

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

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



## Cervezas nacionales

Kunstmann Torobayo (330cc) 🍷	\$4.800
<b>/Old ale beer</b>	
Austral Calafate (330cc) 🍷	\$4.800
<b>/Chilean beer</b>	
Austral Torres del Paine (330cc) 🍷	\$4.800
<b>/Deep golden beer, 100% malt</b>	
Kunstmann sin filtrar (330cc) 🍷	\$4.900
<b>/Unfiltered beer</b>	
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
<b>/Lager beer</b>	

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

 **/lacabrerachile**  
 **@lacabrerachile**

## Schop

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

## Jugos & limonadas (500cc)

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

<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.	\$8.900
<b>EL PIBE 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 almíbar 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> 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
<b>QUÉ BOLUDEZ:</b> 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
<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

## 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	\$15.900
CHORIZO CRIOLLO DE RUEDA 🍷 /Creole wheel sausage	\$12.900	PROVOLETA COMPLETA 🍷🍷 (PANCETA, TOMATES SECOS, PESTO) /Full grilled provolone (Bacon, sundried, tomatoes and basil sauce)	\$18.900
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	\$18.900
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			\$6.200
PAPAS GRATINADAS 🍷🍷 /Grated potatoes			\$8.900
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**

**PASTA PENNE AL CHAMPIÑÓN** 🍷 🍷

Pasta Penne a la crema parmesana y champiñones dorados  
**/Penne pasta with parmesan cream and golden mushrooms**

\$15.900

**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**

\$16.900

*Del mar* **Sea food**

**SALMÓN LA CABRERA** 🍷 🍷

**/Salmón with shrimp**

\$24.900

**PULPO A LA PARRILLA** 🍷 🍷

**/Grilled Octopus**

\$25.900

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

Arrebeef	<b>PUNTA DE GANSO (400grs.)</b> 🍷 🍷 /400 grs. Tip of Bottom Round	\$26.900
Arrebeef	<b>OJO DE BIFE MEDIUM (400grs.)</b> 🍷 🍷 /400 grs. Rib eye steak	\$28.900
Arrebeef	<b>OJO DE BIFE LARGE (600grs.)</b> 🍷 🍷 🍷 /600 grs. Rib eye steak	\$40.900
Arrebeef	<b>OJO DE BIFE NAPOLITANO (600 grs.)</b> 🍷 🍷 🍷 /600 grs. Rib eye steak layered with tomato, ham & melted cheese	\$45.900
Arrebeef	<b>BIFE DE CHORIZO MEDIUM (400grs.)</b> 🍷 🍷 /400 grs. Striploin	\$28.900
Arrebeef	<b>BIFE DE CHORIZO LARGE (600grs.)</b> 🍷 🍷 /600 grs. Striploin	\$40.900
Arrebeef	<b>BIFE DE CHORIZO MEDIUM (400grs.) Con queso azul</b> 🍷 🍷 /400 grs. Striploin	\$32.900
	<b>ENTRAÑA AMERICANA "CHOICE"* (300grs.)</b> 🍷 🍷 /Outside skirt	\$29.900
	<b>FILETE (400grs.)</b> 🍷 🍷 /Tenderloin	\$30.900
	<b>FILETE (600grs.)</b> 🍷 🍷 /Tenderloin	\$44.900
Arrebeef	<b>MILANESA DE TERNERA NAPOLITANA</b> 🍷 Con queso, tomates y jamón (350 grs.) /Breaded cutlet of beef lauered with tomatoes, ham and melted cheese	\$28.900
	<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"	\$24.900
	<b>MEDIO POLLITO GRILLADO</b> 🍷 🍷 /Half grilled chicken	\$16.900
	<b>BIFE DE CHORIZO WAGYU</b> /Striploin Wagyu	\$100.000/Kg
	<b>OJO DE BIFE WAGYU</b> /Ribeye Steak Wagyu	\$100.000/Kg
	<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	\$28.900
<b>"CHULETÓN ARGENTINO" Ojo de bife con hueso (800gr)</b> 🍷 🍷 /Bone in rib eye steak	\$79.900
<b>TOMAHAWK (1000 grs)</b> 🍷 🍷 /Tomahawk	\$89.900

## Cortes para compartir

<b>ASADO DE TIRA (800 grs)</b> 🍷 🍷 /Beef shortribs	\$55.900
<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.

## Postres Desserts

<b>HELADO CASERO</b> 🍷 🍷 /Homemade ice cream	\$6.900	<b>CHEESECAKE DE BERRIES</b> 🍷 🍷 🍷 /Berries cheesecake	\$8.900
<b>FLAN CASERO CON DULCE DE LECHE</b> 🍷 🍷 /Homemade flan with milk caramel	\$7.900	<b>VOLCÁN DE DULCE DE LECHE</b> 🍷 🍷 🍷 /Milk caramel lavacake	\$9.900
<b>CREME BRULEE</b> 🍷 🍷 /Creme Brulee	\$7.900	<b>VOLCÁN DE CHOCOLATE</b> 🍷 🍷 🍷 /Chocolate lavacake	\$9.900
<b>PANQUEQUE DULCE DE LECHE</b> 🍷 🍷 🍷 /Classic milk caramel pancake	\$8.900	<b>DEGUSTACIÓN DE HELADOS CASEROS</b> 🍷 🍷 /Homemade ice cream sampler	\$11.900
<b>PANQUEQUE LA CABRERA</b> 🍷 🍷 🍷 /La Cabrera Pancake	\$8.900	<b>DEGUSTACIÓN DE POSTRES</b> 🍷 🍷 🍷 🍷 /Dessert sampler	\$25.900
<b>CHURROS CON DULCE DE LECHE</b> 🍷 🍷 /Milk caramel churros	\$8.900		

  
**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

## 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