

LA CABRERA

Uno de los secretos mejor guardados de Palermo

by gastón riveira cocinero

Bebidas & Aguas

| | | | |
|--------------------------|----------|----------------------|----------|
| Bebidas | \$ 2.300 | San Pellegrino 505cc | \$ 3.500 |
| Agua Vital Con y Sin Gas | \$ 2.200 | Tónica Premium | \$ 3.000 |
| Acqua Panna 505cc | \$ 3.500 | Red Bull | \$ 3.000 |

Cervezas Nacionales

| | |
|--------------------------------|----------|
| Kunstmann Sin Filtrar 330cc | \$ 4.200 |
| Kunstmann Torobayo 330cc | \$ 4.200 |
| Austral Calafate 330cc | \$ 4.200 |
| Austral Torres del Paine 330cc | \$ 4.200 |

Cervezas Importadas

| | |
|----------------------------|----------|
| Corona Extra 355cc | \$ 3.800 |
| Heineken Sin Alcohol 355cc | \$ 3.500 |
| Stella Artois 330cc | \$ 3.500 |

Schop

| | |
|---------------------|----------|
| Stella Artois 500cc | \$ 4.000 |
|---------------------|----------|

Jugos & Limonadas (500cc)

| | | | |
|---|----------|---|----------|
| Frutilla, Frambuesa, Mango, Maracuyá (Pulpas) <u>Strawberry + raspberry + mangoe + passion fruit</u> | \$ 3.900 | Naranjada: Naranja + Albahaca + Menta + Jengibre <u>/Naranjada: Orange + basil + mint + ginger</u> | \$ 4.200 |
| Mendoza : Maracuyá + Frutilla + Frambuesa <u>/Mendoza : passion fruit + strawberry + raspberry</u> | \$ 3.900 | Limonada Clásica <u>/Classic lemonade</u> | \$ 3.900 |
| Palermo: Mango + Maracuyá + Toque de Naranja <u>/Palermo: Mangoe + passion fruit + a touch of orange</u> | \$ 3.900 | Limonada De la Casa: Jengibre + Menta + Albahaca + Soda <u>/Ginger + mint + basil + soda</u> | \$ 4.200 |
| Detox: Naranja + Piña + Albahaca + Menta + Jengibre <u>/Detox: Orange + pineapple + basil + ginger</u> | \$ 4.200 | | |

Aperitivos

| | |
|--|-----------|
| Pisco Sour Nacional | \$ 4.900 |
| Pisco Sour Nacional Doble | \$ 8.900 |
| Pisco Sour Peruano | \$ 5.900 |
| Pisco Sour Peruano Catedral | \$ 9.900 |
| Pisco Sour Premium Peruano | \$ 12.900 |
| Pisco Sour Premium Nacional | \$ 10.900 |
| Amaretto Sour | \$ 5.200 |
| Sour Sabores (Vodka, Amaretto, Jerez, Whisky.) | \$ 5.000 |
| Ramazzotti Spritz | \$ 6.000 |
| Aperol Spritz | \$ 6.000 |
| St. Germain Spritz | \$ 6.800 |
| Kir Royal | \$ 4.900 |
| Bellini | \$ 4.500 |
| Martini Dry | \$ 6.500 |

Cocktails

| | |
|----------------------------|----------|
| Caipirinha | \$ 5.500 |
| Mojito Cubano | \$ 5.500 |
| Daiquiri | \$ 5.500 |
| Negroni | \$ 6.500 |
| Tequila Margarita | \$ 5.500 |
| Old Fashioned | \$ 6.500 |
| Clavo Oxidado (Rusty Nail) | \$ 6.500 |
| Ruso Blanco o Ruso Negro | \$ 6.500 |
| Manhattan | \$ 5.500 |
| Mai-tai | \$ 7.900 |
| Campari Tónica | \$ 5.500 |
| Bloody Mary | \$ 6.500 |
| Moscow Mule | \$ 8.900 |

*Consultar por cocktails de autor no incluidos en la carta

Cockteleria de la casa

| | |
|---|-----------------|
| Pibe: Bourbon + Vermouth Dry + Jugo Maracuya + Syrup Neutro + Toque Picante | \$ 6.900 |
| Cordovés: Ron Banco + Dash Ron Añejo + Pulpa Maracuyá + Jugo Limón Sutil + Triple Sec + Soda + Hojas de Menta | \$ 6.900 |
| Golondrina: Tequila Blanco + Pulpa Frambuesa + Syrup Naranja + Jugo Limón Sutil | \$ 6.900 |
| Bariloche: Ron Añejo + Ron Blanco + Pulpa Maracuyá + Pulpa Mango + Jugo Limón Sutil + Amaretto + Dash Marrasquino | \$ 6.900 |
| Dionisio: Pisco Peruano + Jugo Limón Sutil + Syrup Vino Tinto + Hojas Albahaca + Espumante | \$ 5.900 |
| Pisco Punch: Pisco Peruano + Triple Sec + Jugo Limón Sutil + Almíbar de Piña | \$ 5.900 |
| Negroni de la Casa: Gin + Martini Rubino + Vermouth Rosso + Bitter + Toque Ahumado | \$ 6.900 |
| Adan: Pisco Peruano + Aperol + Jugo Naranja + Jugo Limón Sutil + Syrup de Eucalipto + Albumina | \$ 5.900 |
| Eva: Pisco Peruano + Vermouth Rosso + Jugo Limón Sutil+ Jugo Naranja + Syrup Hierba Luisa + Albumina | \$ 5.900 |
| Ginka: Gin + Té Infusionado + Jugo Naranja + Syrup Jenjibre + Aceite Naranja | \$ 7.900 |
| Amatista: Pisco Peruano + Oporto + Jugo Limón Sutil + Jugo Naranja + Licor Casis + Albumina + Espumante | \$ 7.000 |
| Cordillera: Vodka + Jugo Limón Sutil + Syrup Hierba Luisa + St. Germain + Hojas Albahaca + Espumante | \$ 7.900 |

Destilados

| | | | |
|---------------------------|------------------|--|------------------|
| Pisco Mistral 40º | \$ 4.500 | Vodka Absolut Original | \$ 5.200 |
| Pisco Mistral 46º | \$ 4.700 | Vodka Grey Goose L'Orange | \$ 8.900 |
| Pisco Alto del Carmen 35º | \$ 4.000 | Vodka Grey Goose Original | \$ 8.900 |
| Pisco Alto del Carmen 40º | \$ 4.500 | Jägermeister Shot | \$ 4.000 |
| Pisco Waqar 40º | \$ 8.900 | Whisky Glenfiddich 12 Años Single Malt | \$ 8.900 |
| Pisco Valle Luna 35º | \$ 4.900 | Whisky Glenmorangie The Original 10 | \$ 8.900 |
| Ron Matusalem 7 años | \$ 5.500 | Whisky Jhonie Walker Red | \$ 5.900 |
| Ron Havana 7 años | \$ 6.500 | Whisky Jhonie Walker Black | \$ 8.900 |
| Gin Beefeater | \$ 5.000 | Whisky Chivas Regal 12 Años | \$ 7.900 |
| Gin Bombay Sapphire | \$ 5.500 | Whisky Chivas Regal 18 Años | \$ 17.900 |
| Gin Citadelle | \$ 8.900 | Whisky Macallan 12 Años | \$ 11.900 |
| Gin Hendrick's | \$ 9.900 | Bourbon Jim Beam White | \$ 5.000 |
| Gin Fifty Pound | \$ 9.900 | Jack Daniel's Old N°7 | \$ 7.900 |
| Gin Monkey 47 | \$ 10.900 | Bourbon Maker's Mark | \$ 9.900 |
| Vodka Stolichnaya | \$ 4.900 | Tequila José Cuervo Silver/Reposado | \$ 4.500 |

#ESTILOLAGABRERA
#LAGABRERACHILE

f /lacabrerachile
@lacabrerachile

Bajativos

| | | | |
|--------------------|-----------------|--------------------------|------------------|
| Amaretto Disaronno | \$ 5.900 | Amarula | \$ 4.800 |
| Fernet Branca | \$ 4.900 | Benedictine | \$ 4.800 |
| Sambuca Del Cesari | \$ 5.000 | Grand Marnier | \$ 5.000 |
| Araucano | \$ 4.000 | Baileys | \$ 4.800 |
| Menta | \$ 4.000 | Brandy Felipe II | \$ 4.500 |
| Manzanilla | \$ 3.500 | Cognac Hennessy V.S. | \$ 8.900 |
| Limoncello | \$ 4.900 | Cognac Hennessy V.S.O.P. | \$ 16.900 |
| Frangélico | \$ 4.800 | Oporto Taylos | \$ 4.900 |
| Drambuie | \$ 5.000 | Jerez Tio Pepe | \$ 4.500 |



LA CABRERA

Uno de los secretos mejor guardados de Palermo

by gastón riveira cocinero

Entradas

/Started

| | | | |
|--|-----------|--|-----------|
| EMPANADA DE CARNE "LA CABRERA" (4 un) <i>/Mince beef pastry (4)</i> | \$ 8.900 | 1/2 EMPANADA DE CARNE "LA CABRERA" (2 un) <i>/ 1/2 Mince beef pastry (2)</i> | \$ 5.200 |
| CHORIZO CRIOLLO DE RUEDA <i>/Creole wheel sausage</i> | \$ 9.900 | MATRIMONIO (CHORIZO - MORCILLA) <i>/Creole wheel sausage/black pudding</i> | \$ 8.900 |
| MORCILLA CRIOLLA <i>/Black pudding</i> | \$ 6.900 | CHINCHULINES TRENZADOS <i>/Grilled chinchulini</i> | \$ 11.900 |
| MOLLEJAS GRILLADAS <i>/Grilled sweetbreads</i> | \$ 16.900 | 1/2 MOLLEJAS GRILLADAS <i>/1/2 Grilled sweetbreads</i> | \$ 9.900 |
| TARTARO DE FILETE <i>/Beef steak tartare</i> | \$ 13.900 | CAMARONES AL AJILLO (Estilo La Cabrera) <i>/Pip pil shrimp with mushrooms "La Cabrera Style"</i> | \$ 13.900 |
| PROVOLETA <i>/Grilled Proulone</i> | \$ 9.900 | | |
| PROVOLETA COMPLETA (Panceta, tomates secos, pesto) <i>/Full grilled Proulone (Cheese, bacon, sundried tomatoes and basil)</i> | \$13.900 | | |

Guarniciones y ensaladas

orders & Salads

| | | | |
|---|----------|--|-----------|
| PAPAS FRITAS <i>/French fries</i> | \$ 4.900 | ENSALADA DE RÚCULA Y QUESO PARMESANO <i>/Arugula salad with Parmesan cheese</i> | \$ 7.900 |
| PAPAS RÚSTICAS CARAMELIZADAS <i>/Potatoes with caramelized onions</i> | \$ 5.900 | ENSALADAS VARIAS (4 ingredientes) Palmito y palta con cargo adicional <i>/Four ingredients salad (palm heart and avocado with extra charge)</i> | \$ 4.900 |
| A LO POBRE <i>/Chilean style side</i> | \$ 6.900 | ENSALADA DE PALTA, PALMITO Y TOMATE <i>/Avocado, palm heart and tomato salad</i> | \$ 11.900 |
| ESPINACAS A LA CREMA <i>/Creamed spinach</i> | \$ 8.900 | ENSALADA MIXTA <i>/Mixed salad</i> | \$ 4.900 |
| CHAMPIGNONES SALTEADOS <i>/Sauteed mushrooms</i> | \$ 7.900 | ENSALADA HABAS NEVADAS <i>/Broad beans with onion</i> | \$ 8.900 |
| CHOCLOS A LA CREMA c/ queso azul <i>/Creamed sweet corn with blue cheese</i> | \$ 6.900 | ENSALADA DE PALTA, PALMITO <i>/Avocado, palm heart salad</i> | \$ 10.900 |
| VERDURAS GRILLADAS <i>/Grilled Vegetables</i> | \$ 7.900 | ENSALADA VERDE <i>/Green salad</i> | \$ 4.900 |
| PASTELERA DE CHOCLO <i>/Corn Pie</i> | \$ 5.900 | | |
| ARROZ BLANCO AL JOSPER <i>/White Rice</i> | \$ 3.900 | | |
| PIMENTON ROJO CON HUEVO Y QUESO AZUL <i>/Red pepper with eggs and blue cheese</i> | \$ 5.900 | | |
| PAPAS FRITAS PROVENZAL <i>/Provenzal french fries</i> | \$ 5.200 | | |
| PAPAS GRATINADAS <i>/Grated potatoes</i> | \$ 5.900 | | |

Ensaladas Gourmet

/Gourmet Salads

| | |
|---|-----------|
| ENSALADA CESAR POLLO. Mix lechuga, croutons de pan, pollo, tomate cherry y crema de limón <i>/Chicken caesar salad: lettuce mix, croutons, chicken, cherry tomato and lemon dressing</i> | \$ 8.900 |
| ENSALADA CESAR CAMARÓN. Mix lechuga, croutons de pan, camarón, tomate cherry y crema de limón <i>/Caesar salad: lettuce mix, croutons, shrimp, cherry tomato and lemon dressing</i> | \$ 12.900 |
| ENSALADA MEDITERRANEA/ANDINA. Mix lechuga, rúcula, tomatines, aceitunas, boconchinni, queso de cabra, quinoa <i>/Mediterranean salad: lettuce mix, arugula, tomato, olives, bonconchinni, goat cheese, quinoa</i> | \$ 11.900 |
| ENSALADA CAPRESSE <i>/Capresse salad. Tomato, mozzarella and basil</i> | \$ 10.900 |

Pastas Caseras & Risotto

HOMEMADE PASTA AND RISOTTO

| | |
|--|-----------|
| RAVIOLES DE ESPINACA Y RICOTTA <i>/Spinach and ricotta ravioli</i> | \$ 13.900 |
| RAVIOLES DE CORDERO <i>/Lamb ravioli</i> | \$ 16.900 |
| RISOTTO DE ASADO DE TIRA <i>/Beef shortribs' risotto</i> | \$ 19.900 |

*Salsas: *Blanc (Reducción vino blanco con tomillo, crema ciboulette y perejil)*
Rouge (Salsa pomodoro, tomate brunoise, crema y albahaca fresca)
Fromage (Queso Azul, parmesano y granapadanno)

Del Mar

CHILEAN SEA FOOD

| | |
|--|-----------|
| SALMÓN "LA CABRERA" (350grs.) <i>/Salmon with shrimp and octopus sauce</i> | \$ 18.900 |
| PULPO AL CARBÓN <i>/Grilled octopus</i> | \$ 18.900 |

Cortes
sin huesoGrillados
/FROM THE GRILL

| | |
|---|-----------|
| VACIO DE CENTRO (450grs.) <i>/Thin flank</i> | \$ 17.900 |
| PUNTA DE GANSO (500grs.) <i>/Tip of Bottom Round</i> | \$ 18.900 |
| OJO DE BIFE MEDIUM (450 grs.) <i>/450 grs. Rib eye steak</i> | \$ 19.900 |
| OJO DE BIFE LARGE (600grs.) <i>/600 grs. Rib eye steak</i> | \$ 27.900 |
| OJO DE BIFE NAPOLITANO (600 grs.) <i>/600 grs. Rib eye steak layered with tomato, ham and melted cheese</i> | \$ 29.900 |
| BIFE DE CHORIZO MEDIUM (450 grs.) <i>/450 grs. striploin</i> | \$ 19.900 |
| BIFE DE CHORIZO LARGE (600grs.) <i>/600 grs. striploin</i> | \$ 27.900 |
| BIFE DE CHORIZO MEDIUM (450 grs.) c/ queso azul <i>/450 grs. striploin</i> | \$ 22.900 |
| MILANESA DE TERNERA NAPOLITANA c/ queso, tomates deshidratados y jamón (350grs.) <i>/Breaded cutlet of beef layered with dried tomatoes, ham and melted cheese</i> | \$ 21.900 |
| PAMPLONA DE BIFE DE TERNERA c/ queso, tomates y jamón (450grs.) <i>/Rolled beefsteak with cheese, tomatoes and cooked ham</i> | \$ 21.900 |
| MEDALLÓN FILETE (200grs.) <i>/Tenderloin (200grs)</i> | \$ 12.900 |
| FILETE (600grs.) <i>/Tenderloin (600grs)</i> | \$ 29.900 |
| MATAMBRITO DE CERDO c/ limón y perejil (450grs.) <i>/Pork flank</i> | \$ 14.900 |
| MATAMBRITO DE CERDO NAPOLITANO (450grs.) <i>/Pork flank "Napolitano" Style</i> | \$ 17.900 |
| MEDIO POLLITO GRILLADO <i>/Half grilled chicken</i> | \$ 12.900 |
| BROCHETTE MIX CARNES c/ Cebolla, morrones, panceta ahumada, chorizo <i>/Meats Brochette with onion, red/green pepper, smoked bacon and chorizo</i> | \$ 19.900 |
| HAMBURGUESA DE ANGUS c/ papas fritas (220grs.) <i>/Angus burger with french fries</i> | \$ 14.900 |
| MENÚ NIÑOS - POLLO <i>/Children's menu chicken</i> | \$ 10.900 |
| MENÚ NIÑOS - FILETE <i>/Children's menu tenderloin</i> | \$ 12.900 |

Cortes
con hueso

| | |
|---|-----------|
| ASADO DE TIRA (400grs.) <i>/Beef shortribs</i> | \$ 16.900 |
| ASADO DE TIRA ANGUS (400grs.) <i>/Beef shortribs</i> | \$ 19.900 |
| PORTERHOUSE (800grs.) <i>/T-Bone Steak</i> | \$ 30.900 |
| "CHULETON ARGENTINO" Ojo de Bife con Hueso (800grs.) <i>/Bone in rib eye steak</i> | \$ 34.900 |
| TOMAHAWK (1.000grs.) <i>/Tomahawk 1000 grs</i> | \$ 39.900 |

#ESTILOLAGABRERA
#LAGABRERACHILE

f /lacabrerachile

@lacabrerachile

Mirá la
Carta
de
Vinos

**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.

LA
PARRILLA
MÁS
PREMIADALATIN
AMERICA'S
50
BEST
RESTAURANTS



LA CABRERA



| | |
|---|------------------|
| FLAN CASERO CON DULCE DE LECHE <i><u>/Homemade flan with milk caramel</u></i> | \$ 5.900 |
| PANQUEQUE DULCE DE LECHE <i><u>/Classic milk caramel pancake</u></i> | \$ 6.900 |
| PANQUEQUE LA CABRERA <i><u>/Pancake La Cabrera</u></i> | \$ 6.900 |
| CREME BRULEE <i><u>/Cremme brule</u></i> | \$ 5.900 |
| VOLCÁN DE CHOCOLATE <i><u>/Chocolate lavacake</u></i> | \$ 6.900 |
| VOLCÁN DE DULCE DE LECHE <i><u>/Milk caramel lavacake</u></i> | \$ 6.900 |
| HELADO CASERO <i><u>/Homemade ice cream</u></i> | \$ 5.900 |
| DEGUSTACION DE HELADOS CASEROS <i><u>/Homemade ice cream sampler</u></i> | \$ 8.900 |
| DEGUSTACIÓN DE POSTRES <i><u>/Dessert sampler</u></i> | \$ 16.900 |
| CHURROS CON DULCE DE LECHE <i><u>/Milk caramel churros</u></i> | \$ 6.900 |
| CHEESECAKE DE BERRIES <i><u>/Berries cheesecake</u></i> | \$ 6.900 |
| FRUTA FRESCA <i><u>/Seasonal fruit</u></i> | \$ 4.900 |



LA CABRERA

LA PARRILLA
MÁS
PREMIADA

LATIN
AMERICAS
50
BEST
RESTAURANTS

| | |
|---|----------|
| RISTRETTO <i><u>/Ristretto</u></i> | \$ 2.300 |
| EXPRESSO <i><u>/Express</u></i> | \$ 2.300 |
| LUNGO <i><u>/Large</u></i> | \$ 2.300 |
| CORTADO <i><u>/Milk and coffee</u></i> | \$ 2.500 |
| CAPUCCINO <i><u>/Capuccino</u></i> | \$ 2.500 |
| TE VERDE <i><u>/Green tea</u></i> | \$ 2.200 |
| TE TRADICION <i><u>/Classic tea</u></i> | \$ 2.200 |
| INFUSIONES <i><u>/Infusiones</u></i> | \$ 2.200 |

VINOS NACIONALES

ESPUMANTE NACIONAL

| | |
|--|----------|
| Undurraga Extra Brut (Leyda) | \$15.900 |
| Amaranta Extra Brut By Carmen (Casablanca) | \$15.900 |
| Miguel Torres Estelado Rose (Maule) | \$18.900 |
| Casa Silva Fervor (Colchagua) | \$26.900 |
| Casa Bauzá Gala (Limari) | \$26.900 |

SAUVIGNON BLANC

| | |
|---|----------|
| Casa Silva Cool Coast (Colchagua Costa) | \$23.900 |
| Miguel Torres Cordillera (Osorno) | \$25.900 |
| Montes Outer Limits (Zapallar) | \$26.900 |

CHARDONNAY

| | |
|-----------------------------------|----------|
| Miguel Torres Cordillera (Limari) | \$25.900 |
| Montes Alpha (Casablanca) | \$26.900 |

PINOT NOIR

| | |
|--------------------------------------|----------|
| Leyda Single Vineyard Brisas (Leyda) | \$18.900 |
| Casa Silva Cool Coast (Colchagua) | \$28.900 |

MERLOT

| | |
|---|----------|
| San Pedro Castillo de Molina (Rapel) | \$15.900 |
| Tarapacá Gran Reserva (Maipo) | \$18.900 |
| Montes Alpha (Colchagua) | \$26.900 |
| Lapostolle Cuvee Alexandra (Colchagua Apalta) | \$33.900 |

CARMENERE

| | |
|--|----------|
| Los Boldos Grande Reserve (Cachapoal) | \$15.900 |
| Concha y Toro Casillero del Diablo Reserva Privada (Peumo) | \$16.900 |
| Bisquertt La Joya Gran Reserva (Colchagua Marchigüe) | \$17.900 |
| Casa Silva Cuvée Reserva (Colchagua) | \$17.900 |
| Montefranco Gran Reserva Etiqueta Negra (Maipo) | \$17.900 |
| Viu Manent Gran Reserva (Colchagua) | \$18.900 |
| Tarapacá Gran Reserva (Maipo) | \$18.900 |
| Miguel Torres Ándica Gran Reserva (Valle Maule) | \$19.900 |
| Maquis Gran Reserva (Colchagua) | \$19.900 |
| Undurraga T.H. (Terroir Hunter) (Peumo) | \$22.900 |
| Santa Rita Casa Real (Colchagua) | \$23.900 |
| Miguel Torres Cordillera (Cachapoal) | \$25.900 |
| Casa Silva Gran Terroir de Los Andes (Colchagua) | \$23.900 |
| Concha y Toro Marques de Casa Concha (Cachapoal) | \$25.900 |
| Montes Alpha (Colchagua) | \$26.900 |
| Tabalí Micas (Maipo) | \$28.900 |
| Pérez Cruz Limited Edition (Maipo) | \$31.900 |
| Lapostolle Cuvee Alexandra (Colchagua Apalta) | \$33.900 |
| Concha y Toro Terrunyo (Cachapoal) | \$46.900 |

LA CABRERA

VINOS NACIONALES

CABERNET SAUVIGNON

| | |
|--|----------|
| Los Boldos Grande Reserve (Cachapoal) | \$15.900 |
| Concha y Toro Casillero del Diablo Reserva Privada (Maipo) | \$16.900 |
| Bisquertt La Joya Gran Reserva (Colchagua Marchigüe) | \$17.900 |
| Casa Silva Cuvée Reserva (Colchagua) | \$17.900 |
| Tarapacá Gran Reserva (Maipo) | \$18.900 |
| Miguel Torres Ándica Gran Reserva (Valle Maule) | \$18.900 |
| Undurraga T.H. (Terroir Hunter) (Alto Maipo) | \$22.900 |
| Santa Rita Casa Real (Colchagua) | \$23.900 |
| Casa Silva Gran Terroir de Los Andes (Colchagua) | \$23.900 |
| Concha y Toro Marques de Casa Concha (Maipo) | \$25.900 |
| Montes Alpha (Colchagua) | \$26.900 |
| Tabalí Talud (Maipo) | \$28.900 |
| Pérez Cruz Limited Edition (Maipo) | \$31.900 |
| Lapostolle Cuvee Alexandra (Colchagua Apalta) | \$33.900 |
| Viu Manent Single Vineyard La Capilla (Colchagua) | \$34.900 |
| Concha y Toro Terrunyo (Maipo) | \$46.900 |

SYRAH

| | |
|---|----------|
| Miguel Torres Cordillera (Elqui) | \$25.900 |
| Montes Alpha (Colchagua) | \$26.900 |
| Casa Silva Cool Coast (Colchagua Costa) | \$28.900 |

MALBEC

| | |
|------------------------------------|----------|
| Pérez Cruz Limited Edition (Maipo) | \$31.900 |
|------------------------------------|----------|

OTRAS CEPAS TINTAS

| | |
|---|----------|
| Maquis Gran Reserva "Cabernet Franc" (Colchagua) | \$19.900 |
| Miguel Torres Cordillera Vigno "Carignan" (Maule) | \$25.900 |
| Casa Silva "Romano" (Colchagua) | \$26.900 |

ROSÉ

| | |
|---------------------------------------|----------|
| Lapostolle Le Rose (Colchagua Apalta) | \$18.900 |
|---------------------------------------|----------|

ENSAMBLAJES TINTOS

| | |
|---|----------|
| Loma Larga Quinteto (Casablanca) | \$20.900 |
| Tarapacá Gran Reserva Blend Series (Maipo) | \$33.900 |
| Concha y Toro Marques de Casa Concha Etiqueta Negra (Maipo) | \$34.900 |
| Casa Silva Quinta Generación (Colchagua) | \$39.900 |

LA CABRERA

VINOS NACIONALES

GRANDES TINTOS

| | |
|---|-----------|
| Los Boldos Grand Clos (Cachapoal) | \$49.000 |
| Altair Sideral (Cachapoal Andes) | \$53.000 |
| Valdivieso Caballo Loco Gran Cru (Maipo) | \$55.000 |
| Almaviva Epu (Maipo) | \$70.000 |
| San Pedro Cabo de Hornos (Cachapoal Andes) | \$82.000 |
| Casa Silva Microterroir Carmenere (Colchagua) | \$80.000 |
| Miguel Torres Manso de Velasco (Curicó) | \$90.000 |
| Altazor (Maipo) | \$90.000 |
| Montes Purple Angel (Colchagua) | \$169.000 |
| Lapostolle Clos de Apalta (Colchagua Apalta) | \$180.000 |
| Concha y Toro Don Melchor (Maipo) | \$190.000 |
| Montes Alpha M (Colchagua) | \$197.000 |
| Almaviva (Maipo) | \$290.000 |

VINOS DEL MUNDO

ESPUMANTE ARGENTINO

| | |
|-------------------------------------|----------|
| Finca Flichman Extra Brut (Mendoza) | \$16.900 |
| Chandon Brut (Luján de Cuyo) | \$22.900 |

CHAMPAGNE FRANCÉS

| | |
|--------------------------|-----------|
| Moët&Chandon (Champagne) | \$89.000 |
| Dom Perignon (Champagne) | \$315.000 |

MALBEC ARGENTINO

| | |
|---|----------|
| Doña Paula Estate (Mendoza) | \$15.900 |
| Trapiche Pure Malbec (Uco) | \$19.900 |
| Salentein (Uco) | \$24.900 |
| Finca La Celia Elite (Uco) | \$28.900 |
| Escorihuela Gascón (Luján de Cuyo) | \$28.900 |
| Kaiken Ultra (Mendoza) | \$31.900 |
| Luigi Bosca D.O.C Single Vineyard (Mendoza) | \$34.900 |

LA CABRERA

VINOS POR COPA

ESPUMANTE

| | |
|-------------------------------|---------|
| Amaranta Extra Brut By Carmen | \$3.500 |
| Chandon Brut | \$4.500 |

SAUVIGNON BLANC

| | |
|-----------------------|---------|
| Casa Silva Cool Coast | \$5.900 |
|-----------------------|---------|

CABERNET SAUVIGNON

| | |
|--------------------------------------|---------|
| Santa Rita Medalla Real Gold | \$4.000 |
| Casa Silva Gran Terroir de Los Andes | \$5.900 |
| Concha y Toro Marques de Casa Concha | \$6.500 |

CARMENERE

| | |
|--------------------------------------|---------|
| Santa Rita Medalla Real Gold | \$4.000 |
| Casa Silva Gran Terroir de Los Andes | \$5.900 |
| Concha y Toro Marques de Casa Concha | \$6.500 |

MERLOT

| | |
|-----------------------|---------|
| Tarapacá Gran Reserva | \$5.000 |
|-----------------------|---------|

SYRAH

| | |
|-----------------------|---------|
| Casa Silva Cool Coast | \$6.900 |
|-----------------------|---------|

PINOT NOIR

| | |
|-----------------------|---------|
| Casa Silva Cool Coast | \$6.200 |
|-----------------------|---------|

MALBEC ARGENTINO

| | |
|----------------------|---------|
| Trapiche Pure Malbec | \$5.000 |
| Salentein | \$6.000 |

ENSAMBLAJE

| | |
|----------------------------|---------|
| Loma Larga Quinteto | \$5.500 |
| Casa Silva 5ta. Generación | \$9.900 |

LA CABRERA