

## Aguas y bebidas **Drinks & Water**

Agua Vital con o sin gas <b>/Sparkling or still water</b>	\$2.800
Acqua Panna (505cc) <b>/Still mineral water</b>	\$4.900
San Pellegrino (505cc) <b>/Sparkling water</b>	\$4.900

## Cervezas nacionales

Kunstmann Torobayo (330cc) 🍷	\$4.800
<b>/Old ale beer</b>	
Austral Calafate (330cc) 🍷	\$4.800
<b>/Chilean beer</b>	
Austral Torres del Paine (330cc) 🍷	\$4.800
<b>/Deep golden beer, 100% malt</b>	
Kunstmann sin filtrar (330cc) 🍷	\$4.900
<b>/Unfiltered beer</b>	
Loa Amber Ale (470cc) 🍷	\$5.500
Loa Pale Lager (470cc) 🍷	\$5.500
Loa IPA West Coast (470cc) 🍷	\$5.500

## Schop

Stella Artois (500cc) 🍷	\$5.500
-------------------------	---------

## Jugos & limonadas (500cc)

### Pulpas:

Frutilla, Frambuesa, Mango, Maracuyá <b>/Strawberry + Raspberry + Mango + Passion Fruit</b>	\$4.900
Mendoza : Maracuyá + Frutilla + Frambuesa <b>/Passion Fruit + Strawberry + Raspberry</b>	\$4.900
Naranjada: Naranja + Albahaca + Menta + Jengibre <b>/Naranjada: Orange + Basil + Mint + Ginger</b>	\$4.900
Palermo: Mango + Maracuya + Naranja <b>/Palermo: Mango + Passion Fruit + Orange</b>	\$4.900

Bebidas (Coca Cola - Fanta - Sprite - Schweppes) <b>/Soft drinks</b>	\$3.100
Tónica premium <b>/Premium tonic</b>	\$3.900
Red Bull <b>/Energy drink</b>	\$3.900

## Cervezas importadas

Corona Extra (355cc) 🍷	\$4.200
<b>/Lager beer</b>	
Stella Artois (330cc) 🍷	\$5.000
Stella Artois 0,0 (330cc) 🍷	\$5.000

//////

**#ESTILOLAGABRERA**  
**#LAGABRERACHILE**

 **/lacabrerachile**

 **@lacabrerachile**

### Detox:

Naranja + Piña + Albahaca + Menta + Jengibre <b>/Detox: Orange + Pineapple + Basil + Ginger</b>	\$4.900
Limonada clásica <b>/Classic lemonade</b>	\$4.600
Limonada de la casa: Jengibre + Menta + Albahaca + Soda <b>/House lemonade: Ginger + Mint + Basil + Soda</b>	\$4.900

### Alérgenos:



## Cócteles sin alcohol **Mocktails**

**CHIMICHURRI PICANTÓN:** Combinación perfecta entre la dulzura del jugo de piña y el picor sutil y ahumado del ají cacho de cabra. Para finalizar; una infusión de flor de hibisco junto con la suave efervescencia de la soda de pomelo. \$6.900

**RE CANCHERO:** Un Spritz sofisticado y refrescante, que combina syrup de flor de sauco y un mix cítrico de naranja y pomelo rosado. La efervescencia del agua tónica le da el toque final perfecto. \$6.900

**QUÉ ZARPADO:** Mocktail que combina el dulzor ácido del syrup de manzana junto con la intensidad de la infusión del té negro. Todo lo anterior, armonizado con un toque cítrico del limón sutil, la dulzura de la miel y para finalizar, la suave efervescencia de la tónica Elderflower. \$6.900

## Aperitivos **Aperitifs**

Sour Nacional	\$5.900
Sour Peruano	\$6.900
Sour Sabores	\$6.900
Amaretto Sour	\$6.900
Sour Nacional Doble	\$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 Dry	\$6.900
St. Germain Spritz	\$9.900

## Cócteles **Classic Cocktails**

Caipirinha	\$6.000
Mojito Cubano	\$6.000
Daiquiri	\$6.000
Clavo Oxidado <b>/Rusty Nail</b>	\$6.900
Ruso Blanco o Ruso Negro	\$6.900
Campari Tónica	\$6.900
Espresso Martini	\$6.900
Negroni	\$7.900
Tequila Margarita	\$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*

## Coctelería de la casa **Signature Cocktails**

<b>BAIRES JULEP:</b> Refrescante con amargor suave y notas herbales. Equilibrio perfecto entre Vermouth Rosso y el toque dulce del caramelo hacen de este cóctel una experiencia sofisticada y diferente.	\$7.900
<b>NEGRONI DE LA CASA:</b> Gin + Martini Rubino + Vermouth Rosso + Bitter + Toque ahumado.	\$8.900
<b>EL PIBE GROSO:</b> Combina la robustez del bourbon y campari macerado con frutillas y cacao, acentuando el dulzor del licor de mango, el jarabe especiado y mix cítrico llegan a equilibrar esta exquisita mezcla.	\$8.900
<b>MERIENDA:</b> Este cóctel fusiona la intensidad aromática del té macerado en gin con la dulzura del Drambuie y almíbar de romero. La presencia del jugo de manzana y tónica le dan un equilibrio perfecto entre lo dulce y fresco.	\$9.900
<b>CORDILLERA:</b> Mezcla refrescante entre Vodka y St. Germain. El syrup de hierba luisa aporta un dulzor equilibrado que se complementa con la frescura aromática de la albahaca.	\$9.900
<b>QUÉ BOLUDEZ:</b> Combinación de pisco macerado con flor de hibisco, realizado por el dulzor del licor de durazno y la complejidad del cointreau, la sutil adición del vino Malbec aporta cuerpo y matices aterciopelados.	\$9.900
<b>GAUCHO N1:</b> Mezcla fresca de gin macerado con yerba mate, cítricos recién exprimidos, tónica mediterránea y óleo de cáscaras de naranja. Equilibrio perfecto entre sabores herbales y cítricos.	\$12.900
<b>BAGUAL:</b> Tequila Patrón se hace presente en esta explosión de sabores, la equilibrada combinación de mezcal, Cointreau y miel de hibisco ayudan a resaltar esta experiencia única. Los toques de Tabasco añaden un sutil toque 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

### Whisky

Johnnie Walker Red	\$6.900
Jack Daniel's Old N°7	\$8.900
Chivas Regal 12 Años	\$8.900
Johnnie Walker Black	\$9.900
Johnnie Walker Blue	\$45.900
Glenfiddich 12 Años /Single Malt	\$10.900
Glenmorangie The Original 10	\$10.900
Chivas Regal 18 Años	\$18.900
The Macallan 12	\$18.900
The Macallan 15	\$42.900
The Macallan 18	\$69.900

## Ron

Matusalem 7 Años	\$6.900
Havana 7 Años	\$7.900
Bacardi 8 años	\$8.900

## Vodka

Absolut original	\$6.900
Grey Goose L'orange	\$9.900
Grey Goose original	\$9.900

## Tequila

José Cuervo Silver reposado	\$ 8.900
Don Julio	\$10.900
1800 Cristalino	\$12.900

## Bajativos 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

## Cafetería

Ristretto /Ristretto	\$2.900
Espresso /Espresso	\$2.900
Espresso doble /Double Espresso	\$3.900
Lungo /Large	\$2.900
Té verde /Green Tea	\$2.900

## Bourbon

Jim Beam White	\$5.900
----------------	---------

## Otros

Jägermeister shot	\$5.900
-------------------	---------

## Mezcal

400 Conejos	\$9.900
-------------	---------

Pacharan	\$5.900
----------	---------

Baileys	\$5.900
---------	---------

Brandy Felipe II	\$6.000
------------------	---------

Amaretto Disaronno	\$6.500
--------------------	---------

Menta	\$6.900
-------	---------

Grand Marnier	\$8.900
---------------	---------

Cognac Hennessy V.s	\$10.900
---------------------	----------

Cognac Hennessy V.s.o.p	\$16.900
-------------------------	----------

Té Tradición /Classic Tea	\$2.900
------------------------------	---------

Infusiones /Infusions	\$2.900
--------------------------	---------

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

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

## Entradas Starters

EMPANADA DE CARNE 🍷🍷🍷🍷 "LA CABRERA" (2 Ud) /Mince beef pastry (2)	\$6.900	MOLLEJAS /Sweetbread	\$24.900
EMPANADA DE CARNE 🍷🍷🍷🍷 "LA CABRERA" (4 Ud) /Mince beef pastry (4)	\$12.900	CAMARONES AL AJILLO 🍷🍷🍷 "ESTILO LA CABRERA" /Pil Pil shirimp with mushrooms "La Cabrera Style"	\$15.900
MORCILLA CRIOLLA 🍷 /Black pudding	\$8.900	PROVOLETA 🍷 /Grilled provolone	\$16.900
CHORIZO CRIOLLO DE RUEDA 🍷 /Creole wheel sausage	\$12.900	PROVOLETA COMPLETA 🍷🍷 (PANCETA, TOMATES SECOS, PESTO) /Full grilled provolone (Bacon, sundried, tomatoes and basil sauce)	\$19.900
MATRIMONIO 🍷🍷 (CHORIZO- MORCILLA) /Creole wheel sausage - Black pudding	\$12.900	BURRATA 🍷 Sobre cubos de palta, tartar de tomates, alcaparras y oliva /On diced avocado and tomato tartar, with capers an olive oil	\$18.900
1/2 MOLLEJAS GRILLADAS /1/2 Grilled sweetbreads	\$12.900		

## Guarniciones y ensaladas Side dishes & Salads

ARROZ BLANCO 🍷 /White rice			\$4.900
PURÉ DE PAPAS 🍷🍷 /Mashed potatoes			\$4.900
PAPAS FRITAS 🍷 /French fries			\$5.900
PAPAS RÚSTICAS CARAMELIZADAS 🍷🍷 /Potatoes with caramelized onions			\$5.900
PAPAS FRITAS PROVENZAL 🍷🍷 /Provenzal french fries			\$6.200
PAPAS GRATINADAS 🍷🍷 /Grated potatoes			\$8.900
A LO POBRE 🍷🍷 /Chilean style side			\$6.900
PASTELERA DE CHOCLO 🍷 /Corn pie			\$6.900
CHOCLOS A LA CREMA CON QUESO AZUL 🍷 /Creamed sweet corn with blue cheese			\$8.900
CHAMPIÑONES SALTEADOS 🍷 /Sauteed mushrooms			\$9.900
ESPINACAS A LA CREMA 🍷🍷 /Creamed spinach			\$12.900
ENSALADA VERDE /Green salad			\$5.900
ENSALADA MIXTA /Mixed salad			\$6.900

**ENSALADA A LA CHILENA** 🌶️

**/Tomato with onion**

\$6.900

**VEGETALES GRILLADOS**

**/Grilled Vegetables**

\$8.900

**PIMENTÓN ROJO CON HUEVO Y QUESO AZUL** 🌶️ 🥚

**/Red pepper with eggs and blue cheese**

\$9.900

**ENSALADA DE RÚCULA Y QUESO PARMESANO** 🌶️ 🧀

**/Arugula salad with parmesan cheese**

\$10.900

**ENSALADA DE PALTA, PALMITO** 🥑

**/Avocado, palm heart salad**

\$11.900

**ENSALADA DE PALTA, PALMITO, TOMATE** 🥑

**/Avocado, palm heart & tomato salad**

\$13.900

*Ensaladas gourmet* **Gourmet Salads**

**CÉSAR POLLO** 🍗

Mix de lechuga, crutones, pollo, tomate cherry y crema de limón  
**/Chicken Caesar Salad: Lettuce mix, croutons, chicken, cherry tomato & lemon dressing**

\$13.900

**CÉSAR CAMARÓN** 🍤 🥑 🥒 🧀

Mix de lechuga, crutons de pan, camarón, tomate cherry y crema de limón  
**/Shrimp Caesar Salad: Lettuce mix, croutons, shrimp, cherry tomato & lemon dressing**

\$14.900

**GRIEGA**

Hojas verdes, pimientos en juliana, cebolla pepino en rodajas, tomate cherry queso de cabra, aceitunas negras y aderezo balsámico  
**/Greek Salad: Green leaves, julienned peppers, sliced cucumber onion, cherry tomato, goat cheese, black olives and balsamic dressing**

\$13.900

*Pastas caseras* **Homemade Pasta**

**PASTA PENNE AL CHAMPIÑÓN** 🍄 🧀

Pasta Penne a la crema parmesana y champiñones dorados  
**/Penne pasta with parmesan cream and golden mushrooms**

\$15.900

**RAVIOLES DE JAMÓN QUESO** 🍷 🧀

Ravioles rellenos de jamón y queso, en salsa de carne y crema, gratinados al horno con parmesano  
**/Ham and Cheese Ravioli: Ravioli stuffed with ham and cheese, in meat and cream sauce**

\$16.900

*Del mar* **Sea food**

**PULPO A LA PARRILLA** 🐙 🍷

**/Grilled Octopus**

\$25.900

**SALMÓN LA CABRERA** 🍷 🍷

**/Salmón with shrimp**

\$26.900

## Cortes sin hueso **From our Grill**

Arrebeef	<b>PUNTA DE GANSO (400grs.)</b> 🍷 🍷 /400 grs. Tip of Bottom Round	\$26.900
Arrebeef	<b>OJO DE BIFE MEDIUM (400grs.)</b> 🍷 🍷 /400 grs. Rib eye steak	\$28.900
Arrebeef	<b>OJO DE BIFE LARGE (600grs.)</b> 🍷 🍷 🍷 /600 grs. Rib eye steak	\$40.900
Arrebeef	<b>OJO DE BIFE NAPOLITANO (600 grs.)</b> 🍷 🍷 🍷 /600 grs. Rib eye steak layered with tomato, ham & melted cheese	\$45.900
Arrebeef	<b>BIFE DE CHORIZO MEDIUM (400grs.)</b> 🍷 🍷 /400 grs. Striploin	\$28.900
Arrebeef	<b>BIFE DE CHORIZO LARGE (600grs.)</b> 🍷 🍷 /600 grs. Striploin	\$40.900
Arrebeef	<b>BIFE DE CHORIZO MEDIUM (400grs.) Con queso azul</b> 🍷 🍷 /400 grs. Striploin	\$32.900
	<b>ENTRAÑA AMERICANA "CHOICE"* (300grs.)</b> 🍷 🍷 /Outside skirt	\$29.900
	<b>FILETE (400grs.)</b> 🍷 🍷 /Tenderloin	\$30.900
	<b>FILETE (600grs.)</b> 🍷 🍷 /Tenderloin	\$44.900
Arrebeef	<b>MILANESA DE TERNERA NAPOLITANA</b> 🍷 Con queso, tomates y jamón (350 grs.) /Breaded cutlet of beef lauered with tomatoes, ham and melted cheese	\$28.900
	<b>MATAMBRITO DE CERDO</b> 🍷 🍷 Con limón y perejil (400grs.) /Pork flank with lemon & parsley	\$22.900
	<b>MATAMBRITO DE CERDO NAPOLITANO (400grs.)</b> 🍷 🍷 🍷 /Pork flank "Napolitano Style"	\$26.900
	<b>MEDIO POLLITO GRILLADO</b> 🍷 🍷 /Half grilled chicken	\$16.900

**MENÚ NIÑOS - POLLO**  
/Kids menu - Chicken

\$12.900

**MENÚ NIÑOS - FILETE**  
/Kids menu - Tenderloin

\$18.900

## Cortes con hueso

<b>ASADO DE TIRA (400 grs)</b> 🍷 🍷 /Beef shortribs	\$28.900
<b>"CHULETÓN ARGENTINO" Ojo de bife con hueso (800gr)</b> 🍷 🍷 /Bone in rib eye steak	\$79.900
<b>TOMAHAWK (1000 grs)</b> 🍷 🍷 /Tomahawk	\$89.900

## Cortes para compartir

<b>ASADO DE TIRA (800 grs)</b> 🍷 🍷 /Beef shortribs	\$55.900
<b>ENTRAÑA AMERICANA CHOICE (600 grs)</b> 🍷 🍷 /Outside skirt	\$58.900

\*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.

## Postres Desserts

<b>CREME BRULEE</b> 🍷 🍷 /Creme Brulee	\$7.900	<b>CHEESECAKE DE BERRIES</b> 🍷 🍷 🍷 /Berries cheesecake	\$8.900
<b>FLAN CASERO CON DULCE DE LECHE</b> 🍷 🍷 /Homemade flan with milk caramel	\$7.900	<b>VOLCÁN DE DULCE DE LECHE</b> 🍷 🍷 🍷 / Milk caramel lavacake	\$9.900
<b>HELADO CASERO</b> 🍷 🍷 /Homemade ice cream	\$8.900	<b>VOLCÁN DE CHOCOLATE</b> 🍷 🍷 🍷 /Chocolate lavacake	\$9.900
<b>PANQUEQUE DULCE DE LECHE</b> 🍷 🍷 🍷 /Classic milk caramel pancake	\$8.900	<b>DEGUSTACIÓN DE HELADOS CASEROS</b> 🍷 🍷 /Homemade ice cream sampler	\$11.900
<b>PANQUEQUE LA CABRERA</b> 🍷 🍷 🍷 /La Cabrera Pancake	\$8.900	<b>DEGUSTACIÓN DE POSTRES</b> 🍷 🍷 🍷 🍷 /Dessert sampler	\$25.900
<b>CHURROS CON DULCE DE LECHE</b> 🍷 🍷 /Milk caramel churros	\$8.900		

  
**Arrebeef**

Alimentamos al mundo  
de manera sostenible



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

## Vinos Nacionales **Local Wines**

### ESPUMANTE

<b>Undurraga Brut</b>	\$16.900
<b>Casa Silva Fervor</b> (Colchagua)	\$29.900
<b>Montes Sparkling Angel</b>	\$32.900

### SAUVIGNON BLANC

<b>Casa Silva Cool Coast</b> (Colchagua Costa)	\$25.900
<b>Amayna Inox</b>	\$27.900
<b>Montes Outer Limits</b> (Zapallar)	\$33.900

### CHARDONNAY

<b>Montes Alpha</b> (Casablanca)	\$33.900
<b>Matetic Equilibrio</b>	\$37.900

### PINOT NOIR

<b>Leyda Single Vineyard Brisas</b> (Leyda)	\$19.900
<b>Casa Silva Cool Coast</b> (Colchagua)	\$29.900

### MERLOT

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

### CARMENERE

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

## CABERNET SAUVIGNON

<b>Los Boldos Grande Reserve</b> (Cachapoal)	\$18.900
<b>Casa Silva Terroir de Familia</b> (Colchagua)	\$18.900
<b>Viu Manent Gran Reserva</b>	\$19.900
<b>Tarapacá Gran Reserva</b> (Maipo)	\$20.900
<b>Santa Ema Gran Reserva</b> (Maipo)	\$22.900
<b>Toro de Piedra</b> (Colchagua)	\$22.900
<b>Undurraga T.H.</b> (Terroir Hunter) (Alto Maipo)	\$25.900
<b>Casa Silva Gran Terroir de Los Andes</b> (Colchagua)	\$25.900
<b>Concha y Toro Marqués de Casa Concha</b> (Mai)	\$27.900
<b>Andes Plateau Cota 500</b>	\$30.900
<b>Tabali Talud (Maipo)</b>	\$31.900
<b>Montes Alpha</b> (Colchagua)	\$33.900
<b>Lapostolle Cuve Alexandra</b> (Colchagua Apalta)	\$40.900
<b>Concha y Toro Terrunyo</b> (Maipo)	\$49.900
<b>Casa Silva S38</b>	\$49.900
<b>Aquitania Paul Bruno</b>	\$59.900
<b>Baettig Los Compadres</b>	\$79.900

## SYRAH

<b>Montes Alpha</b> (Colchagua)	\$33.900
---------------------------------	----------

## MALBEC

<b>Loma Larga</b>	\$39.900
-------------------	----------

## OTRAS CEPAS TINTAS

<b>Maquis Gran Reserva "Cabernet Franc"</b> (Colchagua)	\$29.900
---	----------

## ROSÉ

<b>Riccitelli Hey Rose</b> (Mendoza)	\$29.900
--------------------------------------	----------

## ENSAMBLAJES TINTOS

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

## GRANDES TINTOS

<b>Perez Cruz Piedra Seca</b>	\$42.900
<b>Caballo Loco Grand Cru Apalta</b>	\$59.900
<b>Altair Sideral</b> (Cachapoal Andes)	\$59.900
<b>Vik Mila Cala</b> (Cachapoal)	\$59.900
<b>Almaviva Epu</b> (Maipo)	\$89.900
<b>Romelio Malbec</b>	\$95.000
<b>Casa Silva Microterroir Carmenere</b> (Colchagua)	\$99.000
<b>San Pedro Cabo de Hornos</b> (Cachapoal Andes)	\$109.000
<b>Miguel Torres Manso de Velasco</b> (Curicó)	\$129.000
<b>Carmin De Peumo</b>	\$178.500
<b>Montes Purple Angel</b> (Colchagua)	\$190.000
<b>Lapostolle Clos de Apalta</b> (Colchagua Apalta)	\$270.000
<b>Concha y Toro Don Melchor</b> (Maipo)	\$280.000
<b>Almaviva</b> (Maipo)	\$320.000

## *Vinos del mundo* **Wines of the world**

### **ESPUMANTE ARGENTINO**

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

### **CAVA ESPAÑOLA**

Freixenet Cordón Negro	\$25.900
------------------------	----------

### **CHAMPAGNE FRANCÉS**

Moet & Chandon (Champagne)	\$160.000
Dom Perignon (Champagne)	\$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
------------	----------

## *Vinos por copa* **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

### **CARMENERE**

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

### **ENSAMBLAJE**

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

## Águas e bebidas **Drinks & Water**

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

## Cervejas nacionais

Kunstmann Torobayo (330 ml) 🍷 <b>/Old ale beer</b>	\$4.800
Austral Calafate (330 ml) 🍷 <b>/Chilean beer</b>	\$4.800
Austral Torres del Paine (330 ml) 🍷 <b>/Deep golden beer, 100% malt</b>	\$4.800
Kunstmann sin filtrar (330 ml) 🍷 <b>/Unfiltered beer</b>	\$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
--------------------------	---------

## Sucos e Limonadas (500 ml)

### Polpas:

Morango, Framboesa, Manga, Maracujá <b>/Strawberry + Raspberry + Mango + Passion Fruit</b>	\$4.900
Mendoza: Maracujá + Morango + Framboesa <b>/Passion Fruit + Strawberry + Raspberry</b>	\$4.900
Orangeade: Laranja + Manjeriçao + Hortelã + Gengibre <b>/Naranjada: Orange + Basil + Mint + Ginger</b>	\$4.900
Palermo: Manga + Maracujá + Laranja <b>/Palermo: Mango + Passion Fruit + Orange</b>	\$4.900

## Cervejas importadas

Corona Extra (355 ml) 🍷 <b>/Lager beer</b>	\$4.200
Stella Artois (330 ml) 🍷	\$5.000
Stella Artois 0,0 (330 ml) 🍷	\$5.000

**#ESTILOLAGABRERA**  
**#LAGABRERACHILE**

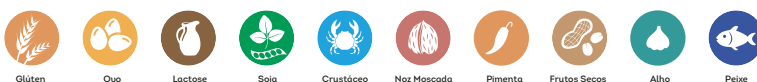
 **/lacabrerachile**

 **@lacabrerachile**

### Detox:

Laranja + Abacaxi + Manjeriçao + Hortelã + Gengibre <b>/Detox: Orange + Pineapple + Basil + Ginger</b>	\$4.900
Limonada clássica <b>/Classic lemonade</b>	\$4.600
Limonada da Casa: Gengibre + Hortelã + Manjeriçao + Refrigerante <b>/House lemonade: Ginger + Mint + Basil + Soda</b>	\$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
Cravo Enferrujado <b>/Rusty Nail</b>	\$6.900
Russo Branco ou 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**

<b>"BAIRES JULEP"</b> : Refrescante, com um amargor suave e notas herbais. O equilíbrio perfeito do Vermute Rosso e o toque adocicado do caramelo tornam este coquetel uma experiência sofisticada e única.	\$7.900
<b>"NEGRONI DE LA CASA"</b> : Gim + Martini Rubino + Vermute Rosso + Amargo + Toque defumado.	\$8.900
<b>"EL PIBE GROSSO"</b> : Combina a robustez do bourbon e do Campari macerados com morangos e cacau, acentuando a doçura do licor de manga. O xarope de especiarias e a mistura cítrica equilibram esta mistura requintada.	\$8.900
<b>"MERIENDA"</b> : 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
<b>"CORDILLERA"</b> : 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
<b>"QUÉ BOLUDEZ"</b> : Uma combinação de pisco macerado com flor de hibisco, realçada pela doçura do licor de pêssego e pela complexidade do Cointreau. A adição sutil de vinho Malbec confere corpo e nuances aveludadas.	\$9.900
<b>"GAUCHO NI"</b> : 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
<b>"BAGUAL"</b> : 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

<b>Valle Luna 35°</b>	\$5.500
<b>Alto del Carmen 35°</b>	\$5.900
<b>Alto del Carmen 40°</b>	\$6.900
<b>Mistral 40°</b>	\$6.900
<b>Mistral 46°</b>	\$8.900
<b>Black Heron</b>	\$9.900
<b>Waqar 40°</b>	\$10.900

### Gin

<b>Beefeater</b>	\$6.900
<b>Bombay Sapphire</b>	\$6.900
<b>Citadelle</b>	\$9.900
<b>Hendrick's</b>	\$10.900
<b>London N1</b>	\$10.900
<b>Monkey 47</b>	\$16.900

### Uísque

<b>Johnnie Walker Tinto</b>	\$6.900
<b>Jack Daniel's Old N° 7</b>	\$8.900
<b>Chivas Regal 12 Anos</b>	\$8.900
<b>Johnnie Walker Preto</b>	\$9.900
<b>Johnnie Walker Azul</b>	\$45.900
<b>Glenfiddich 12 Anos / Single Malt</b>	\$10.900
<b>Glenmorangie The Original 10</b>	\$10.900
<b>Chivas Regal 18 Anos</b>	\$18.900
<b>The Macallan 12</b>	\$18.900
<b>The Macallan 15</b>	\$42.900
<b>The Macallan 18</b>	\$69.900

## 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 <b>/Ristretto</b>	\$2.900
Espresso <b>/Espresso</b>	\$2.900
Espresso duplo <b>/Double Espresso</b>	\$3.900
Lungo <b>/Large</b>	\$2.900
Chá verde <b>/Green Tea</b>	\$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
-------------------------	----------

Tradição do Chá <b>/Classic Tea</b>	\$2.900
--	---------

Infusões <b>/Infusions</b>	\$2.900
-------------------------------	---------

Pingado <b>/Milk And Coffee</b>	\$3.400
------------------------------------	---------

Capuccino <b>/Capuccino</b>	\$3.600
--------------------------------	---------

## Entradas Starters

TORTA DE CARNE 🍷🍷🍷🍷 "AO ESTILO LA CABRERA" (2 unid.) /Mince beef pastry (2)	\$6.900	PÃO DOCE /Sweetbread	\$24.900
TORTA DE CARNE 🍷🍷🍷🍷 "LA CABRERA" (4 Unid.) /Mince beef pastry (4)	\$12.900	CAMARÃO AO ALHO 🍷🍷🍷 "AO ESTILO LA CABRERA" /Pil Pil shirimp with mushrooms "La Cabrera Style"	\$15.900
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	\$12.900	BURRATA 🍷 Sobre cubos de abacate, tártaro de tomate, alcaparras e azeitonas /On diced avocado and tomato tartar, with capers an olive oil	\$18.900
1/2 PÃES-DOCES GRELHADOS /1/2 Grilled sweetbreads	\$12.900		

## Acompanhamentos e saladas Side dishes & Salads

ARROZ BRANCO 🍷 /White rice			\$4.900
PURÊ DE BATATAS 🍷🍷 /Mashed potatoes			\$4.900
BATATAS FRITAS 🍷 /French fries			\$5.900
BATATAS RÚSTICAS CARAMELIZADAS 🍷🍷 /Potatoes with caramelized onions			\$5.900
BATATAS FRITAS PROVENÇAIS 🍷🍷 /Provenzal french fries			\$6.200
BATATAS GRATINADAS 🍷🍷 /Grated potatoes			\$8.900
"A LO POBRE" 🍷🍷 /Chilean style side			\$6.900
(TORTA CHILENA DE MILHO COM CARNE MOÍDA E FRANGO) 🍷 /Corn pie			\$6.900
MILHO CREMOSO COM QUEIJO AZUL 🍷 /Creamed sweet corn with blue cheese			\$8.900
COGUMELOS SALTEADOS /Sauteed mushrooms			\$9.900
ESPINAFRE CREME 🍷🍷 /Creamed spinach			\$12.900
SALADA VERDE /Green salad			\$5.900
SALADA MISTURADO /Mixed salad			\$6.900

<b>SALADA CHILENA</b> 🍷	\$6.900
<i>/Tomato with onion</i>	
<b>VEGETAIS GRELHADOS</b>	\$8.900
<i>/Grilled Vegetables</i>	
<b>PÁPRICA VERMELHA COM OVO E QUEIJO AZUL</b> 🍷 🍷	\$9.900
<i>/Red pepper with eggs and blue cheese</i>	
<b>SALADA DE RÚCULA E QUEIJO PARMESÃO</b> 🍷 🍷	\$10.900
<i>/Arugula salad with parmesan cheese</i>	
<b>SALADA DE ABACATE E PALMITO</b> 🍷	\$11.900
<i>/Avocado, palm heart salad</i>	
<b>SALADA DE ABACATE, PALMITO E TOMATE</b> 🍷	\$13.900
<i>/Avocado, palm heart &amp; tomato salad</i>	

## *Saladas gourmet* **Gourmet Salads**

<b>FRANGO CAESAR</b> 🍷	\$13.900
Alface mista, croutons, frango, tomate cereja e creme de limão	
<i>/Chicken Caesar Salad: Lettuce mix, croutons, chicken, cherry tomato &amp; lemon dressing</i>	
<b>CAESAR COM CAMARÃO</b> 🍷 🍷 🍷 🍷	\$14.900
Alface mista, croutons de pão, camarão, tomate cereja e creme de limão	
<i>/Shrimp Caesar Salad: Lettuce mix, croutons, shrimp, cherry tomato &amp; lemon dressing</i>	
<b>GREGO</b>	\$13.900
Folhas verdes, pimentões em juliana, cebola fatiada, pepino, tomate cereja, queijo de cabra, azeitonas pretas e molho balsâmico	
<i>/Greek Salad: Green leaves, julienned peppers, sliced cucumber onion, cherry tomato, goat cheese, black olives and balsamic dressing</i>	

## *Massa caseira* **Homemade Pasta**

<b>MACARRÃO PENNE COM COGUMELOS</b> 🍷 🍷	\$15.900
Macarrão penne com creme de parmesão e cogumelos dourados	
<i>/Penne pasta with parmesan cream and golden mushrooms</i>	
<b>RAVIOLI DE PRESUNTO E QUEIJO</b> 🍷 🍷	\$16.900
Ravioli recheado com presunto e queijo, em molho de carne e creme, assado com queijo parmesão.	
<i>/Ham and Cheese Ravioli: Ravioli stuffed with ham and cheese, in meat and cream sauce</i>	

## *Comida do mar* **Sea food**

<b>POLVO GRELHADO</b> 🍷 🍷	\$25.900
<i>/Grilled Octopus</i>	
<b>SALMÃO LA CABRERA</b> 🍷 🍷	\$26.900
<i>/Salmón with shrimp</i>	

## Cortes desossados From our Grill

 <b>PONTO DE GANSO (400 g)</b> 🍷 🍷 /400 grs. Tip of Bottom Round	\$26.900
 <b>BIFE MÉDIO (400 g)</b> 🍷 🍷 /400 grs. Rib eye steak	\$28.900
 <b>OLHO DE BIFE GRANDE (600 g)</b> 🍷 🍷 🍷 /600 grs. Rib eye steak	\$40.900
 <b>BIFE À NAPOLITANA (600 g)</b> 🍷 🍷 🍷 /600 grs. Rib eye steak layered with tomato, ham & melted cheese	\$45.900
 <b>BIFE DE CHOURIÇO MÉDIO (400 g)</b> 🍷 🍷 /400 grs. Striploin	\$28.900
 <b>BIFE DE CHOURIÇO GRANDE (600 g)</b> 🍷 🍷 /600 grs. Striploin	\$40.900
 <b>BIFE DE CHOURIÇO MÉDIO COM QUEIJO AZUL (400 g)</b> 🍷 🍷 /400 grs. Striploin	\$32.900
<b>ENTRADA AMERICANA "CHOICE" (300 g)</b> 🍷 🍷 /Outside skirt	\$29.900
<b>BIFE (400 g)</b> 🍷 🍷 /Tenderloin	\$30.900
<b>BIFE (600 g)</b> 🍷 🍷 /Tenderloin	\$44.900
 <b>VITELA NAPOLITANA À MILANESA</b> 🍷 Com queijo, tomate e presunto (350 g) /Breaded cutlet of beef lauered with tomatoes, ham and melted cheese	\$28.900
<b>MATAMBRITO DE PORCO</b> 🍷 🍷 Com limão e salsa (400 g) /Pork flank with lemon & parsley	\$22.900
<b>MATAMBRITO DE PORCO NAPOLITANO (400 g)</b> 🍷 🍷 🍷 /Pork flank "Napolitano Style"	\$26.900
<b>FRANGO MEIO GRELHADO</b> 🍷 🍷 /Half grilled chicken	\$16.900

**CARDÁPIO INFANTIL - FRANGO**  
/Kids menu - Chicken

\$12.900

**MENU INFANTIL - BIFE**  
/Kids menu - Tenderloin

\$18.900

## Cortes com osso

<b>ASSADO EM TIRAS (400 g)</b> 🍷 🍷 /Beef shortribs	\$28.900
<b>"CHULETÓN ARGENTINO" BIFE DE RIBEYE COM OSSO (800 g)</b> 🍷 🍷 /Bone in rib eye steak	\$79.900
<b>TOMAHAWK (1000 g)</b> 🍷 🍷 /Tomahawk	\$89.900

## Cortes para compartilhar

<b>ASSADO EM TIRAS (800 g)</b> 🍷 🍷 /Beef shortribs	\$55.900
<b>FRALDINHA AMERICANA CHOICE (600 g)</b> 🍷 🍷 /Outside skirt	\$58.900

\*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**

<b>CREME BRULEE</b> 🍷 🍷 /Creme Brulee	\$7.900	<b>CHEESECAKE DE FRUTAS VERMELHAS</b> 🍷 🍷 🍷 /Berries cheesecake	\$8.900
<b>FLAN CASEIRO COM DOCE DE LEITE</b> 🍷 🍷 /Homemade flan with milk caramel	\$7.900	<b>VULCÃO DOCE DE LEITE</b> 🍷 🍷 🍷 / Milk caramel lavacake	\$9.900
<b>SORVETE CASEIRO</b> 🍷 🍷 /Homemade ice cream	\$8.900	<b>VULCÃO DE CHOCOLATE</b> 🍷 🍷 🍷 /Chocolate lavacake	\$9.900
<b>PANQUECA DE DOCE DE LEITE</b> 🍷 🍷 🍷 /Classic milk caramel pancake	\$8.900	<b>DEGUSTAÇÃO DE SORVETE CASEIRO</b> 🍷 🍷 /Homemade ice cream sampler	\$11.900
<b>A PANQUECA DO CABRA</b> 🍷 🍷 🍷 /La Cabrera Pancake	\$8.900	<b>DEGUSTAÇÃO DE SOBREMESAS</b> 🍷 🍷 🍷 🍷 /Dessert sampler	\$25.900
<b>"CHURROS" COM DOCE DE LEITE</b> 🍷 🍷 /Milk caramel churros	\$8.900		

  
**Arrebeef**

Alimentamos al mundo  
de manera sostenible



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

## Vinhos Nacionais **Local Wines**

### ESPUMANTE

<b>Undurraga Brut</b>	\$16.900
<b>Casa Silva Fervor</b> (Colchagua)	\$29.900
<b>Montes Sparkling Angel</b>	\$32.900

### SAUVIGNON BLANC

<b>Casa Silva Cool Coast</b> (Colchagua Costa)	\$25.900
<b>Amayna Inox</b>	\$27.900
<b>Montes Outer Limits</b> (Zapallar)	\$33.900

### CHARDONNAY

<b>Montes Alpha</b> (Casablanca)	\$33.900
<b>Matetic Equilibrio</b>	\$37.900

### PINOT NOIR

<b>Leyda Single Vineyard Brisas</b> (Leyda)	\$19.900
<b>Casa Silva Cool Coast</b> (Colchagua)	\$29.900

### MERLOT

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

### CARMENÉRE

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

## CABERNET SAUVIGNON

<b>Los Boldos Grande Reserve</b> (Cachapoal)	\$18.900
<b>Casa Silva Terroir de Familia</b> (Colchagua)	\$18.900
<b>Viu Manent Gran Reserva</b>	\$19.900
<b>Tarapacá Gran Reserva</b> (Maipo)	\$20.900
<b>Santa Ema Gran Reserva</b> (Maipo)	\$22.900
<b>Toro de Piedra</b> (Colchagua)	\$22.900
<b>Undurraga T.H.</b> (Terroir Hunter) (Alto Maipo)	\$25.900
<b>Casa Silva Gran Terroir de Los Andes</b> (Colchagua)	\$25.900
<b>Concha y Toro Marqués de Casa Concha</b> (Mai)	\$27.900
<b>Andes Plateau Cota 500</b>	\$30.900
<b>Tabali Talud (Maipo)</b>	\$31.900
<b>Montes Alpha</b> (Colchagua)	\$33.900
<b>Lapostolle Cuve Alexandra</b> (Colchagua Apalta)	\$40.900
<b>Concha y Toro Terrunyo</b> (Maipo)	\$49.900
<b>Casa Silva S38</b>	\$49.900
<b>Aquitania Paul Bruno</b>	\$59.900
<b>Baettig Los Compadres</b>	\$79.900

## SYRAH

<b>Montes Alpha</b> (Colchagua)	\$33.900
---------------------------------	----------

## MALBEC

<b>Loma Larga</b>	\$39.900
-------------------	----------

## OUTRAS VARIEDADES VERMELHAS

<b>Maquis Gran Reserva "Cabernet Franc"</b> (Colchagua)	\$29.900
---	----------

## ROSA

<b>Riccitelli Hey Rose</b> (Mendoza)	\$29.900
--------------------------------------	----------

## MISTURAS VERMELHAS

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

## ÓTIMOS VERMELHOS

<b>Perez Cruz Piedra Seca</b>	\$42.900
<b>Caballo Loco Grand Cru Apalta</b>	\$59.900
<b>Altair Sideral</b> (Cachapoal Andes)	\$59.900
<b>Vik Mila Cala</b> (Cachapoal)	\$59.900
<b>Almaviva Epu</b> (Maipo)	\$89.900
<b>Romelio Malbec</b>	\$95.000
<b>Casa Silva Microterroir Carmenere</b> (Colchagua)	\$99.000
<b>San Pedro Cabo de Hornos</b> (Cachapoal Andes)	\$109.000
<b>Miguel Torres Manso de Velasco</b> (Curicó)	\$129.000
<b>Carmin De Peumo</b>	\$178.500
<b>Montes Purple Angel</b> (Colchagua)	\$190.000
<b>Lapostolle Clos de Apalta</b> (Colchagua Apalta)	\$270.000
<b>Concha y Toro Don Melchor</b> (Maipo)	\$280.000
<b>Almaviva</b> (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 FRANCÊS

Moet & Chandon (Champagne)	\$160.000
Dom Perignon (Champagne)	\$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