

Águas e bebidas **Drinks & Water**

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

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 /Naranjada: Orange + Basil + Mint + Ginger	\$4.900
Palermo: Manga + Maracujá + Laranja /Palermo: Mango + Passion Fruit + Orange	\$4.900

Cervejas importadas

Corona Extra (355 ml) 🍷 /Lager beer	\$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 /Detox: Orange + Pineapple + Basil + Ginger	\$4.900
Limonada clássica /Classic lemonade	\$4.600
Limonada da Casa: Gengibre + Hortelã + Manjeriçao + Refrigerante /House lemonade: Ginger + Mint + Basil + Soda	\$4.900

Alérgenos:



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
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 manjeriço.

\$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 NI”:

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

Uisque

Johnnie Walker Tinto	\$6.900
Jack Daniel's Old Nº 7	\$8.900
Chivas Regal 12 Anos	\$8.900
Johnnie Walker Preto	\$9.900
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	\$18.900

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 /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)	\$7.900	PÃO DOCE /Sweetbread	\$24.900
TORTA DE CARNE 🍷🍷🍷🍷 "LA CABRERA" (4 Unid.) /Mince beef pastry (4)	\$13.900	CAMARÕES AO PIL PIL E COGUMELOS 🍷🍷🍷 "AO ESTILO LA CABRERA" /Pil Pil shirimp with mushrooms "La Cabrera Style"	\$16.900
MORCELA CRIOULA 🍷 /Black pudding	\$8.900	PROVOLONE GRELHADO 🍷 /Grilled provolone	\$16.900
CHOURIÇO CRIOULO DE RUEDA 🍷 /Creole wheel sausage	\$12.900	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	\$13.900	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			\$4.900
PURÊ DE BATATAS 🍷🍷 /Mashed potatoes			\$5.900
BATATAS FRITAS 🍷 /French fries			\$5.900
BATATAS RÚSTICAS CARAMELIZADAS 🍷🍷 /Potatoes with caramelized onions			\$5.900
BATATAS FRITAS PROVENÇAIS 🍷🍷 /Provençal french fries			\$6.200
BATATAS GRATINADAS 🍷🍷 /Grated potatoes			\$8.900
"A LO POBRE" (Estilo chileno com cebola, batata e ovo) 🍷🍷 /Chilean style side			\$6.900
(TORTA CHILENA DE MILHO COM CARNE MOÍDA E FRANGO) 🍷 /Corn pie			\$7.900
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	\$10.900
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	\$13.900
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	\$14.900
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	\$13.900

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

Cortes sem osso From our Grill

 PONTO DE GANSO (400 g) 🍷 🍷 /400 grs. Tip of Bottom Round	\$27.900
 BIFE MÉDIO (400 g) 🍷 🍷 /400 grs. Rib eye steak	\$30.900
 OLHO DE BIFE GRANDE (600 g) 🍷 🍷 🍷 /600 grs. Rib eye steak	\$42.900
 BIFE À NAPOLITANA (600 g) 🍷 🍷 🍷 /600 grs. Rib eye steak layered with tomato, ham & melted cheese	\$45.900
 BIFE DE CHOURIÇO MÉDIO (400 g) 🍷 🍷 /400 grs. Striploin	\$29.900
 BIFE DE CHOURIÇO GRANDE (600 g) 🍷 🍷 /600 grs. Striploin	\$41.900
 BIFE DE CHOURIÇO MÉDIO COM QUEIJO AZUL (400 g) 🍷 🍷 /400 grs. Striploin	\$33.900
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	\$23.900
MATAMBRITO DE PORCO NAPOLITANO (400 g) 🍷 🍷 🍷 /Pork flank "Napolitano Style"	\$26.900
FRANGO MEIO GRELHADO 🍷 🍷 /Half grilled chicken	\$17.900

CARDÁPIO INFANTIL - FRANGO
/Kids menu - Chicken

\$12.900

MENU INFANTIL - BIFE
/Kids menu - Tenderloin

\$18.900

Cortes com osso

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

\$29.900

TOMAHAWK (1 quilo)

\$89.900

Cortes para compartilhar

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

\$55.900

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

\$59.900

*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


Arrebeef

Alimentamos al mundo
de manera sostenible



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

Vinhos Nacionais **Local Wines**

ESPUMANTE

Undurraga Brut	\$16.900
Casa Silva Fervor (Colchagua)	\$29.900
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
Tarapacá Gran Reserva (Maipo)	\$20.900
Santa Ema Gran Reserva (Maipo)	\$22.900
Montes Alpha (Colchagua)	\$33.900

CARMENÉRE

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

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
Grus	\$39.900
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 Cordón 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 (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