

Entradas Starters

EMPANADA DE CARNE
"LA CABRERA" (2 Ud) \$8.900
/Mince beef pastry (2)

EMPANADA DE CARNE
"LA CABRERA" (4 Ud) \$15.900
/Mince beef pastry (4)

MORCILLA CRIOLLA \$9.900
/Black pudding

CHORIZO CRIOLLO DE RUEDA \$13.900
/Creole wheel sausage

MATRIMONIO
(CHORIZO- MORCILLA) \$14.900
/Creole wheel sausage - Black pudding

1/2 MOLLEJAS GRILLADAS \$13.900
/1/2 Grilled sweetbreads

MOLLEJAS \$24.900
/Sweetbread

CAMARONES AL AJILLO
"ESTILO LA CABRERA" \$16.900
/Pil Pil shirimp with mushrooms
"La Cabrera Style"

PROVOLETA \$16.900
/Grilled provolone

PROVOLETA COMPLETA
(PANCETA, TOMATES SECOS, PESTO) \$19.900
/Full grilled provolone (Bacon, sun dried,
tomatoes and basil sauce)

BURRATA \$19.900
Sobre cubos de palta, tartar de tomates,
alcaparras y oliva
/On diced avocado and tomato tartar,
with capers and olive oil

Nuestra parrilla Our Grill

Arrebeef PUNTA DE GANSO (400 g) \$28.900
/400 g Tip of Bottom Round

Arrebeef OJO DE BIFE MEDIUM (400 g) \$34.900
/400 g Rib eye steak

Arrebeef BIFE DE CHORIZO MEDIUM (400 g) \$34.900
/400 g Striploin

Arrebeef BIFE DE CHORIZO MEDIUM (400 g) \$36.900
Con queso azul
/400 g Striploin

ENTRAÑA AMERICANA "CHOICE" \$32.900
(300 g)
/Outside skirt

FILETE (400 g) \$30.900
/Tenderloin

ASADO DE TIRA (400 g) \$30.900
/Beef shortribs

Arrebeef MILANESA DE TERNERA NAPOLITANA \$29.900
Con queso, tomates y jamón (350 g)
/Breaded cutlet of beef lauered
with tomatoes, ham and
melted cheese

MATAMBRITO DE CERDO \$25.900
Con limón y perejil (400 g)
/Pork flank with lemon & parsley

MATAMBRITO DE CERDO
NAPOLITANO (400 g) \$27.900
/Pork flank "Napolitano Style"

MEDIO POLLITO GRILLADO \$18.900
/Half grilled chicken

Para compartir

ASADO DE TIRA (800 g) \$60.900
/Beef shortribs

ENTRAÑA AMERICANA CHOICE (600 g) \$64.900
/Outside skirt

Arrebeef OJO DE BIFE LARGE (600 g.) \$46.900
/600 g Rib eye steak

Arrebeef OJO DE BIFE NAPOLITANO (600 g) \$48.900
/600 grs. Rib eye steak layered
with tomato, ham & melted cheese

Arrebeef BIFE DE CHORIZO LARGE (600 g) \$46.900
/600 grs. Striploin

Arrebeef FILETE (600 g) \$44.900
/Tenderloin

* Los gramajes de cada corte son en su estado crudo.
Al momento de asarlos disminuyen su peso dependiendo del
punto deseado. Se sugiere compartir nuestros platos. Consulte
con su garzón los diferentes puntos y tiempos de cocción de las
carnes que son mínimo de 25 minutos.

Arrebeef
Alimentamos al mundo
de manera sostenible



Del mar **Sea food**

SALMÓN LA CABRERA \$26.900
/Salmon with shrimp

PULPO A LA PARRILLA \$29.900
/Grilled Octopus

Guarniciones y ensaladas **Side dishes & Salads**

ARROZ BLANCO \$5.900
/White rice

ESPINACAS A LA CREMA \$12.900
/Creamed spinach

PURÉ DE PAPAS \$6.900
/Mashed potatoes

ENSALADA VERDE \$7.900
/Green salad

PAPAS FRITAS \$6.900
/French fries

ENSALADA MIXTA \$7.900
/Mixed salad

PAPAS RÚSTICAS CARAMELIZADAS \$7.200
/Potatoes with caramelized onions

ENSALADA A LA CHILENA \$6.900
/Tomato with onion

PAPAS FRITAS PROVENZAL \$7.200
/Provençal french fries

VEGETALES GRILLADOS \$11.900
/Grilled vegetables

PAPAS GRATINADAS \$9.900
/Grated potatoes

PIMENTÓN ROJO CON HUEVO Y QUESO AZUL \$12.900
/Red pepper with eggs and blue cheese

A LO POBRE \$8.900
/Chilean style side

ENSALADA DE RÚCULA Y QUESO PARMESANO \$12.900
/Arugula salad with parmesan cheese

PASTELERA DE CHOCLO \$8.900
/Corn pie

ENSALADA DE PALTA, PALMITO \$11.900
/Avocado, palm heart salad

CHOCLO A LA CREMA CON QUESO AZUL \$9.900
/Creamed sweet corn with blue cheese

ENSALADA DE PALTA, PALMITO, TOMATE \$13.900
/Avocado, palm heart & tomato salad

CHAMPIÑONES SALTEADOS \$9.900
/Sautéed mushrooms

Pastas caseras **Homemade Pasta**

PASTA PENNE AL CHAMPIÑÓN \$15.900
Pasta Penne a la crema parmesana
y champiñones dorados
/Penne pasta with parmesan cream
and golden mushrooms

RAVIOLES DE JAMÓN QUESO \$16.900
Ravioles rellenos de jamón y queso,
en salsa de carne y crema, gratinados
al horno con parmesano
/Ham and Cheese Ravioli:
Ravioli stuffed with ham and cheese,
in meat and cream sauce

Ensaladas gourmet **Gourmet Salads**

CÉSAR POLLO \$15.900
Mix de lechuga, crutones,
pollo, tomate cherry y crema de limón
/Chicken Caesar Salad: Lettuce mix,
croutons, chicken, cherry tomato
& lemon dressing

GRIEGA \$15.900
Hojas verdes, pimientos en juliana,
cebolla pepino en rodajas, tomate
cherry queso de cabra, aceitunas negras
y aderezo balsámico
/Greek Salad: Green leaves,
juliened peppers, sliced cucumber
onion, cherry tomato, goat cheese,
black olives and balsamic dressing

CÉSAR CAMARÓN \$16.900
Mix de lechuga, crutones de pan,
camarón, tomate cherry y crema de limón
/Shrimp Caesar Salad: Lettuce mix,
croutons, shrimp,
cherry tomato & lemon dressing

Postres Desserts

CREME BRULEE /Creme Brulee	\$7.900
FLAN CASERO CON DULCE DE LECHE /Homemade flan with milk caramel	\$7.900
HELADO CASERO /Homemade ice cream	\$8.900
PANQUEQUE DULCE DE LECHE /Classic milk caramel pancake	\$8.900
PANQUEQUE LA CABRERA /La Cabrera Pancake	\$8.900
CHURROS CON DULCE DE LECHE /Milk caramel churros	\$8.900

CHEESECAKE DE BERRIES /Berries cheesecake	\$8.900
VOLCÁN DE DULCE DE LECHE / Milk caramel lavacake	\$9.900
VOLCÁN DE CHOCOLATE /Chocolate lavacake	\$9.900
DEGUSTACIÓN DE HELADOS CASEROS /Homemade ice cream sampler	\$11.900
DEGUSTACIÓN DE POSTRES /Dessert sampler	\$25.900

Aguas y bebidas Drinks & Water

Agua Vital con o sin gas /Sparkling or still water	\$2.900
Acqua Panna (505 cc) /Still mineral water	\$4.900
San Pellegrino (505 cc) /Sparkling water	\$4.900

Bebidas (Coca Cola - Fanta - Sprite - Schweppes) ... /Soft drinks	\$3.200
Red Bull /Energy drink	\$3.900
Tónica premium /Premium tonic	\$4.900

Jugos & limonadas (500cc)

Pulpas:

Frutilla, Frambuesa, Mango, Maracuyá /Strawberry + Raspberry + Mango + Passion Fruit	\$4.900
Mendoza : Maracuyá + Frutilla + Frambuesa /Passion Fruit + Strawberry + Raspberry	\$4.900
Naranjada: Naranja + Albahaca + Menta + Jengibre /Naranjada: Orange + Basil + Mint + Ginger	\$4.900
Palermo: Mango + Maracuya + Naranja /Palermo: Mango + Passion Fruit + Orange	\$4.900

Detox:

Naranja + Piña + Albahaca + Menta + Jengibre /Detox: Orange + Pineapple + Basil + Ginger	\$4.900
Limonada clásica /Classic lemonade	\$4.600
Limonada de la casa: Jengibre + Menta + Albahaca + Soda /House lemonade: Ginger + Mint + Basil + Soda	\$4.900

Mocktails

CHIMICHURRI PICANTÓN: Combinación entre la dulzura del jugo de piña y el picor sutil y ahumado del aji cacho de cabra. Infusión de flor de hibisco con una suave efervescencia de soda de pomelo.	\$6.900
RE CANCHERO: Combina syrup de flor de sauco y un mix cítrico de naranja y pomelo rosado. La efervescencia del agua tónica le da el toque final.	\$6.900

QUÉ ZARPADO: Mocktail que combina el dulzor ácido del syrup de manzana junto con la intensidad de la infusión del té negro. Todo lo anterior, armonizado con un toque cítrico del limón sutil, la dulzura de la miel y para finalizar, la efervescencia de la tónica Elderflower.	\$6.900
---	---------

*Mirá la
Carta
de
Vinos*

Cervezas nacionales

Kunstmann Torobayo (330 cc) 	\$4.800
/Old ale beer	
Austral Calafate (330 cc) 	\$4.800
/Chilean beer	
Austral Torres del Paine (330 cc) 	\$4.800
/Deep golden beer, 100% malt	

Kunstmann sin filtrar (330 cc) 	\$4.900
/Unfiltered beer	
LOA Otra Ronda Amber Ale (470 cc) 	\$5.500
LOA Pale Lager (470 cc) 	\$5.500
LOA IPA West Coast (470 cc) 	\$5.500

Cervezas importadas

Corona Extra (355 cc) 	\$4.200
/Lager beer	
Corona Cero (355 cc) 	\$4.200
/Lager beer	

Stella Artois (330cc) 	\$5.000
---	---------

Schop

Stella Artois (500cc) 	\$5.500
---	---------

Quilmes (500cc) 	\$5.500
---	---------

LOA Otra Ronda Amber Ale (500cc) 	\$5.900
--	---------

Aperitivos **Aperitifs**

Sour Nacional	\$5.900
Sour Peruano	\$6.900
Sour Sabores	\$6.900
Sour Nacional Doble	\$8.900
Sour Peruano Catedral	\$9.900
Sour Premium Peruano	\$12.900
Sour Premium Nacional	\$12.900

Amaretto Sour	\$6.900
Bellini	\$4.600
Kir Royal	\$6.900
Martini Dry	\$6.900
Ramazzotti Spritz	\$6.900
Aperol Spritz	\$6.900
St. Germain Spritz	\$9.900

Cócteles **Classic Cocktails**

Caipirinha	\$6.000
Mojito Cubano	\$6.000
Daiquiri	\$6.000
Clavo Oxidado	\$6.000
/Rusty Nail	
Ruso Blanco o Ruso Negro	\$6.900
Campari Tónica	\$6.900
Espresso Martini	\$6.900
Negroni	\$6.900

Tequila Margarita	\$7.900
Old Fashioned	\$7.900
Manhattan	\$7.900
Bloody Mary	\$7.900
Mai-tai	\$8.900
Moscow Mule	\$8.900
Cosmopolitan	\$8.900

Alérgenos:



Gluten



Huevo



Lactosa



Soya



Crustáceo



Nuez Moscada



Aji



Frutos Secos



Ajo



Pez

Coctelería de la casa **Signature Cocktails**

FLOR DE CHAMULLO: \$8.900
Gin con flor de hibiscos, licor de durazno,
naranja y syrup de flor de sauco.

NEGRONI DE LA CASA: \$8.900
Gin + Martini Rubino + Vermouth Rosso + Bitter
+ Toque ahumado.

MERIENDA: \$9.900
Intensidad aromática del té macerado en
gin con la dulzura del Drambuie y almibar
de romero. Jugo de manzana y tónica equilibrio
entre lo dulce y fresco.

MALAMBO MULE: \$9.900
Gin, yerba mate, cítricos y soda de pomelo
con espuma de jengibre.

CORDILLERA: \$9.900
Mezcla entre Vodka y St. Germain.
Syrup de hierba luisa equilibrado con albahaca.

TANGO EN LA GLORIETA: \$10.900
Vodka Grey Goose Pera, licor St. Germain,
lichee, bitter cítrico y tónica.

GAUCHO N1: \$12.900
Mezcla fresca de gin macerado con yerba
mate, cítricos recién exprimidos, tónica
mediterránea y óleo de cáscaras de naranja.

BAGUAL: \$13.900
Tequila Patrón con una equilibrada
combinación de mezcal, Cointreau y
miel de hibisco con toques de Tabasco.

Destilados **Distilled beverages**

Piscos

Valle Luna 35° \$5.500
Alto del Carmen 35° \$5.900
Alto del Carmen 40° \$6.900
Mistral 40° \$6.900

Mistral 46° \$8.900
Black Heron \$9.900
Waqar 40° \$10.900

Whisky

Johnnie Walker Red \$7.900
Johnnie Walker Black \$10.900
Johnnie Walker Blue \$45.900
Chivas Regal 12 Años \$8.900
Chivas Regal 18 Años \$18.900

Glenmorangie The Original 10 \$10.900
Glenfiddich 12 Años \$10.900
Jack Daniel's Old N°7 \$8.900
The Macallan 12 \$24.900

Gin

Beefeater \$6.900
Bombay Sapphire \$6.900
Citadelle \$9.900

Hendrick's \$10.900
London N1 \$10.900
Monkey 47 \$16.900

Ron

Matusalem 7 Años \$6.900
Havana 7 Años \$7.900
Bacardi 8 años \$8.900

Bourbon

Jim Beam White \$5.900

Vodka

Absolut original	\$6.900
Grey Goose L'orange	\$9.900

Grey Goose original	\$9.900
---------------------------	---------

Tequila y Mezcal

José Cuervo Silver reposado	\$ 8.900
Don Julio	\$10.900

1800 Cristalino	\$12.900
400 Conejos	\$9.900

Bajativo Digestifss

Manzanilla	\$4.000
Araucano	\$5.600
Fernet	\$5.900
Sambuca del Cesari	\$5.900
Limoncello	\$5.900
Frangelico	\$5.900
Drambuie	\$5.900
Benedictine	\$5.900
Oporto Taylos	\$5.900
Jerez Tío Pepe	\$5.900

Jägermeister shot	\$5.900
Pacharan	\$5.900
Baileys	\$5.900
Brandy Felipe II	\$6.000
Amaretto Disaronno	\$6.500
Menta	\$6.900
Grand Marnier	\$8.900
Cognac Hennessy V.S.	\$10.900
Cognac Hennessy V.S.O.P	\$16.900

Cafetería

Ristretto	\$2.900
/Ristretto	
Espresso	\$2.900
/Espresso	
Espresso doble	\$3.900
/Double Espresso	
Lungo	\$2.900
/Large	

Cortado	\$3.400
/Milk And Coffee	
Capuccino	\$3.600
/Capuccino	
Infusiones	\$2.900
/Infusions	

Vinos Nacionales Local Wines

Espumante

Undurraga Brut	\$16.900
Casa Silva Feruor (Colchagua)	\$29.900

Montes Lumina	\$30.900
Montes Sparkling Angel	\$32.900

Sauvignon Blanc

Casa Silva Cool Coast (Colchagua Costa)	\$25.900
Amayna Inox	\$27.900

Montes Outer Limits (Zapallar)	\$33.900
--------------------------------------	----------

Chardonnay

Montes Alpha (Casablanca)	\$33.900
---------------------------------	----------

Matetic Equilibrio	\$37.900
--------------------------	----------

Pinot Noir

Leyda Single Vineyard Brisas (Leyda)	\$19.900
--	----------

Casa Silva Cool Coast (Colchagua)	\$29.900
---	----------

Merlot

San Pedro Castillo de Molina (Rapel)	\$18.900
Tarapacá Gran Reserva (Maipo)	\$20.900

Santa Ema Gran Reserva (Maipo)	\$22.900
Montes Alpha (Colchagua)	\$33.900

Carmenere

Montefranco Gran Reserva Etiqueta Negra (Maipo)	\$17.900
Casa Silva Terroir de Familia (Colchagua)	\$18.900
Los Boldos Grande Reserve (Cachapoal)	\$18.900
Concha y Toro Gran Reserva	\$18.900
Viu Manent Gran Reserva (Colchagua)	\$19.900
Tarapacá Gran Reserva (Maipo)	\$20.900
Santa Ema Gran Reserva (Cachapoal)	\$22.900
Toro de Piedra (Maule)	\$22.900
Casa Silva Gran Terroir de Los Andes (Colchagua)	\$25.900
Terranoble Azara	\$26.900
Concha y Toro Marqués de Casa Concha (Cachapoal)	\$27.900

Maquis Gran Reserva (Colchagua)	\$29.900
Miguel Torres Cordillera	\$30.900
Tabali Micas	\$30.900
Montes Alpha (Colchagua)	\$33.900
Pérez Cruz Limited Edition (Maipo)	\$34.900
Koyle Royale	\$40.900
Lapostolle Cuvee Alexandra (Colchagua Apalta)	\$40.900
Terranoble CA2 Costa Premium	\$49.000
Concha y Toro Terrunyo (Cachapoal)	\$49.900
Casa Silva S7	\$49.900

Cabernet Sauvignon

Los Boldos Grande Reserve (Cachapoal)	\$18.900
Casa Silva Terroir de Familia (Colchagua)	\$18.900
Viu Manent Gran Reserva	\$19.900
Tarapacá Gran Reserva (Maipo)	\$20.900
Santa Ema Gran Reserva (Maipo)	\$22.900
Toro de Piedra (Colchagua)	\$22.900
Undurraga T.H. (Terroir Hunter) (Alto Maipo)	\$25.900
Casa Silva Gran Terroir de Los Andes (Colchagua)	\$25.900
Concha y Toro Marqués de Casa Concha (Maipo)	\$27.900

Syrah

Montes Alpha (Colchagua)	\$33.900
--------------------------------	----------

Otras Cepas Tintas

Maquis Gran Reserva "Cabernet Franc" (Colchagua) ...	\$29.900
--	----------

Ensamblajes Tintos

Von Siebenthal Parcela 7 (Aconcagua)	\$29.900
Tarapacá Gran Reserva Blend Series (Maipo)	\$29.900
Lapostolle Apalta	\$34.000
Calyptra Petit Inédito	\$35.900

Grandes Tintos

Perez Cruz Piedra Seca	\$42.900
Caballo Loco Grand Cru Apalta	\$59.900
Altair Sideral (Cachapoal Andes)	\$59.900
Vik Mila Cala (Cachapoal)	\$59.900
Almauiva Epu (Maipo)	\$89.900
Romelio Malbec	\$95.000
Casa Silva Microterroir Carmenere (Colchagua)	\$99.000

Andes Plateau Cota 500	\$30.900
Tabali Talud (Maipo)	\$31.900
Montes Alpha (Colchagua)	\$33.900
Lapostolle Cuve Alexandra (Colchagua Apalta)	\$40.900
Concha y Toro Terrunyo (Maipo)	\$49.900
Casa Silva S38	\$49.900
Aquitania Paul Bruno	\$59.900
Baettig Los Compadres	\$79.900

Malbec

Kaiken Ultra	\$32.900
Loma Larga	\$39.900

Rosé

Riccitelli Hey Rose (Mendoza)	\$29.900
-------------------------------------	----------

Coyam	\$39.900
Casa Silva Quinta Generación	\$44.900
Antiyal Lunático	\$45.900
Marqués De Casa Concha Heritage	\$65.900

San Pedro Cabo de Hornos (Cachapoal Andes)	\$109.000
Miguel Torres Manso de Velasco (Curicó)	\$129.000
Carmin De Peumo	\$178.500
Montes Purple Angel (Colchagua)	\$190.000
Lapostolle Clos de Apalta (Colchagua Apalta)	\$270.000
Concha y Toro Don Melchor (Maipo)	\$280.000
Almauiva (Maipo)	\$320.000

Vinos del mundo Wines of the world

Espumante Argentino

Nauaro Correas	\$29.900
Chandon Brut (Lujan de Cuyo)	\$35.900

Champagne

Taittinger Brut	\$149.000
Moet & Chandon	\$160.000

Malbec argentino

Salentein (Uco)	\$29.900
Riccitelli Hey Malbec (Mendoza)	\$29.900
Los Intocables	\$29.900
Finca La Celia Elite (Uco)	\$31.900
Escorihuela Gascón (Luján de Cuyo)	\$33.900

Chardonnay argentino

El Enemigo	\$49.900
------------------	----------

Vinos por copa Wines by the glass

Espumante

Undurraga Brut	\$4.500
Chandon Brut	\$7.500

Sauvignon Blanc

Casa Silua Cool Coast	\$6.500
-----------------------------	---------

Cabernet Sauvignon

Casa Silua Gran Terroir de Los Andes	\$6.500
--	---------

Carmenere

Casa Silua Gran Terroir de Los Andes	\$6.500
Concha y Toro Marqués de Casa Concha	\$7.000

Merlot

Santa Ema Gran Reserva	\$5.900
------------------------------	---------

Malbec Argentino

Salentein	\$7.500
-----------------	---------

Ensamblaje

Casa Silua 5ta. Generación	\$9.900
----------------------------------	---------

Cava Española

Freixenet Cordón Negro	\$25.900
------------------------------	----------

Dom Perignon	\$460.000
--------------------	-----------

Luigi Bosca D.O.C Single Vineyard (Mendoza)	\$40.900
---	----------

El Enemigo Bodega Aleanna (Mendoza)	\$49.900
---	----------

Catena	\$52.900
--------------	----------

Angelica Zapata	\$118.900
-----------------------	-----------

Catena Zapata	\$268.900
---------------------	-----------

Montes Lumina	\$6.500
---------------------	---------

Amayna Inox	\$7.000
-------------------	---------

Concha y Toro Marqués de Casa Concha	\$7.000
--	---------

Pérez Cruz Limited Edition	\$9.000
----------------------------------	---------

Pinot Noir

Casa Silua Cool Coast	\$8.500
-----------------------------	---------

Los Intocables	\$7.500
----------------------	---------