

# LA CABRERA

Uno de los secretos mejor guardados de Palermo

by gastón riveira cocinero



## Bebidas y aguas

## Drinks & Water

<b>Agua Vital con o sin gas</b> /Sparkling or still water	\$2.800	<b>San Pellegrino (505cc)</b> /Sparkling water	\$3.900
<b>Bebidas (Coca Cola - Fanta - Sprite)</b> /Soft drinks	\$3.100	<b>Tónica premium</b> /Premium tonic	\$3.900
<b>Acqua Panna (505cc)</b> /Still mineral water	\$3.900	<b>Red Bull</b> /Energy drink	\$3.900

## Cervezas nacionales

## Cervezas importadas

<b>Kunstmann Torobayo (330cc)</b> /Old ale beer	\$4.800	<b>Corona Extra (355cc)</b> /Lager beer	\$4.200
<b>Austral Calafate (330cc)</b> /Chilean beer	\$4.800	<b>Heineken sin alcohol (355cc)</b> /Alcohol free beer	\$4.200
<b>Austral Torres del Paine (330cc)</b> /Deep golden beer, 100% malt	\$4.800	<b>Stella Artois (330cc)</b> /Lager beer	\$4.200
<b>Kunstmann sin filtrar (330cc)</b> /Unfiltered beer	\$4.900		

## Schop

<b>Stella Artois (500cc)</b>	\$5.000
<b>24/7 (500cc)</b>	\$5.500

## Jugos & limonadas (500cc)

### Pulpas:

<b>Frutilla, Frambuesa, Mango, Maracuyá</b> /Strawberry + Raspberry + Mango + Passion Fruit	\$4.900	<b>Detox:</b> <b>Naranja + Piña + Albahaca + Menta</b> + Jengibre /Detox: Orange + Pineapple + Basil + Ginger	\$4.900
<b>Mendoza : Maracuyá + Frutilla + Frambuesa</b> /Passion Fruit + Strawberry + Raspberry	\$4.900	<b>Limonada clásica</b> /Classic lemonade	\$4.600
<b>Naranjada: Naranja + Albahaca + Menta + Jengibre</b> /Naranjada: Orange + Basil + Mint + Ginger	\$4.900	<b>Limonada de la casa:</b> <b>Jengibre + Menta + Albahaca + Soda</b> /House lemonade: Ginger + Mint + Basil + Soda	\$4.900
<b>Palermo: Mango + Maracuya + Naranja</b> /Palermo: Mango + Passion Fruit + Orange	\$4.900		

## 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
Ramazotti 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 /Rusty Nail	\$6.900
Ruso Blanco o Ruso Negro	\$6.900
Campari Tónica	\$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

## 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 PIPE 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 almibar 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> Vodka + Jugo de limón sutil + Syrup Hierba Luisa + St. Germain + Hojas de albahaca + Espumante	\$9.900
<b>QUÉ BOLUDEZ:</b> Combinación de pisco macerado con flor de hibisco, realzado 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

## 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
Lapostolle	\$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

## 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

## Mezcal

---

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

## 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 Años	\$18.900

## Bourbon

---

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

## Otros

---

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

**#ESTILOLAGABRERA**

**#LAGABRERACHILE**

 **/lacabrerachile**

 **@lacabrerachile**

# Bajativos

## Digestifs

Manzanilla	\$4.000	Oporto Taylos	\$5.900
Amarula	\$4.900	Jerez Tio Pepe	\$5.900
Araucano	\$5.600	Manzanilla	\$5.900
Fernet Branca	\$5.900	Baileys	\$5.900
Sambuca del Cesari	\$5.900	Brandy Felipe II	\$6.000
Limoncello	\$5.900	Amaretto Disaronno	\$6.500
Frangelico	\$5.900	Menta	\$6.900
Drambuie	\$5.900	Grand Marnier	\$8.900
Benedictine	\$5.900	Cognac Hennessy V.s	\$10.900
		Cognac Hennessy V.s.o.p	\$16.900

//////  
#ESTILOLAGABRERA

#LAGABRERACHILE

f /lacabrerachile

📷 @lacabrerachile

## Entradas ↴

## Starters

<b>EMPANADA DE CARNE "LA CABRERA" (2 Ud) /Mince beef pastry (2)</b>	\$6.900	<b>1/2 MOLLEJAS GRILLADAS /1/2 Grilled sweetbreads</b>	\$12.900
<b>EMPANADA DE CARNE "LA CABRERA" (4 Ud) /Mince beef pastry (4)</b>	\$12.900	<b>MOLLEJAS /Sweetbread</b>	\$24.900
<b>MORCILLA CRIOLLA /Black pudding</b>	\$8.900	<b>CAMARONES AL AJILLO "ESTILO LA CABRERA" /Pil Pil shirimp with mushrooms "La Cabrera Style"</b>	\$15.900
<b>CHORIZO CRIOLLO DE RUEDA /Creole wheel sausage</b>	\$12.900	<b>PROVOLETA /Grilled provolone</b>	\$14.900
<b>MATRIMONIO (CHORIZO- MORCILLA) /Creole wheel sausage - Black pudding</b>	\$12.900	<b>PROVOLETA COMPLETA (PANCETA, TOMATES SECOS, PESTO) /Full grilled provolone (Bacon, sundried, tomatoes and basil sauce)</b>	\$16.900
		<b>BURRATA SOBRE TARTAR DE TOMATES /Burrata on tomato tartar</b>	\$16.900

## Guarniciones y ensaladas ↴

## Orders & Salads

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

\$12.900

## *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**

**RAVIOLES DE ESPINACA Y RICOTA**  
/Spinach & ricotta ravioli

\$15.900

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

## *Del mar* ↙

## **Sea food**

**SALMÓN LA CABRERA**  
/Salmón with shrimp

\$21.900

**PULPO A LA PARRILLA**  
/Grilled Octopus

\$24.900

## Cortes sin hueso

From our Grill

<b>PUNTA DE GANSO (400grs.)</b> /400 grs. Tip of Bottom Round	\$24.900
<b>OJO DE BIFE MEDIUM (400grs.)</b> /400 grs. Rib eye steak	\$26.900
<b>OJO DE BIFE LARGE (600grs.)</b> /600 grs. Rib eye steak	\$38.900
<b>OJO DE BIFE NAPOLITANO (600 grs.)</b> /600 grs. Rib eye steak layered with tomato, ham & melted cheese	\$39.900
<b>BIFE DE CHORIZO MEDIUM (400grs.)</b> /400 grs. Striploin	\$26.900
<b>BIFE DE CHORIZO LARGE (600grs.)</b> /600 grs. Striploin	\$38.900
<b>BIFE DE CHORIZO MEDIUM (400grs.) Con queso azul</b> /400 grs. Striploin	\$28.900
<b>ENTRAÑA AMERICANA "CHOICE"* (300grs.)</b> /Outside skirt	\$29.900
<b>FILETE (400grs.)</b> /Tenderloin	\$29.900
<b>FILETE (600grs.)</b> /Tenderloin	\$39.900
<b>PAMPLONA DE BIFE DE TERNERA</b> Con queso, tomates y jamón (450grs.) /Rolled beefsteak with cheese, tomatoes and cooked ham	\$28.900
<b>MILANESA DE TERNERA NAPOLITANA</b> Con queso, tomates y jamón (350 grs.) /Breaded cutlet of beef lauered with tomatoes, ham and melted cheese	\$25.900
<b>MATAMBRITO DE CERDO</b> Con limón y perejil (400grs.) /Pork flank with lemon & parsley	\$20.900
<b>MATAMBRITO DE CERDO NAPOLITANO (400grs.)</b> /Pork flank "Napolitano Style"	\$22.900
<b>MEDIO POLLITO GRILLADO</b> /Half grilled chicken	\$16.900
<b>HAMBURGUESA DE ANGUS CON PAPAS FRITAS (220grs.)</b> /Angus burger with french fries	\$15.900

<b>MENÚ NIÑOS - POLLO</b> /Kids menu - Chicken	\$12.900
---	----------

<b>MENÚ NIÑOS - FILETE</b> /Kids menu - Tenderloin	\$16.900
---	----------

## Cortes con hueso ┘

<b>ASADO DE TIRA (400 grs)</b> /Beef shortribs	\$26.900
<b>"CHULETÓN ARGENTINO" Ojo de bife con hueso (800gr)</b> /Bone in rib eye steak	\$69.900
<b>TOMAHAWK (1000 grs)</b> /Tomahawk (1000 grs)	\$79.900

## Cortes para compartir ┘

<b>ASADO DE TIRA (800 grs)</b> /Beef shortribs	\$52.900
<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.*

#ESTILOLAGABRERA

#LAGABRERACHILE

f /lacabrerachile

📷 @lacabrerachile

## Postres

## Desserts

## Cafetería

<b>HELADO CASERO</b> /Homemade ice cream	\$6.600	<b>RISTRETTO</b> /Ristretto	\$2.900
<b>FLAN CASERO CON DULCE DE LECHE</b> /Homemade flan with milk caramel	\$6.900	<b>EXPRESSO</b> /Espresso	\$2.900
<b>CREME BRULEE</b> /Creme Brulee	\$6.900	<b>EXPRESSO DOBLE</b> /Double Espresso	\$3.600
<b>PANQUEQUE DULCE DE LECHE</b> /Classic milk caramel pancake	\$7.900	<b>LUNGO</b> /Large	\$2.900
<b>PANQUEQUE LA CABRERA</b> /La Cabrera Pancake	\$7.900	<b>TÉ VERDE</b> /Green tea	\$2.900
<b>CHURROS CON DULCE DE LECHE</b> /Milk caramel churros	\$7.900	<b>TÉ TRADICIÓN</b> /Classic tea	\$2.900
<b>VOLCÁN DE DULCE DE LECHE</b> / Milk caramel lavacake	\$8.900	<b>INFUSIONES</b> /Infusions	\$2.900
<b>FRUTA FRESCA</b> /Seasonal fruit	\$8.900	<b>CORTADO</b> /Milk and coffee	\$3.400
<b>CHEESECAKE DE BERRIES</b> /Berries cheesecake	\$8.900	<b>CAPUCCINO</b> /Capuccino	\$3.600
<b>VOLCÁN DE CHOCOLATE</b> /Chocolate lavacake	\$8.900		
<b>DEGUSTACIÓN DE HELADOS CASEROS</b> /Homemade ice cream sampler	\$11.900		
<b>DEGUSTACIÓN DE POSTRES</b> /Dessert sampler	\$25.900		

# Vinos Nacionales

## Local Wines

### ESPUMANTE

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

### 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)	\$49.000
<b>Casa Silva S7</b>	\$49.900
<b>Ecranl</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>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

#ESTILOLAGABRERA

#LAGABRERACHILE

f /lacabrerachile

@lacabrerachile

## 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

### 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