

Entradas Starters

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

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

MORCELA CRIOULA \$9.900
/Black pudding

CHOURIÇO CRIULO DE RUEDA \$13.900
/Creole wheel sausage

CASAMENTO
(CHOURIÇO- MORCILLA) \$14.900
/Creole wheel sausage - Black pudding

1/2 PÃES-DOCES GRELHADOS \$13.900
/1/2 Grilled sweetbreads

PÃO DOCE \$24.900
/Sweetbread

CAMARÕES AO PIL PIL E COGUMELOS
"AO ESTILO LA CABRERA" \$16.900
/Pil Pil shirimp with mushrooms
"La Cabrera Style"

PROVOLONE GRELHADO \$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 abacate, tártaro de tomate,
alcaparras e azeitonas
/On diced avocado and tomato tartar,
with capers and olive oil

Nossa grelha Our Grill

Arrebeef BIFE MÉDIO (400grs.) \$34.900
/400 grs. Rib eye steak

Arrebeef OLHO DE BIFE MEDIUM (400grs.) \$34.900
/400 grs. Striploin

Arrebeef OLHO DE BIFE MEDIUM (400grs.) \$36.900
Con queso azul
/400 grs. Striploin

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

BIFE (400grs.) \$30.900
/Tenderloin

ASSADO EM TIRAS (400grs.) \$30.900
/Beef shortribs

Arrebeef VITELA NAPOLITANA À MILANESA \$29.900
Com queijo, tomate e presunto (350 grs.)
/Breaded cutlet of beef lauered
with tomatoes, ham and
melted cheese

MATAMBRITO DE PORCO \$25.900
Com limão y perejil (400grs.)
/Pork flank with lemon & parsley

MATAMBRITO DE PORCO
NAPOLITANO (400grs.) \$26.900
/Pork flank "Napolitano Style"

FRANGO MEIO GRELHADO \$18.900
/Half grilled chicken

Para compartilhar

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

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

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

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

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

Arrebeef FILETE (600grs.) \$44.900
/Tenderloin

*O peso de cada corte é mostrado cru. Quando grelhados, o peso diminui dependendo do ponto desejado.
Sugerimos que você compartilhe nossos pratos. Pergunte ao garçom sobre os diferentes tempos de cozimento e os diferentes níveis de carne, que são de no mínimo 25 minutos.

Arrebeef
Alimentamos al mundo
de manera sostenible



Do mar Sea food

SALMÃO LA CABRERA \$26.900
/Salmon with shrimp

POLVO GRELHADO \$29.900
/Grilled Octopus

Acompanhamentos e saladas Side dishes & Salads

ARROZ BRANCO \$5.900
/White rice

ESPINAFRE CREME \$12.900
/Creamed spinach

PURÊ DE BATATAS \$6.900
/Mashed potatoes

SALADA VERDE \$7.900
/Green salad

BATATAS FRITAS \$6.900
/French fries

SALADA MISTURADO \$7.900
/Mixed salad

BATATAS RÚSTICAS CARAMELIZADAS \$7.200
/Potatoes with caramelized onions

SALADA CHILENA \$6.900
/Tomato with onion

BATATAS FRITAS PROVENZAL \$7.200
/Provenzal french fries

VEGETAIS GRELHADOS \$11.900
/Grilled vegetables

BATATAS GRATINADAS \$9.900
/Grated potatoes

PÁPRICA VERMELHA COM OVO E QUEIJO AZUL \$12.900
/Red pepper with eggs and blue cheese

"A LO POBRE" \$8.900
/Chilean style side

SALADA DE RÚCULA E QUEIJO PARMESÃO \$12.900
/Arugula salad with parmesan cheese

"PASTELERA DE CHOCLO" \$8.900
/Corn pie

SALADA DE ABACATE E PALMITO \$11.900
/Avocado, palm heart salad

MILHO CREMOSO COM QUEIJO AZUL \$9.900
/Creamed sweet corn with blue cheese

SALADA DE ABACATE, PALMITO E TOMATE \$13.900
/Avocado, palm heart & tomato salad

COGUMELOS SALTEADOS \$9.900
/Sauteed mushrooms

Massa caseira Homemade Pasta

MACARRÃO PENNE COM COGUMELOS \$15.900
Macarrão penne com creme de parmesão e cogumelos dourados
/Penne pasta with parmesan cream and golden mushrooms

RAVIOLI DE PRESUNTO E QUEIJO \$16.900
Ravioli recheado com presunto e queijo, em molho de carne e creme, assado com queijo parmesão.
/Ham and Cheese Ravioli:
Ravioli stuffed with ham and cheese, in meat and cream sauce

Saladas gourmet Gourmet Salads

FRANGO CAESAR \$15.900
Alface mista, croutons, frango, tomate cereja e creme de limão
/Chicken Caesar Salad: Lettuce mix, croutons, chicken, cherry tomato & lemon dressing

GREGO \$15.900
Folhas verdes, pimentões em juliana, cebola fatiada, pepino, tomate cereja, queijo de cabra, azeitonas pretas e molho balsâmico
/Greek Salad: Green leaves, julienned peppers, sliced cucumber onion, cherry tomato, goat cheese, black olives and balsamic dressing

CAESAR COM CAMARÃO \$16.900
Alface mista, croutons de pão, camarão, tomate cereja e creme de limão
/Shrimp Caesar Salad: Lettuce mix, croutons, shrimp, cherry tomato & lemon dressing

Sobremesas Desserts

CREME BRULEE /Creme Brulee	\$7.900
FLAN CASEIRO COM DOCE DE LEITE /Homemade flan with milk caramel	\$7.900
SORVETE CASEIRO /Homemade ice cream	\$8.900
PANQUECA DE DOCE DE LEITE /Classic milk caramel pancake	\$8.900
A PANQUECA LA CABRERA /La Cabrera Pancake	\$8.900
"CHURROS" COM DOCE DE LEITE /Milk caramel churros	\$8.900

Águas e bebidas Drinks & Water

Água Vital com ou sem gás /Sparkling or still water	\$2.900
Acqua Panna (505 ml) /Still mineral water	\$4.900
San Pellegrino (505 ml) /Sparkling water	\$4.900

Sucos e limonadas (500cc)

Polpas:

Morango, Framboesa, Manga, Maracujá /Strawberry + Raspberry + Mango + Passion Fruit	\$4.900
Mendoza: Maracujá + Morango + Framboesa /Passion Fruit + Strawberry + Raspberry	\$4.900
Orangeade: Laranja + Manjeriçao + Hortelã + Gengibre /Naranjada: Orange + Basil + Mint + Ginger	\$4.900
Palermo: Manga + Maracujá + Laranja /Palermo: Mango + Passion Fruit + Orange	\$4.900

Mocktails

"CHIMICHURRI PICANTÓN": Uma combinação perfeita da doçura do suco de abacaxi com o toque sutil e defumado da pimenta cacho de cabra. Para finalizar, uma infusão de flor de hibisco harmonizada com o suave efervescência do refrigerante de toranja.	\$6.900
"RE CANCHERO": Um Spritz sofisticado e refrescante, que combina xarope de flor de sabugueiro e uma mistura citríca de laranja e toranja rosa. O toque final perfeito é dado pela efervescência da água tônica.	\$6.900

CHEESECAKE DE FRUTAS VERMELHAS /Berries cheesecake	\$8.900
VULCÃO DOCE DE LEITE /Milk caramel lava cake	\$9.900
VULCÃO DO CHOCOLATE /Chocolate lava cake	\$9.900
DEGUSTAÇÃO DE SORVETE CASEIRO /Homemade ice cream sampler	\$11.900
DEGUSTAÇÃO DE SOBREMESAS /Dessert sampler	\$25.900

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

Detox:

Laranja + Abacaxi + Manjeriçao + Hortelã + Gengibre /Detox: Orange + Pineapple + Basil + Ginger	\$4.900
Limonada clássica /Classic lemonade	\$4.600
Limonada da casa: Gengibre + Hortelã + Manjeriçao + Refrigerante /House lemonade: Ginger + Mint + Basil + Soda	\$4.900

"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 citríco de limão, a doçura do mel e, por fim, a efervescência suave da tônica de flor de sabugueiro.	\$6.900
--	---------

Mirá la
Carta
de
Vinos

Cervejas nacionais

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

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

Cervejas importadas

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

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

Schop

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

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

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

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

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

Coquetéis **Classic Cocktails**

Caipirinha 	\$6.000
Mojito Cubano 	\$6.000
Daiquiri 	\$6.000
Clavo Oxidado /Rusty Nail	\$6.000
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

Bar de coquetéis da casa **Signature Cocktails**

FLOR DE CHAMULLO: \$8.900
Gin com flor de hibisco, licor de pêssego,
xarope de laranja e flor de sabugueiro.

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

MERIENDA: \$9.900
Intensidade aromática do chá macerado
em gim, com a doçura do Drambuie e do
xarope de alecrim. Suco de maçã e água tônica
equilibram o doce e o fresco.

MALAMBO MULE: \$9.900
Gim, erva-mate, refrigerante cítrico e de toranja
com espuma de gengibre.

CORDILLERA: \$9.900
Uma mistura de vodka e St. Germain.
Xarope de erva-cidreira equilibrado com
manjerição.

TANGO EN LA GLORIETA: \$10.900
Vodka Gray Goose sabor pera, licor St. Germain,
lichia, bitter cítrico e água tônica.

GAUCHO N1: \$12.900
Mistura fresca de gim macerado com
erva-mate, frutas cítricas frescas espremidas,
água tônica mediterrânea e óleo de casca
de laranja.

BAGUAL: \$13.900
Tequila Patrón com uma combinação
equilibrada de mezcal, Cointreau e mel de
hibisco com 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

Uísque

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

Rum

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

Digestivos 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	

Pingado	\$3.400
/Milk And Coffee	
Capuccino	\$3.600
/Capuccino	
Infusões	\$2.900
/Infusions	

Vinhos Nacionais Local Wines

Espumante

Undurruga 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 variedades vermelhas

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

Misturas vermelhas

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

Ótimos vermelhas

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

Rosa

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

Vinhos do mundo Wines of the world

Espumante Argentino

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

Champagne

Taittinger Brut	\$149.000
Moët & 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
------------------	----------

Vinhos a copo Wines by the glass

Espumante

Undurraga Brut	\$4.500
Chandon Brut	\$7.500

Sauvignon Blanc

Casa Silva Cool Coast	\$6.500
-----------------------------	---------

Cabernet Sauvignon

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

Carmenere

Casa Silva 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
-----------------	---------

Corte

Loma Larga Quinteto	\$6.500
---------------------------	---------

Cava Espanhol

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 Silva Cool Coast	\$8.500
-----------------------------	---------

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

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