



RESTAURANTE
FUERTE DEL PASTELILLO



CLUB D PESCA
CARTAGENA DE INDIAS

CARTA DE
VINOS



HISTORIA DEL VINO

El vino, símbolo de cultura y espiritualidad, ha acompañado al ser humano desde los orígenes de la civilización. Cuando el hombre se volvió sedentario, la vid fue una de las primeras plantas cultivadas junto al olivo y la higuera. En el Génesis, Noé plantó vides tras el diluvio, marcando el renacimiento de la humanidad y del vino.

Egipto lo consideraba una bebida sagrada y terapéutica; Grecia y Roma lo envolvieron en mitos y lo convirtieron en parte esencial de su vida social y religiosa. Durante la Edad Media, los monjes protegieron y perfeccionaron la viticultura, usando el vino en rituales y como medio de intercambio. Con el tiempo, su valor se extendió por Europa, convirtiéndose en símbolo de refinamiento. En el siglo XVII surgió una nueva apreciación por la calidad y la presentación, consolidando regiones legendarias como Burdeos, Borgoña y el nacimiento de la champaña.

En América, el vino llegó con los españoles. Aunque las primeras vides en el Caribe fracasaron, florecieron en Chile y Argentina, donde el clima y el suelo fueron ideales. En California, los Franciscanos liderados por Fray Junípero Serra plantaron la célebre “Uva Misión”, base de la tradición vinícola norteamericana.

Hoy, continuando la herencia de Dionisio y Baco, celebramos el arte del vino con una selección que une historia, técnica y emoción, desde California hasta Francia.



WINE HISTORY

Wine, a symbol of culture and spirituality, has accompanied humanity since the dawn of civilization. When humans became settlers, the vine was among the first cultivated plants, along with the olive and fig. In the Book of Genesis, Noah planted vines after the flood, linking the rebirth of humankind to that of wine.

In Egypt, wine held ritual and healing importance; Greece and Rome surrounded it with myth and used it in social and sacred life. During the Middle Ages, monks preserved and refined winemaking, using it for worship and trade. Over time, wine spread across Europe, becoming a sign of sophistication.

By the 17th century, elegance and presentation gained importance, and regions like Bordeaux, Burgundy, and Champagne became renowned centers of excellence.

In the Americas, wine arrived with the Spanish. Early Caribbean vines failed, but thriving vineyards soon appeared in Chile and Argentina, where ideal climates fostered remarkable wines. In California, Franciscan friars led by Junípero Serra planted the famous “Mission Grape,” the foundation of North American viticulture.

Today, following the legacy of Dionysus and Bacchus, we celebrate the art of wine through a selection that unites history, craftsmanship, and emotion—from California to France.

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



SAINT LOUIS BRUT – (Airén, Ugni Blanc)

Aroma a melocotón, manzana y pera con final largo y floral. \$190 mil - Copa \$55 mil

SAINT LOUIS BRUT ROSÉ

Aroma a frutos rojos con final largo y fresco. \$190 mil / Copa \$55 mil



CODORNIU CLÁSICO BRUT – (Macabeu, Xarel.lo y Parellada)

Agradable y fresco con aromas afrutados. \$330 mil

ANNA CODORNIU BRUT ROSÉ – (Pinot Noir, Chardonnay)

Aromas a frutos del bosque con gusto equilibrado entre acidez y dulzor. \$330 mil

ANNA CODORNIU BLANC DE BLANCS RESERVA BRUT-

(Chardonnay, Xarel.lo, Parellada, Macabeu)

Aromas cítricos y fruta tropical con gusto cremoso y persistente. \$380 mil



PROSECCO ZONIN BRUT CUVEE 1821 – (Glera)

Afrutado y aromático con notas de almendra. \$380 mil

PROSECCO ZONIN BRUT CUVEE 1821 X 200ML - (Glera)

Afrutado y aromático con notas de almendra. \$110 mil

FORTIFICADOS



JEREZ TÍO PEPE – (Palomino)

De un color intenso que va del ámbar al caoba. Con un aroma cálido con gran presencia de vainilla, especias, frutos secos. En boca es seco, sabroso, con mucho cuerpo y notas de nuez. Gran permanencia y un final seco y elegante. \$300 mil / Copa \$60 mil

ROSADOS



ARGENTINA

NORTON MIL ROSAS - BLEND

Color rosa salmón brillante, con intensos aromas a frutos rojos, cerezas y frambuesas. \$180 mil



ESPAÑA

MARQUÉS DE RISCAL ROSADO – (Tempranillo, Viura, Garnacha Blanca y Malvasía)
Aromas intensos a fresa, frambuesa y flores con un final pleno y agradable. \$250 mil / Copa - \$55 mil



FRANCIA

BARTON & GUESTIER COTES DE PROVENCE ROSÉ – (Garnacha, Cinsault y Syrah)
Elegante y delicado con aromas de lila y madreSelva. Final afrutado y especiado. \$380 mil



ITALIA

LAMBRUSCO ROSATO OGNIGIORNO DELL'EMILIA IGT

Aromas florales, frutos del bosque y notas secas con gusto fresco, meloso y lleno de sabor. \$190 mil

ROCCA DI MONTEMASSI ROSATO SYROSA DOC – (Syrah)

Aroma a lavanda y frutos rojos con gusto a vainilla y melocotón. \$380 mil

VINOS BLANCOS



ARGENTINA

SÉPTIMA - CHARDONNAY

Aromas a piña, melocotón y banano. Fino en boca con gustos cítricos bien equilibrados. \$250 mil

NORTON COLECCIÓN - SAUVIGNON BLANC

Aroma a limón y durazno con gusto fresco y estimulante. \$250 mil

KILLKA - CHARDONNAY

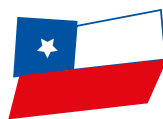
Color amarillo verdoso y tonos dorados con aromas a fruta tropical y manzana. En boca es suave y afrutado. \$330 mil

PORTILLO - SAUVIGNON BLANC

Color amarillo con tonos verdoso y aromas frutales a durazno y toronja. En boca es fresco y persistente. \$250 mil

Precios Incluyen el 8% Impoconsumo
Prices include 8% VAT.

VINOS BLANCOS



CHILE

CASA SILVA COOL COAST - SAUVIGNON BLANC

Aromas cítricos, piña y fondo vegetal con gusto fresco y acidez balanceada. \$380 mil

CASA SILVA GRAN TERROIR ANGOSTURA - CHARDONNAY

Aromas a frutas tropicales y alcachofa con gusto a fruta blanca y acidez balanceadas. \$380 mil

SANTA RITA MEDALLA REAL GRAN RESERVA - SAUVIGNON BLANC

Vino de gran expresión frutal con aromas a lima y pomelo. Con final mineral y excelente balance de acidez. \$410 mil

SANTA RITA MEDALLA REAL RESERVA - SAUVIGNON BLANC

Aromas intensos cítricos y fruta de la pasión con agradable acidez, persistencia y firme estructura. \$250 mil

SANTA RITA MEDALLA REAL RESERVA - CHARDONNAY

Aromas a frutas tropicales, pomelo y notas a vainilla. Con gusto afrutado y notas de almendra tostada. \$250 mil

SANTA RITA 120 RESERVA ESPECIAL - SAUVIGNON BLANC

Aroma intenso frutal con notas cítricas y florales. Acidez equilibrada y final afrutado. \$220 mil

SANTA RITA RESERVA ESPECIAL - CHARDONNAY

Aroma intenso frutal con gusto equilibrado entre acidez y frescor. \$220 mil



ESPAÑA

MARTÍN CÓDAX - ALBARIÑO

Aromas de cítricos maduros como la lima y mandarina, con notas florales y herbáceas. En boca es envolvente, fresco y equilibrado. \$410 mil

MARTÍN CÓDAX LÍAS - ALBARIÑO

Alta intensidad aromática, con notas de fruta muy madura de pera, manzana y melocotón, con recuerdos de crianza sobre lías. Entrada amplia en boca con buen paso, largo y retrogusto frutal. \$520 mil

LUSCO - ALBARIÑO

Aromas intensos de fruta madura con recuerdos florales. En boca es untuoso, cítrico y buen equilibrio de acidez y alcohol. Vino largo y redondo. \$520 mil

MARQUÉS DE RISCAL FINCA MONTICO RUEDA - VERDEJO

Aroma marcado a verdejo con notas de hinojo. En boca es graso, fresco y muy untuoso con final largo y redondo. \$410 mil

PROTOS - VERDEJO

Aroma de intensidad media a frutas tropicales como la piña. En boca es fresco y redondo con presencia de lías. \$330 mil

VINOS BLANCOS



MARQUÉS DE RISCAL RUEDA - VERDEJO

Vino con intensidad aromática alta, con aromas de hinojo, flores blancas y notas anisadas y hierba fresca. En boca es untuoso, fresco y con un final persistente. \$250 mil / Copa - \$55 mil

MARA MARTÍN - GODELLO

De intensidad media-alta con aromas a hinojo y manzana reineta. En boca es fresco, envolvente y postgusto largo y retronasal cítrico. \$330 mil

SANTIAGO RUIZ - (Albariño, Caiño blanco, Godello, Loureiro)

Color amarillo con tonos verdosos y aroma a melocotón, notas balsámicas y mineral. En boca es vivo, potente con recuerdos a lías. \$595 mil



RUFFINO LUMINA - PINOT GRIGIO

Aromas florales con agradables toques de pera, salvia y durazno y un elegante toque mineral. En boca es afrutado, equilibrado, redondo con un toque mineral. \$330 mil

ZONIN - PINOT GRIGIO DOC FRIULI AQUILEIA

Aroma delicadamente afrutado con gusto seco y extremadamente fresco. \$250 mil

ROCCA DI MONTEMASSI - VERMENTINO DOC

Aroma a flores blancas y fruta madura con gusto fresco, cítrico y almendrado. \$380 mil

DANZANTE - PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC

Color amarillo verdoso con aromas cítricos y hierbas aromáticas. En boca es sutil delicado, con presencia de notas herbales y final mineral. \$380 mil



BARTON & GUESTIER MACON VILLAGES - CHARDONNAY

Placentero en nariz con aromas a melocotón y pera con agradables notas a flores blancas. En boca es elegante con un final agradable y refrescante. \$410 mil

BARTON & GUESTIER RESERVE - SAUVIGNON BLANC

En nariz es vivo, con intensos aromas a pomelo rosado y piña. En boca es una explosión de frutas de gran frescor con un final cítrico. \$250 mil

BARTON & GUESTIER CHABLIS - CHARDONNAY

Aromático en nariz, combina agradables aromas a pera y albaricoque con delicadas notas minerales. En boca es vivo y amplio, con una buena mineralidad final. \$590 mil

BARTON & GUESTIER RESERVE - CHARDONNAY

Fino y elegante en nariz, con notas de frutas blancas y vainilla. En boca es una explosión de frutas. De ataque fresco con evolución redonda y carnosa. \$250 mil / Copa - \$55 mil

BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD - CHARDONNAY

Color amarillo dorado pálido con aromas cítricos y notas de avellana. En boca es fresco, untuoso y redondo con final largo y elegante. \$250 mil

MOUTON CADET SAUVIGNON BLANC

Color amarillo pálido con aromas a melocotón y toronja. En boca es cítrico con final mineral y gran acidez. \$380 mil

Precios Incluyen el 8% Impoconsumo
Prices include 8% VAT.

VINOS TINTOS



NORTON RESERVA – MALBEC

Color rojo rubí y matices púrpuras con aroma a frutos rojos maduros, especias, vainilla y tabaco. En boca es suave con final agradable. \$330 mil

NORTON DOC - MALBEC

Color violeta intenso con aromas a ciruela, pimienta y regaliz. En boca es agradable con taninos suaves y gustosos. \$250 mil

SÉPTIMA LOTE ESPECIAL GRAN RESERVA – MALBEC

Color rojo oscuro con matices violetas. Aromas a frutos rojos y vainilla. En boca es envolvente y cálido. \$590 mil

SÉPTIMA - MALBEC

Color rojo profundo con reflejos violetas. Ofrece intensidad de aromas frescos, delicados con notas a frutas rojas y notas especiadas. En boca ofrece taninos suaves, y ligeros. \$250 mil

SÉPTIMA - CABERNET FRANC

Color rojo violáceo intenso con aromas mentolados, pimienta, ciruelas. En boca es sedoso y equilibrado. \$250 mil

PORTILLO – MALBEC

Color rojo violeta con aromas a cereza y fresa. En boca es fresco, afrutado con taninos dulces y redondos. \$250 mil

SALENTEIN RESERVA – MALBEC

Color rojo violeta profundo con aromas a arándanos y moras silvestres. En boca es sedoso y envolvente con acidez fresca y equilibrada. \$380 mil



TRIPLE C - CABERNET FRANC, CABERNET SAUVIGNON, CARMENERE

De intenso color rojo rubí profundo y aromas bien desarrollados que se muestran en diferentes capas de complejidad con presencia de frutas negras tipo grosellas, arándanos, notas de tabaco, chocolate y especias. En boca es elegante, estructurado y bien balanceado. \$780 mil

MEDALLA REAL GRAN RESERVA - CABERNET SAUVIGNON, SYRAH, PETIT SIRAH

Expresivo vino de color rojo rubí, con aromas de frutas negras con tonos a vainilla, tabaco y clavo de olor. Vino de cuerpo medio, buen balance y grata persistencia. \$690 mil

MEDALLA REAL RESERVA - CARMENERE

Color rojo púrpura profundo con aromas a frutos negros y notas a especias y moca que lo hacen más complejo. En boca tiene gran volumen y estructura, taninos suaves y elegantes, con un final largo y fresco. \$250 mil

MEDALLA REAL RESERVA - MERLOT

Color rojo violáceo intenso con aromas a frutos rojos maduros con toques de frutos secos y cacao. Sus taninos son maduros y elegantes, con volumen en el paladar y persistencia media. \$250 mil

VINOS TINTOS



CHILE

SANTA RITA 120 RESERVA ESPECIAL – CABERNET SAUVIGNON

Color rojo rubí expresivo con aromas a frutas negras, tabaco y clavo de olor. En boca tiene cuerpo medio, buen balance y persistente. \$220 mil

SANTA RITA 120 RESERVA ESPECIAL – MERLOT

Vino de color rojo violáceo con aromas a frutos rojos florales, vainilla, tabaco. En boca es refrescante, frutal y acidez bien balanceada. \$220 mil

SANTA RITA 120 RESERVA ESPECIAL – CARMENERE

Vino rojo púrpura profundo con aromas a frutos rojos y negros, especias. En boca sus taninos son sedosos y final balanceado. \$220 mil

CASA SILVA COOL COAST - PINOT NOIR

Color rojo medio con aromas dominados por las frutas rojas con sutiles notas de canela y vainilla. En boca es jugoso y muy refrescante. \$380 mil

MORANDÉ GRAN RESERVA – CARMENERE

Color púrpura muy intenso y profundo. Aroma intenso a frutas de bosque con notas a vainilla. En boca es fresco, sedoso, suave, rico en sabores afrutados. \$380 mil

UNDURRAGA - PINOT NOIR TERROIR HUNTER

Color cereza intenso, de capa baja y lágrima lenta. Con aromas a arándanos, seguido de café. En boca es de baja astringencia, mentolado al final. Muy suave de beber. \$ 520 mil

HEREDEROS DEL
MARQUÉS DE RISCAL



ESPAÑA

MARQUÉS DE RISCAL GRAN RESERVA - TEMPRANILLO

Elaborados con uvas de vides de más de 80 años. De color rojo picota y aromas complejos frutales, balsámicos. En boca es untuoso, en armonía con la fruta, con buena concentración tánica, redondo y con un final persistente. \$810 mil

MARQUÉS DE RISCAL XR – TEMPRANILLO, GRACIANO

Vino homenaje a todos los maestros bodegueros de la casa. De color cereza intenso con aromas a regaliz, canela y pimienta negra. En boca es fresco con taninos pulidos. \$649 mil

MARQUÉS DE RISCAL RESERVA RIOJA – TEMPRANILLO, GRACIANO

Vino de color cereza intenso con aromas a regaliz, canela y pimienta negra y leves toques de bodega. En boca es fresco, con taninos pulidos muy agradables. \$520 mil

MARQUÉS DE RISCAL – TEMPRANILLO, SYRAH, CABERNET SAUVIGNON

Vino de color cereza con reflejos violáceos. Aroma a frutas rojas y regaliz. En boca es fresco, redondo y muy poco tánico. Final afrutado y fácil de beber. \$250 mil / Copa \$55 mil

PROTOS RIBERA DEL DUERO ROBLE – TEMPRANILLO

Color rojo cereza con ribete púrpura con aromas de fruta roja, negras y especias. En boca tiene buena estructura, frutal, con paso goloso, equilibrado y con taninos suaves muy agradables. \$380 mil

Precios Incluyen el 8% Impoconsumo
Prices include 8% VAT.

VINOS TINTOS



ESPAÑA

PROTOS 27 – TEMPRANILLO

Intenso color rojo picota con aroma elegante a fruta roja y negra madura. En boca es equilibrado y fácil de beber, con taninos redondos y un final largo y agradable. \$649 mil

PROTOS CRIANZA – TEMPRANILLO

Color rojo picota con destellos morados. Aromas de frutos maduros y agradables tostados. En boca es envolvente y equilibrado, con final de boca de fruta madura. \$590 mil

BERONIA RESERVA – TEMPRANILLO, GARNACHA, MAZUELO

Vino de color cereza picota con aromas a mora y canela. En boca su tanino es dulce y redondo con gran complejidad y largo postgusto. \$520 mil

BERONIA CRIANZA RIOJA – TEMPRANILLO, GARNACHA, MAZUELO

Vino de color cereza picota con aromas a frutas rojas y flores. En boca es goloso y bien estructurado. \$330 mil

CEPA GAVILÁN CRIANZA RIBERO DEL DUERO – TEMPRANILLO

Color rojo picota intenso con aromas a mora y arándano. En boca es graso con taninos maduros y bien integrados con retronasal intenso y persistente. \$ 410 mil



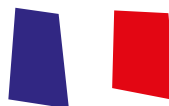
ITALIA

RUFFINO CHANTI DOCG – SANGIOVESE, MERLOT

Color rojo rubí con aromas a violetas. En boca es de cuerpo medio, fácil de beber y final persistente. \$330 mil

PASQUA LAPACCIO DE SALENTO - PRIMITIVO

Vino de color rojo rubí profundo, con intensos aromas a cereza y ciruela. En boca es afrutado con taninos suaves. \$250 mil



FRANCIA

BARTON & GUESTIER CHATEAUNEUF DU PAPE – SYRAH, GARNACHA

Vino de color rojo cereza con aromas a fruta madura y regaliz. En boca es rico, frutal, especiado y notas mentoladas. \$649 mil

BARTON & GUESTIER BEAUJOLAIS – GAMAY NOIR

Vino de color rojo cereza brillante con aromas de frambuesa y cereza. En boca es equilibrado, suave, muy fresco y largo final afrutado. \$330 mil



RESTAURANTE FUERTE DEL PASTELILLO



CLUB D PESCA
CARTAGENA DE INDIAS

RNT N° 37793 / CM-OD-02

Manga, Fuerte de San Sebastián del Pastelillo Celular: (+57) 318 381 7622 - (605) 651 7400

 @restfuertepastelillo www.restaurantefuertedelpastelillo.com

Cartagena de Indias, Colombia

“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.

“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 - “Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad” Ley 124 de 1994.

Noviembre de 2025