

ENTRADAS

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

CORTES SIN HUESO

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

CORTES CON HUESO

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

OTRAS CARNES

Medio Pollito Grillado	\$ 13.900
Salmón a la Parrilla 250grs.	\$ 16.900

GUARNICIONES Y ENSALADAS

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

ENSALADAS GOURMET

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

ESPECIALES LA CABRERA

Ravioles de Espinaca y Ricotta	\$ 13.900
Arroz Cremoso de Hongos con Entraña	\$ 16.900
Plato Pasta Penne con Entraña Chimichurri y Provoleta	\$ 15.900

HAMBURGUESAS

Hamburguesa Queso	\$ 9.900	Barros Luco La Cabrera	\$ 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.	
Hamburguesa La Cabrera	\$ 13.900	Carne Braseada	\$ 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.	
Hamburguesa de la Huerta	\$ 12.900	Milanesa	\$ 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

Barros Luco La Cabrera	\$ 15.900
200grs de ojo de bife laminado, a la plancha con aceite de ajo y queso provoleta fundido en focaccia.	
Carne Braseada	\$ 13.900
200 grs de carne braseada con tomate, palta y mayonesa en pan ciabatta.	
Milanesa	\$ 15.900
Milanesa a la napolitana con jamón cocido, queso, tomate, pesto y dos huevos fritos en focaccia.	
Choripan	\$ 12.900
Chorizo de la casa a la parrilla con salsa criolla, mayonesa, verdeo y cebolla frita en pan tipo brioche.	

POSTRES

Flan Casero con Dulce de Leche	\$ 5.900	Helado Casero	\$ 5.900
Panqueque Dulce de Leche	\$ 6.900	Cheesecake de Berries	\$ 6.900
Volcán de Chocolate	\$ 8.900		

LA CABRERA

AL PASO

MOLLEJITAS

BIFE DE HORIZO

BEBIDAS Y AGUAS

Bebidas (Coca Cola - Fanta - Sprite)	\$ 2.900	San Pellegrino 505cc	\$ 3.900
Agua Vital con o sin gas	\$ 2.200	Tónica Premium	\$ 3.500
Acqua Panna 505cc	\$ 3.900	Energética	\$ 3.500

JUGOS Y LIMONADAS

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

CERVEZAS

Austral Lager	\$ 4.600	Kunstman Torobayo	\$ 4.600
Austral Calafate	\$ 4.600	Stella Artois	\$ 4.200
Kunstman sin filtrar	\$ 4.600	Corona Extra	\$ 4.200

SCHOP

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

COCTELERÍA DE LA CASA

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

APERITIVOS Y CÓCTELES

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

DESTILADOS

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

BAJATIVOS

Menta	\$ 6.900	Amaretto	\$ 6.500
Araucano	\$ 5.600	Jagermeister	\$ 5.900
Frangelico	\$ 5.900	Fernet Branca	\$ 5.900
Baileys Original	\$ 5.900		

@lacabreraalpasso

BONDIOLA

COCIDO JUGOSO A PUNTO

RUJIENTE

INGREDIENTES NATURALES

TINA

COY R

RUJIENTE

RUJIENTE

INGREDIENTES NATURALES

INGREDIENTES NATURALES

ESPUMANTE NACIONAL

Undurruga Brut \$ 15.900

ESPUMANTE ARGENTINO

Chandon Brut \$ 32.900

SAUVIGNON BLANC

Casas del Bosque La Canterra (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