

CENTRAL CEVICHERÍA

LA CENA ES PAELLA DE MAR

Para compartir y celebrar lo que realmente importa. Disfrutando sin preocuparse por nada.

PAELLA
6-8 PORCIONES

PAELLA
10 -12 PORCIONES

Arroz al azafrán cocido en caldo de langosta, pescado, calamar, langostinos, mejillones y almejas. Acompañada de pan, alioli y limón.

PEDIR AHORA

Pregunta al mesero para mas información o llama al (601)6447777.

CEVICHES

ENTRADAS Y CANASTAS

SOPAS Y ENSALADAS

MARISCOS

ARROCES

FILETES Y LEJOS DEL MAR

NIÑOS

POSTRES

BEBIDAS

LICORES

VINOS

CEVICHE

DE PESCADO

Pequeño: \$33.900
Mediano: \$39.900
Grande: \$47.900

DE CAMARONES

Pequeño: \$34.900
Mediano: \$41.900
Grande: \$49.900

MIXTO

Pequeño: \$38.900
Mediano: \$45.900
Grande: \$53.900

PICANTES

CLÁSICO 🌶️

Con leche de tigre, maíz choclo, camote y ají chivato.

DE NUESTRAS CALLES 🌶️

A base de salsa de tomate, mayonesa, cebolla roja y un toque de tabasco.

AL AJÍ AMARILLO 🌶️🌶️

Con chicharrón de pescado, ají, limón, cebolla roja y maíz cancha, en leche de tigre de ají amarillo.

JALAPEÑO 🌶️🌶️🌶️

Cebolla roja, tomate, aguacate tatemado, cilantro, totopos y leche de tigre de jalapeño.

AL ROCOTO 🌶️🌶️🌶️

En leche de tigre de rocoto, cebolla roja, tomate, cilantro y chips de camote.

AL CHIPOTLE 🌶️🌶️🌶️

Con leche de tigre de chile chipotle y tostadas moradas.

MEXICANO 🌶️🌶️

En salsa de tomates tatemados, pico de gallo, aguacate y jalapeños.

NO PICANTES

CARIBE

Cebolla roja, suero costeño, cilantro, ají dulce y maduritos.

A LA PARRILLA

Con cebolla roja, tomates tatemados, aguacate, papitas crocantes y aderezo de páprika.

PACÍFICO

Guayaba agria, ají dulce, cebolla roja, albahaca, agua de coco y marañones.

CÍTRICO

Cebolla roja, cascotes de naranja y toronja, leche de tigre de hierbas y crocantes de puerro.

GULUPA

De atún (120 gr), pepino, aguacate, quinua crocante, cebolla roja y cilantro, en leche de tigre de gulupa.
\$40.900



CEVICHE CARIBE

ENTRADAS

FRIAS

TOSTADAS DE ATÚN 🌶️

Láminas de atún fresco sobre una base de guacamole y mayonesa de sriracha, terminada con hilos de puerro crocante.

2 uds. \$39.900

TOSTADAS DE CANGREJO Y LANGOSTINO

Con guacamole, chipotle y pico de gallo.

2 uds. \$39.900

TOSTADAS DE PULPO 🌶️

Con guacamole, salsa macha y cebollitas encurtidas.

2 uds. \$39.900

TRÍO DE TOSTADAS 🌶️

De atún, pulpo, cangrejo y langostinos, acompañadas de salsa macha.

\$39.900

TARTAR DE ATÚN 🌶️

Con cascabeles de plátano y aderezo de ají amarillo.

\$38.900

TIRADITO DE ATÚN

Con ponzu de curuba, aguacate, ensaladilla de rábano, cebollín y ají dulce.

\$37.900

TIRADITO AL ROCOTO 🌶️

Pescado blanco con pico de gallo, aguacate, maíz cancha y aderezo de rocoto.

\$37.900

TRÍO DE CAUSAS

Con pulpo al olivo, camarones en salsa coctel y pescado acevichado.

\$37.900

CALIENTES

SANDUCHES DE CHICHARRÓN 🌶️

Pan ciabatta, chicharrón de cerdo, mayonesa de jalapeños y aguacate. Acompañados de chips de camote..

2 uds \$37.900

ESQUITES CRIOLLOS

Mazorca cocida en sofrito, con mayonesa de chipotle, queso y patacón.

\$31.900

QUESADILLAS DE CAMARÓN

Camarones braseados con tocineta, sobre tortillas infladas al horno, queso fundido, col encurtida y crema de aguacate.

2 uds \$37.900

TACOS CROCANTES DE PESCADO

Tortillas de maíz, rellenas de pescado adobado, cebolla roja y salsa de su cocción.

3 uds. \$37.900

CHICHARRONES CENTRAL

Con patacones y guacamole.

\$39.900

PULPO A LA PARRILLA 🌶️

Con papas nativas, tomate cherry, palmitos, cebollas horneadas, ají dulce y olivada.

\$63.900



PULPO A LA PARRILLA

CANASTAS

LANGOSTINOS APANADOS

Servidos con salsa agridulce de guayaba.

\$40.900

CAMARONES REBOZADOS

Servidos con mayonesa de sriracha y salsa agridulce de chiles y hierbas.

\$40.900

MIXTA

Calamar, camarón y pescado rebozado. Servidos con mayonesa de sriracha y salsa agridulce de chiles y hierbas.

\$40.900



LANGOSTINOS
APANADOS

[C](#) VOLVER AL ÍNDICE

SOPAS Y ENSALADAS

SOPA DEL PACÍFICO

Con pescado blanco, yuca, plátano, ñame, sofrito criollo y un toque de leche de coco. Acompañada de aguacate y arroz.

\$60.900

CAZUELA DE MARISCOS

A base de bisque de langosta, langostinos, camarones, calamar y mejillones. Con leche de coco, ají dulce y cilantro fresco. Terminada al horno, gratinada con queso parmesano.

\$75.900

CREMA DE CAMARONES

A base de bisque de langosta, camarones salteados y crema de leche.

\$42.900

*ENSALADA DE CAMARONES

Lechugas, palmito, aguacate, camarones salteados, tomate, cabolla roja, naranja, toronja y quinua crocante. Aderezo de mostaza y limón mandarino.

\$42.900

*ENSALADA DE ATÚN 🌶️

Tataki de atún, mix de lechugas, albahaca, cilantro, hierbabuena, mango biche, zanahoria, cebolla, tomate, quinua crocante y pasta de wonton. Con aderezo de ají dulce, soya y ajonjolí.

\$42.900

***También disponible en versión vegetariana.**



ENSALADA DE ATÚN

MARISCOS

PINCHOS DE MAR 🌶️

De langostinos, calamar, pulpo y pescado, en mojo de ajo y papas nativas.

\$59.900

PARRILLADA DE MARISCOS

Pescado, calamar, langostinos, camarón, pulpo, papas nativas y mazorca, con mojo de ajo y ají Central.

\$104.900

FIDEUÁ AL HORNO

Fideos y mariscos preparados al estilo paella, acompañados de alioli y mojo de perejil.

\$59.900

MEJILLONES 🌶️ 🌶️

Al curry rojo, con limonaria, albahaca, leche de coco y lima kaffir.

\$46.900

SALTEADO DE MARISCOS

Con cebolla, tomate, cilantro y arroz titoté.

\$57.900

LANGOSTINOS SALTEADOS 🌶️ 🌶️

Al estilo central, con cebolla, tomate, ají panca y cilantro.

\$49.900

LANGOSTINOS AL TITOTÉ

Salteados en mantequilla de limón y cilantro, con arroz titoté.

\$51.900

LANGOSTINOS AL AJILLO

En aceite de oliva, papas salteadas, ajo, mantequilla y perejil. Acompañados de arroz blanco.

\$49.900



LANGOSTINOS
SALTEADOS

PAELLAS DE MAR PARA CELEBRAR

Diseñada para llevar al centro de la mesa y compartir entre varios.

[PEDIR AHORA](#)



ARROCES

CON CAMARÓN

Sofrito con salsa criolla, cilantro, achiote y leche de coco.

\$48.900

TAPADO

Con cerdo y tortilla de huevo con camarones y hierbas.

\$47.900

DE MARISCOS

Sofrito con salsa criolla, cilantro, achiote y leche de coco.

\$49.900

VEGETARIANO

Al curry con berenjenas, queso, zuchinni, cebolla, pimentón, tomate, champiñones y maduritos.

\$34.900

PAELLA DE MAR Y TIERRA

Arroz al azafrán cocido en caldo de langosta, pescado, mariscos, pollo y cerdo. Servida con alioli.

\$69.900

PAELLA DE MAR

Arroz al azafrán cocido en caldo de langosta, pescado, calamar, langostinos, mejillones y almejas. Servida con alioli.

Para 2 personas \$133.900



ARROZ DE
MARISCOS

FILETES

Salmon/atún - **\$64.900**

Pescado blanco - **\$68.900**

ENCOCADO

Con leche de coco, plátano maduro y hierbas de azotea. Acompañado de arroz blanco.

CON MADURITOS SALTEADOS

En reducción de coco, limonaria y lima kaffir.

A LA PARRILLA

Con sal marina, pimienta y aceite de oliva. Acompañado de ensalada y patacón.

CARTAGENERO

Con mantequilla de limón y cilantro, arroz titoté y patacón.

MILANESA 🌶️

Con ensalada verde y salsa tártara.

BOCADOS DE MOJARRA

Con ensalada de la casa y cascabeles de plátano.
\$65.900

PESCADO ENTERO

Frito, con ensalada y patacón.

Mediano \$129.900 - Grande \$139.900

(Según disponibilidad)



FILETE
CARTAGENERO

LEJOS DEL MAR

ARROZ APASTELADO

Con cerdo, verduras, plátano maduro y cilantro.

\$47.900

MEDIO POLLO CRIOLLO

Acompañado de cascotes de papa criolla, mazorca, suero de rocoto y alioli de hierbas de azotea.

\$47.900

LOMO SALTADO

Con cebolla, tomate, salsa soya, papa nativa y huevo frito. Servido con arroz blanco.

\$54.900

ASADO DE TIRA

Corte con hueso cocido lentamente en salsa de chiles, acompañado de patacones, guacamole, pico de gallo y suero costeño.

\$91.900

STEAK CENTRAL

Corte de lomo de res (250 gr), con chimichurri, papas a la francesa y ensalada.

\$64.900



LOMO
SALTADO

[C](#) VOLVER AL ÍNDICE

NIÑOS

PASTA CON CAMARÓN

Con camarones salteados, salsa pomodoro y un toque de crema.

\$29.900

FILETE DE PESCADO

Al horno / Milanesa

Acompañado de pasta, maduritos, arroz blanco, patacones o ensalada.

\$27.900

PINCHO DE RES

Acompañado de papas a la francesa, tomates cherry y aguacate.

\$33.900

POLLO CRIOLLO

Acompañado de papas a la francesa, tomates cherry y aguacate.

\$27.900



PASTA CON
CAMARÓN

[C](#) VOLVER AL ÍNDICE

ACOMPañAMIENTOS

ARROZ TITOTÉ

\$19.900

PATACONES

\$19.900

MADURITOS

\$16.900

PAPAS FRITAS

\$16.900

CRIOLLAS CON MAYONESA CHIPOTLE 🌶️

\$16.900



**CRIOLLAS CON
MAYONESA CHIPOTLE**

C VOLVER AL ÍNDICE

POSTRES

TRES LECHE

Bizcochuelo bañado en salsa a base de leche, crema de leche y leche condensada. Merengue italiano, fresas y un toque de canela.

\$22.900

MERENGÓN

Crema batida, guanábana, fresa y durazno.

\$22.900

FLAN DE COCO

A base de leche de coco, crema de leche y leche condensada.

\$22.900

TORTA HUMEDA DE CHOCOLATE

Con helado de vainilla.

\$22.900

MILHOJA DE AREQUIPE

Crocantes capas de hojaldre, rellenas de crema de chantilly y arequipe.

\$22.900

PIE DE MARACUYÁ

\$22.900

PIE DE GUAYABA

Servido tibio con helado de vainilla.

\$22.900



NUESTROS POSTRES EN TAMAÑO GRANDE

El toque perfecto para tus ocasiones especiales.

PEDIR AHORA



BEBIDAS

COCTELES

EMBRUJO VALLENATO

Ron La Hechicera, jengibre, miel de acacia, limón, amargos de tonka.

\$42.900

PASSIFLORA SPRITZ

Ginebra Beefeater, gulupa, vino espumoso, soda, albahaca.

\$41.900

COMO UN LULO

Mezcal Del Maguey Vida, vodka, lulo, limón, sal de chile.

\$41.900

CANELAZO CENTRAL

Desquite Aguardiente, infusión Munay de lulo y jengibre, canela, limón.

\$29.900

CARAJILLO CARIBEÑO

Ron La Hechicera, Licor 43, espresso.

\$42.900

POBRE DIABLO

Chivas Regal 13 Años, Lillet, tamarindo, limón mandarina, single malt ahumado.

\$41.900

MONTERITA

Mezcal Ojo del Tigre, viche, jengibre, limón, mandarina, ayú.

\$40.900

PIÑA COLADA

Ron Havana Club 7 Años, coco, piña, limón.

\$39.900

PALOMA

Tequila Altos Plata, toronja, limón, soda.

\$42.900

MARGARITA

Tequila Altos Plata, limón, licor de naranja, agave, sal marina.

\$42.900

PISCO SOUR

Pisco Viñas de Oro, limón, azúcar, clara de huevo, Angostura.

\$40.900

MOJITO CLÁSICO

Ron Havana Club 3 Años, hierbabuena, limón, azúcar, soda.

\$39.900



COMO UN LULO

BEBIDAS

CERVEZAS Y REFAJOS

REFAJO DE LULO

BBC Lager, lulo, limón y soda: **\$14.900**

REFAJO DE GULUPA

BBC Monserrate, gulupa, limón y soda: **\$14.900**

MICHELADA CENTRAL

Tamarindo, limón, tomate, ají y sal.

Cerveza de su elección + \$4.000

Chelada + \$2.500

CERVEZAS DE BARRIL

BBC Lager 330ml: **\$14.900**

BBC Monserrate 330ml: **\$14.900**

Club Colombia Dorada 330ml: **\$13.900**

Club Colombia Dorada 450ml: **\$15.900**

CERVEZAS EN BOTELLA

Corona: **\$14.900**

Modelo Especial: **\$17.900**

Club Colombia: **\$13.900**

Stella Artois: **\$16.900**

Corona Cero: **\$13.900**

CERVEZAS ARTESANALES

Macha Helles Lager: **\$16.900**

SANGRÍAS

TINTA

Vino tinto, ron Havana Club añejo, crema de cassis.

400ml: **\$58.000**

1L: **\$116.000**

ROSADA

Vino rosado, Havana Club Añejo Especial, Lillet Rosé, fresa, albahaca.

400ml: **\$58.000**

1L: **\$116.000**



SANGRÍAS

BEBIDAS

REFRESCOS Y JUGOS

JUGOS

Mango biche, Feijoa, Mango, Lulo, Mora, Fresa: **\$9.900**

Corozo, Guayaba agria, Copoazú, Camu camu, Mandarina: **\$10.900**

LIMONADAS

Limón mandarina y panela: **\$6.900**

Limonada natural: **\$6.900**

Limonada de coco: **\$14.900**

REFRESCOS

Tamarindo, jengibre y mandarina: **\$11.900**

Sandía y hierbabuena: **\$11.900**

Fresa, mandarina y sandía: **\$11.900**

CORELIA

Maracuyá y flor de jamaica, carbonatada: **\$18.900**

Mora y jengibre, carbonatada: **\$18.900**

SODAS DE LA CASA

Gulupa y albahaca, lulo y tajin, fresa y hierbabuena **\$12.900**

GASEOSAS Y AGUAS

AGUAS

Agua Manantial: **\$8.500**

SODAS Y TÓNICAS

Soda: **\$9.500**

Tónica Fever Tree: **\$19.900**

GASEOSAS Y COCA COLA

Coca Cola Original, Coca Cola Zero, **\$8.500**

Sprite, Ginger: **\$9.500**

BEBIDAS CALIENTES

CAFÉS

Espresso Sencillo: **\$6.500**

Espresso Doble, Macchiato o Americano: **\$7.500**

Latte o Cappuccino: **\$8.500**

TÉS E INFUSIONES MUNAY

\$6.900

AROMÁTICA

\$5.500



LICORES

LICORES DE COLOMBIA

| | SHOT | 1/2 B | BOTELLA |
|------------------------------------|----------|-------|-----------|
| RON | | | |
| La Hechicera Banano (Ed. Especial) | \$74.000 | - | \$731.000 |
| La Hechicera | \$55.000 | - | \$535.000 |
| Amuleto | \$41.000 | - | \$305.000 |

DESTILADOS ARTESANALES

| | | | |
|-----------------------|----------|-----------|-----------|
| 472 Eau de Vie Feijoa | \$43.000 | - | \$459.000 |
| Viche Doña Sofi | \$29.000 | - | \$295.000 |
| Viche Curao Doña Sofi | \$30.000 | \$131.000 | \$305.000 |
| Viche Mano de Buey | \$35.000 | - | \$338.000 |

AGUARDIENTE

| | | | |
|--------------------------------------|----------|---|-----------|
| Desquite Aguardiente Tradición (38%) | \$29.000 | - | \$295.000 |
| Desquite Aguardiente Artesanal | \$20.000 | - | \$208.000 |
| Aguardiente Antioqueño | 19.000 | | \$196.000 |
| Aguardiente Antioqueño sin Azúcar | \$19.000 | | \$196.000 |

POUSSE CAFÉS

| | | | |
|-----------------------------------|----------|---|-----------|
| Coloma Licor de Café Gran Reserva | \$31.000 | - | \$317.000 |
|-----------------------------------|----------|---|-----------|

WHISKY

| | TRAGO | 1/2 B | BOTELLA |
|--|-------|-------|---------|
|--|-------|-------|---------|

SINGLE MALT SCOTCH

| | | | |
|----------------------------------|----------|---|-----------|
| The Glenlivet 15 Años | \$70.000 | - | \$688.000 |
| The Glenlivet Caribbean Reserve | \$49.000 | - | \$470.000 |
| The Glenlivet 12 Años | \$51.000 | - | \$492.000 |
| The Glenlivet Founder's Reserve | \$46.000 | - | \$447.000 |
| The Glenlivet Captain's | \$52.000 | - | \$502.000 |
| Glenfiddich 12 Años | \$45.000 | - | \$470.000 |
| The Macallan 12 Años Sherry Cask | \$74.000 | - | \$731.000 |

BLENDED SCOTCH

| | | | |
|------------------------------------|----------|-----------|-----------|
| Chivas Regal 18 Años | \$81.000 | - | \$797.000 |
| Chivas Regal Mizunara | \$61.000 | - | \$601.000 |
| Chivas Regal Extra 13 Tequila Cask | \$48.000 | - | \$459.000 |
| Chivas Regal Extra 13 Años | \$45.000 | \$273.000 | \$437.000 |
| Chivas Regal 12 Años | \$40.000 | \$262.000 | \$393.000 |
| Buchanan's Master | \$44.000 | - | \$470.000 |
| Buchanan's Deluxe | \$45.000 | - | \$437.000 |
| Old Parr | \$35.000 | - | \$360.000 |

AMERICAN / IRISH WHISKY

| | | | |
|-----------------|----------|-----------|-----------|
| Jameson | \$37.000 | \$186.000 | \$360.000 |
| Bulleit Bourbon | \$38.000 | - | \$404.000 |

GINEBRA

| | TRAGO | 1/2 B | BOTELLA |
|--|-------|-------|---------|
|--|-------|-------|---------|

| | | | |
|-----------------|----------|-----------|-----------|
| Monkey 47 | \$80.000 | - | \$557.000 |
| Plymouth | \$48.000 | - | \$459.000 |
| Beefeater 24 | \$54.000 | - | \$524.000 |
| Beefeater Pink | \$46.000 | - | \$447.000 |
| Beefeater | \$39.000 | \$241.000 | \$383.000 |
| Bombay Sapphire | \$39.000 | - | \$383.000 |
| Bulldog | \$42.000 | - | \$447.000 |
| Hendrick's | \$51.000 | - | \$535.000 |

PISCO Y BRANDY

| | TRAGO | BOTELLA |
|--|-------|---------|
|--|-------|---------|

| | | |
|--------------|----------|-----------|
| Viñas de Oro | \$39.000 | \$414.000 |
| Hennessy VS | \$63.000 | \$612.000 |

RON

| | TRAGO | BOTELLA |
|--|-------|---------|
|--|-------|---------|

| | | |
|-----------------------------------|----------|-----------|
| Havana Club Selección de Maestros | \$55.000 | \$535.000 |
| Havana Club 7 Años | \$35.000 | \$360.000 |
| Havana Club Añejo Especial | \$32.000 | \$305.000 |
| Havana Club 3 Años | \$27.000 | \$262.000 |
| Diplomático Planas | \$37.000 | \$360.000 |
| Diplomático Mantuano | \$38.000 | \$371.000 |
| Santa Teresa 1796 | \$51.000 | \$524.000 |
| Zacapa 23 | \$57.000 | \$601.000 |

TEQUILA

| | TRAGO | BOTELLA |
|--|-------|---------|
|--|-------|---------|

| | | |
|------------------------|----------|-----------|
| Altos Reposado | \$49.000 | \$470.000 |
| Altos Plata | \$49.000 | \$470.000 |
| Herradura Ultra | \$57.000 | \$601.000 |
| Maestro Dobel Diamante | \$63.000 | \$612.000 |
| Don Julio 70 | \$75.000 | \$742.000 |
| Don Julio Reposado | \$60.000 | \$589.000 |

MEZCAL

| | TRAGO | BOTELLA |
|--|-------|---------|
|--|-------|---------|

| | | |
|-----------------|----------|-----------|
| Del Maguey Vida | \$49.000 | \$502.000 |
| Ojo del Tigre | \$46.000 | \$480.000 |
| Mezcal Verde | \$46.000 | \$447.000 |

VODKA

| | TRAGO | 1/2 B | BOTELLA |
|--|-------|-------|---------|
|--|-------|-------|---------|

| | | | |
|------------|----------|-----------|-----------|
| Absolut | \$34.000 | \$164.000 | \$328.000 |
| Wyborowa | \$29.000 | - | \$273.000 |
| Grey Goose | \$50.000 | - | \$480.000 |

APERITIVOS Y DIGESTIVOS

| | TRAGO | BOTELLA |
|--|-------|---------|
|--|-------|---------|

| | | |
|--------------------|----------|-----------|
| Lillet Rosé | \$31.000 | \$317.000 |
| Lillet Blanc | \$31.000 | \$317.000 |
| Campari | \$35.000 | \$360.000 |
| Cointreau | \$33.000 | \$317.000 |
| Licor 43 | \$35.000 | \$360.000 |
| Luxardo Limoncello | \$37.000 | \$393.000 |

COCTELES CLÁSICOS

| | TRAGO |
|--|-------|
|--|-------|

| | |
|-----------------|----------|
| Aperol Spritz | \$42.900 |
| Bloody Mary | \$40.900 |
| Martini | \$44.900 |
| Vodka Martini | \$40.900 |
| Mezcalita | \$46.900 |
| Moscow Mule | \$36.900 |
| Negroni | \$42.900 |
| Penicillin | \$44.900 |
| Old Fashioned | \$44.900 |
| Tinto de Verano | \$37.900 |

Cualquier trago hecho cóctel:

Precio del trago + \$4.000



VINOS

ROSADOS

| | COPA | BOTELLA |
|---|-------------|----------------|
| Vidigal Espadeiro, Vinho Verde, Pt. | - | \$175.000 |
| Mil Caminhos (jarra) Touriga Nacional, Lisboa, Pt | \$18.000 | \$90.000 |

BURBUJAS

| | COPA | BOTELLA |
|--|-------------|----------------|
| Prosecco "V8" Glera, Véneto, It. | \$33.000 | \$165.000 |

BLANCOS

| | COPA | BOTELLA |
|---|-------------|----------------|
| Prólogos Sauvignon, V. Curicó, Cl. | \$38.000 | \$188.000 |
| Baron Philippe, Chardonnay, Fr. | \$29.000 | \$145.000 |
| Agusti Torello "Xic" Xarel-Lo, Penedes, Es. | \$31.000 | \$155.000 |
| Dr Loosen Riesling, Mosela, De | - | \$258.000 |
| Zuccardi Serie A Chardonnay, Viogner, Mendoza, Ar | - | \$249.000 |

TINTOS

| | COPA | BOTELLA |
|---|-------------|----------------|
| Monteabellon "5 Meses" Tempranillo, R. del Duero, Es. | - | \$185.000 |
| Portillo Malbec, Mendoza, Ar. | \$34.000 | \$170.000 |
| La Posta "Glorieta" Pinot Noir, Mendoza, Ar | - | \$218.000 |
| Luzon Coleccion Monastrell, Jumilla, Es. | \$27.000 | \$135.000 |
| La Plana, Tempranillo, Ribera del Duero, Es | - | \$240.000 |
| Morande Estate Reserva Pinot Noir, Cl | - | \$170.000 |