

# LA CABRERA

Uno de los secretos mejor guardados de Palermo

by gastón riveira cocinero



## Bebidas y aguas

## Drinks & Water

Agua Vital con o sin gas /Sparkling or still water	\$2.800	San Pellegrino (505cc) /Sparkling or still water	\$3.900
Bebidas (Coca Cola - Fanta - Sprite) /Soft drinks	\$3.100	Tónica premium /Premium tonic	\$3.900
Acqua Panna (505cc) /Still mineral water	\$3.900	Red Bull /Energy drink	\$3.900

## Cervezas nacionales

## Cervezas importadas

Kunstmann Torobayo (330cc) /Old ale beer	\$4.800	Corona Extra (355cc) /Lager beer	\$4.200
Austral Calafate (330cc) /Chilean beer	\$4.800	Heineken sin alcohol (355cc) /Alcohol free beer	\$4.200
Austral Torres del Paine (330cc) /Deep golden beer, 100% malt	\$4.800	Stella Artois (330cc) /Lager beer	\$4.200
Kunstmann sin filtrar (330cc) /Unfiltered beer	\$4.900		

## Schop

Stella Artois (500cc)	\$4.600
24/7 (500cc)	\$5.000

## Jugos & limonadas (500cc)

### Pulpas:

Frutilla, Frambuesa, Mango, Maracuyá /Strawberry + Raspberry + Mango + Passion Fruit	\$4.900	Detox: Naranja + Piña + Albahaca + Menta + Jengibre /Detox: Orange + Pineapple + Basil + Ginger	\$4.900
Mendoza : Maracuyá + Frutilla + Frambuesa /Passion Fruit + Strawberry + Raspberry	\$4.900	Limonada clásica /Classic lemonade	\$4.600
Naranjada: Naranja + Albahaca + Menta + Jengibre /Naranjada: Orange + Basil + Mint + Ginger	\$4.900	Limonada de la casa: Jengibre + Menta + Albahaca + Soda /House lemonade: Ginger + Mint + Basil + Soda	\$4.900
Palermo: Mango + Maracuya + Naranja /Palermo: Mango + Passion Fruit + Orange	\$4.900		

## Aperitivos

## Aperitifs

Sour nacional	\$5.900
Sour peruano	\$6.900
Sour sabores	\$6.900
Amaretto sour	\$6.900
Sour nacional doble	\$8.900
Sour peruano Catedral	\$9.900
Sour premium peruano	\$12.900
Sour premium nacional	\$12.900
Bellini	\$4.600
Kir Royal	\$6.900
Ramazzotti Spritz	\$6.900
Aperol Spritz	\$6.900
Martini Dry	\$6.900
St. Germain Spritz	\$9.900

## Cócteles

## Classic Cocktails

Caipirinha	\$6.000
Mojito cubano	\$6.000
Daiquiri	\$6.000
Clavo Oxidado /Rusty Nail	\$6.900
Ruso Blanco o Ruso Negro	\$6.900
Campari tónica	\$6.900
Negroni	\$7.900
Tequila Margarita	\$7.900
Old Fashioned	\$7.900
Manhattan	\$7.900
Bloody Mary	\$7.900
Mai-tai	\$8.900
Moscow Mule	\$8.900

## Coctelería de la casa

## Signature Cocktails

<b>BAIRES JULEP:</b> Refrescante con amargor suave y notas herbales. Equilibrio perfecto entre Vermouth Rosso y el toque dulce del caramelo hacen de este cóctel una experiencia sofisticada y diferente.	\$7.900
<b>NEGRONI DE LA CASA:</b> Gin + Martini Rubino + Vermouth Rosso + Bitter + Toque ahumado.	\$7.900
<b>EL PIPE GROSO:</b> Combina la robustez del bourbon y campari macerado con frutillas y cacao, acentuando el dulzor del licor de mango, el jarabe especiado y mix cítrico llegan a equilibrar esta exquisita mezcla.	\$8.900
<b>MERIENDA:</b> Este cóctel fusiona la intensidad aromática del té macerado en gin con la dulzura del Drambuie y almibar de romero. La presencia del jugo de manzana y tónica le dan un equilibrio perfecto entre lo dulce y fresco.	\$9.900
<b>CORDILLERA:</b> Vodka + Jugo de limón sutil + Syrup Hierba Luisa + St. Germain + Hojas de albahaca + Espumante	\$9.900
<b>QUÉ BOLUDEZ:</b> Combinación de pisco macerado con flor de hibisco, realzado por el dulzor del licor de durazno y la complejidad del cointreau, la sutil adición del vino Malbec aporta cuerpo y matices aterciopelados.	\$9.900
<b>GAUCHO N1:</b> Mezcla fresca de gin macerado con yerba mate, cítricos recién exprimidos, tónica mediterránea y óleo de cáscaras de naranja. Equilibrio perfecto entre sabores herbales y cítricos.	\$12.900
<b>BAGUAL:</b> Tequila Patrón se hace presente en esta explosión de sabores, la equilibrada combinación de mezcal, Cointreau y miel de hibisco ayudan a resaltar esta experiencia única. Los toques de Tabasco añaden un sutil toque picante.	\$13.900

# LA CABRERA

Mirá la  
Corta  
de  
Vinos

## 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
Waqar 40°	\$9.900

## Gin

Beefeater	\$6.900
Bombay Sapphire	\$6.900
Citadelle	\$9.900
Fifty Pound	\$9.900
Hendrick's	\$10.900
Monkey 47	\$16.900

## Ron

Matusalem 7 Años	\$6.900
Havana 7 Años	\$7.900

## Vodka

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

## Tequila

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

## Whisky

Johnnie Walker Red	\$6.900
Jack Daniel's Old N°7	\$8.900
Chivas Regal 12 Años	\$8.900
Johnnie Walker Black	\$9.900
Johnnie Walker Blue	\$45.900
Glenfiddich 12 Años /Single Malt	\$10.900
Glenmorangie The Original 10	\$10.900
Chivas Regal 18 Años	\$18.900
Macallán 12 Años	\$18.900
Macallán 15 Años	\$42.900
Macallán 18 Años	\$69.900

## Bourbon

Jim Beam White	\$5.900
----------------	---------

## Otros

Jägermeister shot	\$5.900
-------------------	---------

#ESTILOLAGABRERA

#LAGABRERACHILE

f /lacabrerachile

ig @lacabrerachile

# Bajativos

## Digestifs

<b>Manzanilla</b>	\$4.000	<b>Oporto Taylos</b>	\$5.900
<b>Amarula</b>	\$4.900	<b>Jerez Tio Pepe</b>	\$5.900
<b>Araucano</b>	\$5.600	<b>Baileys</b>	\$5.900
<b>Fernet Branca</b>	\$5.900	<b>Brandy Felipe Ii</b>	\$6.000
<b>Sambuca del Cesari</b>	\$5.900	<b>Amaretto Disaronno</b>	\$6.500
<b>Limoncello</b>	\$5.900	<b>Menta</b>	\$6.900
<b>Frangelico</b>	\$5.900	<b>Grand Marnier</b>	\$8.900
<b>Drambuie</b>	\$5.900	<b>Cognac Hennessy V.s</b>	\$10.900
<b>Benedictine</b>	\$5.900	<b>Cognac Hennessy V.s.o.p</b>	\$16.900

//////  
#ESTILOLAGABRERA

#LAGABRERACHILE

f /lacabrerachile

📷 @lacabrerachile

## Entradas ↴

## Starters

<b>EMPANADA DE CARNE</b> "LA CABRERA" (2 Ud) /Mince beef pastry (2)	\$6.900	<b>1/2 MOLLEJAS GRILLADAS</b> /1/2 Grilled sweetbreads	\$12.900
<b>EMPANADA DE CARNE</b> "LA CABRERA" (4 Ud) /Mince beef pastry (4)	\$12.900	<b>MOLLEJAS</b> /Sweetbread	\$24.900
<b>MORCILLA CRIOLLA</b> /Black pudding	\$8.900	<b>CAMARONES AL AJILLO</b> "ESTILO LA CABRERA" /Pil Pil shirimp with mushrooms "La Cabrera Style"	\$15.900
<b>CHORIZO CRIOLLO DE RUEDA</b> /Creole wheel sausage	\$12.900	<b>PROVOLETA</b> /Grilled provolone	\$14.900
<b>MATRIMONIO</b> (CHORIZO- MORCILLA) /Creole wheel sausage - Black pudding	\$12.900	<b>PROVOLETA COMPLETA</b> (PANCETA, TOMATES SECOS, PESTO) /Full grilled provolone (Bacon, sundried, tomatoes and basil sauce)	\$16.900

## Guarniciones y ensaladas ↴

## Orders & Salads

<b>ARROZ BLANCO AL JOSPER</b> /White rice			\$4.900
<b>PAPAS FRITAS</b> /French fries			\$5.900
<b>PAPAS RÚSTICAS CARAMELIZADAS</b> /Potatoes with caramelized onions			\$ 5.900
<b>PAPAS FRITAS PROVENZAL</b> /Provenzal french fries			\$ 5.900
<b>PAPAS GRATINADAS</b> /Grated potatoes			\$ 6.900
<b>A LO POBRE</b> /Chilean style side			\$ 6.900
<b>PASTELERA DE CHOCLO</b> /Corn pie			\$ 6.900
<b>CHOCLOS A LA CREMA CON QUESO AZUL</b> /Creamed sweet corn with blue cheese			\$8.900
<b>CHAMPIÑONES SALTEADOS</b> /Sauteed mushrooms			\$8.900
<b>ESPINACAS A LA CREMA</b> /Creamed spinach			\$ 8.900
<b>ENSALADA VERDE</b> /Green salad			\$5.900
<b>ENSALADA MIXTA</b> /Mixed salad			\$6.900

////////////////////////////////////

**ENSALADA A LA CHILENA** \$6.900  
*/Tomato with onion*

**VERDURAS GRILLADAS** \$8.900  
*/Grilled vegetables*

**PIMENTÓN ROJO CON HUEVO Y QUESO AZUL** \$9.900  
*/Red pepper with eggs and blue cheese*

**ENSALADA DE RÚCULA Y QUESO PARMESANO** \$10.900  
*/Arugula salad with parmesan cheese*

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

**ENSALADA DE PALTA, PALMITO, TOMATE** \$12.900  
*/Avocado, palm heart salad & tomato salad*

### *Ensaladas gourmet* ↴

### **Gourmet Salads**

**ENSALADA CÉSAR POLLO** \$ 12.900  
Mix de lechuga, crutones, pollo, tomate cherry y crema de limón  
*/Chicken caesar salad: Lettuce mix, croutons, chicken, cherry tomato & lemon dressing*

**ENSALADA MEDITERRÁNEA/ANDINA** \$ 13.900  
Mix de lechuga, rúcula, tomatines, aceitunas, boconchinni, queso de cabra, quinoa  
*/Mediterranean salad: Lettuce mix, arugula, tomatoes, olives, bonconchinni, goat cheese, quinoa*

**ENSALADA CAPRESSE** \$ 13.900  
*/Capresse salad: Tomatoes, mozzarella & basil pesto*

**ENSALADA CÉSAR CAMARÓN** \$ 14.900  
Mix de lechuga, crutons de pan, camarón, tomate cherry y crema de limón  
*/Caesar salad: Lettuce mix, croutons, shrimp, cherry tomato & lemon dressing*

### *Pastas caseras* ↴

### **Homemade Pasta**

**RAVIOLES DE ESPINACA Y RICOTA** \$15.900  
*/Spinach & ricotta ravioli*

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

### *Del mar* ↴

### **Sea food**

**SALMÓN LA CABRERA** \$21.900  
*/Salmón with shrimp*

## Cortes sin hueso

From our Grill

<b>PUNTA DE GANSO</b> /400 grs. Tip of Bottom Round	\$24.900
<b>OJO DE BIFE MEDIUM (400grs.)</b> /400 grs. Rib eye steak	\$26.900
<b>OJO DE BIFE LARGE (600grs.)</b> /600 grs. Rib eye steak	\$38.900
<b>OJO DE BIFE NAPOLITANO (600 grs.)</b> /600 grs. Rib eye steak layered with tomato, ham & melted cheese	\$39.900
<b>BIFE DE CHORIZO MEDIUM (400grs.)</b> /400 grs. Striploin	\$26.900
<b>BIFE DE CHORIZO LARGE (600grs.)</b> /600 grs. Striploin	\$38.900
<b>BIFE DE CHORIZO MEDIUM (400grs.) Con queso azul</b> /400 grs. Striploin	\$28.900
<b>ENTRAÑA AMERICANA "CHOICE" (300grs.)</b> /Outside skirt	\$29.900
<b>FILETE (400grs.)</b> /Tenderloin	\$29.900
<b>FILETE (600grs.)</b> /Tenderloin	\$39.900
<b>PAMPLONA DE BIFE DE TERNERA</b> Con queso, tomates y jamón (450grs.) /Rolled beefsteak with cheese, tomatoes and cooked ham	\$28.900
<b>MILANESA DE TERNERA NAPOLITANA</b> Con queso, tomates y jamón (350 grs.) /Breaded cutlet of beef layered with tomatoes, ham and melted cheese	\$25.900
<b>MATAMBRITO DE CERDO</b> Con limón y perejil (400grs.) /Pork flank with lemon & parsley	\$20.900
<b>MATAMBRITO DE CERDO NAPOLITANO (400grs.)</b> /Pork flank "Napolitano Style"	\$22.900
<b>BROCHETTE MIX CARNES</b> Con cebolla, morrones, chorizo /Meats Brochette with onion, red/green pepper, chorizo	\$21.900
<b>MEDIO POLLITO GRILLADO</b> /Half grilled chicken	\$16.900
<b>HAMBURGUESA DE ANGUS CON PAPAS FRITAS (220grs.)</b> /Angus burger with french fries	\$15.900
<b>MENÚ NIÑOS - POLLO</b> /Kids menu - Chicken	\$12.900
<b>MENÚ NIÑOS - FILETE</b> /Kids menu - Tenderloin	\$16.900

## Cortes con hueso

<b>ASADO DE TIRA (400 grs)</b> /Beef shortribs	\$26.900
<b>"CHULETÓN ARGENTINO" Ojo de bife con hueso (800gr)</b> /Bone in rib eye steak	\$69.900
<b>TOMAHAWK (1000 grs)</b> /Tomahawk (1000 grs)	\$79.900

## Cortes para compartir

<b>ASADO DE TIRA (800 grs)</b> /Beef shortribs	\$52.900
<b>ENTRAÑA AMERICANA CHOICE (600 grs)</b> /Outside skirt	\$58.900

*\*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.*

#ESTILOLAGABRERA

#LAGABRERACHILE

f /lacabrerachile

ig @lacabrerachile

## Postres

## Desserts

## Cafetería

**HELADO CASERO**  
/Homemade ice cream

\$6.600

**FLAN CASERO CON DULCE DE LECHE**  
/Homemade flan with milk caramel

\$6.900

**CREME BRULEE**  
/Creme Brulee

\$6.900

**CHOCOTORTA**

\$6.900

**PANQUEQUE DULCE DE LECHE**  
/Classic milk caramel pancake

\$7.900

**PANQUEQUE LA CABRERA**  
/La Cabrera Pancake

\$7.900

**CHURROS CON DULCE DE LECHE**  
/Milk caramel churros

\$7.900

**VOLCÁN DE DULCE DE LECHE**  
/ Milk caramel lavacake

\$8.900

**FRUTA FRESCA**  
/Seasonal fruit

\$8.900

**CHEESECAKE DE BERRIES**  
/Berries cheesecake

\$8.900

**VOLCÁN DE CHOCOLATE**  
/Chocolate lavacake

\$8.900

**DEGUSTACIÓN DE HELADOS CASEROS**  
/Homemade ice cream sampler

\$11.900

**DEGUSTACIÓN DE POSTRES**  
/Dessert sampler

\$25.900

**RISTRETTO**  
/Ristretto

\$2.900

**EXPRESSO**  
/Express

\$2.900

**LUNGO**  
/Large

\$2.900

**TÉ VERDE**  
/Green tea

\$2.900

**TÉ TRADICIÓN**  
/Classic tea

\$2.900

**INFUSIONES**  
/Infusions

\$2.900

**CORTADO**  
/Milk and coffee

\$3.400

**CAPUCCINO**  
/Capuccino

\$3.600

**EXPRESSO DOBLE**  
/Express

\$3.600

# Vinos Nacionales

## Local Wines

### ESPUMANTE

<b>Undurraga Brut</b>	\$16.900
<b>Casa Silva Fervor</b> (Colchagua)	\$29.900

### SAUVIGNON BLANC

<b>Casa Silva Cool Coast</b> (Colchagua Costa)	\$25.900
<b>Amayna Inox</b>	\$27.900
<b>Montes Outer Limits</b> (Zapallar)	\$33.900

### CHARDONNAY

<b>Montes Alpha</b> (Casablanca)	\$33.900
<b>Matetic Equilibrio</b>	\$37.900

### PINOT NOIR

<b>Leyda Single Vineyard Brisas</b> (Leyda)	\$19.900
<b>Casa Silva Cool Coast</b> (Colchagua)	\$29.900

### MERLOT

<b>San Pedro Castillo de Molina</b> (Rapel)	\$18.900
<b>Tarapacá Gran Reserva</b> (Maipo)	\$20.900
<b>Santa Ema Gran Reserva</b> (Maipo)	\$22.900
<b>Montes Alpha</b> (Colchagua)	\$33.900

### CARMENERE

<b>Montefranco Gran Reserva Etiqueta Negra</b> (Maipo)	\$17.900
<b>Casa Silva Terroir de Familia</b> (Colchagua)	\$18.900
<b>Los Boldos Grande Reserve</b> (Cachapoal)	\$18.900
<b>Concha y Toro Gran Reserva</b>	\$18.900
<b>Viu Manent Gran Reserva</b> (Colchagua)	\$19.900
<b>Tarapacá Gran Reserva</b> (Maipo)	\$20.900
<b>Santa Ema Gran Reserva</b> (Cachapoal)	\$22.900
<b>Toro de Piedra</b> (Maule)	\$22.900
<b>Casa Silva Gran Terroir de Los Andes</b> (Colchagua)	\$25.900
<b>Undurraga T.H.</b> (Terroir Hunter) (Peumo)	\$25.900
<b>Terranoble Azara</b>	\$26.900
<b>Concha y Toro Marqués de Casa Concha</b> (Cachapoal)	\$27.900
<b>Maquis Gran Reserva</b> (Colchagua)	\$29.900
<b>Miguel Torres Cordillera</b>	\$30.900
<b>Tabali Micas</b>	\$30.900
<b>Montes Alpha</b> (Colchagua)	\$33.900
<b>Pérez Cruz Limited Edition</b> (Maipo)	\$34.900
<b>Koyle Royale</b>	\$40.900
<b>Lapostolle Cuvee Alexandra</b> (Colchagua Apalta)	\$40.900
<b>Terranoble CA2 Costa Premium</b>	\$49.000
<b>Concha y Toro Terrunyo</b> (Cachapoal)	\$49.900
<b>Casa Silva S7</b>	\$49.900
<b>Ecral</b>	\$49.900



## CABERNET SAUVIGNON

<b>Los Boldos Grande Reserve</b> (Cachapoal)	\$18.900
<b>Casa Silva Terroir de Familia</b> (Colchagua)	\$18.900
<b>Viu Manent Gran Reserva</b>	\$19.900
<b>Tarapacá Gran Reserva</b> (Maipo)	\$20.900
<b>Santa Ema Gran Reserva</b> (Maipo)	\$22.900
<b>Toro de Piedra</b> (Colchagua)	\$22.900
<b>Undurraga T.H.</b> (Terroir Hunter) (Alto Maipo)	\$25.900
<b>Casa Silva Gran Terroir de Los Andes</b> (Colchagua)	\$25.900
<b>Concha y Toro Marqués de Casa Concha</b> (Mai)	\$27.900
<b>Andes Plateau Cota 500</b>	\$30.900
<b>Tabali Talud (Maipo)</b>	\$31.900
<b>Montes Alpha</b> (Colchagua)	\$33.900
<b>Lapostolle Cuve Alexandra</b> (Colchagua Apalta)	\$40.900
<b>Concha y Toro Terrunyo</b> (Maipo)	\$49.900
<b>Casa Silva S38</b>	\$49.900
<b>Aquitania Paul Bruno</b>	\$59.900
<b>Baettig Los Compadres</b>	\$79.900

## SYRAH

<b>Montes Alpha</b> (Colchagua)	\$33.900
---------------------------------	----------

## MALBEC

<b>Loma Larga</b>	\$39.900
-------------------	----------

## OTRAS CEPAS TINTAS

<b>Maquis Gran Reserva "Cabernet Franc"</b> (Colchagua)	\$29.900
---	----------

## ROSÉ

<b>Riccitelli Hey Rose</b> (Mendoza)	\$29.900
--------------------------------------	----------

## ENSAMBLAJES TINTOS

<b>Von Siebenthal Parcela 7</b> (Aconcagua)	\$29.900
<b>Tarapacá Gran Reserva Blend Series</b> (Maipo)	\$29.900
<b>Lapostolle Apalta</b>	\$34.000
<b>Calyptra Petit Inédito</b>	\$35.900
<b>Grus</b>	\$39.900
<b>Casa Silva Quinta Generación</b>	\$44.900
<b>Antiyal Lunático</b>	\$45.900
<b>Marqués De Casa Concha Heritage</b>	\$65.900

## GRANDES TINTOS

<b>Perez Cruz Piedra Seca</b>	\$42.900
<b>Caballo Loco Grand Cru Apalta</b>	\$59.900
<b>Altair Sideral</b> (Cachapoal Andes)	\$59.900
<b>Vik Mila Cala</b> (Cachapoal)	\$59.900
<b>Almaviva Epu</b> (Maipo)	\$89.900
<b>Romelio Malbec</b>	\$95.000
<b>Casa Silva Microterroir Carmenere</b> (Colchagua)	\$99.000
<b>San Pedro Cabo de Hornos</b> (Cachapoal Andes)	\$109.000
<b>Miguel Torres Manso de Velasco</b> (Curicó)	\$129.000
<b>Carmin De Peumo</b>	\$178.500
<b>Montes Purple Angel</b> (Colchagua)	\$190.000
<b>Lapostolle Clos de Apalta</b> (Colchagua Apalta)	\$270.000
<b>Concha y Toro Don Melchor</b> (Maipo)	\$280.000
<b>Almaviva</b> (Maipo)	\$320.000

#ESTILOLAGABRERA

#LAGABRERACHILE

f /lacabrerachile

@lacabrerachile

## Vinos del mundo

## Wines of the world

### ESPUMANTE ARGENTINO

Navaro Correas

\$29.900

Chandon Brut (Lujan de Cuyo)

\$35.900

### CAVA ESPAÑOLA

Freixenet Cordón Negro

\$25.900

### CHAMPAGNE FRANCÉS

Moet & Chandon (Champagne)

\$160.000

Dom Perignon (Champagne)

\$460.000

### 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

Luigi Bosca D.O.C Single Vineyard (Mendoza)

\$40.900

El Enemigo Bodega Aleanna (Mendoza)

\$49.900

### 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 Silva Cool Coast

\$6.500

Amayna Inox

\$7.000

### CABERNET SAUVIGNON

Casa Silva Gran Terroir de Los Andes

\$6.500

Concha y Toro Marqués de Casa Concha

\$7.000

### CARMENERE

Casa Silva Gran Terroir de Los Andes

\$6.500

Concha y Toro Marqués de Casa Concha

\$7.000

Pérez Cruz Limited Edition

\$9.000

### MERLOT

Santa Ema Gran Reserva

\$5.900

### PINOT NOIR

Casa Silva Cool Coast

\$8.500

### MALBEC ARGENTINO

Salentein

\$7.500

Los Intocables

\$7.500

### ENSAMBLAJE

Loma Larga Quinteto

\$6.500

Casa Silva 5ta. Generación

\$9.900