

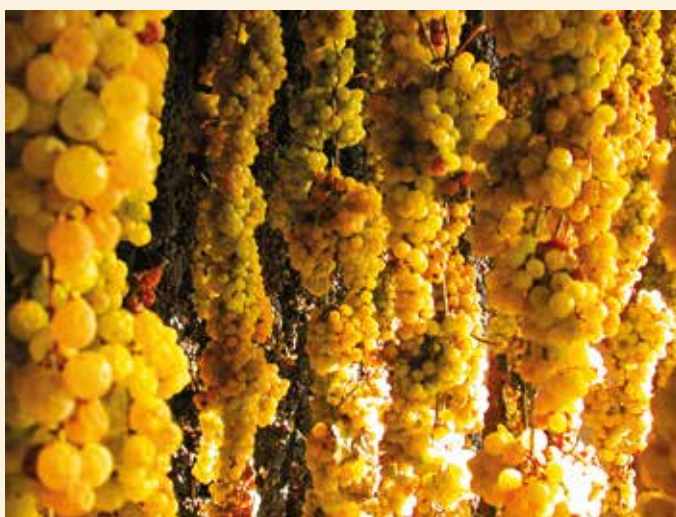


RESTAURANTE  
FUERTE DEL PASTELILLO



CLUB DE PESCA  
CARTAGENA DE INDIAS

**CARTA DE  
VINOS**



## HISTORIA DEL VINO

*Nuestros vinos se seleccionan en base a la pluralidad gustativa y la curiosidad que nos impulsa a disfrutar y describir la magia que nos hace abrir nuestro campo de emociones, a través de la fascinación que ejerce esta bebida, complemento de la mística y la técnica productiva.*

*El vino es una de las primeras creaciones de la humanidad y ha ocupado un lugar privilegiado en numerosas civilizaciones. Cuando el hombre de la prehistoria se volvió sedentario, la vid fue junto con el olivo y la higuera, una de las primeras plantas en ser cultivadas y aprovechadas por él.*

*El libro del Génesis de la Biblia refiere que Noé, una vez terminado el diluvio, planta vides y bebe vino haciendo coincidir el renacimiento de la humanidad con el nacimiento del vino.*

*Las grandes civilizaciones de la Grecia y de la Roma antigua situaban el origen del vino en la prehistoria y rodeaban su nacimiento de leyendas.*

*Egipto consideraba al vino, favorecedor en el éxtasis trascendente, pasando por el uso terapéutico por sus sacerdotes y llevándolo a su utilización ritual.*

*Canaán de Galilea era famoso por su vino. "El vino de las tierras de Daba es tan abundante como el agua viva". Acordémonos de las bodas donde Jesús convirtió el agua en vino.*

*En Grecia y en Roma los monjes durante las invasiones no solo protegieron las plantas de vid y produjeron vino sino que lo perfeccionaron; los monasterios utilizaban el vino para sus rituales y como bien de cambio. Para el hombre medieval el vino no era un lujo sino una necesidad; como las ciudades ofrecían agua impura, el vino se convirtió en una bebida antiséptica y así comienza el transporte del vino entre Europa.*

*Fue entonces cuando el Rey Eduardo II de Inglaterra encargó el equivalente de más de un millón de botellas con ocasión de su boda con Isabel de Francia.*

*A finales del siglo XVII el mercado exigió una buena presentación y emerge una nueva clase social con dinero y buen gusto que estaba dispuesta a pagar lo que fuera por un gran vino. En esta época nace la champaña y se consolidan regiones viticultoras Burdeos y la Borgoña.*

*En América el cultivo del vino no existía hasta la llegada de los españoles; con el descubrimiento de América llegaron las primeras variedades a las Antillas pero, a causa del clima no lograron dar frutos.*

*Posteriormente llegan a Santiago de Chile con los Jesuitas, haciendo las primeras plantaciones de cierta importancia en el territorio.*

*En 1.919 después de la primera guerra mundial (1.914-1.918), los vinos Argentinos adquirieron calidad y las cepas traídas desde España, Francia e Italia, dieron excelentes resultados ya que su suelo y clima eran ideales para el cultivo de la vid.*

*Los Franciscanos avanzaron hacia lo que ahora es el Estado de California en los Estados Unidos de Norte América. Su líder, Fray Junipero de Serra estableció 21 misiones de San Diego a Sonoma en las que plantaron vides que gozaron de especial renombre. La variedad de uvas plantadas por los Frailes adquirió una denominación especial: La Uva Misión. Hoy en día, esta variedad también se llama "criolla" en toda Sur América.*

*Siguiendo la tradición de Dionisio o Baco, nosotros queremos invitarles a disfrutar nuestra selección de vinos de California, Chile, Argentina, España, Italia y Francia.*



# 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 a 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	\$ 40.000
SAINT LOUIS BRUT ROSADO	750	\$ 160.000	\$ 40.000



## ESPAÑA

ANNA CODORNIU BRUT ROSÉ	750	\$ 290.000	
ANNA CODORNIU BLANC DE BLANCS RESERVA BRUT	750	\$ 270.000	
CODORNIU CLÁSICO BRUT	750	\$ 260.000	
CODORNIU CLÁSICO SEMI SECO	750	\$ 270.000	
CODORNIU CLÁSICO BRUT ROSÉ	750	\$ 270.000	
JUVE CAMPS CINTA PÚRPURA BRUT	750	\$ 340.000	



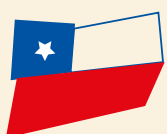
## ITALIA

PROSECCO ZONIN BRUT CUVEE 1821	750	\$ 250.000	
PROSECCO ZONIN BRUT CUVEE 1821	200	\$ 90.000	



## ARGENTINA

MARÍA CODORNIU SUR BRUT	750	\$ 230.000	
-------------------------	-----	------------	--



## CHILE

UNDURRAGA BRUT DELUXE	750	\$ 240.000	
-----------------------	-----	------------	--

# VINOS FORTIFICADOS



## ESPAÑA

JEREZ TÍO PEPE	750	\$ 300.000	
JEREZ SOLERA 1847		\$ 250.000	

## VINOS ROSADOS



### ARGENTINA

C.C.	VLR. BOTELLA	VLR. COPA

NORTON MIL ROSAS 750 \$ 180.000



### ESPAÑA

MARQUÉS DE RISCAL ROSADO 750 \$ 220.000 \$ 45.000  
AIRES DE PROTOS 750 \$ 280.000



### FRANCIA

BARTON & GUESTIER COTES DE PROVENCE ROSÉ 750 \$ 280.000  
MOUTON CADET ROSÉ 750 \$ 290.000



### ITALIA

LAMBRUSCO ROSATO OGNIGIORNO DELL'EMILIA IGT 750 \$ 160.000  
ROCCA DI MONTEMASSI ROSATO SYROSA DOC 750 \$ 280.000

## VINOS BLANCOS



### ARGENTINA

SÉPTIMA CHARDONNAY 750 \$ 250.000  
NORTON COLECCIÓN TORRONTÉS 750 \$ 190.000  
NORTON COLECCIÓN SAUVIGNON BLANC 750 \$ 190.000  
KILLKA CHARDONNAY 750 \$ 210.000  
PORTILLO SAUVIGNON BLANC 750 \$ 200.000



### CHILE

CASA SILVA COOL COAST SAUVIGNON 750 \$ 290.000  
CASA SILVA GRAN TERROIR ANGOSTURA CHARDONNAY 750 \$ 290.000  
SANTA RITA MEDALLA REAL GRAN RESERVA SAUVIGNON BLANC 750 \$ 340.000  
SANTA RITA MEDALLA REAL RESERVA SAUVIGNON BLANC 750 \$ 200.000  
SANTA RITA MEDALLA REAL RESERVA CHARDONNAY 750 \$ 200.000  
SANTA RITA 120 RVA ESP SAUVIGNON BLANC 750 \$ 180.000  
SANTA RITA 120 RVA ESP CHARDONNAY 750 \$ 180.000  
MORANDÉ ESTATE RESERVA GEWURZTRAMINER 750 \$ 230.000  
SIBARIS GRAN RVA SAUVIGNON 750 \$ 260.000

Precios Incluyen el 8% Impoconsumo

# VINOS BLANCOS



## ESPAÑA

	C.C.	VLR. BOTELLA	VLR. COPA
MARTÍN CÓDAX ALBARIÑO	750	\$ 280.000	
MARTÍN CÓDAX LÍAS ALBARIÑO	750	\$ 370.000	
LUSCO ALBARIÑO	750	\$ 340.000	
MARQUÉS DE RISCAL FINCA MONTICO RUEDA	750	\$ 280.000	
PROTOS VERDEJO	750	\$ 240.000	
MARQUÉS DE RISCAL ORGANICO SAUVIGNON	750	\$ 280.000	
MARQUÉS DE RISCAL RUEDA VERDEJO	750	\$ 200.000	\$ 45.000
MARQUÉS DE RISCAL LIMOUSIN	750	\$ 300.000	
MARA MARTÍN	750	\$ 250.000	
VIÑAS DEL VERO GEWURZTRAMINER	750	\$ 240.000	
SANTIAGO RUIZ ALBARIÑO RÍAS BAIXAS	750	\$ 400.000	



## ITALIA

RUFFINO LUMINA PINOT GRIGIO	750	\$ 280.000	
RUFFINO ORVIETO CLASSICO	750	\$ 230.000	
ZONIN PINOT GRIGIO DOC FRIULI AQUILEIA	750	\$ 230.000	
CA´BOLANI SAUVIGNON FRIULI AQUILEIA DOC	750	\$ 260.000	
ROCCA DI MONTEMASSI VERMENTINO DOC	750	\$ 280.000	
DANZANTE PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC	750	\$ 270.000	



## FRANCIA

B&G MÂCON-VILLAGES	750	\$ 300.000	
B&G RESERVE SAUVIGNON BLANC	750	\$ 210.000	\$ 42.000
B&G CHABLIS	750	\$ 380.000	
B&G RESERVE CHARDONNAY	750	\$ 230.000	\$ 42.000
BARON PHILIPPE ROTHSCHILD CHARDONNAY	750	\$ 200.000	
MOUTON CADET SAUVIGNON BLANC BORDEAUX	750	\$ 300.000	

# VINOS TINTOS



## ARGENTINA

	C.C.	VLR. BOTELLA	VLR. COPA
NORTON RESERVA MALBEC	750	\$ 290.000	
NORTON DOC MALBEC	750	\$ 250.000	
NORTON PRIVADA BLEND	750	\$ 340.000	
SÉPTIMA LOTE ESPECIAL GRAN RESV MALBEC	750	\$ 380.000	
SEPTIMA MALBEC	750	\$ 250.000	
SEPTIMA CABERNET FRANC	750	\$ 220.000	
PORTILLO MALBEC	750	\$ 200.000	\$ 45.000
SALENTEIN RESERVA MALBEC	750	\$ 360.000	



## CHILE

TRIPLE C (CAB.FRANC/SAUV./CARM)	750	\$ 440.000	
MEDALLA REAL GRAN RESV CABERNET SAUVIGNON	750	\$ 280.000	
MEDALLA REAL RESERVA CABERNET	750	\$ 210.000	
MEDALLA REAL RESERVA CARMENERE	750	\$ 210.000	
MEDALLA REAL RESERVA MERLOT	750	\$ 210.000	
SANTA RITA 120 RVA ESP CABERNET	750	\$ 200.000	
SANTA RITA 120 RVA ESP MERLOT	750	\$ 200.000	
SANTA RITA 120 RVA ESP CARMENERE	750	\$ 200.000	
CASA SILVA MICROTERROIR CARMENERE	750	\$ 440.000	
CASA SILVA GRAN TERROIR LOS LINGUES CARMENERE	750	\$ 280.000	
CASA SILVA COOL COAST PINOT NOIR	750	\$ 280.000	
MORANDÉ EL PADRE CABERNET FRANC	750	\$ 360.000	
MORANDÉ GRAN RESERVA CARMENERE	750	\$ 300.000	
MORANDÉ STATE RESERVA CARMENERE	750	\$ 220.000	
ALIWEN RVA CARMENERE	750	\$ 230.000	
ALIWEN PINOT NOIR	750	\$ 230.000	
UNDURRAGA RVA MERLOT	750	\$ 240.000	
UNDURRAGA PINOT NOIR TERROIR HUNTER	750	\$ 400.000	
SIBARIS GRAN RESERVA CARMENERE	750	\$ 300.000	



# VINOS TINTOS



## ESPAÑA

	C.C.	VLR. BOTELLA
PROTOS RIBERA DUERO ROBLE	750	\$ 300.000
PROTOS 27	750	\$ 440.000
PROTOS CRIANZA	750	\$ 400.000
PROTOS TEMPRANILLO ECOLÓGICO	750	\$ 300.000
MARQUÉS DE RISCAL GRAN RESERVA	750	\$ 680.000
MARQUÉS DE RISCAL XR	750	\$ 400.000
MARQUÉS DE RISCAL RESERVA RIOJA	750	\$ 420.000
MARQUÉS DE RISCAL TEMPRANILLO	750	\$ 220.000
MARQUÉS DE RISCAL ARIENZO	750	\$ 250.000
BERONIA RESERVA	750	\$ 350.000
BERONIA CRIANZA RIOJA	750	\$ 250.000
LAN CRIANZA - RIOJA	750	\$ 320.000
CEPA GAVILÁN CRIANZA - RIVERA DEL DUERO	750	\$ 390.000



## ITALIA

RUFFINO CHIANTI DOC	750	\$ 240.000
CA'BOLANI CABERNET FRANC FRIULI	750	\$ 280.000
CASTELLO DEL POGGIO MONFERRATO DOLCETTO	750	\$ 270.000
PASQUA PRIMITIVO DE SALENTO	750	\$ 230.000
MASSERIA ALTEMURA NEGROAMARO SALENTO IGT	750	\$ 300.000



## FRANCIA

B&G CHATEAUNEUF DU PAPE	750	\$ 520.000
B&G CHÂTEAU MAGNOL	750	\$ 410.000
B&G MEDOC 2016	750	\$ 300.000
B&G BEAUJOLAIS	750	\$ 280.000



## 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 argentinnes wines obtained quality, and the vinestocks brought from Spain, France, Italy, gave excellents 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.



RNT N° 37793 / CM-OD-02

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

@restfuertepa [restaurantefuertedelpastelillo.com](http://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.