

## Águas e bebidas **Drinks & Water**

Água Vital com ou sem gás <b>/Sparkling or still water</b>	\$2.800	Bebidas (Coca Cola - Fanta - Sprite - Schweppes) <b>/Soft drinks</b>	\$3.100
Acqua Panna (505 ml) <b>/Still mineral water</b>	\$4.900	Tónica premium <b>/Premium tonic</b>	\$3.900
San Pellegrino (505 ml) <b>/Sparkling water</b>	\$4.900	Red Bull <b>/Energy drink</b>	\$3.900

## Cervejas nacionais

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

## Schop

Stella Artois (500 ml) 🍷	\$5.500
--------------------------	---------

## Sucos e Limonadas (500 ml)

### Polpas:

Morango, Framboesa, Manga, Maracujá <b>/Strawberry + Raspberry + Mango + Passion Fruit</b>	\$4.900
Mendoza: Maracujá + Morango + Framboesa <b>/Passion Fruit + Strawberry + Raspberry</b>	\$4.900
Orangeade: Laranja + Manjeriçao + Hortelã + Gengibre <b>/Naranjada: Orange + Basil + Mint + Ginger</b>	\$4.900
Palermo: Manga + Maracujá + Laranja <b>/Palermo: Mango + Passion Fruit + Orange</b>	\$4.900

## Cervejas importadas

Corona Extra (355 ml) 🍷 <b>/Lager beer</b>	\$4.200
Stella Artois (330 ml) 🍷	\$5.000
Stella Artois 0,0 (330 ml) 🍷	\$5.000

//////

**#ESTILOLAGABRERA**

**#LAGABRERACHILE**

**f /lacabrerachile**

**📷 @lacabrerachile**

### Detox:

Laranja + Abacaxi + Manjeriçao + Hortelã + Gengibre <b>/Detox: Orange + Pineapple + Basil + Ginger</b>	\$4.900
Limonada clássica <b>/Classic lemonade</b>	\$4.600
Limonada da Casa: Gengibre + Hortelã + Manjeriçao + Refrigerante <b>/House lemonade: Ginger + Mint + Basil + Soda</b>	\$4.900

### Alérgenos:



Glúten



Ovo



Lactose



Soja



Crustáceo



Noz Moscada



Pimenta



Frutos Secos



Alho



Peixe

## Coquetéis sem álcool **Mocktails**

**"CHIMICHURRI PICANTÓN"**: Uma combinação perfeita da doçura do suco de abacaxi com o toque sutil e defumado da pimenta cacho de cabra. Para finalizar, uma infusão de flor de hibisco harmonizada com o suave efervescência do refrigerante de toranja. \$6.900

**"RE CANCHERO"**: Um Spritz sofisticado e refrescante, que combina xarope de flor de sabugueiro e uma mistura cítrica de laranja e toranja rosa. O toque final perfeito é dado pela efervescência da água tônica. \$6.900

**"QUÉ ZARPADO"**: Um coquetel sem álcool que combina a doçura ácida do xarope de maçã com a intensidade de uma infusão de chá preto. Tudo isso harmonizado com um sutil toque cítrico de limão, a doçura do mel e, por fim, a efervescência suave da tônica de flor de sabugueiro. \$6.900

## Aperitivos **Aperitifs**

Sour Nacional	\$5.900
Sour Peruano	\$6.900
Sabores Sour	\$6.900
Sour Amaretto	\$6.900
Sour Nacional Duplo	\$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 Seco	\$6.900
Spritz St. Germain	\$9.900

## Coquetéis **Classic Cocktails**

Caipirinha	\$6.000
Mojito cubano	\$6.000
Daiquiri	\$6.000
Cravo Enferrujado <b>/Rusty Nail</b>	\$6.900
Russo Branco ou Russo Preto	\$6.900
Campari Tônica	\$6.900
Martini Espresso	\$6.900
Negroni	\$7.900
Margarita de Tequila	\$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*

## Bar de coquetéis da casa **Signature Cocktails**

<b>"BAIRES JULEP"</b> : Refrescante, com um amargor suave e notas herbais. O equilíbrio perfeito do Vermute Rosso e o toque adocicado do caramelo tornam este coquetel uma experiência sofisticada e única.	\$7.900
<b>"NEGRONI DE LA CASA"</b> : Gim + Martini Rubino + Vermute Rosso + Amargo + Toque defumado.	\$8.900
<b>"EL PIBE GROSSO"</b> : Combina a robustez do bourbon e do Campari macerados com morangos e cacau, acentuando a doçura do licor de manga. O xarope de especiarias e a mistura cítrica equilibram esta mistura requintada.	\$8.900
<b>"MERIENDA"</b> : Este coquetel combina a intensidade aromática do chá embebido em gim com a doçura do Drambuie e do xarope de alecrim. A adição de suco de maçã e água tônica confere um equilíbrio perfeito entre doçura e frescor.	\$9.900
<b>"CORDILLERA"</b> : Uma mistura refrescante de vodca e St. Germain. O xarope de verbena-limão proporciona uma doçura equilibrada, complementada pelo frescor aromático do manjeriço.	\$9.900
<b>"QUÉ BOLUDEZ"</b> : Uma combinação de pisco macerado com flor de hibisco, realçada pela doçura do licor de pêssego e pela complexidade do Cointreau. A adição sutil de vinho Malbec confere corpo e nuances aveludadas.	\$9.900
<b>"GAUCHO NI"</b> : Uma mistura refrescante de gim macerado com erva-mate, frutas cítricas frescas, tônica mediterrânea e óleo de casca de laranja. Um equilíbrio perfeito entre sabores herbais e cítricos.	\$12.900
<b>"BAGUAL"</b> : A Tequila Patrón está presente nesta explosão de sabores. A combinação equilibrada de mezcal, Cointreau e mel de hibisco ajuda a realçar esta experiência única. As notas de Tabasco adicionam um toque sutilmente picante.	\$13.900

## Destilados **Distilled beverages**

### Piscos

<b>Valle Luna 35°</b>	\$5.500
<b>Alto del Carmen 35°</b>	\$5.900
<b>Alto del Carmen 40°</b>	\$6.900
<b>Mistral 40°</b>	\$6.900
<b>Mistral 46°</b>	\$8.900
<b>Black Heron</b>	\$9.900
<b>Waqar 40°</b>	\$10.900

### Gin

<b>Beefeater</b>	\$6.900
<b>Bombay Sapphire</b>	\$6.900
<b>Citadelle</b>	\$9.900
<b>Hendrick's</b>	\$10.900
<b>London N1</b>	\$10.900
<b>Monkey 47</b>	\$16.900

### Uísque

<b>Johnnie Walker Tinto</b>	\$6.900
<b>Jack Daniel's Old N° 7</b>	\$8.900
<b>Chivas Regal 12 Anos</b>	\$8.900
<b>Johnnie Walker Preto</b>	\$9.900
<b>Johnnie Walker Azul</b>	\$45.900
<b>Glenfiddich 12 Anos / Single Malt</b>	\$10.900
<b>Glenmorangie The Original 10</b>	\$10.900
<b>Chivas Regal 18 Anos</b>	\$18.900
<b>The Macallan 12</b>	\$18.900
<b>The Macallan 15</b>	\$42.900
<b>The Macallan 18</b>	\$69.900

## Rum

Matusalem 7 anos	\$6.900
Havana 7 anos	\$7.900
Bacardi 8 anos	\$8.900

## Vodka

Absolut original	\$6.900
Grey Goose L'orange	\$9.900
Grey Goose original	\$9.900

## Tequila

José Cuervo Silver reposante	\$ 8.900
Don Julio	\$10.900
1800 Cristalino	\$12.900

## Digestivos **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

## Cafeteria

Ristretto <b>/Ristretto</b>	\$2.900
Espresso <b>/Espresso</b>	\$2.900
Espresso duplo <b>/Double Espresso</b>	\$3.900
Lungo <b>/Large</b>	\$2.900
Chá verde <b>/Green Tea</b>	\$2.900

## Bourbon

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

## Outros

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

## Mezcal

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

Pacharan	\$5.900
----------	---------

Baileys	\$5.900
---------	---------

Brandy Felipe II	\$6.000
------------------	---------

Amaretto Disaronno	\$6.500
--------------------	---------

Hortelã	\$6.900
---------	---------

Grand Marnier	\$8.900
---------------	---------

Cognac Hennessy V.s	\$10.900
---------------------	----------

Cognac Hennessy V.s.o.p	\$16.900
-------------------------	----------

Tradição do Chá <b>/Classic Tea</b>	\$2.900
--	---------

Infusões <b>/Infusions</b>	\$2.900
-------------------------------	---------

Pingado <b>/Milk And Coffee</b>	\$3.400
------------------------------------	---------

Capuccino <b>/Capuccino</b>	\$3.600
--------------------------------	---------

## Entradas Starters

<b>TORTA DE CARNE</b> 🍷🍷🍷🍷 "AO ESTILO LA CABRERA" (2 unid.) /Mince beef pastry (2)	\$6.90	<b>PÃO DOCE</b> /Sweetbread	\$24.90
<b>TORTA DE CARNE</b> 🍷🍷🍷🍷 "LA CABRERA" (4 Unid.) /Mince beef pastry (4)	\$12.90	<b>CAMARÃO AO ALHO</b> 🍷🍷🍷 "AO ESTILO LA CABRERA" /Pil Pil shirimp with mushrooms "La Cabrera Style"	\$15.90
<b>MORCELA CRIOULA</b> 🍷 /Black pudding	\$8.90	<b>PROVOLONE GRELHADO</b> 🍷 /Grilled provolone	\$16.90
<b>CHOURIÇO CRIOULO DE RUEDA</b> 🍷 /Creole wheel sausage	\$12.90	<b>PROVOLETA COMPLETA</b> 🍷🍷 (Pancetta, tomates secos, pesto) /Full grilled provolone (Bacon, sundried, tomatoes and basil sauce)	\$19.90
<b>CASAMENTO</b> 🍷🍷 (Chouriço com linguiça de sangue) /Creole wheel sausage - Black pudding	\$12.90	<b>BURRATA</b> 🍷 Sobre cubos de abacate, tártaro de tomate, alcaparras e azeitonas /On diced avocado and tomato tartar, with capers an olive oil	\$18.90
<b>1/2 PÃES-DOCES GRELHADOS</b> /1/2 Grilled sweetbreads	\$12.90		

## Acompanhamentos e saladas Side dishes & Salads

<b>ARROZ BRANCO</b> 🍷 /White rice			\$4.90
<b>PURÊ DE BATATAS</b> 🍷🍷 /Mashed potatoes			\$4.90
<b>BATATAS FRITAS</b> 🍷 /French fries			\$5.90
<b>BATATAS RÚSTICAS CARAMELIZADAS</b> 🍷🍷 /Potatoes with caramelized onions			\$5.90
<b>BATATAS FRITAS PROVENÇAIS</b> 🍷🍷 /Provençal french fries			\$6.20
<b>BATATAS GRATINADAS</b> 🍷🍷 /Grated potatoes			\$8.90
<b>"A LO POBRE"</b> 🍷🍷 /Chilean style side			\$6.90
<b>(TORTA CHILENA DE MILHO COM CARNE MOÍDA E FRANGO)</b> 🍷 /Corn pie			\$6.90
<b>MILHO CREMOSO COM QUEIJO AZUL</b> 🍷 /Creamed sweet corn with blue cheese			\$8.90
<b>COGUMELOS SALTEADOS</b> /Sauteed mushrooms			\$9.90
<b>ESPINAFRE CREME</b> 🍷🍷 /Creamed spinach			\$12.90
<b>SALADA VERDE</b> /Green salad			\$5.90
<b>SALADA MISTURADO</b> /Mixed salad			\$6.90

<b>SALADA CHILENA</b> 🍷	\$6.900
<i>/Tomato with onion</i>	
<b>VEGETAIS GRELHADOS</b>	\$8.900
<i>/Grilled Vegetables</i>	
<b>PÁPRICA VERMELHA COM OVO E QUEIJO AZUL</b> 🍷 🍷	\$9.900
<i>/Red pepper with eggs and blue cheese</i>	
<b>SALADA DE RÚCULA E QUEIJO PARMESÃO</b> 🍷 🍷	\$10.900
<i>/Arugula salad with parmesan cheese</i>	
<b>SALADA DE ABACATE E PALMITO</b> 🍷	\$11.900
<i>/Avocado, palm heart salad</i>	
<b>SALADA DE ABACATE, PALMITO E TOMATE</b> 🍷	\$13.900
<i>/Avocado, palm heart &amp; tomato salad</i>	

## *Saladas gourmet* **Gourmet Salads**

<b>FRANGO CAESAR</b> 🍷	\$13.900
Alface mista, croutons, frango, tomate cereja e creme de limão	
<i>/Chicken Caesar Salad: Lettuce mix, croutons, chicken, cherry tomato &amp; lemon dressing</i>	
<b>CAESAR COM CAMARÃO</b> 🍷 🍷 🍷 🍷	\$14.900
Alface mista, croutons de pão, camarão, tomate cereja e creme de limão	
<i>/Shrimp Caesar Salad: Lettuce mix, croutons, shrimp, cherry tomato &amp; lemon dressing</i>	
<b>GREGO</b>	\$13.900
Folhas verdes, pimentões em juliana, cebola fatiada, pepino, tomate cereja, queijo de cabra, azeitonas pretas e molho balsâmico	
<i>/Greek Salad: Green leaves, julienned peppers, sliced cucumber onion, cherry tomato, goat cheese, black olives and balsamic dressing</i>	

## *Massa caseira* **Homemade Pasta**

<b>MACARRÃO PENNE COM COGUMELOS</b> 🍷 🍷	\$15.900
Macarrão penne com creme de parmesão e cogumelos dourados	
<i>/Penne pasta with parmesan cream and golden mushrooms</i>	
<b>RAVIOLI DE PRESUNTO E QUEIJO</b> 🍷 🍷	\$16.900
Ravioli recheado com presunto e queijo, em molho de carne e creme, assado com queijo parmesão.	
<i>/Ham and Cheese Ravioli: Ravioli stuffed with ham and cheese, in meat and cream sauce</i>	

## *Comida do mar* **Sea food**

<b>POLVO GRELHADO</b> 🍷 🍷	\$25.900
<i>/Grilled Octopus</i>	
<b>SALMÃO LA CABRERA</b> 🍷 🍷	\$26.900
<i>/Salmón with shrimp</i>	

## Cortes desossados From our Grill

 <b>PONTO DE GANSO (400 g)</b> 🍷 🍷 /400 grs. Tip of Bottom Round	\$26.900
 <b>BIFE MÉDIO (400 g)</b> 🍷 🍷 /400 grs. Rib eye steak	\$28.900
 <b>OLHO DE BIFE GRANDE (600 g)</b> 🍷 🍷 🍷 /600 grs. Rib eye steak	\$40.900
 <b>BIFE À NAPOLITANA (600 g)</b> 🍷 🍷 🍷 /600 grs. Rib eye steak layered with tomato, ham & melted cheese	\$45.900
 <b>BIFE DE CHOURIÇO MÉDIO (400 g)</b> 🍷 🍷 /400 grs. Striploin	\$28.900
 <b>BIFE DE CHOURIÇO GRANDE (600 g)</b> 🍷 🍷 /600 grs. Striploin	\$40.900
 <b>BIFE DE CHOURIÇO MÉDIO COM QUEIJO AZUL (400 g)</b> 🍷 🍷 /400 grs. Striploin	\$32.900
<b>ENTRADA AMERICANA "CHOICE" (300 g)</b> 🍷 🍷 /Outside skirt	\$29.900
<b>BIFE (400 g)</b> 🍷 🍷 /Tenderloin	\$30.900
<b>BIFE (600 g)</b> 🍷 🍷 /Tenderloin	\$44.900
 <b>VITELA NAPOLITANA À MILANESA</b> 🍷 Com queijo, tomate e presunto (350 g) /Breaded cutlet of beef lauered with tomatoes, ham and melted cheese	\$28.900
<b>MATAMBRITO DE PORCO</b> 🍷 🍷 Com limão e salsa (400 g) /Pork flank with lemon & parsley	\$22.900
<b>MATAMBRITO DE PORCO NAPOLITANO (400 g)</b> 🍷 🍷 🍷 /Pork flank "Napolitano Style"	\$26.900
<b>FRANGO MEIO GRELHADO</b> 🍷 🍷 /Half grilled chicken	\$16.900

**CARDÁPIO INFANTIL - FRANGO**  
/Kids menu - Chicken

\$12.900

**MENU INFANTIL - BIFE**  
/Kids menu - Tenderloin

\$18.900

## Cortes com osso

<b>ASSADO EM TIRAS (400 g)</b> 🍷 🍷 /Beef shortribs	\$28.900
<b>"CHULETÓN ARGENTINO" BIFE DE RIBEYE COM OSSO (800 g)</b> 🍷 🍷 /Bone in rib eye steak	\$79.900
<b>TOMAHAWK (1000 g)</b> 🍷 🍷 /Tomahawk	\$89.900

## Cortes para compartilhar

<b>ASSADO EM TIRAS (800 g)</b> 🍷 🍷 /Beef shortribs	\$55.900
<b>FRALDINHA AMERICANA CHOICE (600 g)</b> 🍷 🍷 /Outside skirt	\$58.900

\*O peso de cada corte é mostrado cru. Quando grelhados, o peso diminui dependendo do ponto desejado. Sugerimos que você compartilhe nossos pratos. Pergunte ao garçom sobre os diferentes tempos de cozimento e os diferentes níveis de carne, que são de no mínimo 25 minutos.

## Sobremesas **Desserts**

<b>CREME BRULEE</b> 🍷 🍷 /Creme Brulee	\$7.900	<b>CHEESECAKE DE FRUTAS VERMELHAS</b> 🍷 🍷 🍷 /Berries cheesecake	\$8.900
<b>FLAN CASEIRO COM DOCE DE LEITE</b> 🍷 🍷 /Homemade flan with milk caramel	\$7.900	<b>VULCÃO DOCE DE LEITE</b> 🍷 🍷 🍷 / Milk caramel lavacake	\$9.900
<b>SORVETE CASEIRO</b> 🍷 🍷 /Homemade ice cream	\$8.900	<b>VULCÃO DE CHOCOLATE</b> 🍷 🍷 🍷 /Chocolate lavacake	\$9.900
<b>PANQUECA DE DOCE DE LEITE</b> 🍷 🍷 🍷 /Classic milk caramel pancake	\$8.900	<b>DEGUSTAÇÃO DE SORVETE CASEIRO</b> 🍷 🍷 /Homemade ice cream sampler	\$11.900
<b>A PANQUECA DO CABRA</b> 🍷 🍷 🍷 /La Cabrera Pancake	\$8.900	<b>DEGUSTAÇÃO DE SOBREMESAS</b> 🍷 🍷 🍷 🍷 /Dessert sampler	\$25.900
<b>"CHURROS" COM DOCE DE LEITE</b> 🍷 🍷 /Milk caramel churros	\$8.900		

  
**Arrebeef**

Alimentamos al mundo  
de manera sostenible



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

## Vinhos Nacionais **Local Wines**

### ESPUMANTE

<b>Undurraga Brut</b>	\$16.900
<b>Casa Silva Fervor</b> (Colchagua)	\$29.900
<b>Montes Sparkling Angel</b>	\$32.900

### 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

### CARMENÉRE

<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
-------------------	----------

## OUTRAS VARIEDADES VERMELHAS

<b>Maquis Gran Reserva "Cabernet Franc"</b> (Colchagua)	\$29.900
---	----------

## ROSA

<b>Riccitelli Hey Rose</b> (Mendoza)	\$29.900
--------------------------------------	----------

## MISTURAS VERMELHAS

<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>Coyam</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

## ÓTIMOS VERMELHOS

<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

## *Vinhos do mundo* **Wines of the world**

### **VINHO ESPUMANTE ARGENTINO**

Navaro Correas	\$29.900
Chandon Brut (Lujan de Cuyo)	\$35.900

### **CAVA ESPANHOL**

Freixenet Cordón Negro	\$25.900
------------------------	----------

### **CHAMPANHE FRANCÊS**

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
Catena	\$52.900
Angelica Zapata	\$118.900
Catena Zapata	\$268.900

### **CHARDONNAY ARGENTINO**

El enemigo	\$49.900
------------	----------

## *Vinhos a copo* **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

### **CARMENÉRE**

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

### **CORTE**

Loma Larga Quinteto	\$6.500
Casa Silva 5ta. Generación	\$9.900