

## Bebidas y aguas **Drinks & Water**

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

## Cervezas nacionales

|  |         |
|--|---------|
| <b>Kunstmann Torobayo (330cc)</b> 🍷<br><b>/Old ale beer</b>                      | \$4.800 |
| <b>Austral Calafate (330cc)</b> 🍷<br><b>/Chilean beer</b>                        | \$4.800 |
| <b>Austral Torres del Paine (330cc)</b> 🍷<br><b>/Deep golden beer, 100% malt</b> | \$4.800 |
| <b>Kunstmann sin filtrar (330cc)</b> 🍷<br><b>/Unfiltered beer</b>                | \$4.900 |
| <b>Loa Amber Ale (470cc)</b> 🍷   | \$5.500 |
| <b>Loa Pale Lager (470cc)</b> 🍷  | \$5.500 |
| <b>Loa IPA West Coast (470cc)</b> 🍷  | \$5.500 |

## Cervezas importadas

|                               |         |
|-------------------------------|---------|
| <b>Corona Extra (355cc)</b> 🍷 | \$4.200 |
|-------------------------------|---------|

**#ESTILOLAGABRERA**  
**#LAGABRERACHILE**

**f /lacabrerachile**  
**📷 @lacabrerachile**

## Schop

|                                |         |
|--------------------------------|---------|
| <b>Stella Artois (500cc)</b> 🍷 | \$5.000 |
| <b>24/7 (500cc)</b> 🍷          | \$5.500 |

## Jugos & limonadas (500cc)

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

**Alérgenos:**



## Cócteles sin alcohol **Mocktails**

**CHIMICHURRI PICANTÓN:** Combinación perfecta entre la dulzura del jugo de piña y el picor sutil y ahumado del ají cacho de cabra. Para finalizar; una infusión de flor de hibisco junto con la suave efervescencia de la soda de pomelo. \$6.900

**RE CANCHERO:** 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

**QUÉ ZARPADO:** 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 **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<br><b>/Rusty Nail</b> | \$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 |
| Cosmopolitan                        | \$8.900 |

*Mirá la  
Carta  
de  
Vinos*

## Coctelería de la casa **Signature Cocktails**

**BAIRES JULEP:** 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

**NEGRONI DE LA CASA:** Gin + Martini Rubino + Vermouth Rosso + Bitter + Toque ahumado. \$8.900

**EL PIBE GROSO:** Combina la robustez del bourbon y campari macerado con frutillas y cacao, acentuando el dulce del licor de mango, el jarabe especiado y mix cítrico llegan a equilibrar esta exquisita mezcla. \$8.900

**MERIENDA:** Este cóctel fusiona la intensidad aromática del té macerado en gin con la dulzura del Drambuie y almíbar de romero. La presencia del jugo de manzana y tónica le dan un equilibrio perfecto entre lo dulce y fresco. \$9.900

**CORDILLERA:** Mezcla refrescante entre Vodka y St. Germain. El syrup de hierba luisa aporta un dulzor equilibrado que se complementa con la frescura aromática de la albahaca. \$9.900

**QUÉ BOLUDEZ:** Combinación de pisco macerado con flor de hibisco, realzado por el dulce del licor de durazno y la complejidad del cointreau, la sutil adición del vino Malbec aporta cuerpo y matices aterciopelados. \$9.900

**GAUCHO N1:** 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

**BAGUAL:** 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

## 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 |

### Gin

|                 |          |
|-----------------|----------|
| Beefeater       | \$6.900  |
| Bombay Sapphire | \$6.900  |
| Citadelle       | \$9.900  |
| Hendrick's      | \$10.900 |
| London N1       | \$10.900 |
| Monkey 47       | \$16.900 |

### 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 |
| The Macallan 12                  | \$18.900 |
| The Macallan 15                  | \$42.900 |
| The Macallan 18                  | \$69.900 |

## Ron

|                  |         |
|------------------|---------|
| Matusalem 7 Años | \$6.900 |
| Havana 7 Años    | \$7.900 |
| Bacardi 8 años   | \$8.900 |

## 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 |
| 1800 Cristalino             | \$12.900 |

## Bajativos Digestifs

|                    |         |
|--------------------|---------|
| Manzanilla         | \$4.000 |
| Araucano           | \$5.600 |
| Fernet Branca      | \$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 |

## Cafetería

|                                    |         |
|------------------------------------|---------|
| Ristretto<br>/Ristretto            | \$2.900 |
| Espresso<br>/Espresso              | \$2.900 |
| Espresso doble<br>/Double Espresso | \$3.600 |
| Lungo<br>/Large                    | \$2.900 |
| Té verde<br>/Green Tea             | \$2.900 |

## Bourbon

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

## Otros

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

## Mezcal

|             |         |
|-------------|---------|
| 400 Conejos | \$9.900 |
|-------------|---------|

|          |         |
|----------|---------|
| 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 |
|-------------------------|----------|

|                              |         |
|------------------------------|---------|
| Té Tradición<br>/Classic Tea | \$2.900 |
|------------------------------|---------|

|                          |         |
|--------------------------|---------|
| Infusiones<br>/Infusions | \$2.900 |
|--------------------------|---------|

|                             |         |
|-----------------------------|---------|
| Cortado<br>/Milk And Coffee | \$3.400 |
|-----------------------------|---------|

|                         |         |
|-------------------------|---------|
| Capuccino<br>/Capuccino | \$3.600 |
|-------------------------|---------|

## Entradas Starters

|   |          |   |          |
|---|----------|---|----------|
| EMPANADA DE CARNE 🍷🍷🍷🍷<br>"LA CABRERA" (2 Ud)<br>/Mince beef pastry (2)       | \$6.900  | MOLLEJAS<br>/Sweetbread   | \$24.900 |
| EMPANADA DE CARNE 🍷🍷🍷🍷<br>"LA CABRERA" (4 Ud)<br>/Mince beef pastry (4)       | \$12.900 | CAMARONES AL AJILLO 🍷🍷🍷<br>"ESTILO LA CABRERA"<br>/Pil Pil shirimp with mushrooms "La Cabrera Style"                                      | \$15.900 |
| MORCILLA CRIOLLA 🍷<br>/Black pudding  | \$8.900  | PROVOLETA 🍷<br>/Grilled provolone   | \$14.900 |
| CHORIZO CRIOLLO DE RUEDA 🍷<br>/Creole wheel sausage                           | \$12.900 | PROVOLETA COMPLETA 🍷🍷<br>(PANCETA, TOMATES SECOS, PESTO)<br>/Full grilled provolone (Bacon, sundried, tomatoes and basil sauce)           | \$16.900 |
| MATRIMONIO 🍷🍷<br>(CHORIZO- MORCILLA)<br>/Creole wheel sausage - Black pudding | \$12.900 | BURRATA 🍷<br>Sobre cubos de palta, tartar de tomates, alcaparras y oliva<br>/On diced avocado and tomato tartar, with capers an olive oil | \$16.900 |
| 1/2 MOLLEJAS GRILLADAS<br>/1/2 Grilled sweetbreads                            | \$12.900 |   |          |

## Guarniciones y ensaladas Side dishes & Salads

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

**ENSALADA A LA CHILENA** 🍷  
/Tomato with onion

\$6.900

**VEGETALES GRILLADOS**  
/Grilled Vegetables

\$8.900

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

\$9.900

**ENSALADA DE RÚCULA Y QUESO PARMESANO** 🍷 🍷  
/Arugula salad with parmesan cheese

\$10.900

**ENSALADA DE PALTA, PALMITO** 🍷  
/Avocado, palm heart salad

\$11.900

**ENSALADA DE PALTA, PALMITO, TOMATE** 🍷  
/Avocado, palm heart & tomato salad

\$12.900

## *Ensaladas gourmet* **Gourmet Salads**

**CÉSAR POLLO** 🍷  
Mix de lechuga, crutones,  
pollo, tomate cherry y crema de limón  
/Chicken Caesar Salad: Lettuce mix, croutons,  
chicken, cherry tomato & lemon dressing

\$ 13.900

**CÉSAR CAMARÓN** 🍷 🍷 🍷 🍷  
Mix de lechuga, crutons de pan, camarón, tomate cherry  
y crema de limón  
/Shrimp Caesar Salad: Lettuce mix, croutons, shrimp,  
cherry tomato & lemon dressing

\$ 14.900

**GRIEGA**  
Hojas verdes, pimientos en juliana, cebolla pepino en rodajas, tomate cherry queso  
de cabra, aceitunas negras y aderezo balsámico  
/Greek Salad: Green leaves, julienned peppers, sliced cucumber onion, cherry  
tomato, goat cheese, black olives and balsamic dressing

\$ 13.900

## *Pastas caseras* **Homemade Pasta**

**RAVIOLES DE JAMÓN QUESO** 🍷 🍷  
Ravioles rellenos de jamón y queso, en salsa de carne y crema, gratinados al horno con parmesano  
/Ham and Cheese Ravioli:  
Ravioli stuffed with ham and cheese, in meat and cream sauce

\$14.900

**PASTA PENNE AL CHAMPIÑÓN** 🍷 🍷  
Pasta Penne a la crema parmesana y champiñones dorados  
/Penne pasta with parmesan cream and golden mushrooms

\$14.900

## *Del mar* **Sea food**

**SALMÓN LA CABRERA** 🍷 🍷  
/Salmón with shrimp

\$21.900

**PULPO A LA PARRILLA** 🍷 🍷  
/Grilled Octopus

\$24.900

## Cortes sin hueso **From our Grill**

|          |  |              |
|----------|--|--------------|
| Arrebeef | <b>PUNTA DE GANSO (400grs.)</b> 🍷 🍷<br>/400 grs. Tip of Bottom Round   | \$24.900     |
| Arrebeef | <b>OJO DE BIFE MEDIUM (400grs.)</b> 🍷 🍷<br>/400 grs. Rib eye steak   | \$26.900     |
| Arrebeef | <b>OJO DE BIFE LARGE (600grs.)</b> 🍷 🍷 🍷<br>/600 grs. Rib eye steak  | \$38.900     |
| Arrebeef | <b>OJO DE BIFE NAPOLITANO (600 grs.)</b> 🍷 🍷 🍷<br>/600 grs. Rib eye steak layered with tomato,<br>ham & melted cheese                                    | \$39.900     |
| Arrebeef | <b>BIFE DE CHORIZO MEDIUM (400grs.)</b> 🍷 🍷<br>/400 grs. Striploin   | \$26.900     |
| Arrebeef | <b>BIFE DE CHORIZO LARGE (600grs.)</b> 🍷 🍷<br>/600 grs. Striploin  | \$38.900     |
| Arrebeef | <b>BIFE DE CHORIZO MEDIUM (400grs.) Con queso azul</b> 🍷 🍷<br>/400 grs. Striploin  | \$28.900     |
|          | <b>ENTRAÑA AMERICANA "CHOICE"* (300grs.)</b> 🍷 🍷<br>/Outside skirt   | \$29.900     |
|          | <b>FILETE (400grs.)</b> 🍷 🍷<br>/Tenderloin   | \$29.900     |
|          | <b>FILETE (600grs.)</b> 🍷 🍷<br>/Tenderloin   | \$39.900     |
|          | <b>PAMPLONA DE BIFE DE TERNERA</b> 🍷<br>Con queso, tomates y jamón (450grs.)<br>/Rolled beefsteak with cheese, tomatoes and cooked ham                   | \$28.900     |
| Arrebeef | <b>MILANESA DE TERNERA NAPOLITANA</b> 🍷<br>Con queso, tomates y jamón (350 grs.)<br>/Breaded cutlet of beef lauered with tomatoes, ham and melted cheese | \$25.900     |
|          | <b>MATAMBRITO DE CERDO</b> 🍷 🍷<br>Con limón y perejil (400grs.)<br>/Pork flank with lemon & parsley  | \$20.900     |
|          | <b>MATAMBRITO DE CERDO NAPOLITANO (400grs.)</b> 🍷 🍷 🍷<br>/Pork flank "Napolitano Style"  | \$22.900     |
|          | <b>MEDIO POLLITO GRILLADO</b> 🍷 🍷<br>/Half grilled chicken   | \$16.900     |
|          | <b>BIFE DE CHORIZO WAGYU</b><br>/Striploin Wagyu   | \$100.000/Kg |
|          | <b>OJO DE BIFE WAGYU</b><br>/Ribeye Steak Wagyu  | \$100.000/Kg |
|          | <b>MENÚ NIÑOS - POLLO</b><br>/Kids menu - Chicken  | \$12.900     |
|          | <b>MENÚ NIÑOS - FILETE</b><br>/Kids menu - Tenderloin  | \$16.900     |

## Cortes con hueso

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

## Cortes para compartir

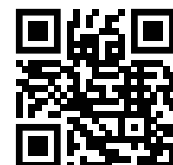
|   |          |
|---|----------|
| <b>ASADO DE TIRA (800 grs)</b> 🍷 🍷<br>/Beef shortribs           | \$52.900 |
| <b>ENTRAÑA AMERICANA CHOICE (600 grs)</b> 🍷 🍷<br>/Outside skirt | \$58.900 |

\*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.

## Postres Desserts

|   |         |  |          |
|---|---------|--|----------|
| <b>HELADO CASERO</b> 🍷 🍷<br>/Homemade ice cream                               | \$6.600 | <b>VOLCÁN DE DULCE DE LECHE</b> 🍷 🍷 🍷<br>/Milk caramel lavacake          | \$8.900  |
| <b>FLAN CASERO CON DULCE DE LECHE</b> 🍷 🍷<br>/Homemade flan with milk caramel | \$6.900 | <b>FRUTA FRESCA</b><br>/Seasonal fruit                                   | \$8.900  |
| <b>CREME BRULEE</b> 🍷 🍷<br>/Creme Brulee                                      | \$6.900 | <b>CHEESECAKE DE BERRIES</b> 🍷 🍷 🍷<br>/Berries cheesecake                | \$8.900  |
| <b>PANQUEQUE DULCE DE LECHE</b> 🍷 🍷 🍷<br>/Classic milk caramel pancake        | \$7.900 | <b>VOLCÁN DE CHOCOLATE</b> 🍷 🍷 🍷<br>/Chocolate lavacake                  | \$8.900  |
| <b>PANQUEQUE LA CABRERA</b> 🍷 🍷 🍷<br>/La Cabrera Pancake                      | \$7.900 | <b>DEGUSTACIÓN DE HELADOS CASEROS</b> 🍷 🍷<br>/Homemade ice cream sampler | \$11.900 |
| <b>CHURROS CON DULCE DE LECHE</b> 🍷 🍷 🍷<br>/Milk caramel churros              | \$7.900 | <b>DEGUSTACIÓN DE POSTRES</b> 🍷 🍷 🍷 🍷<br>/Dessert sampler                | \$25.900 |

  
**Arrebeef**  
Alimentamos al mundo  
de manera sostenible



[f](#) [@](#) [in](#) [v](#) /arrebeef

## 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>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 |

## *Vinos del mundo* **Wines of the world**

### **ESPUMANTE ARGENTINO**

**Navaro Correas**

\$29.900

**Chandon Brut** (Luján 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