

## ENTRADAS

<b>Empanadas de Queso</b> 2u	\$ 4.900	<b>Matrimonio</b> Chorizo-Morcilla	\$ 9.600
<b>Empanadas de Carne "La Cabrera"</b> 2u	\$ 5.900	<b>Chorizo Criollo de Rueda</b>	\$ 10.900
<b>Morcilla Criolla</b>	\$ 6.900	<b>Mollejas Grilladas</b>	\$ 10.900
<b>Provoleta</b>	\$ 9.900		

## CORTES SIN HUESO

<b>Punta de Ganso</b> 250grs.	\$ 14.900	<b>Medallón de Filete</b> 200 Grs.	\$ 15.900
<b>Ojo de Bife Medium</b> 400grs.	\$ 20.900	<b>Entraña</b> 250grs.	\$ 22.900
<b>Ojo de Bife</b> 300grs.	\$ 17.900	<b>Milanesa de Ternera Napolitana</b>	\$ 17.900
<b>Bife de Chorizo Medium</b> 400grs.	\$ 20.900	C/queso Tomate Y Jamón 200grs.	
<b>Bife de Chorizo</b> 300grs.	\$ 17.900		

## CORTES CON HUESO

<b>Asado de Tira</b> 400grs.	\$ 20.900	<b>Medio Pollito Grillado</b>	\$ 13.900
<b>Tomahawk</b> 1.000grs.	\$ 59.900	<b>Salmón a la Parrilla</b> 250grs.	\$ 16.900

## OTRAS CARNES

<b>Medio Pollito Grillado</b>	\$ 13.900
<b>Salmón a la Parrilla</b> 250grs.	\$ 16.900

## GUARNICIONES Y ENSALADAS

<b>Papas Fritas</b>	\$ 4.900	<b>Pastelera de Choclo</b>	\$ 5.900
<b>Papas Provenzal</b>	\$ 5.900	<b>Ensalada de Rúcula y Queso Parmesano</b>	\$ 5.900
<b>A Lo Pobre</b>	\$ 5.900	<b>Ensalada de Palta, Palmito y Tomate (Ppt)</b>	\$ 5.900
<b>Espinacas a la Crema</b>	\$ 5.900	<b>Ensalada Mixta</b>	\$ 5.900
<b>Champiñones Salteados</b>	\$ 5.900		
<b>Verduras Grilladas</b>	\$ 5.900		

## ENSALADAS GOURMET

<b>Ensalada de Pollo Grillado</b>	\$ 11.900	<b>Especiales La Cabrera</b>	
Mix de lechugas, pechuga de pollo grillado, palta, tomate cherry, huevo, y aderezo César.		<b>Ravioles de Espinaca y Ricotta</b>	\$ 13.900
<b>Ensalada César Roast Beef</b>	\$ 12.900	<b>Arroz Cremoso de Hongos con Entraña</b>	\$ 16.900
Mix de lechuga, roast beef, tomate cherry, galleta de parmesano y tostada de focaccia.		<b>Plato Pasta Penne con Entraña Chimichurri y Provoleta</b>	\$ 15.900

## HAMBURGUESAS

<b>Hamburguesa Queso</b>	\$ 9.900	<b>Barros Luco La Cabrera</b>	\$ 15.900
Hamburguesa de 150gr, doble queso americano y salsa La Cabrera.		200grs de ojo de bife laminado, a la plancha con aceite de ajo y queso provoleta fundido en focaccia.	
<b>Hamburguesa La Cabrera</b>	\$ 13.900	<b>Carne Braseada</b>	\$ 13.900
Hamburguesa de 150 grs, doble queso americano, cebolla caramelizada pepinillos, tocino y salsa La Cabrera.		200 grs de carne braseada con tomate, palta y mayonesa en pan ciabatta.	
<b>Hamburguesa de la Huerta</b>	\$ 12.900	<b>Milanesa</b>	\$ 15.900
Hamburguesa de 150 grs, doble queso americano, cebolla morada, pepinillos, lechuga, tomate y salsa La Cabrera.		Milanesa a la napolitana con jamón cocido, queso, tomate, pesto y dos huevos fritos en focaccia.	

## SÁNDWICH

<b>Choripan</b>	\$ 12.900
Chorizo de la casa a la parrilla con salsa criolla, mayonesa, verdeo y cebolla frita en pan tipo brioche.	
<b>Helado Casero</b>	\$ 5.900
<b>Cheesecake de Berries</b>	\$ 6.900

## POSTRES

<b>Flan Casero con Dulce de Leche</b>	\$ 5.900
<b>Panqueque Dulce de Leche</b>	\$ 6.900
<b>Volcán de Chocolate</b>	\$ 8.900

LA CABRERA

AL PASO

MOLLEJITAS

BIFE DE HORIZO

COCIDO JUGOSO A PUNTO

## BEBIDAS Y AGUAS

<b>Bebidas</b>	\$ 2.500	<b>San Pellegrino 505cc</b>	\$ 3.900
<b>Agua Vital con o sin gas</b>	\$ 2.200	<b>Tónica Premium</b>	\$ 3.500
<b>Acqua Panna 505cc</b>	\$ 3.900	<b>Energética</b>	\$ 3.500

## JUGOS Y LIMONADAS

<b>Jugos de Pulpa</b>	\$ 4.500	<b>Naranjada</b>	\$ 4.800
<b>Mendoza</b> Maracuyá + frutilla + frambuesa	\$ 4.500	<b>Naranja + Albahaca + Menta y Jengibre</b>	
<b>Palermo</b> Mango + Maracuyá + toque de Naranja	\$ 4.500	<b>Limonada Clásica</b>	\$ 4.500
<b>Detox</b> Naranja + Piña + Albahaca + Menta y Jengibre	\$ 4.800	<b>Limonada de la casa</b> Albahaca + Menta + Jengibre y soda	\$ 4.800

## CERVEZAS

<b>Austral Lager</b>	\$ 4.600	<b>Kunstman Torobayo</b>	\$ 4.600
<b>Austral Calafate</b>	\$ 4.600	<b>Stella Artois</b>	\$ 4.200
<b>Kunstman sin filtrar</b>	\$ 4.600	<b>Corona Extra</b>	\$ 4.200

## SCHOP

<b>Stella Artois 500 cc</b>	\$ 4.600
<b>KM 24/7 500 cc</b>	\$ 5.000

## COCTELERÍA DE LA CASA

<b>Negroni de la Casa</b> Gin + Martini Rubio + Vermouth Rosso + Bitter + Toque ahumado.	\$ 7.900	<b>Pisco Punch</b> Pisco Peruano + Triple Sec + Jugo Limón Sutil + Almibar de Piña.	\$ 6.900
<b>Pibe</b> Bourbon + Vermouth Dry + Jugo Maracuyá + Syrup Neutro + Toque picante.	\$ 7.900	<b>Cordillera</b> Vodka + Jugo Limón Sutil + Syrup Hierba Luisa + St. Germain + Hojas Albahaca + Espumante.	\$ 8.900
<b>Bariloche</b> Ron Añejo + Ron Blanco + Pulpa Maracuyá + Pulpa Mango + Jugo Limón Sutil + Amaretto + Dash Marra .	\$ 7.900	<b>Ginka</b> Gin + Té Infusionado + Jugo Naranja + Syrup Jengibre + Aceite Naranja.	\$ 8.900
<b>Golondrina</b> Tequila Blanco + Pulpa Frambuesa + Syrup Naranja + Jugo Limón Sutil.	\$ 7.900		

## APERITIVOS Y CÓCTELES

<b>Pisco Sour Peruano</b>	\$ 6.900	<b>Tequila Margarita</b>	\$ 7.900
<b>Pisco Sour Peruano Cat</b>	\$ 9.900	<b>Pisco Sour Nacional Doble</b>	\$ 8.900
<b>Ramazotti Spritz</b>	\$ 6.900	<b>Jarra de Sangria</b>	\$ 13.900
<b>Pisco Sour Nacional</b>	\$ 5.900	<b>Caipirinha</b>	\$ 6.000
<b>Mojito</b>	\$ 6.000	<b>Mojito Sin Alcohol</b>	\$ 5.500
<b>Aperol Spritz</b>	\$ 6.900	<b>Negroni</b>	\$ 6.900
<b>Moscow Mule</b>	\$ 8.900	<b>Daiquiri</b>	\$ 6.000
<b>St - Germain Spritz</b>	\$ 9.900		

## DESTILADOS

<b>Pisco Alto del Carmen 35°</b>	\$ 5.900	<b>Gin Citadelle</b>	\$ 9.900
<b>Pisco Alto del Carmen 40°</b>	\$ 6.900	<b>Gin Hendricks</b>	\$ 9.900
<b>Pisco Mistral 35°</b>	\$ 5.900	<b>Vodka Absolut Original</b>	\$ 6.900
<b>Pisco Mistral 46°</b>	\$ 7.900	<b>Vodka Grey Goose</b>	\$ 10.900
<b>Pisco Waqar 40°</b>	\$ 9.900	<b>Whisky Johnnie W Et Roja</b>	\$ 6.900
<b>Ron Matusalem 7 Años</b>	\$ 6.900	<b>Whisky Johnnie W Et Negra</b>	\$ 9.900
<b>Ron Havana Club 7 Años</b>	\$ 7.900	<b>Whisky Chivas Regal 12</b>	\$ 8.900
<b>Gin Beefeater</b>	\$ 6.900	<b>Whisky Chivas Regal 18</b>	\$ 18.900
<b>Gin Bombay Sapphire</b>	\$ 6.900	<b>Tequila José Cuervo</b>	\$ 5.900

## BAJATIVOS

<b>Menta</b>	\$ 6.900	<b>Amaretto</b>	\$ 6.500
<b>Araucano</b>	\$ 5.600	<b>Jagermeister</b>	\$ 5.900
<b>Frangelico</b>	\$ 5.900	<b>Fernet Branca</b>	\$ 5.900
<b>Baileys Original</b>	\$ 5.900		

@lacabreraalpasso

BONDIOLA

INGRED NATU

## ESPUMANTE NACIONAL

Undurruga Brut \$ 15.900

## ESPUMANTE ARGENTINO

Chandon Brut \$ 32.900

## SAUVIGNON BLANC

Casas del Bosque La Cantera (Casablanca) \$ 19.900

Casa Silva Cool Coast \$ 23.900

Montes Outer Limits \$26.900

## MERLOT

San Pedro Castillo de Molina \$ 15.900

Santa Ema Gran Reserva (Maipo) \$ 19.000

## CARMENERE

Los Boldos Gran Reserva \$ 15.900

Casillero del Diablo Rva Privada \$ 16.900

Casa Silva Terroir de Familia \$ 17.900

Santa Ema Gran Reserva (Cachapoal) \$ 19.000

Toro de Piedra (Maule) \$ 19.900

Maquis Gran Reserva \$ 19.900

Casa Silva Gran Terroir \$ 23.900

Marque de Casa Concha \$ 25.900

Montes Alpha \$ 26.900

Perez Cruz Limited Edition \$ 31.900

## CABERNET SAUVIGNON

Los Boldos Gran Reserva \$ 15.900

Casillero del Diablo Rva Privada \$ 16.900

Casa Silva Terroir de Familia \$ 17.900

Santa Ema Gran Reserva (Maipo) \$ 19.000

Toro de Piedra (Colchagua) \$ 19.900

Casa Silva Gran Terroir \$ 23.900

Marques de Casa Concha \$ 25.900

Montes Alpha \$ 26.900

## SYRAH

Montes Alpha \$ 26.900

## MALBEC

Perez Cruz Limited Edition \$ 31.900

## MALBEC ARGENTINO

Riccitelli Hey Malbec (Mendoza) \$ 25.900

Luigi Bosca D.O.C Single Vineyard \$ 34.900

## OTRAS CEPAS TINTAS

Maquis Gran Reserva Cabernet Franc \$ 19.900

## ENSAMBLAJE TINTOS

Loma Larga Quinteto \$ 20.900

Von Siebenthal Parcela 7 (Aconcagua) \$ 27.900

## GRANDES TINTOS

Vik Mila Cala (Cachapoal) \$ 59.900

Almaviva Epu \$ 70.000

Casa Silva Microterroir \$ 80.000

Montes Alpha Purple Angel \$ 169.000

## ROSE

Riccitelli Hey Rose (Mendoza) \$ 25.900

## CHARDONNAY

Montes Alpha \$ 26.900

## VINO POR COPA

ESPUMANTE UNDURRAGA BRUT \$ 3.500

ESPUMANTE CHANDON BRUT \$ 7.000

CASAS DEL BOSQUE LA CANTERA / SB \$ 5.000

CASA SILVA GRAN TERROIR / CS \$ 5.900

CASA SILVA GRAN TERROIR / CARM \$ 5.900

SANTA EMA GRAN RESERVA / MER \$ 5.000

RICCITELLI HEY / MALBEC ARGENTINO \$ 6.500

LOMA LARGA QUINTETO / ENSAMBLAJE \$ 5.500