

Águas e bebidas Drinks & Water

Água Vital com ou sem gás
/Sparkling or still water \$2.900

Acqua Panna (505 ml)
/Still mineral water \$4.900

San Pellegrino (505 ml)
/Sparkling water \$4.900

Cervejas nacionais

Kunstmann Torobayo (330 ml) 🍷
/Old ale beer \$4.800

Austral Calafate (330 ml) 🍷
/Chilean beer \$4.800

Austral Torres del Paine (330 ml) 🍷
/Deep golden beer, 100% malt \$4.800

Kunstmann sin filtrar (330 ml) 🍷
/Unfiltered beer \$4.900

LOA Otra Ronda 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

Quilmes (500 ml) 🍷 \$5.500

LOA Otra Ronda Amber Ale (500cc) 🍷 \$5.900

Sucos e Limonadas (500ml)

Polpas:

Morango, Framboesa, Manga, Maracujá
/Strawberry + Raspberry + Mango
+ Passion Fruit \$4.900

Mendoza: Maracujá + Morango + Framboesa
/Passion Fruit + Strawberry + Raspberry \$4.900

Orangeade: Laranja + Manjeriçao + Hortelã
+ Gengibre \$4.900
/Naranja: Orange + Basil + Mint + Ginger \$4.900

Palermo: Manga + Maracujá + Laranja
/Palermo: Mango + Passion Fruit + Orange

Bebidas (Coca Cola - Fanta -
Sprite - Schweppes)
/Soft drinks \$3.200

Red Bull
/Energy drink \$3.900

Tónica premium
/Premium tonic \$4.900

Cervejas importadas

Corona Extra (355 ml) 🍷 \$4.200
/Lager beer

Corona Cero (355cc) 🍷 \$4.200
/Lager beer

Stella Artois (330 ml) 🍷 \$5.000

////
#ESTILOLAGABRERA
#LAGABRERACHILE

f /lacabrerachile

📷 @lacabrerachile

Detox:

Laranja + Abacaxi + Manjeriçao +
Hortelã + Gengibre \$4.900
/Detox: Orange + Pineapple + Basil
+ Ginger

Limonada clássica
/Classic lemonade \$4.600

Limonada da Casa:
Gengibre + Hortelã + Manjeriçao +
Refrigerante \$4.900
/House lemonade:
Ginger + Mint + Basil + Soda

Alérgenos:



Gluten



Ovo



Lactose



Soja



Crustáceo



Noz Moscada



Pimenta



Frutos Secos



Alho



Peixe

Coquetéis sem álcool **Mocktails**

"CHIMICHURRI PICANTÓN": Uma combinação perfeita da doce 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 doce 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 doce 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
Rusty Nail /Rusty Nail	\$6.900
Russo Branco / 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**

"FLOR DE CHAMULLO":

Gin com infusão de hibisco, licor de pêssego, laranja e xarope de flor de sabugueiro. Frutado e efervescente, perfeito para conversas que fluem sem pressa.

\$8.900

"NEGRONI DE LA CASA":

Gim + Martini Rubino + Vermute Rosso + Amargo + Toque defumado.

\$8.900

"MERIENDA":

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

"MALAMBO MULE":

Gin, erva-mate, cítricos e soda de grapefruit com espuma de gengibre. Refrescante e autêntico, une a força da tradição argentina com um toque contemporâneo.

\$9.900

"CORDILLERA":

Uma mistura refrescante de vodca e St. Germain. O xarope de verbena-limão proporciona uma doçura equilibrada, complementada pelo frescor aromático do manjericão.

\$9.900

"TANGO EN LA GLORIETA":

Vodka Grey Goose Pera, licor St. Germain, lichia, bitter cítrico e tônica. Floral, elegante e vibrante: um coquetel que seduz no seu próprio compasso

\$10.900

"GAUCHO N1":

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

"BAGUAL":

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

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

Uísque

Johnnie Walker Tinto	\$7.900
Jack Daniel's Old Nº 7	\$8.900
Chivas Regal 12 Anos	\$8.900
Johnnie Walker Preto	\$10.900
Johnnie Walker Azul	\$45.900
Glenfiddich 12 Anos / Single Malt	\$10.900
Glenmorangie The Original 10	\$10.900
Chivas Regal 18 Anos	\$18.900
The Macallan 12	\$24.900

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 repousante	\$ 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 /Ristretto	\$2.900
Expresso /Espresso	\$2.900
Expresso duplo /Double Espresso	\$3.900
Lungo /Large	\$2.900
Chá verde /Green Tea	\$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

Chás Clássicos /Classic Tea	\$2.900
--------------------------------	---------

Infusões /Infusions	\$2.900
------------------------	---------

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

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

Entradas Starters

TORTA DE CARNE 🍷 🍷 🍷 🍷
"AO ESTILO LA CABRERA" (2 unid.)
/Mince beef pastry (2)

\$8.900

PÃO DOCE
/Sweetbread

\$24.900

TORTA DE CARNE 🍷 🍷 🍷 🍷
"LA CABRERA" (4 Unid.)
/Mince beef pastry (4)

\$15.900

CAMARÃÕES AO PIL PIL E COGUMELOS 🍷 🍷 🍷
"AO ESTILO LA CABRERA"
/Pil Pil shirimp with mushrooms
"La Cabrera Style"

\$16.900

MORCELA CRIOULA 🍷
/Black pudding

\$9.900

PROVOLONE GRELHADO 🍷
/Grilled provolone

\$16.900

CHOURIÇO CRIOULO DE RUEDA 🍷
/Creole wheel sausage

\$13.900

PROVOLETA COMPLETA 🍷 🍷
(Pancetta, tomates secos, pesto)
/Full grilled provolone (Bacon, sundried,
tomatoes and basil sauce)

\$19.900

CASAMENTO 🍷 🍷
(Chouriço com linguiça de sangue)
/Creole wheel sausage - Black pudding

\$14.900

BURRATA 🍷
Sobre cubos de abacate, tártaro de tomate,
alcaparras e azeitonas
/On diced avocado and tomato tartar, with
capers an olive oil

\$19.900

1/2 PÃES-DOCES GRELHADOS
/1/2 Grilled sweetbreads

\$13.900

Acompanhamentos e saladas Side dishes & Salads

ARROZ BRANCO 🍷
/White rice

\$5.900

PURÊ DE BATATAS 🍷 🍷
/Mashed potatoes

\$6.200

BATATAS FRITAS 🍷
/French fries

\$6.900

BATATAS RÚSTICAS CARAMELIZADAS 🍷 🍷
/Potatoes with caramelized onions

\$7.200

BATATAS FRITAS PROVENÇAIS 🍷 🍷
/Provençal french fries

\$7.200

BATATAS GRATINADAS 🍷 🍷
/Grated potatoes

\$9.900

"A LO POBRE" (Estilo chileno com cebola, batata e ovo) 🍷 🍷
/Chilean style side

\$8.900

**(TORTA CHILENA DE MILHO COM CARNE
MOÍDA E FRANGO)** 🍷
/Corn pie

\$8.900

MILHO CREMOSO COM QUEIJO AZUL 🍷
/Creamed sweet corn with blue cheese

\$9.900

COGUMELOS SALTEADOS
/Sauteed mushrooms

\$9.900

ESPINAFRE CREME 🍷 🍷
/Creamed spinach

\$12.900

SALADA VERDE
/Green salad

\$6.900

SALADA MISTURADO
/Mixed salad

\$7.900

SALADA CHILENA 🍷
/Tomato with onion

\$6.900

VEGETAIS GRELHADOS
/Grilled Vegetables

\$11.900

PÁPRICA VERMELHA COM OVO E QUEIJO AZUL 🍷 🍷
/Red pepper with eggs and blue cheese

\$12.900

SALADA DE RÚCULA E QUEIJO PARMESÃO 🍷 🍷
/Arugula salad with parmesan cheese

\$12.900

SALADA DE ABACATE E PALMITO 🍷
/Avocado, palm heart salad

\$11.900

SALADA DE ABACATE, PALMITO E TOMATE 🍷
/Avocado, palm heart & tomato salad

\$13.900

Saladas gourmet **Gourmet Salads**

FRANGO CAESAR 🍷
Alface mista, croutons, frango,
tomate cereja e creme de limão
/Chicken Caesar Salad: Lettuce mix, croutons,
chicken, cherry tomato & lemon dressing

\$15.900

CAESAR COM CAMARÃO 🍷 🍷 🍷 🍷
Alface mista, croutons de pão, camarão, tomate
cereja e creme de limão
/Shrimp Caesar Salad: Lettuce mix, croutons, shrimp,
cherry tomato & lemon dressing

\$16.900

GREGO
Folhas verdes, pimentões em juliana, cebola fatiada, pepino, tomate cereja, queijo
de cabra, azeitonas pretas e molho balsâmico
/Greek Salad: Green leaves, julienned peppers, sliced cucumber onion, cherry
tomato, goat cheese, black olives and balsamic dressing

\$15.900

Massa caseira **Homemade Pasta**

MACARRÃO PENNE COM COGUMELOS 🍷 🍷
Macarrão penne com creme de parmesão e cogumelos dourados
/Penne pasta with parmesan cream and golden mushrooms

\$15.900

RAVIOLI DE PRESUNTO E QUEIJO 🍷 🍷
Ravioli recheado com presunto e queijo, em molho de carne e creme, assado com queijo parmesão.
/Ham and Cheese Ravioli:
Ravioli stuffed with ham and cheese, in meat and cream sauce

\$16.900

Comida do mar **Sea food**

SALMÃO LA CABRERA 🍷 🍷
/Salmón with shrimp

\$26.900

POLVO GRELHADO
/Grilled octopus

\$29.900

Cortes sem osso From our Grill

 PONTO DE GANSO (400 g) 🍷 🍷 /400 grs. Tip of Bottom Round	\$28.900
 BIFE MÉDIO (400 g) 🍷 🍷 /400 grs. Rib eye steak	\$34.900
 OLHO DE BIFE GRANDE (600 g) 🍷 🍷 🍷 /600 grs. Rib eye steak	\$48.900
 BIFE À NAPOLITANA (600 g) 🍷 🍷 🍷 /600 grs. Rib eye steak layered with tomato, ham & melted cheese	\$46.900
 BIFE DE CHOURIÇO MÉDIO (400 g) 🍷 🍷 /400 grs. Striploin	\$34.900
 BIFE DE CHOURIÇO GRANDE (600 g) 🍷 🍷 /600 grs. Striploin	\$46.900
 BIFE DE CHOURIÇO MÉDIO COM QUEIJO AZUL (400 g) 🍷 🍷 /400 grs. Striploin	\$36.900
ENTRADA AMERICANA "CHOICE" (300 g) 🍷 🍷 /Outside skirt	\$32.900
BIFE (400 g) 🍷 🍷 /Tenderloin	\$30.900
BIFE (600 g) 🍷 🍷 /Tenderloin	\$44.900
 VITELA NAPOLITANA À MILANESA 🍷 Com queijo, tomate e presunto (350 g) /Breaded cutlet of beef lauered with tomatoes, ham and melted cheese	\$29.900
MATAMBRITO DE PORCO 🍷 🍷 Com limão e salsa (400 g) /Pork flank with lemon & parsley	\$25.900
MATAMBRITO DE PORCO NAPOLITANO (400 g) 🍷 🍷 🍷 /Pork flank "Napolitano Style"	\$27.900
FRANGO MEIO GRELHADO 🍷 🍷 /Half grilled chicken	\$18.900

CARDÁPIO INFANTIL - FRANGO
/Kids menu - Chicken

\$15.900

MENU INFANTIL - BIFE
/Kids menu - Tenderloin

\$19.900

Cortes com osso

ASSADO EM TIRAS (400 g) 🍷 🍷
/Beef shortribs

\$30.900

Cortes para compartilhar

ASSADO EM TIRAS (800 g) 🍷 🍷
/Beef shortribs

\$60.900

ENTRADA AMERICANA CHOICE (600 g) 🍷 🍷
/Outside skirt

\$64.900

BIFE DE ANCHO ARGENTINO
/Argentinian bone-in ribeye

\$69.900

*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

CREME BRULEE 🍷 🍷
/Creme Brulee

\$7.900

FLAN CASEIRO COM DOCE DE LEITE 🍷 🍷
/Homemade flan with milk caramel

\$7.900

SORVETE CASEIRO 🍷 🍷
/Homemade ice cream

\$8.900

PANQUECA DE DOCE DE LEITE 🍷 🍷 🍷
/Classic milk caramel pancake

\$8.900

A PANQUECA DO CABRA 🍷 🍷 🍷
/La Cabrera Pancake

\$8.900

"CHURROS" COM DOCE DE LEITE 🍷 🍷 🍷
/Milk caramel churros

\$8.900

CHEESECAKE DE FRUTAS VERMELHAS 🍷 🍷 🍷
/Berries cheesecake

\$8.900

VULCÃO DOCE DE LEITE 🍷 🍷 🍷
/ Milk caramel lavacake

\$9.900

VULCÃO DE CHOCOLATE 🍷 🍷 🍷
/Chocolate lavacake

\$9.900

DEGUSTAÇÃO DE SORVETE CASEIRO 🍷 🍷
/Homemade ice cream sampler

\$11.900

DEGUSTAÇÃO DE SOBREMESAS 🍷 🍷 🍷 🍷
/Dessert sampler

\$25.900



Vinhos Nacionais Local Wines

ESPUMANTE

Undurraga Brut	\$16.900
Casa Silva Fervor (Colchagua)	\$29.900
Montes Lumina	\$30.900
Montes Sparkling Angel	\$32.900

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

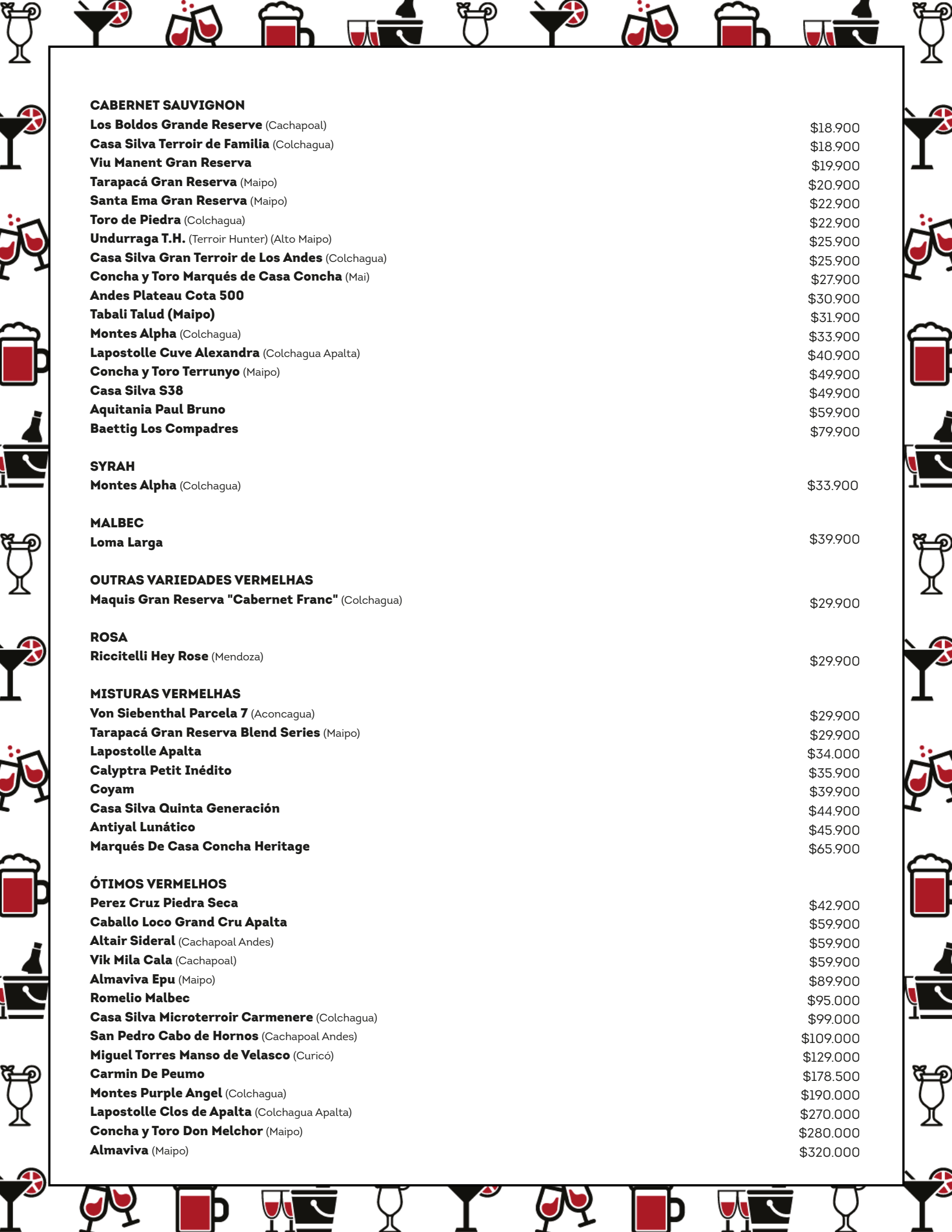
Leyda Single Vineyard Brisas (Leyda)	\$19.900
Casa Silva Cool Coast (Colchagua)	\$29.900

MERLOT

San Pedro Castillo de Molina (Rapel)	\$18.900
San Pedro Castillo de Molina (Rapel)	\$20.900
Tarapacá Gran Reserva (Maipo)	\$22.900
Santa Ema Gran Reserva (Maipo)	\$33.900
Montes Alpha (Colchagua)	

CARMENÉRE

Montefranco Gran Reserva Etiqueta Negra (Maipo)	\$17.900
Montefranco Gran Reserva Etiqueta Negra (Maipo)	\$18.900
Casa Silva Terroir de Familia (Colchagua)	\$18.900
Los Boldos Grande Reserve (Cachapoal)	\$18.900
Concha y Toro Gran Reserva	\$19.900
Viu Manent Gran Reserva (Colchagua)	\$20.900
Tarapacá Gran Reserva (Maipo)	\$22.900
Santa Ema Gran Reserva (Cachapoal)	\$22.900
Toro de Piedra (Maule)	\$25.900
Casa Silva Gran Terroir de Los Andes (Colchagua)	\$26.900
Terranoble Azara	\$27.900
Concha y Toro Marqués de Casa Concha (Cachapoal)	\$29.900
Maquis Gran Reserva (Colchagua)	\$30.900
Miguel Torres Cordillera	\$30.900
Tabali Micas	\$33.900
Montes Alpha (Colchagua)	\$34.900
Pérez Cruz Limited Edition (Maipo)	\$40.900
Koyle Royale	\$40.900
Lapostolle Cuvee Alexandra (Colchagua Apalta)	\$49.000
Terranoble CA2 Costa Premium	\$49.900
Concha y Toro Terrunyo (Cachapoal)	\$49.900
Casa Silva S7	



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
-------------------	----------

OUTRAS VARIEDADES VERMELHAS

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

ROSA

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

MISTURAS VERMELHAS

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

ÓTIMOS VERMELHOS

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

Vinhos do mundo Wines of the world

VINHO ESPUMANTE ARGENTINO

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

CAVA ESPANHOL

Freixenet Cordon Negro	\$25.900
------------------------	----------

CHAMPANHE

Taittinger Brut	\$149.000
Moet & Chandon	\$160.000
Dom Perignon	\$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 (Lujan 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
Montes Lumina	\$6.500

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