

ENTRADAS

Empanadas de Carne "La Cabrera" 2u	\$ 5.900
Empanadas de Queso 2u	\$ 4.900
Chorizo Criollo de Rueda	\$ 10.900
Provoleta	\$ 9.900

CORTES SIN HUESO

Punta de Ganso 250grs.	\$ 13.900
Ojo de Bife Medium 450grs.	\$ 19.900
Ojo de Bife 300grs.	\$ 16.900
Bife de Chorizo Medium 450grs.	\$ 19.900
Bife de Chorizo 300grs.	\$ 16.900

CORTES CON HUESO

Asado de Tira 400grs.	\$ 19.900
	\$ 29.900

GUARNICIONES Y ENSALADAS

Papas Fritas	\$ 4.900
Papas Provenzal	\$ 5.900
A Lo Pobre	\$ 5.900
Espinacas a la Crema	\$ 5.900
Champiñones Salteados	\$ 5.900
Verduras Grilladas	\$ 5.900

ENSALADAS GOURMET

Ensalada de Pollo Grillado	\$ 9.900
Mix de lechugas, pechuga de pollo grillado, palta, tomate cherry, huevo, y aderezo César.	
Ensalada de Salmón La Cabrera al Paso	\$ 13.900
Mix de lechuga, salmón a la plancha, quinoa estofada, endivia a la parrilla, tomate deshidratado, aceitunas y limoneta de albahaca.	
Ensalada César Roast Beef	\$ 12.900
Mix de lechuga, roast beef, tomate cherry, galleta de parmesano y tostada de focaccia.	

HAMBURGUESAS

Hamburguesa Queso	\$ 9.900
Hamburguesa de 150gr, doble queso americano y salsa La Cabrera.	
Hamburguesa La Cabrera	\$ 13.900
Hamburguesa de 150 grs, doble queso americano, cebolla caramelizada pepinillos, tocino y salsa La Cabrera.	
Hamburguesa de la Huerta	\$ 12.900
Hamburguesa de 150 grs, doble queso americano, cebolla morada, pepinillos, lechuga, tomate y salsa La Cabrera.	

POSTRES

Flan Casero con Dulce de Leche	\$ 5.900
Panqueque Dulce de Leche	\$ 6.900
Volcán de Chocolate	\$ 8.900

Morcilla Criolla	\$ 6.900
Matrimonio Chorizo-Morcilla	\$ 9.600
Tártaro de Filete	\$ 12.900

Medallón de Filete 200 Grs.	\$ 14.900
Entraña Americana "Choice" 250grs.	\$ 21.900
Milanesa de Ternera Napolitana C/queso Tomate Y Jamón 200grs.	\$ 16.900

OTRAS CARNES

Medio Pollito Grillado	\$ 12.900
Salmón a la Parrilla 250grs.	\$ 14.900

Pastelera de Choclo	\$ 5.900
Ensalada de Rúcula y Queso Parmesano	\$ 5.900
Ensalada de Palta, Palmito y Tomate (Ppt)	\$ 5.900
Ensalada Mixta	\$ 5.900

ESPECIALES LA CABRERA

Arroz Cremoso de Hongos y Sobrecostilla braseada	\$ 14.900
Ravioles de Ricota Espinaca	\$ 12.900

SÁNDWICH

Barros Luco La Cabrera	\$ 15.900
200grs de ojo de bife laminado, a la plancha con aceite de ajo y queso provoleta fundido en focaccia.	
Carne Braseada	\$ 13.900
200 grs de carne braseada con tomate, palta y mayonesa en pan ciabatta.	
Milanesa	\$ 15.900
Milanesa a la napolitana con jamón cocido, queso, tomate, pesto y dos huevos fritos en focaccia.	
Choripan	\$ 10.900
Chorizo de la casa a la parrilla con salsa criolla, mayonesa, verdeo y cebolla frita en pan tipo brioche.	

Helado Casero	\$ 5.900
Cheesecake de Berries	\$ 6.900

LA CABRERA

AL PASO

MOLLEJITAS

BIFE DE
HORIZO

CORDO
JUGOSO
A PUNTO

UJIENTE

INGRE
NAT

TINA

COYR

CRUIER

INGRE
N

UJIENTE

INGRE
NATU

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		Limónada Clásica	\$ 4.500
Palermo	\$ 4.500	Limónada 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

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 + Almíbar 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
Ramazzotti 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		

@lacabreraalpasso

ESPUMANTE NACIONAL

Catedral Brut	\$ 14.900
Undurraga Extra Brut	\$ 15.900

ESPUMANTE ARGENTINO

Chandon Brut	\$ 22.900
--------------	-----------

SAUVIGNON BLANC

Casas del Bosque La Cantera (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
Marque 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 CATEDRAL	\$ 3.500
ESPUMANTE CHANDON BRUT	\$ 4.500
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