

LA CABRERA

Uno de los secretos mejor guardados de Palermo

by gastón riveira cocinero

Bebidas & Aguas

Bebidas	\$ 2.900	San Pellegrino 505cc	\$ 3.900
Agua Vital Con y Sin Gas	\$ 2.600	Tónica Premium	\$ 3.900
Acqua Panna 505cc	\$ 3.900	Red Bull	\$ 3.900

Cervezas Nacionales

Kunstmann Sin Filtrar 330cc	\$ 4.500
Kunstmann Torobayo 330cc	\$ 4.500
Austral Calafate 330cc	\$ 4.500
Austral Torres del Paine 330cc	\$ 4.500

Cervezas Importadas

Corona Extra 355cc	\$ 4.000
Heineken Sin Alcohol 355cc	\$ 4.000
Stella Artois 330cc	\$ 4.000

Schop

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

Jugos & Limonadas (500cc)

Frutilla, Frambuesa, Mango, Maracuyá (Pulpas) <u>Strawberry + raspberry + mangoe + passion fruit</u>	\$ 4.500	Naranjada: Naranja + Albahaca + Menta + Jengibre <u>/Naranjada: Orange + basil + mint + ginger</u>	\$ 4.800
Mendoza : Maracuyá + Frutilla + Frambuesa <u>/Mendoza : passion fruit + strawberry + raspberry</u>	\$ 4.500	Limonada Clásica <u>/Classic lemonade</u>	\$ 4.500
Palermo: Mango + Maracuyá + Toque de Naranja <u>/Palermo: Mangoe + passion fruit + a touch of orange</u>	\$ 4.500	Limonada De la Casa: Jengibre + Menta + Albahaca + Soda <u>/Ginger + mint + basil + soda</u>	\$ 4.800
Detox: Naranja + Piña + Albahaca + Menta + Jengibre <u>/Detox: Orange + pineapple + basil + ginger</u>	\$ 4.800		

Aperitivos

\$ 6.500

Cocktails

\$ 6.900

Pisco Sour Nacional	\$ 5.900	Caipirinha	\$ 6.000
Pisco Sour Nacional Doble	\$ 8.900	Mojito Cubano	\$ 6.000
Pisco Sour Peruano	\$ 6.900	Daiquiri	\$ 5.900
Pisco Sour Peruano Catedral	\$ 9.900	Negroni	\$ 6.500
Pisco Sour Premium Peruano	\$ 12.900	Tequila Margarita	\$ 5.900
Pisco Sour Premium Nacional	\$ 10.900	Old Fashioned	\$ 6.500
Amaretto Sour	\$ 5.200	Clavo Oxidado (Rusty Nail)	\$ 6.500
Sour Sabores (Vodka, Amaretto, Jerez, Whisky.)	\$ 5.000	Ruso Blanco o Ruso Negro	\$ 6.500
Ramazzotti Spritz	\$ 6.900	Manhattan	\$ 6.000
Aperol Spritz	\$ 6.900	Mai-tai	\$ 7.900
St. Germain Spritz	\$ 7.900	Campari Tónica	\$ 6.900
Kir Royal	\$ 4.900	Bloody Mary	\$ 6.900
Bellini	\$ 4.500	Moscow Mule	\$ 8.900
Martini Dry	\$ 6.900		

*Consultar por cocktails de autor no incluidos en la carta

Cockteleria de la casa

Pibe: Bourbon + Vermouth Dry + Jugo Maracuya + Syrup Neutro + Toque Picante	\$ 7.900
Cordovés: Ron Banco + Dash Ron Añejo + Pulpa Maracuyá + Jugo Limón Sutil + Triple Sec + Soda + Hojas de Menta	\$ 7.900
Golondrina: Tequila Blanco + Pulpa Frambuesa + Syrup Naranja + Jugo Limón Sutil	\$ 7.900
Bariloche: Ron Añejo + Ron Blanco + Pulpa Maracuyá + Pulpa Mango + Jugo Limón Sutil + Amaretto + Dash Marrasquino	\$ 7.900
Dionisio: Pisco Peruano + Jugo Limón Sutil + Syrup Vino Tinto + Hojas Albahaca + Espumante	\$ 6.900
Pisco Punch: Pisco Peruano + Triple Sec + Jugo Limón Sutil + Almibar de Piña	\$ 6.900
Negroni de la Casa: Gin + Martini Rubino + Vermouth Rosso + Bitter + Toque Ahumado	\$ 7.900
Adan: Pisco Peruano + Aperol + Jugo Naranja + Jugo Limón Sutil + Syrup de Eucalipto + Albumina	\$ 6.900
Eva: Pisco Peruano + Vermouth Rosso + Jugo Limón Sutil + Jugo Naranja + Syrup Hierba Luisa + Albumina	\$ 6.900
Ginka: Gin + Té Infusionado + Jugo Naranja + Syrup Jenjibre + Aceite Naranja	\$ 8.900
Amatista: Pisco Peruano + Oporto + Jugo Limón Sutil + Jugo Naranja + Licor Casis + Albumina + Espumante	\$ 8.900
Cordillera: Vodka + Jugo Limón Sutil + Syrup Hierba Luisa + St. Germain + Hojas Albahaca + Espumante	\$ 8.900

Destilados

Pisco Mistral 40º	\$ 6.500	Vodka Absolut Original	\$ 6.900
Pisco Mistral 46º	\$ 8.900	Vodka Grey Goose L'Orange	\$ 8.900
Pisco Alto del Carmen 35º	\$ 5.500	Vodka Grey Goose Original	\$ 8.900
Pisco Alto del Carmen 40º	\$ 6.500	Jägermeister Shot	\$ 5.500
Pisco Waqar 40º	\$ 8.900	Whisky Glenfiddich 12 Años Single Malt	\$ 9.900
Pisco Valle Luna 35º	\$ 5.500	Whisky Glenmorangie The Original 10	\$ 9.900
Ron Matusalem 7 años	\$ 6.900	Whisky Jhonie Walker Red	\$ 6.000
Ron Havana 7 años	\$ 6.900	Whisky Jhonie Walker Black	\$ 9.900
Gin Beefeater	\$ 6.900	Whisky Chivas Regal 12 Años	\$ 8.900
Gin Bombay Sapphire	\$ 6.900	Whisky Chivas Regal 18 Años	\$ 17.900
Gin Citadelle	\$ 9.900	Whisky Macallan 12 Años	\$ 14.900
Gin Hendrick's	\$ 9.900	Bourbon Jim Beam White	\$ 5.900
Gin Fifty Pound	\$ 9.900	Jack Daniel's Old N°7	\$ 7.900
Gin Monkey 47	\$ 10.900	Bourbon Maker's Mark	\$ 9.900
		Tequila José Cuervo Silver/Reposado	\$ 5.900
		Don Julio	\$ 9.000

[#ESTILOLAGABRERA](#)
[#LAGABRERACHILE](#)
[/lacabrerachile](#)
[@lacabrerachile](#)

Bajativos

Amaretto Disaronno	\$ 6.500	Amarula	\$ 4.900
Fernet Branca	\$ 5.900	Benedictine	\$ 5.500
Sambuca Del Cesari	\$ 5.000	Grand Marnier	\$ 8.900
Araucano	\$ 5.600	Baileys	\$ 5.900
Menta	\$ 5.600	Brandy Felipe II	\$ 6.000
Manzanilla	\$ 4.000	Cognac Hennessy V.S.	\$ 8.900
Limoncello	\$ 5.900	Cognac Hennessy V.S.O.P.	\$ 16.900
Frangélico	\$ 5.900	Oporto Taylos	\$ 5.600
Drambuie	\$ 5.900	Jerez Tio Pepe	\$ 5.900

5 BE RESTA
7
EN

PA PA

Sum
reas
LAS
BO-
NFI-
A
cor
mo
rró
asa

ap

FR
/C
/C
LL
TA

ORI
RU
IOL
wheel c
R44

ADA

LA CABRERA

Uno de los secretos mejor guardados de Palermo
by gastón riveira cocinero

Entradas

/Started

EMPANADA DE CARNE "LA CABRERA" (4 un) <i>/Mince beef pastry (4)</i>	\$ 10.900	1/2 EMPANADA DE CARNE "LA CABRERA" (2 un) <i>/ 1/2 Mince beef pastry (2)</i>	\$ 5.900
CHORIZO CRIOLLO DE RUEDA <i>/Creole wheel sausage</i>	\$ 10.900	MATRIMONIO (CHORIZO - MORCILLA) <i>/Creole wheel sausage/black pudding</i>	\$ 9.900
MORCILLA CRIOLLA <i>/Black pudding</i>	\$ 6.900	CAMARONES AL AJILLO (Estilo La Cabrera) <i>/Pip pil shrimp with mushrooms</i> <i>"La Cabrera Style"</i>	\$ 13.900
PROVOLETA <i>/Grilled Proulone</i>	\$ 10.900	PROVOLETA COMPLETA (Panceta, tomates secos, pesto) <i>/Full grilled Proulone (Cheese, bacon, sundried tomatoes and basil)</i>	\$13.900
1/2 MOLLEJAS GRILLADAS <i>/1/2 Grilled sweetbreads</i>	\$ 10.900		
CHINCHULINES TRENZADOS <i>/Grilled chinchulini</i>	\$ 13.900		

Guarniciones y ensaladas

orders & Salads

PAPAS FRITAS <i>/French fries</i>	\$5.600	ENSALADA DE RÚCULA Y QUESO PARMESANO <i>/Arugula salad with Parmesan cheese</i>	\$ 8.900
PAPAS RÚSTICAS CARAMELIZADAS <i>/Potatoes with caramelized onions</i>	\$ 5.900	ENSALADA DE PALTA, PALMITO Y TOMATE <i>/Avocado, palm heart and tomato salad</i>	\$ 11.900
A LO POBRE <i>/Chilean style side</i>	\$ 6.900	ENSALADA MIXTA <i>/Mixed salad</i>	\$ 5.900
ESPINACAS A LA CREMA <i>/Creamed spinach</i>	\$ 8.900	ENSALADA DE PALTA, PALMITO <i>/Avocado, palm heart salad</i>	\$ 10.900
CHAMPIGNONES SALTEADOS <i>/Sauteed mushrooms</i>	\$ 7.900	ENSALADA VERDE <i>/Green salad</i>	\$ 5.900
CHOCLOS A LA CREMA c/ queso azul <i>/Creamed sweet corn with blue cheese</i>	\$ 7.900	ENSALADA CHILENA <i>/Tomato with onion</i>	\$ 5.900
VERDURAS GRILLADAS <i>/Grilled Vegetables</i>	\$ 7.900		
PASTELERA DE CHOCLO <i>/Corn Pie</i>	\$ 6.900		
ARROZ BLANCO AL JOSPER <i>/White Rice</i>	\$4.900		
PIMENTON ROJO CON HUEVO Y QUESO AZUL <i>/Red pepper with eggs and blue cheese</i>	\$ 7.900		
PAPAS FRITAS PROVENZAL <i>/Provenzal french fries</i>	\$ 5.900		
PAPAS GRATINADAS <i>/Grated potatoes</i>	\$ 5.900		

Ensaladas Gourmet

/Gourmet Salads

ENSALADA CESAR POLLO. Mix lechuga, croutons de pan, pollo, tomate cherry y crema de limón <i>/Chicken caesar salad: lettuce mix, croutons, chicken, cherry tomato and lemon dressing</i>	\$ 12.900
ENSALADA CESAR CAMARÓN. Mix lechuga, croutons de pan, camarón, tomate cherry y crema de limón <i>/Caesar salad: lettuce mix, croutons, shrimp, cherry tomato and lemon dressing</i>	\$ 14.900
ENSALADA MEDITERRANEA/ANDINA. Mix lechuga, rúcula, tomatines, aceitunas, boconchinni, queso de cabra, quinoa <i>/Mediterranean salad: lettuce mix, arugula, tomato, olives, bonconchinni, goat cheese, quinoa</i>	\$ 13.900
ENSALADA CAPRESSE <i>/Capresse salad. Tomato, mozzarella and basil</i>	\$ 13.900

Pastas Caseras & Risotto

HOMEMADE PASTA AND RISOTTO

Del Mar

CHILEAN SEA FOOD

RAVIOLES DE ESPINACA Y RICOTTA <i>/Spinach and ricotta ravioli</i>	\$ 14.900
RISOTTO CON ENTRAÑA <i>/Outside Skirt's risotto</i>	\$ 18.900

SALMÓN "LA CABRERA" <i>/Salmon with shrimp</i>	\$ 19.900
--	-----------

*Salsas: Blanc (Reducción vino blanco con tomillo, crema ciboulette y perejil)
Rouge (Salsa pomodoro, tomate brunoisse, crema y albahaca fresca)
Fromage (Queso Azul, parmesano y granapadanno)

Cortes
sin huesoGrillados
/FROM THE GRILL

PUNTA DE GANSO (500grs.) <i>/Tip of Bottom Round</i>	\$ 19.900
OJO DE BIFE MEDIUM (450 grs.) <i>/450 grs. Rib eye steak</i>	\$ 21.900
OJO DE BIFE LARGE (600grs.) <i>/600 grs. Rib eye steak</i>	\$ 29.900
OJO DE BIFE NAPOLITANO (600 grs.) <i>/600 grs. Rib eye steak layered with tomato, ham and melted cheese</i>	\$ 32.900
BIFE DE CHORIZO MEDIUM (450 grs.) <i>/450 grs. striploin</i>	\$ 21.900
BIFE DE CHORIZO LARGE (600grs.) <i>/600 grs. striploin</i>	\$ 29.900
BIFE DE CHORIZO MEDIUM (450 grs.) c/ queso azul <i>/450 grs. striploin</i>	\$ 23.900
MILANESA DE TERNERA NAPOLITANA c/ queso, tomates y jamón (350grs.) <i>/Breaded cutlet of beef layered with tomatoes, ham and melted cheese</i>	\$ 22.900
PAMPLONA DE BIFE DE TERNERA c/ queso, tomates y jamón (450grs.) <i>/Rolled beefsteak with cheese, tomatoes and cooked ham</i>	\$ 23.900
ENTRAÑA AMERICANA "CHOICE" (300grs.) <i>/Outside skirt</i>	\$ 27.900
FILETE (400grs.) <i>/Tenderloin (400grs)</i>	\$ 25.900
FILETE (600grs.) <i>/Tenderloin (600grs)</i>	\$ 31.900
MATAMBRITO DE CERDO c/ limón y perejil (450grs.) <i>/Pork flank</i>	\$ 16.900
MATAMBRITO DE CERDO NAPOLITANO (450grs.) <i>/Pork flank "Napolitano" Style</i>	\$ 18.900
MEDIO POLLITO GRILLADO <i>/Half grilled chicken</i>	\$ 14.900
BROCHETTE MIX CARNES c/ Cebolla, morrones, panceta ahumada, chorizo <i>/Meats Brochette with onion, red/green pepper, smoked bacon and chorizo</i>	\$ 20.900
HAMBURGUESA DE ANGUS c/ papas fritas (220grs.) <i>/Angus burger with french fries</i>	\$ 15.900
MENÚ NIÑOS - POLLO <i>/Children's menu chicken</i>	\$ 12.900
MENÚ NIÑOS - FILETE <i>/Children's menu tenderloin</i>	\$ 14.900

Cortes
con hueso

ASADO DE TIRA (400grs.) <i>/Beef shortribs</i>	\$ 21.900
ASADO DE TIRA ANGUS (400grs.) <i>/Beef shortribs</i>	\$ 21.900
PORTERHOUSE (800grs.) <i>/T-Bone Steak</i>	\$ 44.900
"CHULETON ARGENTINO" Ojo de Bife con Hueso (800grs.) <i>/Bone in rib eye steak</i>	\$ 49.900
TOMAHAWK (1.000grs.) <i>/Tomahawk 1000 grs</i>	\$ 59.900

Cortes
para compartir

ASADO DE TIRA (800grs.) <i>/Beef shortribs</i>	\$ 39.900
ENTRAÑA AMERICANA "CHOICE" (600grs.) <i>/Outside skirt</i>	\$ 56.900

#ESTILOLAGABRERA

#LAGABRERACHILE

/lacabrerachile

@lacabrerachile

Mirá la
Carta
de
Vinos

**Los gramajes de cada corte son en su estado crudo. Al momento de asarlos disminuyen su peso dependiendo del punto deseado.*

Se sugiere compartir nuestros platos.

Consulte con su garzón los diferentes puntos y tiempos de cocción de las carnes que son mínimo de 25 minutos.



LA CABRERA



HELADO CASERO <i><u>/Homemade ice cream</u></i>	\$ 5.900
FLAN CASERO CON DULCE DE LECHE <i><u>/Homemade flan with milk caramel</u></i>	\$ 6.900
CREME BRULEE <i><u>/Cremme brule</u></i>	\$ 6.900
FRUTA FRESCA <i><u>/Seasonal fruit</u></i>	\$ 5.900
PANQUEQUE DULCE DE LECHE <i><u>/Classic milk caramel pancake</u></i>	\$ 7.900
PANQUEQUE LA CABRERA <i><u>/Pancake La Cabrera</u></i>	\$ 7.900
VOLCÁN DE DULCE DE LECHE <i><u>/Milk caramel lava cake</u></i>	\$ 8.900
CHURROS CON DULCE DE LECHE <i><u>/Milk caramel churros</u></i>	\$ 7.900
CHEESECAKE DE BERRIES <i><u>/Berries cheesecake</u></i>	\$ 7.900
VOLCÁN DE CHOCOLATE <i><u>/Chocolate lava cake</u></i>	\$ 8.900
DEGUSTACIÓN DE HELADOS CASEROS <i><u>/Homemade ice cream sampler</u></i>	\$ 8.900
DEGUSTACIÓN DE POSTRES <i><u>/Dessert sampler</u></i>	\$ 22.900



LA CABRERA

LA
PARRILLA
MÁS
PREMIADA

LATIN
AMÉRICAS
50
BEST
RESTAURANTS

RISTRETTO <i><u>/Ristretto</u></i>	\$ 2.500
EXPRESSO <i><u>/Express</u></i>	\$ 2.500
LUNGO <i><u>/Large</u></i>	\$ 2.700
CORTADO <i><u>/Milk and coffee</u></i>	\$ 2.900
CAPUCCINO <i><u>/Capuccino</u></i>	\$ 2.900
TÉ VERDE <i><u>/Green tea</u></i>	\$ 2.400
TÉ TRADICIÓN <i><u>/Classic tea</u></i>	\$ 2.400
INFUSIONES <i><u>/Infusiones</u></i>	\$ 2.400

VINOS NACIONALES

ESPUMANTE NACIONAL

Undurraga Extra Brut	\$16.900
Miguel Torres Estelado Rose (Maule)	\$19.900
Casa Silva Fervor (Colchagua)	\$29.900

SAUVIGNON BLANC

Casa del Bosque La Cantera (Casablanca)	\$21.900
Casa Silva Cool Coast (Colchagua Costa)	\$25.900
Miguel Torres Cordillera (Osorno)	\$27.900
Montes Outer Limits (Zapallar)	\$32.900

CHARDONNAY

Miguel Torres Cordillera (Limari)	\$27.900
Montes Alpha (Casablanca)	\$32.900
Matetic Eq (San Antonio)	\$29.900

PINOT NOIR

Leyda Single Vineyard Brisas (Leyda)	\$18.900
Casa Silva Cool Coast (Colchagua)	\$32.900

MERLOT

San Pedro Castillo de Molina (Rapel)	\$17.900
Tarapacá Gran Reserva (Maipo)	\$20.900
Santa Ema Gran Reserva (Maipo)	\$20.900
Montes Alpha (Colchagua)	\$32.900
Lapostolle Cuvee Alexandra (Colchagua Apalta)	\$39.900

CARMENERE

Los Boldos Grande Reserve (Cachapoal)	\$15.900
Concha y Toro Casillero del Diablo Reserva Privada (Peumo)	\$18.900
Casa Silva Terroir de Familia (Colchagua)	\$18.900
Montefranco Gran Reserva Etiqueta Negra (Maipo)	\$17.900
Lapostolle Grand Selection (Colchagua)	\$18.900
Viu Manent Gran Reserva (Colchagua)	\$19.900
Tarapacá Gran Reserva (Maipo)	\$20.900
Santa Ema Gran Reserva (Cachapoal)	\$20.900
Toro de Piedra (Maule)	\$22.900
Miguel Torres Ándica Gran Reserva (Valle Maule)	\$19.900
Maquis Gran Reserva (Colchagua)	\$25.900
Undurraga T.H. (Terroir Hunter) (Peumo)	\$25.900
Terranoble Gran Reserva	\$24.900
Miguel Torres Cordillera (Cachapoal)	\$27.900
Casa Silva Gran Terroir de Los Andes (Colchagua)	\$25.900
Concha y Toro Marques de Casa Concha (Cachapoal)	\$27.900
Montes Alpha (Colchagua)	\$32.900
Pérez Cruz Limited Edition (Maipo)	\$34.900
Koyle Royale	\$34.900
Lapostolle Cuvee Alexandra (Colchagua Apalta)	\$39.900
Concha y Toro Terrunyo (Cachapoal)	\$49.900
Casa Silva S7	\$49.900

VINOS NACIONALES

CABERNET SAUVIGNON

Los Boldos Grande Reserve (Cachapoal)	\$15.900
Concha y Toro Casillero del Diablo Reserva Privada (Maipo)	\$18.900
Casa Silva Terroir de Familia (Colchagua)	\$18.900
Tarapacá Gran Reserva (Maipo)	\$20.900
Tabali Pedregoso	\$18.900
Miguel Torres Ándica Gran Reserva (Valle Maule)	\$19.900
Santa Ema Gran Reserva (Maipo)	\$20.900
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 Marques de Casa Concha (Maipo)	\$27.900
Montes Alpha (Colchagua)	\$32.900
Tabalí Talud (Maipo)	\$28.900
Pérez Cruz Limited Edition (Maipo)	\$34.900
Lapostolle Cuvee Alexandra (Colchagua Apalta)	\$39.900
Concha y Toro Terrunyo (Maipo)	\$49.900
Casa Silva S38	\$49.900

SYRAH

Montes Alpha (Colchagua)	\$32.900
--------------------------	----------

MALBEC

Pérez Cruz Limited Edition (Maipo)	\$34.900
Viu Manet Single Vineyard	\$35.900

OTRAS CEPAS TINTAS

Maquis Gran Reserva "Cabernet Franc" (Colchagua)	\$25.900
Miguel Torres Cordillera Vigno "Carignan" (Maule)	\$28.900

ROSÉ

Riccitelli Hey Rose (Mendoza)	\$28.900
-------------------------------	----------

ENSAMBLAJES TINTOS

Loma Larga Quinteto (Casablanca)	\$25.900
Von Siebenthal Parcela 7 (Aconcagua)	\$29.900
Tarapacá Gran Reserva Blend Series (Maipo)	\$28.900
Casa Silva Quinta Generación (Colchagua)	\$44.900

VINOS NACIONALES

GRANDES TINTOS

Terranoble CAI Andres Premium	\$49.900
Altair Sideral (Cachapoal Andes)	\$59.900
Vik Mila Cala (Cachapoal)	\$59.900
Almaviva Epu (Maipo)	\$89.900
San Pedro Cabo de Hornos (Cachapoal Andes)	\$99.000
Casa Silva Microterroir Carmenere (Colchagua)	\$99.000
Miguel Torres Manso de Velasco (Curicó)	\$99.000
Von Siebentahl Montelig (Aconcagua)	\$99.000
Montes Purple Angel (Colchagua)	\$190.000
Lapostolle Clos de Apalta (Colchagua Apalta)	\$190.000
Concha y Toro Don Melchor (Maipo)	\$249.000
Almaviva (Maipo)	\$290.000

VINOS DEL MUNDO

ESPUMANTE ARGENTINO

Finca Flichman Extra Brut (Mendoza)	\$16.900
Chandon Brut (Luján de Cuyo)	\$27.900
Navaro Correas	\$29.900

CAVA ESPAÑOLA

Freixenet Cordón Negro	\$23.900
------------------------	----------

CHAMPAGNE FRANCÉS

Moët&Chandon (Champagne)	\$129.000
Dom Perignon (Champagne)	\$390.000

MALBEC ARGENTINO

Salentein (Uco)	\$25.900
Riccitelli Hey Malbec (Mendoza)	\$28.900
Finca La Celia Elite (Uco)	\$29.900
Escorihuela Gascón (Luján de Cuyo)	\$33.900
Los Intocables	\$29.900
Luigi Bosca D.O.C Single Vineyard (Mendoza)	\$36.900
El Enemigo Bodega Aleanna (Mendoza)	\$48.900

VINOS POR COPA

ESPUMANTE

Undurraga Brut	\$4.500
Chandon Brut	\$7.000

SAUVIGNON BLANC

Casas del Bosque La Cantera	\$5.000
Casa Silva Cool Coast	\$6.500

CABERNET SAUVIGNON

Casa Silva Gran Terroir de Los Andes	\$6.500
Concha y Toro Marques de Casa Concha	\$7.000
Perez Cruz Limited Edition	\$9.000

CARMENERE

Casa Silva Gran Terroir de Los Andes	\$6.500
Concha y Toro Marques de Casa Concha	\$7.000
Perez Cruz Limited Edition	\$9.000

MERLOT

Tarapacá Gran Reserva	\$5.000
-----------------------	---------

PINOT NOIR

Casa Silva Cool Coast	\$8.500
-----------------------	---------

MALBEC ARGENTINO

Salentein	\$6.500
Los Intocables	\$7.500

ENSAMBLAJE

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