












STARTERS

Cheese Turnover 2 Pcs. 	\$5.900
Beef Turnover 2 Pcs.      	\$7.900
Local Sausage Wheel	\$13.900
Local Blood Pudding 	\$8.900
Marriage Sausage-Blood Pudding  	\$13.900
Grilled Sweetbreads 	\$13.900
Provolone 	\$15.900










FROM OUR GRILL

Outside Round 250 grs.  	\$17.900
Fillet Medallion 200 grs.  	\$19.900
Rib Eye 300 grs.  	\$22.900
Striploin 300 grs.  	\$22.900
Skirt Steak 250 grs.	\$30.900
Short Ribs 400 grs.  	\$29.900
Neapolitan Breaded Veal 	\$24.900
W / Cheese, tomato, pesto & ham.	
Grilled Salmon 250 grs.	\$18.900
Grilled Half Chicken 350g.  	\$17.900



SIDE & SALADS

French Fries 	\$5.900
Provençal Potatoes  	\$5.900
"A Lo Pobre"  	\$6.900
White Rice	\$4.900
Corn Paste	\$7.900
Cream Spinach	\$8.900
Sautéed Mushrooms	\$8.900
Grilled Vegetables	\$6.900
Mixed Salad	\$5.900
Arugula & Parmesan Cheese Salad	\$7.900
Avocado, Palm Heart & Tomato Salad (APT)	\$8.900





GOURMET SALADS

Greek Dressing of black olives and goat cheese	\$14.900
Chicken Caesar    	\$15.900
Shrimp Caesar     	\$15.900

KIDS MENU Up to 12 years old

Of Chicken 	\$13.900
Grilled chicken cubes, served with rice, mashed potatoes or french fries.	
Of Steak 	\$16.900
Grilled steak cubes, served with rice, mashed potatoes or french fries.	

LA CABRERA SPECIALS

Ham and Cheese ravioli  	\$15.900
Ravioli stuffed with ham and cheese, in sauce meat and cream, baked in the oven with parmesan.	
Penne Pasta with Mushrooms  	\$14.900
Penne pasta with parmesan cream and golden mushrooms.	

SANDWICHES & BURGUERS

Grilled Provolone 	\$14.900
Focaccia bread stuffed with arugula, mushrooms sautéed, pepperonata and grilled provoleta. (Vegetarian).	
Italian Argentine	\$15.900
200 grams of meat with tomato, avocado and mayonnaise on focaccia bread.	
Barros Luco La Cabrera al Paso 	\$16.900
Sandwich on focaccia bread with slices of grilled meat and melted provolone cheese.	
Breaded Veal 	\$18.900
Neapolitan breaded veal W / cooked ham, cheese, tomato, pesto & two fried eggs on focaccia bread.	
Cheese Burger	\$12.900
150g. burger, double American cheese & La Cabrera Sauce.	
Garden Burger	\$15.900
150g. burger, double American cheese, red onion, pickles, lettuce, tomato & La Cabrera sauce.	
"La Cabrera" Burger	\$16.900
150g. burger, double American cheese, caramelized onion, pickles, bacon & La Cabrera sauce.	

DESSERTS

Homemade Flan W / Milk Caramel  	\$5.900
Milk Caramel Pancakes    	\$6.900
Berries Cheese Cake    	\$6.900
Homemade Ice Cream	\$8.900
Chocolate Coulant    	\$9.900

Allergens:



SODAS & WATER

Still and Sparkling water Vital	\$2.500
Sodas (Coca Cola - Fanta - Sprite - Schweppes)	\$2.900
Premium Tonic	\$3.900
Red Bull	\$3.900
Acqua Panna 505cc.	\$4.900
San Pellegrino 505cc.	\$4.900

LEMONADES & JUICES

Classic Lemonade	\$4.600
House Lemonade Basil + Mint + Ginger & Soda.	\$4.900
Fruit Pulp Juices	\$4.800
Mendoza Passion Fruit + Strawberry + Raspberry.	\$4.900
Palermo Mango + Passion Fruit + Hint of orange.	\$4.900
Detox Orange + Pineapple + Basil + Mint & Ginger.	\$4.900
Orangeade Orange + Basil + Mint & Ginger.	\$4.900

BEERS

Corona Extra	\$4.200
Corona Cero	\$4.200
Kunstmann Torobayo	\$4.900
Unfiltered Kunstmann	\$4.900
Austral Lager	\$4.900
Austral Calafate	\$4.900
Loa Amber Ale 470cc.	\$5.500
Loa Pale Lager 470cc.	\$5.500
Loa IPA West Coast 470cc.	\$5.500

SCHOP

Stella Artois 500cc.	\$5.000
Quilmes 500 cc.	\$5.500

SIGNATURE COCKTAILS

Pisco Punch Peruvian pisco + Triple sec + Lemon juice + Pineapple syrup.	\$7.900
House Negroni Gin + Martini rubio + Vermouth Rosso + Bitter + Smoked hints.	\$8.900
Bariloche Aged rum + White rum + Passion fruit pulp + Mango pulp + Lemon juice + Amaretto + Dash Marra.	\$8.900
Ginka Gin + Tea infusion + Orange juice + Ginger syrup + Orange oil.	\$8.900
Pibe Bourbon + Vermouth dry + Passion fruit juice + Regular syrup + Spicy hints.	\$9.900
Cordillera Vodka + Lemon juice + Lemon verbena syrup + St. Germain + Basil leaves + Sparkling.	\$9.900
Chivas Royal Whisky Chivas Regal 12 + Lemon and orange juice + syrup + Ginger Ale	\$9.900

MOCKTAILS

Chimichurri Picantón: Perfect combination between the sweetness of pineapple juice and the subtle, smoky heat of chili "Cacho de cabra". To finish; an infusion of hibiscus flower along with the smooth effervescence of grapefruit soda.	\$ 6.900
Re Canchero: A sophisticated and refreshing Spritz, which combines elderflower syrup and a citrus mix of orange and pink grapefruit. The effervescence of the tonic water gives it the perfect finishing touch.	\$6.900
Qué Zarpado: Mocktail that combines the acid sweetness of apple syrup along with the intensity of the black tea infusion. All of the above, harmonized with a citrus touch of subtle lemon, the sweetness of honey and finally, the soft effervescence of Elderflower tonic.	\$6.900



BIFE DE

MOLLEJITAS

COCIDO JUGOSO A PUNTO

APERITIFS & COCKTAILS

Local Sour	\$5.900
Peruvian Sour	\$6.900
Double Local Sour	\$8.900
Peruvian Sour Catedral	\$9.900
Aperol Spritz	\$6.900
Ramazzotti Spritz	\$6.900
St - Germain Spritz	\$9.900
Caipirinha	\$6.000
Mojito	\$6.000
Non-Alcoholic Mojito	\$6.000
Flavors Mojito	\$6.500
Daiquiri	\$6.000
Flavors Daiquiri	\$6.500
Espresso Martini	\$6.900
Negroni	\$7.900
Margarita Tequila	\$7.900
Moscow Mule	\$8.900
Sangria Pitcher	\$14.900

DIGESTIFS

Araucano	\$5.600
Frangelico	\$5.900
Baileys Original	\$5.900
Jagermeister	\$5.900
Fernet Branca	\$5.900
Amaretto	\$6.500
Mint	\$6.900

DISTILLED

Bourbon Jim Beam White	\$5.900
Pisco Alto Del Carmen 35°	\$5.900
Pisco Alto Del Carmen 40°	\$6.900
Pisco Mistral 35°	\$5.900
Pisco Mistral 40°	\$6.900
Pisco Mistral 46°	\$8.900
Pisco Waqar 40°	\$9.900
Pisco Black Heron	\$9.900
José Cuervo Tequila	\$5.900
Ron Matusalem 7 Years	\$6.900
Ron Havana Club 7 Years	\$7.900
Beefeater Gin	\$6.900
Bombay Sapphire Gin	\$6.900
Citadelle Gin	\$9.900
Hendricks Gin	\$10.900
Monkey 47 Gin	\$16.900
Vodka Absolut Original	\$6.900
Vodka Grey Goose	\$10.900
Johnnie Walker Red Label Whiskey	\$6.900
Johnnie Walker Black Label Whiskey	\$9.900
Chivas Regal 12 Whiskey	\$8.900
Chivas Regal 18 Whiskey	\$18.900

WUJIENTE

INGRE NAT

TINA



BIFE DE

MOLLEJITAS

COCIDO JUGOSO A PUNTO

VIENTE

INGRE NAT

TINA

FRESCO Y R

SAUVIGNON BLANC

Casas del Bosque La Cantera (Casablanca)	\$20.900
Casa Silva Cool Coast	\$25.900
Montes Outer Limits	\$33.900

MERLOT

San Pedro Castillo de Molina	\$18.900
Santa Ema Grand Reserve (Maipo)	\$22.900

CARMENERE

Los Boldos Grand Reserve	\$18.900
Casillero del Diablo Private Reserve	\$18.900
Casa Silva Terroir de Familia	\$18.900
Santa Ema Grand Reserve (Cachapoal)	\$22.900
Toro de Piedra (Maule)	\$22.900
Casa Silva Gran Terroir	\$25.900
Marqués de Casa Concha	\$27.900
Maquis Grand Reserve	\$29.900
Montes Alpha	\$33.900
Pérez Cruz Limited Edition	\$34.900

CABERNET SAUVIGNON

Los Boldos Grand Reserve	\$18.900
Casillero del Diablo Private Reserve	\$18.900
Casa Silva Terroir de Familia	\$18.900
Santa Ema Grand Reserve (Maipo)	\$22.900
Toro de Piedra (Colchagua)	\$22.900
Casa Silva Gran Terroir	\$25.900
Marqués de Casa Concha	\$27.900
Maquis	\$29.900

SYRAH

Montes Alpha	\$33.900
--------------	----------

MALBEC

Pérez Cruz Limited Edition	\$34.900
----------------------------	----------

ARGENTINIAN MALBEC

Riccitelli Hey Malbec (Mendoza)	\$29.900
Luigi Bosca DOC Single Vineyard	\$40.900

OTHER RED WINE VARIETIES

Maquis Grand Reserve Cabernet Franc	\$29.900
-------------------------------------	----------

BLENDED RED WINES

Loma Larga Quinteto	\$25.900
Von Siebenthal Parcela 7 (Aconcagua)	\$29.900

GREAT REDS WINES

Vik Mila Cala (Cachapoal)	\$59.900
Almaviva Epu	\$70.000
Casa Silva Microterroir	\$99.000
Montes Alpha Purple Angel	\$190.000

ROSÉ

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

CHARDONNAY

Montes Alpha	\$33.900
--------------	----------

WINE BY THE GLASS

Undurraga Brut Sparkling Wine	\$3.500
Chandon Brut Sparkling Wine	\$7.500
Casas Del Bosque La Cantera / SB	\$5.500
Casa Silva Gran Terroir / CS	\$6.500
Casa Silva Gran Terroir / Carm	\$6.500
Santa Ema Grand Reserve / Mer	\$5.900
Loma Larga Quinteto / Blended	\$6.500
Riccitelli Hey / Argentinian Malbec	\$7.500

LOCAL SPARKLING WINE

Undurraga Brut	\$16.900
----------------	----------

ARGENTINIAN SPARKLING WINE

Chandon Brut	\$35.900
--------------	----------



INGRESSOS

Empanadas de Queijo 2 peças.	\$ 5.900
Empanadas de Carne 2 peças.	\$ 7.900
Linguíça criolla em espiral	\$ 13.900
Linguíça de Sangue Criolla	\$ 8.900
Casamento: Chouriço com Sangue	\$ 13.900
Mollejas Grelhadas	\$ 13.900
Provolone grelhado	\$ 15.900

NOSSA CHURRASCARIA

Ponto de Ganso 250 g	\$ 17.900
Medalhão de Filé 200 g	\$ 19.900
Bife Chorizo 300 g	\$ 22.900
Ribeye 300 g	\$ 22.900
Entrada 250 g	\$ 30.900
Assado em tiras 400 g	\$ 29.900
Vitela napolitana à milanesa C / Queijo, tomate, pesto e presunto.	\$ 24.900
Salmão Grelhado 250 g	\$ 18.900
Frango meio grelhado 350 g	\$ 17.900

ACOMPANHAMENTOS E SALADAS

Batatas fritas	\$ 5.900
Batatas provençais	\$ 5.900
"A lo pobre" (Estilo chileno com ovo, batata e cebola)	\$ 6.900
Arroz branco	\$ 4.900
Pastel de Milho	\$ 7.900
Espinafre cremoso	\$ 8.900
Cogumelos salteados	\$ 8.900
Legumes Grelhados	\$ 6.900
Salada Mista	\$ 5.900
Salada de rúcula e parmesão	\$ 7.900
Salada de abacate, palmito e tomate (APT)	\$ 8.900

SALADAS GOURMET

Grego	\$14.900
Molho de azeitonas pretas e queijo de cabra.	
Caesar com Frango	\$15.900
Caesar Camarão	\$15.900

CARDÁPIO INFANTIL Até 12 anos

Frango	\$13.900
Cubos de frango grelhados, servidos com arroz, purê	
Filé	\$16.900
Cubos de bife grelhados, servidos com arroz, purê de batatas ou batatas fritas.	

ESPECIAIS LA CABRERA

Ravioli de Presunto e Queijo	\$15.900
Ravioli recheado com presunto e queijo, em molho de carne e creme, assado com queijo parmesão.	
Macarrão Penne com Cogumelos	\$14.900
Macarrão penne com creme de parmesão e cogumelos dourados.	

SANDUÍCHES & HAMBÚRGUERES

Provolone grelhado	\$ 14.900
Pão focaccia recheado com rúcula, cogumelos salteados, pepperonata e queijo provolone grelhado. (Vegetariano)	
Italiano argentino	\$ 15.900
200 g. de carne com tomate, abacate e maionese em pão focaccia.	
"Barros luco" ao estilo LCP	\$ 16.900
Sanduiche em pão focaccia, com fatias carne e queijo provoleta derretido.	
Milanesa	\$ 18.900
Estilo napolitano milanês com presunto cozido, queijo, tomate, pesto e dois ovos fritos em pão focaccia.	
Hambúrguer do Queijo	\$ 12.900
Hambúrguer de 150g, queijo americano duplo e molho La Cabrera.	
Hambúrguer do Pomar	\$ 15.900
Hambúrguer de 150g, queijo americano duplo, cebola roxa, picles, alface, tomate e molho La Cabrera.	
Hambúrguer do "La Cabrera"	\$ 16.900
Hambúrguer de 150g, queijo americano duplo, cebola caramelizada, picles, bacon e molho La Cabrera.	

SOBREMESAS

Pudim Caseiro com Doce de Leite	\$ 5.900
Panqueca de Doce de Leite	\$ 6.900
Cheesecake de Bagas	\$ 6.900
Sorvete caseiro	\$ 8.900
Vulcão de Chocolate	\$ 9.900

Alérgenos:



BEBIDAS E ÁGUAS

Água Vital com ou sem gás	\$ 2.500
Bebidas (Coca-Cola - Fanta - Sprite - Schweppes)	\$ 2.900
Tônica Premium	\$ 3.900
Red Bull	\$ 3.900
Acqua Panna 505 cc.	\$ 4.900
San Pellegrino 505 cc.	\$ 4.900

LIMONADAS E SUCOS

Limonada Clássica	\$ 4.600
Limonada da casa Manjericão + Hortelã + Gengibre e refrigerante	\$ 4.900
Sucos de Polpa	\$ 4.800
“Mendoza” Maracujá + Morango + Framboesa	\$ 4.900
“Palermo” Manga + Maracujá + Toque de Laranja	\$ 4.900
“Detox” Laranja + Abacaxi + Manjericão + Hortelã e Gengibre	\$ 4.900
Laranjada Laranja + Manjericão + Hortelã e Gengibre	\$ 4.900

CERVEJAS

Corona Extra	\$ 4.200
Corona Cero	\$ 4.200
Kunstmann Torobayo	\$ 4.900
Kunstmann Sem Filtro	\$ 4.900
Austral Lager	\$ 4.900
Austral Calafate	\$ 4.900
Loa Amber 470 ml	\$ 5.500
Loa Pale Lager 470 ml	\$ 5.500
Loa IPA Costa Oeste 470 ml	\$ 5.500

ESCOLA

Stella Artois 500 ml	\$ 5.000
Quilmes 500 ml	\$ 5.500

COQUETÉIS DA CASA

Pisco Punch Pisco peruano + Triple sec + Suco de limão sutil + Xarope de abacaxi.	\$ 7.900
Casa Negroni Gim + Martini Loiro + Vermute Rosso + Bitter + Toque esfumaçado.	\$ 8.900
Bariloche Rum envelhecido + Rum branco + Polpa de maracujá + Polpa de manga + Suco suave de limão + Amaretto + Dash Marra .	\$ 8.900
Ginka Gim + Chá Infundido + Suco de Laranja Xarope de Gengibre + Óleo de Laranja.	\$ 8.900
Criança Bourbon + Vermute Seco + Suco de Maracujá + Xarope neutro + Toque picante.	\$ 9.900
Cordilheira Vodka + Suco de Limão Suave + Xarope de Verbena e Limão + St. Germain + Folhas de manjericão + Vinho espumante.	\$ 9.900
Chivas Royal Chivas Regal 12 Whisky + Suco de Limão e Laranja + Xarope + Ginger Ale.	\$ 9.900

MOCKTAILS

“Chimichurri Picantón”: Combinação perfeita Entre a doçura do suco de abacaxi e o calor sutil e defumado do aji cacho de cabra. Para finalizar, uma infusão de flor de hibisco combinada com a efervescência suave do refrigerante de toranja.	\$ 6.900
“Re canchero”: Um Spritz sofisticado e refrescante, que combina xarope de flor de sabugueiro e uma mistura cítrica de laranja e toranja rosa. O toque final perfeito é dado pela efervescência da água tônica.	\$ 6.900
“Qué zarpado”: Um coquetel sem álcool que combina a doçura ácida do xarope de maçã com a intensidade de uma infusão de chá preto. Tudo isso harmonizado com um sutil toque cítrico de limão, a doçura do mel e, por fim, a efervescência suave da tônica de flor de sabugueiro.	\$ 6.900

APERITIVOS E COQUETÉIS

Sour Nacional	\$ 5.900
Sour Peruano	\$ 6.900
Sour Nacional Duplo	\$ 8.900
Catedral Sour Peruano	\$ 9.900
Aperol Spritz	\$ 6.900
Ramazzotti Spritz	\$ 6.900
St - Germain Spritz	\$ 9.900
Caipirinha	\$ 6.000
Mojito	\$ 6.000
Mojito sem Álcool	\$ 6.000
Sabores de Mojito	\$ 6.500
Daiquiri	\$ 6.000
Sabores Daiquiri	\$ 6.500
Espresso Martini	\$ 6.900
Negroni	\$ 7.900
Tequila Margarita	\$ 7.900
Mula de Moscow	\$ 8.900
Jarra de Sangria	\$ 14.900

DIGESTIVOS

Araucano	\$ 5.600
Frangelico	\$ 5.900
Baileys Original	\$ 5.900
Jagermeister	\$ 5.900
Fernet Branca	\$ 5.900
Amaretto	\$ 6.500
Hortelá	\$ 6.900

DESTILADOS

Jim Beam White Bourbon	\$ 5.900
Pisco Alto Del Carmen 35°	\$ 5.900
Pisco Alto Del Carmen 40°	\$ 6.900
Pisco Mistral 35°	\$ 5.900
Pisco Mistral 40°	\$ 6.900
Pisco Mistral 46°	\$ 8.900
Pisco Waqar 40°	\$ 9.900
Pisco Garça Preta	\$ 9.900
Tequila José Cuervo	\$ 5.900
Rum Matusalem 7 Anos	\$ 6.900
Rum Havana Club 7 Anos	\$ 7.900
Rum Bacardi 8 anos	\$ 8.900
Gin Beefeater	\$ 6.900
Gin Bombay Sapphire	\$ 6.900
Gin Citadelle	\$ 9.900
Gin Hendricks	\$ 10.900
Gin London N1	\$ 10.900
Gin Monkey 47	\$ 16.900
Vodka Absolut Original	\$ 6.900
Vodka Grey Goose	\$ 10.900
Uisque Johnnie Walker Red Label	\$ 6.900
Uisque Johnnie Walker Black Label	\$ 9.900
Uisque Chivas Regal 12	\$ 8.900
Uisque Chivas Regal 18	\$ 18.900

SAUVIGNON BLANC

Casas Forestais La Cantera (Casablanca)	\$ 20.900
Casa Silva Cool Coast	\$ 25.900
Montanhas dos Limites Exteriores	\$ 33.900

MERLOT

Castillo de Molina San Pedro	\$ 18.900
Grande Reserva Santa Ema (Maipo)	\$ 22.900

CARMENERE

Los Boldos Gran Reserva	\$ 18.900
Reserva Privada Casillero del Diablo	\$ 18.900
Casa Silva Terroir Familia	\$ 18.900
Santa Ema Gran Reserva (Cachapoal)	\$ 22.900
Toro de Pedra (Maule)	\$ 22.900
Casa Silva Gran Terroir	\$ 25.900
Marqués de Casa Concha	\$ 27.900
Maquis Gran Reserva	\$ 29.900
Montes Alfa	\$ 33.900
Pérez Cruz Edicion Limitada	\$ 34.900

SYRAH

Montes Alfa	\$ 33.900
-------------	-----------

MALBEC

Pérez Cruz Edicion Limitada	\$ 34.900
-----------------------------	-----------

MALBEC ARGENTINO

Riccitelli Hey Malbec (Mendoza)	\$ 29.900
Luigi Bosca DOC Vinhedo Único	\$ 40.900

OUTRAS VARIEDADES VERMELHAS

Maquis Gran Reserva Cabernet Franc	\$ 29.900
------------------------------------	-----------

MISTURAS VERMELHAS

Loma Larga Quinteto	\$ 25.900
Lote 7 de Von Siebenthal (Aconcagua)	\$ 29.900

GRANDES TINTOS

Vik Mila Cala (Cachapoal)	\$ 59.900
Almaviva Epu	\$ 70.000
Casa Silva Microterroir	\$ 99.000
Montes Alpha Purple Angel	\$190.000

ROSA

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

CABERNET SAUVIGNON

Los Boldos Gran Reserva	\$ 18.900
Reserva Privada Casillero del Diablo	\$ 18.900
Casa Silva Terroir de Familia	\$ 18.900
Santa Ema Gran Reserva (Maipo)	\$ 22.900
Toro de Pedra (Colchagua)	\$ 22.900
Casa Silva Gran Terroir	\$ 25.900
Marqués de Casa Concha	\$ 27.900
Maquis	\$ 29.900

CHARDONNAY

Montes Alfa	\$ 33.900
-------------	-----------

VINHO EM TACA

Vinho Espumante Undurruga Brut	\$ 3.500
Vinho Espumante Chandon Brut	\$ 7.500
Casas de Floresta La Cantera / SB	\$ 5.500
Casa Silva Gran Terroir / CS	\$ 6.500
Casa Silva Gran Terroir / Carm	\$ 6.500
Santa Ema Gran Reserva / Mer	\$ 5.900
Quinteto / Conjunto Loma Larga	\$ 6.500
Riccitelli Hey / Malbec Argentino	\$ 7.500

VINHO ESPUMANTE NACIONAL

Undurruga Brut	\$ 16.900
----------------	-----------

VINHO ESPUMANTE ARGENTINO

Chandon Brut	\$ 35.900
--------------	-----------