



RESTAURANTE  
FUERTE DEL PASTELILLO



CLUB D PESCA  
CARTAGENA DE INDIAS

**CARTA DE  
VINOS**

# CEPAS Y MARIDAJES

## BLANCOS

**CHAMPAÑA BRUT:** *Las cepas usadas en términos generales son 30% Chardonnay, 30% Pinot Noir y 40% Pinot Meunier. Va bien con sabores sutiles: frutas, cremas, foie gras, pescado, pollo y postres.*

**CHARDONNAY:** *(seco, de cuerpo medio a gran cuerpo) Va muy bien con pollo, ternera, cerdo, pescados fuertes y pasta con salsas blancas elaboradas con crema y mantequilla.*

**SAUVIGNON BLANC:** *(seco, de cuerpo ligero a medio) Es preferido para las entradas y los mariscos. Mezcla bien con pastas, curries, salsas especiadas, legumbres, ensaladas, platos con aceite de oliva, pulpas de tomate y queso de cabra.*

## TINTOS

**CABERNET SAUVIGNON:** *(seco, de cuerpo medio a grande y de marcados taninos) Es el vino de rigor para los asados; cordero, cerdo, carnes rojas de caza y quesos curados.*

**CARMENER:** *Es un vino que se puede combinar con atún, salmón, quesos.*

**MALBEC:** *Definitivamente una carne asada o la plancha con poca salsa hacen un perfecto maridaje. Se encuentra en una gran gama de precios*

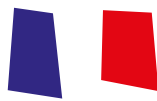
**MERLOT:** *(seco, de cuerpo medio a grande con taninos más suaves) Buen aliado para las carnes rojas, cordero, cerdo, pato, quesos cremosos o de textura media, estofados, pizzas y una gama de pastas.*

**SYRAH O SHIRAZ:** *(de cuerpo medio a grande) Es perfecto para carnes con tomate, platos especiados, ternera y pato asado.*

**PINOT NOIR:** *(seco, de cuerpo ligero a medio) Es el “blanco de los tintos”. Bueno para acompañar cordero, pavo, carnes suaves, conejo, sushi, queso semicremoso.*

**EL VINO TIENE UNA LARGA HISTORIA  
Y CADA BOTELLA TIENE LA SUYA**

# ESPUMOSOS



## FRANCIA

	C.C.	VLR. BOTELLA	VLR. COPA
SAINT LOUIS BRUT	750	\$ 160.000	
SAINT LOUIS BRUT ROSÉ	750	160.000	



## ESPAÑA

ANNA CODORNIU BRUT ROSÉ	750	\$ 350.000	
ANNA CODORNIU BLANC DE BLANCS RESERVA BRUT	750	340.000	
CODORNIU CLÁSICO BRUT	750	320.000	
CODORNIU CLÁSICO SEMISECO	750	320.000	
CODORNIU CLÁSICO BRUT ROSÉ	750	320.000	
CAVA JUVE & CAMPS CINTA PÚRPURA	750	400.000	
CAVA JUVE & CAMPS RESERVA DE LA FAMILIA	750	520.000	



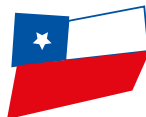
## ITALIA

PROSECCO ZONIN BRUT CUVEE 1821	750	\$ 300,000	
PROSECCO ZONIN BRUT CUVEE 1821	200	100,000	



## ARGENTINA

MARÍA CODORNIU SUR BRUT	750	\$ 270,000	
-------------------------	-----	------------	--



## CHILE

UNDURRAGA BRUT DELUXE	750	\$ 270,000	
-----------------------	-----	------------	--

# VINOS FORTIFICADOS



## ESPAÑA

JEREZ TÍO PEPE	750	\$ 400,000	
----------------	-----	------------	--



## PORTUGAL

VINHO DO PORTO FINE TAWNY VISTA ALEGRE	750	\$ 440.000	
--	-----	------------	--

# VINOS ROSADOS



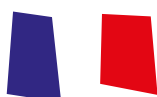
## ARGENTINA

C.C.	VLR. BOTELLA	VLR. COPA
NORTON MIL ROSAS	750	\$ 200.000



## ESPAÑA

MARQUÉS DE RISCAL ROSADO	750	\$ 250.000	\$ 45.000
AIRES DE PROTOS	750	330.000	



## FRANCIA

BARTON & GUESTIER COTES DE PROVENCE ROSÉ	750	\$ 360.000
MOUTON CADET ROSÉ	750	340.000



## ITALIA

LAMBRUSCO ROSATO OGNIGIORNO DELL'EMILIA IGT	750	\$ 190.000
ROCCA DI MONTEMASSI ROSATO SYROSA DOC	750	330.000

# VINOS BLANCOS



## ARGENTINA

SÉPTIMA CHARDONNAY	750	\$ 280.000
NORTON COLECCIÓN TORRONTÉS	750	190.000
NORTON COLECCIÓN SAUVIGNON BLANC	750	190.000
KILLKA CHARDONNAY	750	280.000
PORTILLO SAUVIGNON BLANC	750	240.000
HUMBERTO CANALE ESTATE SAUVIGNON BLANC	750	360.000



## CHILE

CASA SILVA COOL COAST SAUVIGNON	750	\$ 330.000
CASA SILVA GRAN TERROIR ANGOSTURA CHARDONNAY	750	325.000
SANTA RITA MEDALLA REAL GRAN RESERVA SAUVIGNON BLANC	750	380.000
SANTA RITA MEDALLA REAL RESERVA SAUVIGNON BLANC	750	210.000
SANTA RITA MEDALLA REAL RESERVA CHARDONNAY	750	210.000
MORANDÉ ESTATE RESERVA GEWURZTRAMINER	750	260.000
SIBARIS GRAN RESERVA SAUVIGNON	750	310.000

# VINOS BLANCOS



## ESPAÑA

	C.C.	VLR. BOTELLA	VLR. COPA
MARTÍN CÓDAX ALBARIÑO	750	\$ 360.000	
MARTÍN CÓDAX LÍAS ALBARIÑO	750	432.000	
LUSCO ALBARIÑO	750	420.000	
MARQUÉS DE RISCAL FINCA MONTICO RUEDA	750	340.000	
PROTOS VERDEJO	750	280.000	
MARQUÉS DE RISCAL SAUVIGNON ORGÁNICO	750	330.000	
MARQUÉS DE RISCAL RUEDA VERDEJO	750	230.000	\$ 45.000
MARQUÉS DE RISCAL LIMOUSIN	750	340.000	
MARA MARTÍN	750	280.000	
VIÑAS DEL VERO GEWURZTRAMINER	750	290.000	
MARQUÉS DE CÁCERES RUEDA VERDEJO	750	300.000	
MARQUÉS DE CÁCERES COSTANILLA VIURA	750	290.000	
SANTIAGO RUIZ ALBARIÑO RIAS BAIXAS	750	440.000	



## ITALIA

RUFFINO LUMINA PINOT GRIGIO	750	\$ 320.000	
RUFFINO ORVIETO CLASSICO	750	250.000	
ZONIN PINOT GRIGIO DOC FRIULI AQUILEIA	750	250.000	
CA´BOLANI SAUVIGNON FRIULI AQUILEIA DOC	750	310.000	
ROCCA DI MONTEMASSI VERMENTINO DOC	750	320.000	
DANZANTE PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC	750	330.000	



## FRANCIA

B&G MÂCON-VILLAGES	750	\$ 370.000	
B&G RESERVE SAUVIGNON BLANC	750	210.000	\$ 42.000
B&G CHABLIS	750	440.000	
B&G RESERVE CHARDONNAY	750	230.000	42.000
BARON PHILIPPE ROTHSCHILD CHARDONNAY	750	200.000	
MOUTON CADET SAUVIGNON BLANC BORDEAUX	750	340.000	

# VINOS TINTOS



## ARGENTINA

	C.C.	VLR. BOTELLA	VLR. COPA
PEDRIEL CENTENARIO BLEND	750	\$ 440.000	
NORTON RESERVA MALBEC	750	330.000	
NORTON DOC MALBEC	750	280.000	
NORTON PRIVADA BLEND	750	420.000	
SÉPTIMA LOTE ESPECIAL GRAN RESERVA MALBEC	750	420.000	
SÉPTIMA MALBEC	750	280.000	
SÉPTIMA CABERNET FRANC	750	280.000	
HUMBERTO CANALE ESTATE MALBEC	750	320.000	
HUMBERTO CANALE ESTATE MERLOT	750	340.000	
HUMBERTO CANALE ESTATE PINOT NOIR	750	380.000	
HUMBERTO CANALE BLACK RIVER MALBEC	750	280.000	
HUMBERTO CANALE BLACK RIVER CABERNET	750	280.000	
PORTILLO MALBEC	750	230.000	\$ 45.000
SALENTEIN RESERVA MALBEC	750	400.000	



## CHILE

TRIPLE C (CAB.FRANC/SAUV./CARM)	750	\$ 430.000	
MEDALLA REAL GOLD	750	390.000	
MEDALLA REAL GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON	750	380.000	
MEDALLA REAL RESERVA CABERNET	750	210.000	\$ 42.000
MEDALLA REAL RESERVA CARMENERE	750	210.000	42.000
MEDALLA REAL RESERVA MERLOT	750	210.000	42.000
CASA SILVA MICROTERROIR CARMENERE	750	480.000	
CASA SILVA GRAN TERROIR LOS LINGUES CARMENERE	750	340.000	
CASA SILVA COOL COAST PINOT NOIR	750	310.000	
MORANDÉ EL PADRE CABERNET FRANC	750	440.000	
MORANDÉ GRAN RESERVA CARMENERE	750	340.000	
MORANDÉ ESTATE RESERVA CARMENERE	750	250.000	
ALIWEN RESERVA CARMENERE	750	270.000	
ALIWEN PINOT NOIR	750	260.000	
UNDURRAGA RESERVA MERLOT	750	270.000	
UNDURRAGA PINOT NOIR TERROIR HUNTER	750	500.000	
SIBARIS GRAN RESERVA CARMENERE	750	350.000	

# VINOS TINTOS



## ESPAÑA

	C.C.	VLR. BOTELLA	VLR. COPA
PROTOS RIBERA DUERO ROBLE	750	\$ 360.000	
PROTOS 27	750	560.000	
PROTOS CRIANZA	750	480.000	
PROTOS TEMPRANILLO ECOLÓGICO	750	350.000	
MARQUÉS DE RISCAL GRAN RESERVA	750	700.000	
MARQUÉS DE RISCAL XR	750	460.000	
MARQUÉS DE RISCAL RESERVA RIOJA	750	480.000	
MARQUÉS DE RISCAL TEMPRANILLO	750	220.000	\$ 45.000
MARQUÉS DEL RISCAL ARIENZO	750	270.000	
BERONIA RESERVA	750	410.000	
BERONIA CRIANZA RIOJA	750	280.000	
MARQUÉS DE CÁCERES CRIANZA	750	365.000	
MARQUÉS DE CÁCERES COSTANILLA TEMPRANILLO	750	360.000	
CONDADO DE HAZA	750	465.000	
LAN CRIANZA – RIOJA	750	360.000	
CEPA GAVILÁN CRIANZA – RIBERA DEL DUERO	750	400.000	



## ITALIA

RUFFINO CHIANTI DOC	750	\$ 280.000	
CA' BOLANI CABERNET FRANC FRIULI	750	330.000	
CASTELLO DEL POGGIO MONFERRATO DOLCETTO	750	320.000	
PASQUA PRIMITIVO DE SALENTO	750	260.000	
MASSERIA ALTEMURA NEGROAMARO SALENTO IGT	750	360.000	



## FRANCIA

B&G CHATEAUNEUF DU PAPE	750	\$ 580.000	
B&G CHÂTEAU MAGNOL	750	450.000	
B&G MEDOC 2016	750	360.000	
B&G BEAUJOLAIS	750	310.000	
MOUTON CADET ROUGE – BORDEAUX	750	350.000	



## WINE HISTORY

*Our wines are selected on the basis of our gustatory plurality and the curiosity that impulses us to enjoy and describe the magic that makes our emotional camp to open the fascination which induces this beverage, complement of the mystic and productive technique, wine, is one of the first creations of humanity and has occupied a privileged place in our civilizations when the prehistoric man turned sedentary, the vine, with the olive tree, and the fig tree as well, were cultivated and profited by him.*

*The Genesis in the bible refers to Noah, once the deluge ended, planted vines and drank wine, making it to coincide with the renaissance of humanity with the new birth of wine.*

*The great civilizations such as Greece and antique Rome, placed wine's origin in the prehistoric era and surrounded its birth with legends.*

*Egypt considered wine as favorer in the transcendent ecstasy, passing by the therapeutic use, by his priests and taking it to ritual use.*

*Canaan and Galilee were famous for their wine. " The wine from Dahan lands was so abundant like live water ". Let, remember the wedding, where Jesus converted water into wine.*

*In Greece and in Rome, the monks during the invasions, not only protected the vine plants and produced wine perfected.*

*The monasteries used the wine for its rituals and also as money exchange. For the medieval man, wine was not a luxury but a necessity; since cities offered impure water, wine became an antiseptic beverage, therefore here is where wine's transport begins in Europe.*



*This is when King Edward II from England, placed an order to the equivalent of more than 1.000.000 bottles on the occasion of his wedding with Elizabeth from France.*

*By the end of the XVIII hundreds, the market demanded a good presentation. Here is where a new rich elite emerges with good taste disposed to pay whatever was charged for a great wine.*

*In this epoch champagne is born, then, the two regions of Bordeaux and Burgundy are consolidated.*

*In America the vineyards did not exist till the arrival of the Spanish conqueror*

*With the discovery of America, the first varieties arrived to The Antillas but, due to the climate they were not successful.*

*Later on, with the Jesuits arrival in Santiago de Chile, the first plantations of certain importance, begins in this territory.*

*In 1919 after the First World War ( 1914 - 1918 ) the argentine wines obtained quality, and the vinestocks brought from Spain, France, Italy, gave excellent results, due to the ground and climate, ideals for wine cultivation.*

*The Franciscans advanced to what today is the State of California in the USA.*

*Its leader Fray Junipero de Serra, established 21 missions from San Diego till Sonoma in which vines where planted by the frailes, obtained a special denomination: The Wine Mission. Today, this variety is also called "criolla" in South America.*

*Following the tradition of Dionisio or Baco, we want to invite you to enjoy our wines selection from California, Chile, Argentina, Spain, Italy and France.*



# GRAPE VARIETIES AND FOOD & WINE MATCHING

## WHITES

**BRUT CHAMPAGNE:** *The vinestocks used in general terms are 30% chardonnay, 30% pinot noir, and 40% pinot meunier. It matches subtle flavors: fruits, creams, foie gras, fish, chicken and desserts.*

**CHARDONNAY:** *Dry, from medium to full body. It matches perfectly with chicken, veal, pork, strong fishes and pasta with white sauces, prepared with cream and butter.*

**SAUVIGNON BLANC:** *Dry, from light to medium body. It is preferred with seafood and appetizers. Matches also with pasta, special sauces curry, vegetables, salads, tomato sauces, olive oil meals and goat cheeses.*

## RED WINES

**CABERNET SAUVIGNON:** *Dry, from medium to full body and marked tannins. It is the wine for barbecues, pork, lamb, red meat hunt and cured cheeses.*

**CARMENERE:** *It combines with tuna fish, salmon and cheeses.*

**MALBEC:** *Definetly a grilled meat with little sauce makes the perfect match. you can find a good variety in prices.*

**MERLOT:** *From medium to full body with mild tannins. A good allied for lamb, pork, red meats, duck, cream cheeses, stews, pizzas and a good variety of pastas.*

**SYRAH OR SHIRAZ:** *From medium to full body, its good when combine with roasted duck, red meats with tomato, veal and spicy meals.*

**PINOT NOIR:** *Dry, from light to medium body. It' is the white of the red wines. Good for rabbit, turkey, lamb, sushi, soft meats and semi creamed cheeses.*

WINE HAS A LONG HISTORY, AND EVERY WINE HAS ITS OWN.

## RESTAURANTE FUERTE DEL PASTELILLO



CLUB DE PESCA

CARTAGENA DE INDIAS

RNT N° 37793 / CM-OD-02

---

Manga, Fuerte de San Sebastián del Pastelillo Celular: (+57) 321 727 9856 - (605) 651-7400

 @restfuertepastelillo [www.restaurantefuertedelpastelillo.com](http://www.restaurantefuertedelpastelillo.com)

Cartagena de Indias, Colombia

"La explotación y el abuso sexual a menores de edad es sancionado con pena privativa de libertad, de conformidad con lo previsto en la Ley 679 de 2.001"

"El exceso de alcohol es perjudicial para la salud" Ley 30 de 1986 - "Prohibase el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad" Ley 124 de 1994.

**“ADVERTENCIA PROPINA:** Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% (indicar el porcentaje que se sugiere) del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina.

En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la Línea de Atención de la Superintendencia de Industria y Comercio para que radique su queja, a los teléfonos: En Bogotá 6513240, para el resto del país línea gratuita nacional: 018000-910165”

Sin perjuicio de la obligación de fijar los avisos señalada en el presente numeral, se deberá preguntar al consumidor al momento de solicitar la liquidación de su cuenta que manifieste si opta por pagar o no la propina o por pagar una cantidad diferente de la sugerida.