

Bebidas y aguas **Drinks & Water**

Agua Vital con o sin gas /Sparkling or still water	\$2.800	San Pellegrino (505cc) /Sparkling water	\$3.900
Bebidas (Coca Cola - Fanta - Sprite - Schweppes) /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

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 Amber Ale (470cc) 🍷	\$5.500
Loa Pale Lager (470cc) 🍷	\$5.500
Loa IPA West Coast (470cc) 🍷	\$5.500

Cervezas importadas

Corona Extra (355cc) 🍷	\$4.200
-------------------------------	---------

//////
#ESTILOLAGABRERA
#LAGABRERACHILE

 /lacabrerachile

 @lacabrerachile

Schop

Stella Artois (500cc) 🍷	\$5.000
24/7 (500cc) 🍷	\$5.500

Jugos & limonadas (500cc)

Pulpas:		Detox:	
Frutilla, Frambuesa, Mango, Maracuyá /Strawberry + Raspberry + Mango + Passion Fruit	\$4.900	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		

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 /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
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 dulzor 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, realizado 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
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 /Ristretto	\$2.900
Espresso /Espresso	\$2.900
Espresso doble /Double Espresso	\$3.600
Lungo /Large	\$2.900
Té verde /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 /Classic Tea	\$2.900
------------------------------	---------

Infusiones /Infusions	\$2.900
--------------------------	---------

Cortado /Milk And Coffee	\$3.400
-----------------------------	---------

Capuccino /Capuccino	\$3.600
-------------------------	---------

Entradas Starters

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

Guarniciones y ensaladas Side dishes & Salads

ARROZ BLANCO 🍷 /White rice			\$4.900
PURÉ DE PAPAS 🍷🍷 /Mashed potatoes			\$4.900
PAPAS FRITAS 🍷 /French fries			\$5.900
PAPAS RÚSTICAS CARAMELIZADAS 🍷🍷 /Potatoes with caramelized onions			\$ 5.900
PAPAS FRITAS PROVENZAL 🍷🍷 /Provenzal french fries			\$ 5.900
PAPAS GRATINADAS 🍷🍷 /Grated potatoes			\$ 6.900
A LO POBRE 🍷🍷 /Chilean style side			\$ 6.900
PASTELERA DE CHOCLO 🍷 /Corn pie			\$ 6.900
CHOCLOS A LA CREMA CON QUESO AZUL 🍷 /Creamed sweet corn with blue cheese			\$8.900
CHAMPIÑONES SALTEADOS 🍷 /Sauteed mushrooms			\$8.900
ESPINACAS A LA CREMA 🍷🍷 /Creamed spinach			\$ 8.900
ENSALADA VERDE /Green salad			\$5.900
ENSALADA MIXTA /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	PUNTA DE GANSO (400grs.) 🍷 🍷 /400 grs. Tip of Bottom Round	\$24.900
Arrebeef	OJO DE BIFE MEDIUM (400grs.) 🍷 🍷 /400 grs. Rib eye steak	\$26.900
Arrebeef	OJO DE BIFE LARGE (600grs.) 🍷 🍷 🍷 /600 grs. Rib eye steak	\$38.900
Arrebeef	OJO DE BIFE NAPOLITANO (600 grs.) 🍷 🍷 🍷 /600 grs. Rib eye steak layered with tomato, ham & melted cheese	\$39.900
Arrebeef	BIFE DE CHORIZO MEDIUM (400grs.) 🍷 🍷 /400 grs. Striploin	\$26.900
Arrebeef	BIFE DE CHORIZO LARGE (600grs.) 🍷 🍷 /600 grs. Striploin	\$38.900
Arrebeef	BIFE DE CHORIZO MEDIUM (400grs.) Con queso azul 🍷 🍷 /400 grs. Striploin	\$28.900
	ENTRAÑA AMERICANA "CHOICE"* (300grs.) 🍷 🍷 /Outside skirt	\$29.900
	FILETE (400grs.) 🍷 🍷 /Tenderloin	\$29.900
	FILETE (600grs.) 🍷 🍷 /Tenderloin	\$39.900
	PAMPLONA DE BIFE DE TERNERA 🍷 Con queso, tomates y jamón (450grs.) /Rolled beefsteak with cheese, tomatoes and cooked ham	\$28.900
Arrebeef	MILANESA DE TERNERA NAPOLITANA 🍷 Con queso, tomates y jamón (350 grs.) /Breaded cutlet of beef lauered with tomatoes, ham and melted cheese	\$25.900
	MATAMBRITO DE CERDO 🍷 🍷 Con limón y perejil (400grs.) /Pork flank with lemon & parsley	\$20.900
	MATAMBRITO DE CERDO NAPOLITANO (400grs.) 🍷 🍷 🍷 /Pork flank "Napolitano Style"	\$22.900
	MEDIO POLLITO GRILLADO 🍷 🍷 /Half grilled chicken	\$16.900
	BIFE DE CHORIZO WAGYU /Striploin Wagyu	\$100.000/Kg
	OJO DE BIFE WAGYU /Ribeye Steak Wagyu	\$100.000/Kg

MENÚ NIÑOS - POLLO /Kids menu - Chicken	\$12.900
---	----------

MENÚ NIÑOS - FILETE /Kids menu - Tenderloin	\$16.900
---	----------

Cortes con hueso

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

Cortes para compartir

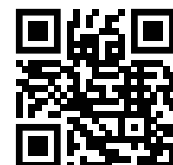
ASADO DE TIRA (800 grs) 🍷 🍷 /Beef shortribs	\$52.900
ENTRAÑA AMERICANA CHOICE (600 grs) 🍷 🍷 /Outside skirt	\$58.900

*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

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


Arrebeef
Alimentamos al mundo
de manera sostenible



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

Vinos Nacionales **Local Wines**

ESPUMANTE

Undurraga Brut

\$16.900

Casa Silva Fervor (Colchagua)

\$29.900

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 (Mai)	\$27.900
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

SYRAH

Montes Alpha (Colchagua)	\$33.900
---------------------------------	----------

MALBEC

Loma Larga	\$39.900
-------------------	----------

OTRAS CEPAS TINTAS

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

ROSÉ

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

ENSAMBLAJES TINTOS

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

GRANDES TINTOS

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
Almaviva Epu (Maipo)	\$89.900
Romelio Malbec	\$95.000
Casa Silva Microterroir Carmenere (Colchagua)	\$99.000
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
Almaviva (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