MATETIC, CORRALILLO	24.900

- COPA DE VINO -

Selección de vinos disponibles por copa,
consulte por nuestras etiquetas.

- CARMENERE -

CASA BAUZÁ, PRESUMIDO	27.900
ANTIYAL, PURE FÉ	30.900
CASAS PATRONALES, LEAL	26.900
VIK A	27.900
PÉREZ CRUZ, LIMITED EDITION	21.900

- CABERNET SAUVIGNON -

PÉREZ CRUZ, PIEDRA SECA	26.900
MONTES, ALPHA	27.900
MATETIC CORRALILLO	22.600
SANTA EMA, AMPLUS	22.800
ALGORTA	19.900
KOYLE ROYALE	23.600

- CHARDONNAY -

CASAS DEL BOSQUE, PEQUEÑAS PRODUCCIONES	29.900
SANTA EMA, AMPLUS	22.000
MATETIC, CORRALILLO	24.400

- SAUVIGNON BLANC -

GARCÉS SILVA, AMAYNA	23.600
KOYLE, COSTA CUARZO	18.400
PS, GARCÍA ALGARROBO	20.100
MATETIC, EQ	23.200

- PINOT NOIR -

MORANDÉ, BLACK SERIES	26.900
VILLARD, GRANDVIN	28.900

- MERLOT -

SANTA EMA, AMPLUS	22.800
CASAS PATRONALES GRAN RESERVA	19.900

-> PREMIUM <-

PÉREZ CRUZ, PIRCAS	106.000
HOUSE OF MORANDÉ, RED BLEND	86.900
KOYLE, AUMA	97.800
VIK, LA PIU BELLE	77.900
VIK, MILLA CALA	43.900
EL PRINCIPAL, MEMORIAS	49.900
CASA BAUZÁ, VERAZ	45.100
VON SIEBENTHAL, MONTELIG	73.900
VALDIVIESO, CABALLO LOCO	52.900
J. BOUCHON, MINGRE	41.900
VILLARD, TANAGRA	88.900

-> OTROS TINTOS <-

PS GARCÍA, FACUNDO	26.900
EMILIANA, COYAM	31.900
LUIGI BOSCA	28.900
VON SIEBENTHAL, PARCELA 7	22.900
FLAHERTY ACONCAGUA	17.800



BAR MOSTO

Pregunta por los clásicos de siempre

- BAJATIVOS -

PISCOLA MISTRAL 35°	**5.600**
PISCOLA SAGRADO CORAZÓN 40°	
Reposado	**6.100**
Transparente	**7.000**
PISCOLA MISTRAL NOBEL 40°	**6.800**
VODKA STOLICHNAYA	**7.600**
VODKA GREY GOOSE	**11.400**
GIN ANDINA REPÚBLICA	**7.300**
GIN AMAZÓNICA REPÚBLICA	**7.300**
GIN LONDON 1	**10.000**
GIN HENDRICKS	**10.900**
WHISKY J. WALKER ETIQUETA ROJA 12 AÑOS	**7.800**
WHISKY J. WALKER ETIQUETA NEGRA 12 AÑOS	**9.300**
WHISKY CHIVAS REGAL 12 AÑOS	**8.190**
WHISKY JACK DANIEL'S N°7	**11.100**
TEQUILA OLMECA	**4.200**
RON ZACAPA 23 AÑOS	**6.600**

- CERVEZAS ARTESANALES -

(Tropera, Chester Beer y Bosques)

SCHOP 473 cc	**4.700**
CAÑITA 250 cc	**2.400**
SIN ALCOHOL 330 cc	**4.100**

- LICORES -

JÄGERMEISTER	**6.900**
FRANGÉLICO	**6.800**
ARAUCANO	**4.200**
BAILEYS	**6.000**
LICOR 43	**6.800**
KAHLÚA	**5.800**
DRAMBUIE	**6.200**
FERNET BRANCA	**6.500**

- MOCKTAILS -

MOJITO REFRESCANTE **5.100**
limón, menta y soda.

SHIRLEY JENGIBRE **6.100**
notas cítricas con jengibre y burbujas.

VIRGIN SANGRÍA **5.800**
frutal y especiada con jengibre, betarraga y soda.

VITAMIN PUNCH ENERGIZANTE **6.500**
naranja, piña, jengibre, cúrcuma y té Earl Grey.

SMOKEY TROPICAL **5.300**
pomelo, maracuyá y té negro ahumado. Exótico y diferente.

SÍGUENOS:

mosto_puertovaras

Mosto Puerto Varas

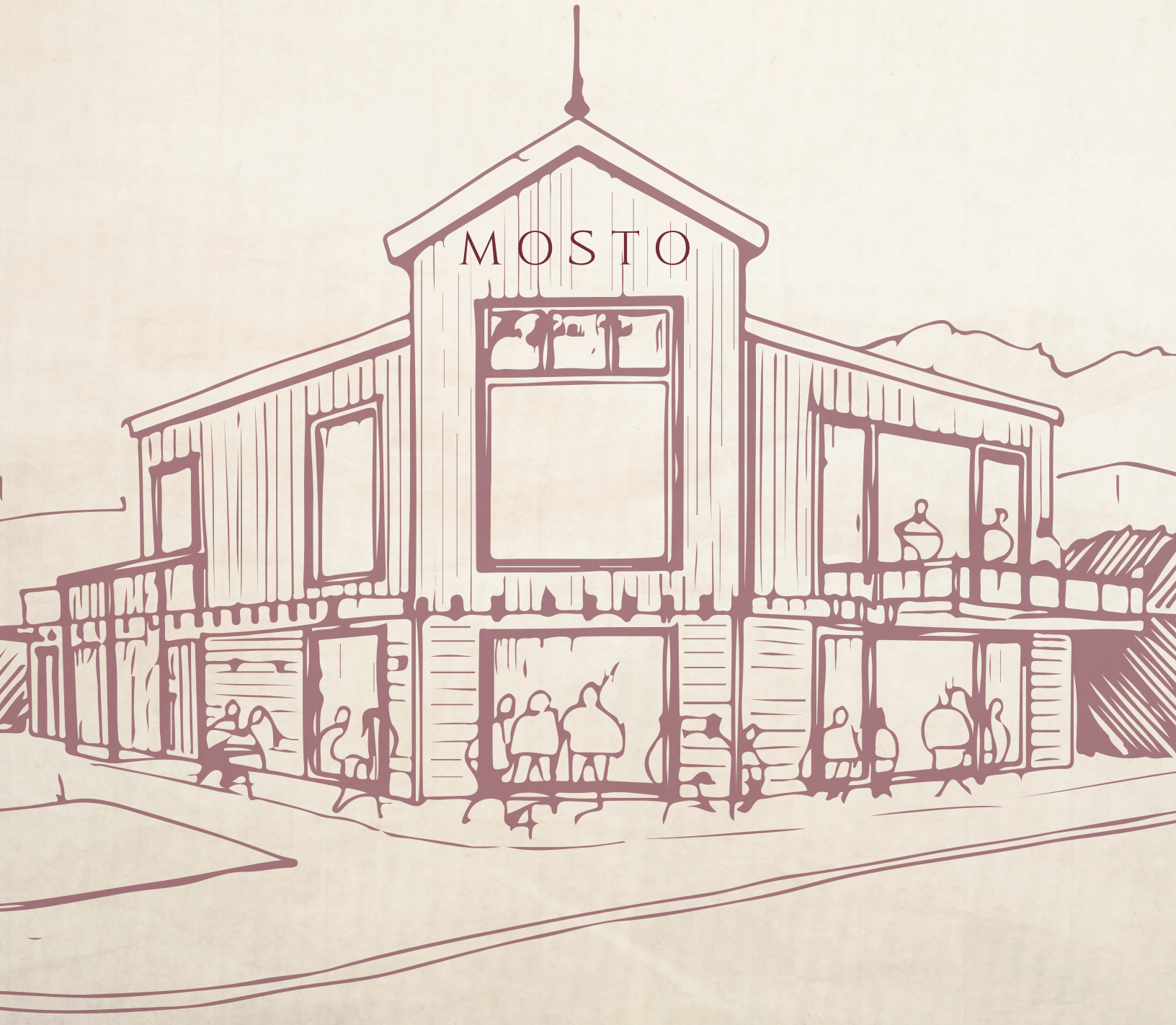
+56 9 4041 5015

MOSTO

Método de pago: *Efectivo - solo moneda nacional*
Tarjetas - nacional y extranjera

MOSTO

With a chef-driven kitchen that highlights local ingredients and in conversation with world flavors,
MOSTO invites you to enjoy an intimate gastronomic experience,
accompanied by the breathtaking views of Lake Llanquihue and the volcanoes
that mark the gateway to our Patagonia.



SIGNATURE COCKTAILS

SANGRÍA red wine, gin, vermouth, orange juice and syrup.	6.100
ROMA ramazzotti, premium pisco, triple sec, lemon and a touch of tabasco.	6.800
HOLLY SUMMER pisco, aperol, passion fruit and syrup.	6.100
TROPICAL REPUBLIC Momentum liqueur, gin, mango, grapefruit and mint.	7.900
MOSTO SIGNATURE gin with lemon and blueberries.	7.600
PASSION MARGARITA tequila with passion fruit, lemon and hints of tabasco.	6.800
DIRTY SHIRLEY gin, grenadine and lemon juice.	7.100
ALEX DRINK vodka, lemon juice, ginger and sparkling water.	7.100
SOUR MOSTO premium pisco sour with our signature touch.	7.800
RED VERMOUTH prepared with citrus notes.	5.100

STARTERS

SEAFOOD COCKTAIL 19.000
fresh seafood mix with shrimp, razor clams, mussels, ulte seaweed (Chilean bull kelp) and piure (Chilean sea squirt) in ceviche style.

FRESH SALMON CEVICHE 16.200
salmon marinated with red onion, celery, peppers, avocado and cilantro, bathed in tiger's milk and served with crispy toast.

KING CRAB TARTARE 19.100
fresh king crab with avocado, chives and red onion, enhanced with Chilean abalone emulsion and greens.

PACIFIC ABALONE TARTARE 21.400
fresh Chilean abalones with avocado, cilantro, red onion and lactonesa (a fermented milk-based aioli).

ABALONES — CHILEAN RECIPE 25.600
abalones over greens with potato mayonnaise salad, aioli and green sauce.

SEA TIRADITO 21.800
selection of shellfish with Chilean abalones, prawns and tuna in ceviche sauce with cilantro and green chili.

GOLDEN BEEF SWEETBREADS 17.900
sautéed in a cast-iron skillet, served with mustard sauce and chimichurri.

MOULES-FRITES 14.100
mussels in aromatic broth served with golden French fries.

SCALLOPS PARMIGIANA 23.100
scallops with leek cream and oven-baked golden creamy cheese.

BOARDS

SPANISH BOARD 17.800
serrano ham croquettes, mushrooms and jalapeño, patatas bravas, aioli and spicy sauce.

PINTXOS BOARD 17.800
serrano ham with tomato bread, king crab, ricotta with tapenade and goat cheese with jam and caramelized onion.

CHARCUTERIE BOARD 22.400
selection of serrano ham, Boladero cheese, pistachio mortadella and mozzarella, accompanied by olives and focaccia.



SEA FOOD

GRILLED OCTOPUS golden octopus served over creamed potatoes with mushrooms and bacon. **18.100**

PATAGONIAN SALMON Atlantic salmon fillet with cassava purée and sautéed vegetables. **20.100**

CORVINA WITH CAPER BUTTER fillet with glazed vegetables and caper butter emulsion. **18.800**

CONGER EEL STEW hearty broth with golden conger eel, shrimp, mussels, Chiloé potatoes, cream and celery. **17.100**

CHILEAN CRAB GRATIN creamy crab gratin dish, with Parmesan cheese. **16.900**

BEEF

ROMAN-STYLE RIBEYE juicy ribeye with semolina gnocchi and spiced sauce. **24.800**

SKIRT STEAK IN RED WINE seared in a cast-iron skillet with homemade fries and red wine reduction. **22.500**

SURF AND TURF STEAK beef tenderloin with scallops and creamy orzo. **23.100**

TUSCAN MILANESA crispy breaded beef gratinéed with spinach, roasted tomatoes and creamy cheese, with greens and pickles. **16.100**

SAUTÉED BEEF TONGUE with red onion, cherry tomatoes and Chilean corn casserole. **17.200**

SLOW-COOKED OSSOBUCO braised for hours, served with potato gnocchi on its own sauce. **19.900**

GRILLED PICANHA with creamy mashed potatoes and caramelized onion, accompanied by meat sauce. **18.100**

OVEN-BRAISED RIB CAP tender beef with Chilean corn casserole and mushroom-bacon sauce. **19.500**

TENDERLOIN RISOTTO creamy rice with sautéed beef tenderloin. **16.900**

CHEF'S RECOMMENDATIONS

SAN JUAN DE LA COSTA LAMB French-cut chop with rösti potato, caramelized onion and meat sauce. **28.400**

DUCK CONFIT slow-cooked with mushroom risotto. **22.400**

SLOW-BRAISED OXTAIL STEW beef and tail braised for hours with roasted garlic and dried chili pepper. **19.800**

BRAISED PORK RIBS tender ribs with spicy mashed potatoes, served in their own juices. **17.300**

SHORT RIB AL KEVERI juicy cut with Chiloé potatoes and sautéed vegetables. **20.900**

SEAFOOD SKILLET conger eel, shrimp and scallops in cheese sauce, capers and chives. **21.600**

SMOKED TROUT AGNOLOTTI fresh stuffed pasta with white wine emulsion and chives. **17.600**

OVEN-BAKED SOUTHERN HAKE with creamed spinach and sautéed mushrooms. **19.800**

PASTA

FETTUCCINE FRUTTI DI MARE **17.100**
fresh pasta with shrimps, mussels, scallops and octopus in pomodoro sauce with cream and parsley.

HOUSE MADE LASAGNA **16.900**
layers of fresh pasta with Bolognese, béchamel and melted cheese.

SPAGHETTI ALLA CARBONARA **15.100**
durum wheat pasta with guanciale, egg yolk, pecorino and Parmesan.

SALADS

FRENCH SALAD **11.900**
mixed greens with Parmesan cheese and confit garlic slices.

TATAKI TUNA SALAD **13.100**
mixed greens with black sesame-seared tuna, orange segments and green apple.

CLASSIC CAESAR SALAD **13.100**
mixed greens, grilled chicken, Caesar dressing, Parmesan and croutons.

FRESH BROAD BEAN SALAD **6.900**
peeled broad beans with red onion, cilantro, oliveoil and lemon.

COFFEE

CAFÉS

ESPRESSO 2.500
creamy and perfectly calibrated.

RISTRETTO 2.500
short espresso.

LUNGO 2.700
long espresso.

DOUBLE ESPRESSO 3.200
double shot espresso with a pitcher of water.

AMERICANO 3.200
espresso with water.

CORTADO 3.000
espresso with a splash of steamed milk.

MOCCACHINO 3.800
espresso with milk foam and chocolate.

LATTE 3.600
espresso with textured milk.

CAPPUCCINO 3.300
espresso with textured milk and foam.

OTHERS

HOT CHOCOLATE 4.900
dark chocolate and marshmallows.

TEA POT 3.000
with Dammann loose-leaf tea of your choice or natural herbal infusion.

ORANGE JUICE 4.500
fresh orange, orange-banana or orange-carrot juice.

BREAKFASTS (from 7:30 at 12:00)

SCRAMBLED EGGS PAN 5.500
scrambled eggs in a hot skillet.
Ask about our available varieties.

MOSTO 1: 9.100
NATURAL ENERGY BREAKFAST
espresso or Americano, mini orange juice, toast with creamy avocado and fried egg.

MOSTO 2: 10.000
BALANCED BREAKFAST
espresso or Americano, mini orange juice, yogurt bowl with fresh fruit and crunchy granola, plus mineral water.

MOSTO 3: 11.100
HEARTY BREAKFAST
espresso or Americano, mini orange juice and scrambled eggs pan with ham, cheese or bacon, served with freshly baked homemade bread.

BRUNCH

EGGS BENEDICT
Classic 6.700
With salmon 8.400

FRENCH TOAST 6.500
golden brioche bread served with Nutella and fresh fruit.

HOUSE WARM CROISSANT 6.500
crispy grilled croissant filled with artisan leg ham and melted creamy cheese.

PASTRY

Fresh and seasonal creations,
ask about our available options.

SANDWICHES

CHACARERO — CRIOLLA TRADITION juicy beef steak in frica bread (soft Chilean-style bun), with fresh tomato, green beans, green chili and our homemade mayonnaise. 11.100

BARROS LUCO MELT grilled beef steak with melted creamy cheese on toasted frica bread. 11.100

CLASSIC GERMAN PORK SANDWICH tender pork loin in frica bread, with sauerkraut, fresh tomato and homemade mayonnaise. 11.100

ITALIAN CIABATTA crispy ciabatta with smooth cream cheese, Italian mortadella, roasted tomatoes and mixed greens. 8.800

DESSERTS

CHOCOLATE MOUSSE 6.200
Oreo cookie crust, dark chocolate and a touch of plum jam.

WARM APPLE TART 7.900
served with vanilla ice cream and caramel syrup.

CRÈME BRÛLÉE 5.900
French vanilla with a crispy caramelized crust.

BASQUE CHEESECAKE 5.900
homemade dessert made from creamy cheese over mixed berries.

HOMEMADE TIRAMISÚ 7.100
soft coffee-soaked sponge cake layers, mascarpone cream and a delicate touch of cocoa.

ARTISAN ICE CREAM 4.900
ask about available flavors.

WINES

- SPARKLING -

CHANDON BRUT	23.200
FREIXENET, CARTA NEVADA BRUT	17.900
FREIXENET, CORDÓN NEGRO BRUT	25.900
FREIXENET, CORDÓN NEGRO BRUT 200 cc	7.490

- ROSE -

VIK A, LA PIU BELLE ROSE	24.900
LOPEZ PANGUE	23.600

- SYRAH -

VON SIEBENTHAL, CARABANTES	24.900
JP MARTIN RUMAY	32.900
CLOS DE LUZ AZUDA	22.900
MATETIC, CORRALILLO	24.900

- GLASS OF WINE -

Wine by the glass available,
ask about our current labels.

- CARMENERE -

CASA BAUZÁ, PRESUMIDO	27.900
ANTIYAL, PURE FÉ	30.900
CASAS PATRONALES, LEAL	26.900
VIK A	27.900
PÉREZ CRUZ, LIMITED EDITION	21.900

- CABERNET SAUVIGNON -

PÉREZ CRUZ, PIEDRA SECA	26.900
MONTES, ALPHA	27.900
MATETIC CORRALILLO	22.600
SANTA EMA, AMPLUS	22.800
ALGORTA	19.900
KOYLE ROYALE	23.600

- CHARDONNAY -

CASAS DEL BOSQUE, PEQUEÑAS PRODUCCIONES	29.900
SANTA EMA, AMPLUS	22.000
MATETIC, CORRALILLO	24.400

- SAUVIGNON BLANC -

GARCÉS SILVA, AMAYNA	23.600
KOYLE, COSTA CUARZO	18.400
PS, GARCÍA ALGARROBO	20.100
MATETIC, EQ	23.200

- PINOT NOIR -

MORANDÉ, BLACK SERIES	26.900
VILLARD, GRANDVIN	28.900

- MERLOT -

SANTA EMA, AMPLUS	22.800
CASAS PATRONALES GRAN RESERVA	19.900

-> PREMIUM <-

PÉREZ CRUZ, PIRCAS	106.000
HOUSE OF MORANDÉ, RED BLEND	86.900
KOYLE, AUMA	97.800
VIK, LA PIU BELLE	77.900
VIK, MILLA CALA	43.900
EL PRINCIPAL, MEMORIAS	49.900
CASA BAUZÁ, VERAZ	45.100
VON SIEBENTHAL, MONTELIG	73.900
VALDIVIESO, CABALLO LOCO	52.900
J. BOUCHON, MINGRE	41.900
VILLARD, TANAGRA	88.900

-> OTHER REDS <-

PS GARCÍA, FACUNDO	26.900
EMILIANA, COYAM	31.900
LUIGI BOSCA	28.900
VON SIEBENTHAL, PARCELA 7	22.900
FLAHERTY ACONCAGUA	17.800



BAR MOSTO

Ask about our classic cocktails

- DIGESTIFS -

PISCOLA MISTRAL 35°	**5.600**
PISCOLA SAGRADO CORAZÓN 40°	
Aged Pisco	**6.100**
Clear Pisco	**7.000**
PISCOLA MISTRAL NOBEL 40°	**6.800**
VODKA STOLICHNAYA	**7.600**
VODKA GREY GOOSE	**11.400**
GIN ANDINA REPÚBLICA	**7.300**
GIN AMAZÓNICA REPÚBLICA	**7.300**
GIN LONDON 1	**10.000**
GIN HENDRICKS	**10.900**
WHISKY J. WALKER ETIQUETA ROJA 12 YEARS	**7.800**
WHISKY J. WALKER ETIQUETA NEGRA 12 YEARS	**9.300**
WHISKY CHIVAS REGAL 12 YEARS	**8.190**
WHISKY JACK DANIEL'S N°7	**11.100**
TEQUILA OLMECA	**4.200**
RON ZACAPA 23 AÑOS	**6.600**

- CRAFT BEERS -

(Tropera, Chester Beer and Bosques)

DRAFT BEER 473 cc	**4.700**
SMALL DRAFT 250 cc	**2.400**
NON-ALCOHOLIC BEER 330 cc	**4.100**

- LIQUEURS -

JÄGERMEISTER	**6.900**
FRANGÉLICO	**6.800**
ARAUCANO	**4.200**
BAILEYS	**6.000**
LICOR 43	**6.800**
KAHLÚA	**5.800**
DRAMBUIE	**6.200**
FERNET BRANCA	**6.500**

- MOCKTAILS -

REFRESHING MOJITO **5.100**
lemon, mint and soda.

GINGER SHIRLEY **6.100**
citrus notes with ginger and bubbles.

VIRGIN SANGRÍA **5.800**
fruity and spiced with ginger, beetroot and soda.

ENERGIZING VITAMIN PUNCH **6.500**
orange, pineapple, ginger, turmeric and Earl Grey tea.

SMOKEY TROPICAL **5.300**
grapefruit, passion fruit and smoked black tea. Exotic and different.

FOLLOW US:

mosto_puertovaras
Mosto Puerto Varas
+56 9 4041 5015

MOSTO

Payment methods: *Cash (local currency only)*
Credit/Debit cards (national and international)