

## ENTRADAS

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

## CORTES SIN HUESO

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

## CORTES CON HUESO

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

## OTRAS CARNES

<b>Medio Pollito Grillado</b>	\$ 13.900
<b>Salmón a la Parrilla</b> 250grs.	\$ 16.900

## GUARNICIONES Y ENSALADAS

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

## ENSALADAS GOURMET

<b>Ensalada de Pollo Grillado</b>	\$ 11.900	<b>Especiales La Cabrera</b>	
Mix de lechugas, pechuga de pollo grillado, palta, tomate cherry, huevo, y aderezo César.		<b>Ravioles de Espinaca y Ricotta</b>	\$ 13.900
<b>Ensalada de Salmón La Cabrera al Paso</b>	\$ 13.900	<b>Arroz Cremoso de Hongos con Entraña</b>	\$ 16.900
Mix de lechuga, salmón a la plancha, quinoa estofada, endivia a la parrilla, tomate deshidratado, aceitunas y limoneta de albahaca.		<b>Plato Pasta Penne con Entraña Chimichurri y Provoleta</b>	\$ 15.900
<b>Ensalada César Roast Beef</b>	\$ 12.900		
Mix de lechuga, roast beef, tomate cherry, galleta de parmesano y tostada de focaccia.			

## HAMBURGUESAS

<b>Hamburguesa Queso</b>	\$ 9.900	<b>Sándwich</b>	
Hamburguesa de 150gr, doble queso americano y salsa La Cabrera.		<b>Barros Luco La Cabrera</b>	\$ 15.900
<b>Hamburguesa La Cabrera</b>	\$ 13.900	200grs de ojo de bife laminado, a la plancha con aceite de ajo y queso provoleta fundido en focaccia.	
Hamburguesa de 150 grs, doble queso americano, cebolla caramelizada pepinillos, tocino y salsa La Cabrera.		<b>Carne Braseada</b>	\$ 13.900
<b>Hamburguesa de la Huerta</b>	\$ 12.900	200 grs de carne braseada con tomate, palta y mayonesa en pan ciabatta.	
Hamburguesa de 150 grs, doble queso americano, cebolla morada, pepinillos, lechuga, tomate y salsa La Cabrera.		<b>Milanesa</b>	\$ 15.900
		Milanesa a la napolitana con jamón cocido, queso, tomate, pesto y dos huevos fritos en focaccia.	

## POSTRES

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

## BEBIDAS Y AGUAS

Bebidas	\$ 2.500	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	\$ 4.000	Kunstman Torobayo	\$ 4.200
Austral Calafate	\$ 4.200	Stella Artois	\$ 4.000
Kunstman sin filtrar	\$ 4.200	Corona Extra	\$ 3.800

## SCHOP

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

## COCTELERÍA DE LA CASA

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

## APERITIVOS Y CÓCTELES

Pisco Sour Peruano	\$ 5.900	Tequila Margarita	\$ 5.900
Pisco Sour Peruano Cat	\$ 9.900	Pisco Sour Nacional Doble	\$ 8.900
Ramazotti Spritz	\$ 6.000	Jarra de Sangria	\$ 12.000
Pisco Sour Nacional	\$ 5.000	Caipirinha	\$ 5.900
Mojito	\$ 5.500	Mojito Sin Alcohol	\$ 5.000
Aperol Spritz	\$ 6.000	Negroni	\$ 6.500
Moscow Mule	\$ 8.900	Daiquiri	\$ 5.900
St - Germain Spritz	\$ 7.900		

## DESTILADOS

Pisco Alto del Carmen 35°	\$ 5.000	Gin Citadelle	\$ 8.900
Pisco Alto del Carmen 40°	\$ 5.500	Gin Hendricks	\$ 9.900
Pisco Mistral 35°	\$ 5.500	Vodka Absolut Original	\$ 6.900
Pisco Mistral 46°	\$ 6.500	Vodka Grey Goose	\$ 8.900
Pisco Waqar 40°	\$ 8.900	Whisky Johnnie W Et Roja	\$ 6.900
Ron Matusalem 7 Años	\$ 5.500	Whisky Johnnie W Et Negra	\$ 8.900
Ron Havana Club 7 Años	\$ 6.500	Whisky Chivas Regal 12	\$ 7.900
Gin Beefeater	\$ 6.000	Whisky Chivas Regal 18	\$ 17.900
Gin Bombay Sapphire	\$ 6.500	Tequila José Cuervo	\$ 4.900

## BAJATIVOS

Menta	\$ 4.000	Amaretto	\$ 5.900
Araucano	\$ 4.000	Jagermeister	\$ 4.000
Frangelico	\$ 4.900	Fernet Branca	\$ 5.000
Baileys Original	\$ 4.900		

### ESPUMANTE NACIONAL

Undurruga Brut \$ 15.900

### ESPUMANTE ARGENTINO

Chandon Brut \$ 27.900

### 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

Perez Cruz Limited Edition \$ 31.900

### 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