

## ENTRADAS

Empanadas de Queso 2 unid.	\$ 5.900
Empanadas de Carne 2unid.	\$ 6.900
Morcilla Criolla	\$ 6.900
Matrimonio Chorizo-Morcilla	\$ 10.900
Provoleta	\$ 12.900
Chorizo Criollo de Rueda	\$ 12.900
Mollejas Grilladas	\$ 12.900

## CORTES SIN HUESO

Punta de Ganso 250 grs.	\$ 16.900
Ojo de Bife 300 grs.	\$ 18.900
Ojo de Bife Medium 400 grs.	\$ 24.900
Bife Chorizo 300 grs.	\$ 18.900
Bife Chorizo Medium 400 grs.	\$ 24.900
Medallón de Filete 200 grs.	\$ 16.900
Milanesa de Ternera Napolitana C / Queso, tomate y jamón 200 grs.	\$ 19.900
Entraña 250 grs.	\$ 22.900

## CORTES CON HUESO

Asado de Tira 400 grs.	\$ 25.900
Tomahawk 1.000 grs.	\$ 69.900

## OTRAS CARNES

Medio Pollito Grillado 350 grs.	\$ 16.900
Salmón a la Parrilla 250 grs.	\$ 18.900

## GUARNICIONES Y ENSALADAS

Arroz Blanco	\$ 3.900
Papas Fritas	\$ 4.900
Papas Provenzal	\$ 5.900
A Lo Pobre	\$ 5.900
Verduras Grilladas	\$ 5.900
Ensalada Mixta	\$ 5.900
Espinacas a la Crema	\$ 6.900
Champiñones Salteados	\$ 6.900
Pastelera de Choclo	\$ 6.900
Ensalada de Rúcula y Queso Parmesano	\$ 6.900
Ensalada de Palta, Palmito y Tomate (PPT)	\$ 7.900

## ENSALADAS GOURMET

<b>Griega</b> Hojas verdes, pimientos en juliana, cebolla morada, pepino, tomate Cherry, queso de cabra, aceitunas verdes y dressing de aceitunas negras y aceto.	\$12.900
<b>César Pollo</b> Sobre lechugas costinas, crutones, nuestra salsa césar y pollo grillado.	\$13.900
<b>César Camarón</b> Sobre lechugas costinas, crutones, nuestra salsa césar y camarones.	\$13.900

## ESPECIALES LA CABRERA

<b>Ravioles de Jamón y Queso</b> Ravioles rellenos de jamón y queso, en salsa de carne y crema, gratinados al horno con parmesano.	\$14.900
<b>Pasta Penne al Champiñón</b> Pasta penne a la crema parmesana y champiñones dorados.	\$14.900

## MENÚ NIÑOS Hasta 12 años

<b>De Pollo</b> Cubos de pollo a la plancha, servidos con arroz, puré de papas o papas fritas	\$12.900
<b>De Filete</b> Cubos de filete a la plancha, servidos con arroz, puré de papas o papas fritas	\$14.900
<b>De Milanesa Filete</b> Milanesa de filete de res, servida con arroz, puré de papas o papas fritas.	\$14.900

## SÁNDWICHES

<b>Provoleta</b> Pan foccacia relleno de rúcula, champiñones salteados, pepperonata y provoleta a la plancha. (Vegetariano)	\$ 12.900
<b>Carne Braseada</b> 200 grs de carne braseada con tomate, palta y mayonesa en pan foccacia.	\$ 14.900
<b>Milanesa</b> Milanesa a la napolitana con jamón cocido, queso, tomate, pesto y dos huevos fritos en pan foccacia.	\$ 16.900
<b>Barros luco La Cabrera al Paso</b> Sándwich en pan foccacia, con láminas de filete de res a la plancha y queso provoleta fundido.	\$16.900
<b>Philly Cheesesteak</b> Sándwich al estilo La Cabrera, en pan foccacia con láminas de filete de res a la plancha y queso provoleta fundido. Servido con ensaladilla de pimientos aliñados.	\$17.900

## HAMBURGUESAS

<b>Hamburguesa Queso</b> Hamburguesa de 150gr, doble queso americano y salsa La Cabrera.	\$ 10.900
<b>Hamburguesa de la Huerta</b> Hamburguesa de 150 grs, doble queso americano, cebolla morada, pepinillos, lechuga, tomate y salsa La Cabrera.	\$ 13.900
<b>Hamburguesa La Cabrera</b> Hamburguesa de 150 grs, doble queso americano, cebolla caramelizada pepinillos, tocino y salsa La Cabrera.	\$ 14.900

### Alérgenos:



## POSTRES

Flan Casero con Dulce de Leche 🍷 🍷	\$ 5.900
Panqueque Dulce de Leche 🍷 🍷 🍷	\$ 6.900
Helado Casero	\$ 6.900
Cheesecake de Berries 🍷 🍷 🍷	\$ 6.900
Volcán de Chocolate 🍷 🍷 🍷	\$ 8.900

## BEBIDAS Y AGUAS

Agua Vital Con o Sin Gas	\$ 2.500
Bebidas (Coca Cola - Fanta - Sprite)	\$ 2.900
Acqua Panna 505 cc.	\$ 3.900
San Pellegrino 505 cc.	\$ 3.900
Tónica Premium	\$ 3.900
Energética	\$ 3.900

## LIMONADAS Y JUGOS

Limonada Clásica 500 cc.	\$ 4.600
Limonada de la Casa 500 cc. Albahaca + Menta + Jengibre y Soda	\$ 4.900
Jugos de Pulpa 500 cc.	\$ 4.800
Mendoza 500 cc. Maracuyá + Frutilla + Frambuesa	\$ 4.900
Palermo 500 cc. Mango + Maracuyá + Toque de Naranja	\$ 4.900
Detox 500 cc. Naranja + Piña + Albahaca + Menta y Jengibre	\$ 4.900
Naranjada 500 cc. Naranja + Albahaca + Menta y Jengibre	\$ 4.900

## CERVEZAS

Corona Extra 🍷	\$ 4.200
Stella Artois 🍷	\$ 4.200
Kunstmann Torobayo 🍷	\$ 4.900
Kunstmann Sin Filtrar 🍷	\$ 4.900
Austral Lager 🍷	\$ 4.900
Austral Calafate 🍷	\$ 4.900

## SCHOP

Stella Artois 500 cc. 🍷	\$ 5.000
Schop 24/7 🍷	\$ 5.000

## COCTELERÍA DE LA CASA

<b>Pisco Punch</b> Pisco Peruano + Triple Sec + Jugo de Limón Sutil + Almíbar de Piña.	\$ 7.900
<b>Negroni de la Casa</b> Gin + Martini Rubio + Vermut Rosso + Bitter + Toque ahumado.	\$ 8.900
<b>Bariloche</b> Ron Añejo + Ron Blanco + Pulpa de Maracuyá + Pulpa de Mango + Jugo de Limón Sutil + Amaretto + Dash Marra .	\$ 8.900
<b>Ginka</b> Gin + Té Infusionado + Jugo Naranja Syrup de Jengibre + Aceite de Naranja.	\$ 8.900
<b>Pibe</b> Bourbon + Vermut Dry + Jugo de Maracuyá + Syrup Neutro + Toque picante.	\$ 9.900
<b>Golondrina</b> Tequila Blanco + Pulpa de Frambuesa + Syrup de Naranja + Jugo de Limón Sutil.	\$ 9.900
<b>Cordillera</b> Vodka + Jugo de Limón Sutil + Syrup Hierba Luisa + St. Germain + Hojas de Albahaca + Espumante.	\$ 9.900
<b>Chivas Royal</b> Whisky Chivas Regal 12 + jugo de limón y naranja + jarabe + Ginger Ale	\$ 9.900

## CÓCTELES SIN ALCOHOL

<b>Chimichurri Picantón:</b> Combinación perfecta entre la dulzura del jugo de piña y el picor sutil y ahumado del aji cacho de cabra. Para finalizar; una infusión de flor de hibisco junto con la suave efervescencia de la soda de pomelo.	\$ 6.900
<b>Re Canchero:</b> Un Spritz sofisticado y refrescante, que 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 perfecto.	\$ 6.900
<b>Qué Zarpado:</b> 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 suave efervescencia de la tónica Elderflower.	\$ 6.900

## APERITIVOS Y CÓCTELES

Sour Nacional	\$ 5.900
Sour Peruano	\$ 6.900
Sour Nacional Doble	\$ 8.900
Sour Peruano Catedral	\$ 9.900
Aperol Spritz	\$ 6.900
Ramazotti Spritz	\$ 6.900
St - Germain Spritz	\$ 9.900
Caipirinha	\$ 6.000
Mojito	\$ 6.000
Mojito Sin Alcohol	\$ 6.000
Mojito Sabores	\$ 6.500
Daiquiri	\$ 6.000
Daiquiri Sabores	\$ 6.500
Negroni	\$ 7.900
Tequila Margarita	\$ 7.900
Moscow Mule	\$ 8.900
Jarra de Sangría	\$ 14.900

## BAJATIVOS

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

## DESTILADOS

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
Tequila José Cuervo	\$ 5.900
Ron Matusalem 7 Años	\$ 6.900
Ron Havana Club 7 Años	\$ 7.900
Ron Bacardi 8 años	\$ 8.900
Beefeater Gin	\$ 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
Johnnie Walker Red Label Whiskey	\$ 6.900
Johnnie Walker Black Label Whiskey	\$ 9.900
Whisky Chivas Regal 12	\$ 8.900
Whisky Chivas Regal 18	\$ 18.900

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

### SYRAH

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

### MALBEC

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

### MALBEC ARGENTINO

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

### OTRAS CEPAS TINTAS

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

### ENSAMBLAJES TINTOS

Loma Larga Quinteto	\$ 25.900
Von Siebenthal Parcela 7 (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

### ROSÉ

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

### CABERNET SAUVIGNON

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

### CHARDONNAY

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

### VINO POR COPA

Espumante Undurraga Brut	\$ 3.500
Espumante Chandon Brut	\$ 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 Gran Reserva / Mer	\$ 5.900
Loma Larga Quinteto / Ensamblaje	\$ 6.500
Riccitelli Hey / Malbec Argentino	\$ 7.500

### ESPUMANTE NACIONAL

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

### ESPUMANTE ARGENTINO

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