

LA CABRERA

Uno de los secretos mejor guardados de Palermo

by gastón riveira cocinero

Bebidas & Aguas

Bebidas	\$ 2.300	San Pellegrino 505cc	\$ 3.500
Agua Vital Con y Sin Gas	\$ 2.200	Tónica Premium	\$ 3.000
Acqua Panna 505cc	\$ 3.500	Red Bull	\$ 3.000

Cervezas Nacionales

Kunstmann Sin Filtrar 330cc	\$ 4.200
Kunstmann Torobayo 330cc	\$ 4.200
Austral Calafate 330cc	\$ 4.200
Austral Torres del Paine 330cc	\$ 4.200

Cervezas Importadas

Corona Extra 355cc	\$ 3.800
Heineken Sin Alcohol 355cc	\$ 3.500
Stella Artois 330cc	\$ 3.500

Schop

Stella Artois 500cc	\$ 4.000
---------------------	----------

Jugos & Limonadas (500cc)

Frutilla, Frambuesa, Mango, Maracuyá (Pulpas) <u>Strawberry + raspberry + mangoe + passion fruit</u>	\$ 3.900	Naranjada: Naranja + Albahaca + Menta + Jengibre <u>/Naranjada: Orange + basil + mint + ginger</u>	\$ 4.200
Mendoza : Maracuyá + Frutilla + Frambuesa <u>/Mendoza : passion fruit + strawberry + raspberry</u>	\$ 3.900	Limónada Clásica <u>/Classic lemonade</u>	\$ 3.900
Palermo: Mango + Maracuyá + Toque de Naranja <u>/Palermo: Mangoe + passion fruit + a touch of orange</u>	\$ 3.900	Limónada De la Casa: Jengibre + Menta + Albahaca + Soda <u>/Ginger + mint + basil + soda</u>	\$ 4.200
Detox: Naranja + Piña + Albahaca + Menta + Jengibre <u>/Detox: Orange + pineapple + basil + ginger</u>	\$ 4.200		

Aperitivos

Pisco Sour Nacional	\$ 4.900
Pisco Sour Nacional Doble	\$ 8.900
Pisco Sour Peruano	\$ 5.900
Pisco Sour Peruano Catedral	\$ 9.900
Pisco Sour Premium Peruano	\$ 12.900
Pisco Sour Premium Nacional	\$ 10.900
Amaretto Sour	\$ 5.200
Sour Sabores (Vodka, Amaretto, Jerez, Whisky.)	\$ 5.000
Ramazzotti Spritz	\$ 6.000
Aperol Spritz	\$ 6.000
St. Germain Spritz	\$ 6.000
Kir Royal	\$ 4.900
Bellini	\$ 4.500
Martini Dry	\$ 6.500

Cocktails

Caipirinha	\$ 5.500
Mojito Cubano	\$ 5.500
Daiquiri	\$ 5.500
Negroni	\$ 6.500
Tequila Margarita	\$ 5.500
Old Fashioned	\$ 6.500
Clavo Oxidado (Rusty Nail)	\$ 6.500
Ruso Blanco o Ruso Negro	\$ 6.500
Manhattan	\$ 5.500
Mai-tai	\$ 7.900
Campari Tónica	\$ 5.500
Bloody Mary	\$ 6.500
Moscow Mule	\$ 8.900

*Consultar por cocktails de autor no incluidos en la carta

Cockteleria de la casa

Pibe: Bourbon + Vermouth Dry + Jugo Maracuya + Syrup Neutro + Toque Picante	\$ 6.900
Cordovés: Ron Banco + Dash Ron Añejo + Pulpa Maracuyá + Jugo Limón Sutil + Triple Sec + Soda + Hojas de Menta	\$ 6.900
Golondrina: Tequila Blanco + Pulpa Frambuesa + Syrup Naranja + Jugo Limón Sutil	\$ 6.900
Bariloche: Ron Añejo + Ron Blanco + Pulpa Maracuyá + Pulpa Mango + Jugo Limón Sutil + Amaretto + Dash Marrasquino	\$ 6.900
Dionisio: Pisco Peruano + Jugo Limón Sutil + Syrup Vino Tinto + Hojas Albahaca + Espumante	\$ 5.900
Pisco Punch: Pisco Peruano + Triple Sec + Jugo Limón Sutil + Almibar de Piña	\$ 5.900
Negroni de la Casa: Gin + Martini Rubino + Vermouth Rosso + Bitter + Toque Ahumado	\$ 6.900
Adan: Pisco Peruano + Aperol + Jugo Naranja + Jugo Limón Sutil + Syrup de Eucalipto + Albumina	\$ 5.900
Eva: Pisco Peruano + Vermouth Rosso + Jugo Limón Sutil+ Jugo Naranja + Syrup Hierba Luisa + Albumina	\$ 5.900
Ginka: Gin + Té Infusionado + Jugo Naranja + Syrup Jenjibre + Aceite Naranja	\$ 7.900
Amatista: Pisco Peruano + Oporto + Jugo Limón Sutil + Jugo Naranja + Licor Casis + Albumina + Espumante	\$ 7.000
Cordillera: Vodka + Jugo Limón Sutil + Syrup Hierba Luisa + St. Germain + Hojas Albahaca + Espumante	\$ 7.900

Destilados

Pisco Mistral 40º	\$ 4.500	Vodka Absolut Original	\$ 5.200
Pisco Mistral 46º	\$ 4.700	Vodka Grey Goose L'Orange	\$ 8.900
Pisco Alto del Carmen 35º	\$ 4.000	Vodka Grey Goose Original	\$ 8.900
Pisco Alto del Carmen 40º	\$ 4.500	Jägermeister Shot	\$ 4.000
Pisco Waqar 40º	\$ 8.900	Whisky Glenfiddich 12 Años Single Malt	\$ 8.900
Pisco Valle Luna 35º	\$ 4.900	Whisky Glenmorangie The Original 10	\$ 8.900
Ron Matusalem 7 años	\$ 5.500	Whisky Jhonie Walker Red	\$ 5.900
Ron Havana 7 años	\$ 6.500	Whisky Jhonie Walker Black	\$ 8.900
Gin Beefeater	\$ 5.000	Whisky Chivas Regal 12 Años	\$ 7.900
Gin Bombay Sapphire	\$ 5.500	Whisky Chivas Regal 18 Años	\$ 17.900
Gin Citadelle	\$ 8.900	Whisky Macallan 12 Años	\$ 11.900
Gin Hendrick's	\$ 9.900	Bourbon Jim Beam White	\$ 5.000
Gin Fifty Pound	\$ 9.900	Jack Daniel's Old N°7	\$ 7.900
Gin Monkey 47	\$ 10.900	Bourbon Maker's Mark	\$ 9.900
Vodka Stolichnaya	\$ 4.900	Tequila José Cuervo Silver/Reposado	\$ 4.500

#ESTILOLAGABRERA
#LAGABRERACHILE

f /lacabrerachile
@lacabrerachile

Bajativos

Amaretto Disaronno	\$ 5.900	Amarula	\$ 4.800
Fernet Branca	\$ 4.900	Benedictine	\$ 4.800
Sambuca Del Cesari	\$ 5.000	Grand Marnier	\$ 5.000
Araucano	\$ 4.000	Baileys	\$ 4.800
Menta	\$ 4.000	Brandy Felipe II	\$ 4.500
Manzanilla	\$ 3.500	Cognac Hennessy V.S.	\$ 8.900
Limoncello	\$ 4.900	Cognac Hennessy V.S.O.P.	\$ 16.900
Frangélico	\$ 4.800	Oporto Taylos	\$ 4.900
Drambuie	\$ 5.000	Jerez Tio Pepe	\$ 4.500



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>	\$ 8.900	1/2 EMPANADA DE CARNE "LA CABRERA" (2 un) <i>/½ Mince beef pastry (2)</i>	\$ 5.200
CHORIZO CRIOLLO DE RUEDA <i>/Creole wheel sausage</i>	\$ 9.900	MATRIMONIO (CHORIZO - MORCILLA) <i>/Creole wheel sausage/black pudding</i>	\$ 8.900
MORCILLA CRIOLLA <i>/Black pudding</i>	\$ 6.900	CHINCHULINES TRENZADOS <i>/Grilled chinchulini</i>	\$ 11.900
MOLLEJAS GRILLADAS <i>/Grilled sweetbreads</i>	\$ 16.900	1/2 MOLLEJAS GRILLADAS <i>/½ Grilled sweetbreads</i>	\$ 9.900
TARTARO DE FILETE <i>/Beef steak tartare</i>	\$ 13.900	CAMARONES AL AJILLO (Estilo La Cabrera) <i>/Pil pil shrimp "La Cabrera Style"</i>	\$ 13.900
PROVOLETA <i>/Grilled Proulone</i>	\$ 9.900	CHULETITAS DE CORDERO MAGALLANICO <i>/Magallanico Lamb Chops</i>	\$ 10.900
PROVOLETA COMPLETA (Panceta, tomates secos, pesto) <i>/Full grilled Proulone (Cheese, bacon, sundried tomatoes and basil)</i>	\$13.900		

Guarniciones y ensaladas

/Side orders & Salads

PAPAS FRITAS <i>/French fries</i>	\$ 4.900	ENSALADA DE RÚCULA Y QUESO PARMESANO <i>/Arugula salad with Parmesan cheese</i>	\$ 7.900
PAPAS RÚSTICAS CARAMELIZADAS <i>/Potatoes with caramelized onions</i>	\$ 5.900	ENSALADAS VARIAS (4 ingredientes) Palmito y palta con cargo adicional <i>/Four ingredients salad (palm heart and avocado with extra charge)</i>	\$ 4.900
A LO POBRE <i>/Chilean style side</i>	\$ 6.900	ENSALADA DE PALTA, PALMITO Y TOMATE <i>/Avocado, palm heart and tomato salad</i>	\$ 11.900
ESPINACAS A LA CREMA <i>/Creamed spinach</i>	\$ 8.900	ENSALADA MIXTA <i>/Mixed salad</i>	\$ 4.900
CHAMPIGNONES SALTEADOS <i>/Sauteed mushrooms</i>	\$ 7.900	ENSALADA HABAS NEVADAS <i>/Broad beans with onion</i>	\$ 8.900
CHOCLOS A LA CREMA c/ queso azul <i>/Creamed sweet corn with blue cheese</i>	\$ 6.900	ENSALADA DE PALTA, PALMITO <i>/Avocado, palm heart salad</i>	\$ 10.900
VERDURAS GRILLADAS <i>/Grilled Vegetables</i>	\$ 7.900	ENSALADA VERDE <i>/Green salad</i>	\$ 4.900
PASTELERA DE CHOCLO <i>/Corn Pie</i>	\$ 5.900		
ARROZ BLANCO AL JOSPER <i>/White Rice</i>	\$ 3.900		
PIMENTON ROJO CON HUEVO Y QUESO AZUL <i>/Red pepper with eggs and blue cheese</i>	\$ 5.900		
PAPAS FRITAS PROVENZAL <i>/Provenzal french fries</i>	\$ 5.200		
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>	\$ 8.900
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>	\$ 12.900
ENSALADA SALMÓN AHUMADO. Mix lechuga, pepino, queso philadelphia, tomatines, salmón ahumado, nuez, dressing <i>/Salmon smoked salad: lettuce mix, cucumber, philadelphia cheese, tomato, smoked salmon, nut, dressing</i>	\$ 11.900
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>	\$ 11.900
ENSALADA CAPRESSE <i>/Capresse salad. Tomato, mozzarella and basil</i>	\$ 10.900

Pastas Caseras & Risotto

HOMEMADE PASTA AND RISOTTO

RAVIOLES DE ESPINACA Y RICOTTA <i>/Spinach and ricotta ravioli</i>	\$ 13.900
RAVIOLES DE CORDERO <i>/Lamb ravioli</i>	\$ 16.900
RISOTTO DE ASADO DE TIRA <i>/Beef shortribs' risotto</i>	\$ 19.900

*Salsas: *Blanc (Reducción 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

CHILEAN SEA FOOD

SALMÓN "LA CABRERA" (350grs.) <i>/Salmon with shrimp and octopus sauce</i>	\$ 18.900
PULPO AL CARBÓN <i>/Grilled octopus</i>	\$ 18.900

Cortes
sin huesoGrillados
/FROM THE GRILL

VACIO DE CENTRO (450grs.) <i>/Thin flank</i>	\$ 17.900
OJO DE BIFE MEDIUM (450 grs.) <i>/450 grs. Rib eye steak</i>	\$ 19.900
OJO DE BIFE LARGE (600grs.) <i>/600 grs. Rib eye steak</i>	\$ 27.900
OJO DE BIFE NAPOLITANO (600 grs.) <i>/600 grs. Rib eye steak layered with tomato, ham and melted cheese</i>	\$ 29.900
BIFE DE CHORIZO MEDIUM (450 grs.) <i>/450 grs. striploin</i>	\$ 19.900
BIFE DE CHORIZO LARGE (600grs.) <i>/600 grs. striploin</i>	\$ 27.900
BIFE DE CHORIZO MEDIUM (450 grs.) c/ queso azul <i>/450 grs. striploin</i>	\$ 22.900
MILANESA DE TERNERA NAPOLITANA c/ queso, tomates deshidratados y jamón (350grs.) <i>/Breaded cutlet of beef layered with dried tomatoes, ham and melted cheese</i>	\$ 21.900
PAMPLONA DE BIFE DE TERNERA c/ queso, tomates y jamón (450grs.) <i>/Rolled beefsteak with cheese, tomatoes and cooked ham</i>	\$ 21.900
ENTRAÑA AMERICANA "CHOICE" (300grs.) <i>/Outside skirt</i>	\$ 19.900
MEDALLÓN FILETE (200grs.) <i>/Tenderloin (200grs)</i>	\$ 12.900
FILETE (600grs.) <i>/Tenderloin (600grs)</i>	\$ 29.900
MATAMBRITO DE CERDO c/ limón y perejil (450grs.) <i>/Pork flank</i>	\$ 14.900
MATAMBRITO DE CERDO NAPOLITANO (450grs.) <i>/Pork flank "Napolitano" Style</i>	\$ 17.900
BONDIOLA DE CERDO GRILLADA c/ panceta ahumada (700grs.) <i>/Pork cube roll grilled with smoked bacon</i>	\$ 16.900
MEDIO POLLITO GRILLADO <i>/Half grilled chicken</i>	\$ 12.900
BROCHETTE MIX CARNES c/ Cebolla, morrones, panceta ahumada, chorizo <i>/Meats Brochette with onion, red/green pepper, smoked bacon and chorizo</i>	\$ 19.900
OJO DE BIFE WAGYU (450grs.) <i>/Rib eye wagyu</i>	\$ 45.900
PUNTA DE PALETA WAGYU (450grs.) <i>/Flat iron wagyu</i>	\$ 32.900
HAMBURGUESA DE ANGUS c/ papas fritas (220grs.) <i>/Angus burger with french fries</i>	\$ 14.900
MENÚ NIÑOS - POLLO <i>/Children's menu chicken</i>	\$ 10.900
MENÚ NIÑOS - FILETE <i>/Children's menu tenderloin</i>	\$ 12.900

Cortes
con hueso

1/2 ASADO DE TIRA <i>/ 1/2 Beef shortribs</i>	\$ 16.900
ASADO DE TIRA ANGUS (400grs.) <i>/Beef shortribs</i>	\$ 19.900
PORTERHOUSE (800Grs) <i>/T-Bone Steak</i>	\$ 30.900
"CHULETON ARGENTINO" Ojo de Bife con Hueso (800 Grs) <i>/Bone in rib eye steak</i>	\$ 34.900
TOMAHAWK (1.000 Grs) <i>/Tomahawk 1000 grs</i>	\$ 39.900
COSTILLAR DE CERDO BBQ <i>/Pork bbq ribs</i>	\$ 18.900

#ESTILOLACABRERA
#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
PARRILLA
MÁS
PREMIADALATIN
AMERICA'S
50
BEST
RESTAURANTS



LA CABRERA



FLAN CASERO CON DULCE DE LECHE <i><u>/Homemade flan with milk caramel</u></i>	\$ 5.900
PANQUEQUE DULCE DE LECHE <i><u>/Classic milk caramel pancake</u></i>	\$ 6.900
PANQUEQUE LA CABRERA <i><u>/Pancake La Cabrera</u></i>	\$ 6.900
CREME BRULEE <i><u>/Cremme brule</u></i>	\$ 5.900
VOLCÁN DE CHOCOLATE <i><u>/Chocolate lava cake</u></i>	\$ 6.900
VOLCÁN DE DULCE DE LECHE <i><u>/Milk caramel lava cake</u></i>	\$ 6.900
HELADO CASERO <i><u>/Homemade ice cream</u></i>	\$ 5.900
DEGUSTACION DE HELADOS CASEROS <i><u>/Homemade ice cream sampler</u></i>	\$ 8.900
DEGUSTACIÓN DE POSTRES <i><u>/Dessert sampler</u></i>	\$ 16.900
CHURROS CON DULCE DE LECHE <i><u>/Milk caramel churros</u></i>	\$ 6.900
CHEESECAKE DE BERRIES <i><u>/Berries cheesecake</u></i>	\$ 6.900
FRUTA FRESCA <i><u>/Seasonal fruit</u></i>	\$ 4.900



LA CABRERA

LA
PARRILLA
MÁS
PREMIADA

LATIN
AMERICAS
50
BEST
RESTAURANTS

RISTRETTO <i><u>/Ristretto</u></i>	\$ 2.300
EXPRESSO <i><u>/Express</u></i>	\$ 2.300
LUNGO <i><u>/Large</u></i>	\$ 2.300
CORTADO <i><u>/Milk and coffee</u></i>	\$ 2.500
CAPUCCINO <i><u>/Capuccino</u></i>	\$ 2.500
TE VERDE <i><u>/Green tea</u></i>	\$ 2.200
TE TRADICION <i><u>/Classic tea</u></i>	\$ 2.200
INFUSIONES <i><u>/Infusiones</u></i>	\$ 2.200

VINOS NACIONALES

ESPUMANTE NACIONAL

Undurraga Extra Brut (Leyda)	\$15.900
Amaranta Extra Brut By Carmen (Casablanca)	\$15.900
Miguel Torres Estelado Rose (Maule)	\$18.900
Casa Silva Fervor (Colchagua)	\$26.900
Casa Bauzá Gala (Limari)	\$26.900

SAUVIGNON BLANC

Casa Silva Cool Coast (Colchagua Costa)	\$23.900
Miguel Torres Cordillera (Osorno)	\$25.900
Montes Outer Limits (Zapallar)	\$26.900

CHARDONNAY

Miguel Torres Cordillera (Limari)	\$25.900
Montes Alpha (Casablanca)	\$26.900

PINOT NOIR

Leyda Single Vineyard Brisas (Leyda)	\$18.900
Casa Silva Cool Coast (Colchagua)	\$28.900

MERLOT

San Pedro Castillo de Molina (Rapel)	\$15.900
Tarapacá Gran Reserva (Maipo)	\$18.900
Montes Alpha (Colchagua)	\$26.900
Lapostolle Cuvee Alexandra (Colchagua Apalta)	\$33.900

CARMENERE

Los Boldos Grande Reserve (Cachapoal)	\$15.900
Concha y Toro Casillero del Diablo Reserva Privada (Peumo)	\$16.900
Bisquertt La Joya Gran Reserva (Colchagua Marchigüe)	\$17.900
Casa Silva Cuvée Reserva (Colchagua)	\$17.900
Montefranco Gran Reserva Etiqueta Negra (Maipo)	\$17.900
Viu Manent Gran Reserva (Colchagua)	\$18.900
Tarapacá Gran Reserva (Maipo)	\$18.900
Miguel Torres Ándica Gran Reserva (Valle Maule)	\$19.900
Maquis Gran Reserva (Colchagua)	\$19.900
Undurraga T.H. (Terroir Hunter) (Peumo)	\$22.900
Santa Rita Casa Real (Colchagua)	\$23.900
Miguel Torres Cordillera (Cachapoal)	\$25.900
Casa Silva Gran Terroir de Los Andes (Colchagua)	\$23.900
Concha y Toro Marques de Casa Concha (Cachapoal)	\$25.900
Montes Alpha (Colchagua)	\$26.900
Tabalí Micas (Maipo)	\$28.900
Pérez Cruz Limited Edition (Maipo)	\$31.900
Lapostolle Cuvee Alexandra (Colchagua Apalta)	\$33.900
Concha y Toro Terrunyo (Cachapoal)	\$46.900

LA CABRERA

VINOS NACIONALES

CABERNET SAUVIGNON

Los Boldos Grande Reserve (Cachapoal)	\$15.900
Concha y Toro Casillero del Diablo Reserva Privada (Maipo)	\$16.900
Bisquertt La Joya Gran Reserva (Colchagua Marchigüe)	\$17.900
Casa Silva Cuvée Reserva (Colchagua)	\$17.900
Tarapacá Gran Reserva (Maipo)	\$18.900
Miguel Torres Ándica Gran Reserva (Valle Maule)	\$18.900
Undurraga T.H. (Terroir Hunter) (Alto Maipo)	\$22.900
Santa Rita Casa Real (Colchagua)	\$23.900
Casa Silva Gran Terroir de Los Andes (Colchagua)	\$23.900
Concha y Toro Marques de Casa Concha (Maipo)	\$25.900
Montes Alpha (Colchagua)	\$26.900
Tabalí Talud (Maipo)	\$28.900
Pérez Cruz Limited Edition (Maipo)	\$31.900
Lapostolle Cuvee Alexandra (Colchagua Apalta)	\$33.900
Viu Manent Single Vineyard La Capilla (Colchagua)	\$34.900
Concha y Toro Terrunyo (Maipo)	\$46.900

SYRAH

Miguel Torres Cordillera (Elqui)	\$25.900
Montes Alpha (Colchagua)	\$26.900
Casa Silva Cool Coast (Colchagua Costa)	\$28.900

MALBEC

Pérez Cruz Limited Edition (Maipo)	\$31.900
------------------------------------	----------

OTRAS CEPAS TINTAS

Maquis Gran Reserva "Cabernet Franc" (Colchagua)	\$19.900
Miguel Torres Cordillera Vigno "Carignan" (Maule)	\$25.900
Casa Silva "Romano" (Colchagua)	\$26.900

ROSÉ

Lapostolle Le Rose (Colchagua Apalta)	\$18.900
---------------------------------------	----------

ENSAMBLAJES TINTOS

Loma Larga Quinteto (Casablanca)	\$20.900
Tarapacá Gran Reserva Blend Series (Maipo)	\$33.900
Concha y Toro Marques de Casa Concha Etiqueta Negra (Maipo)	\$34.900
Casa Silva Quinta Generación (Colchagua)	\$39.900

LA CABRERA

VINOS NACIONALES

GRANDES TINTOS

Los Boldos Grand Clos (Cachapoal)	\$49.000
Altair Sideral (Cachapoal Andes)	\$53.000
Valdivieso Caballo Loco Gran Cru (Maipo)	\$55.000
Almaviva Epu (Maipo)	\$70.000
San Pedro Cabo de Hornos (Cachapoal Andes)	\$82.000
Casa Silva Microterroir Carmenere (Colchagua)	\$80.000
Miguel Torres Manso de Velasco (Curicó)	\$90.000
Altazor (Maipo)	\$90.000
Montes Purple Angel (Colchagua)	\$169.000
Lapostolle Clos de Apalta (Colchagua Apalta)	\$180.000
Concha y Toro Don Melchor (Maipo)	\$190.000
Montes Alpha M (Colchagua)	\$197.000
Almaviva (Maipo)	\$290.000

VINOS DEL MUNDO

ESPUMANTE ARGENTINO

Finca Flichman Extra Brut (Mendoza)	\$16.900
Chandon Brut (Luján de Cuyo)	\$22.900

CHAMPAGNE FRANCÉS

Moët&Chandon (Champagne)	\$89.000
Dom Perignon (Champagne)	\$315.000

MALBEC ARGENTINO

Doña Paula Estate (Mendoza)	\$15.900
Trapiche Pure Malbec (Uco)	\$19.900
Salentein (Uco)	\$24.900
Finca La Celia Elite (Uco)	\$28.900
Escorihuela Gascón (Luján de Cuyo)	\$28.900
Kaiken Ultra (Mendoza)	\$31.900
Luigi Bosca D.O.C Single Vineyard (Mendoza)	\$34.900

LA CABRERA

VINOS POR COPA

ESPUMANTE

Amaranta Extra Brut By Carmen	\$3.500
Chandon Brut	\$4.500

SAUVIGNON BLANC

Casa Silva Cool Coast	\$5.900
-----------------------	---------

CABERNET SAUVIGNON

Santa Rita Medalla Real Gold	\$4.000
Casa Silva Gran Terroir de Los Andes	\$5.900
Concha y Toro Marques de Casa Concha	\$6.500

CARMENERE

Santa Rita Medalla Real Gold	\$4.000
Casa Silva Gran Terroir de Los Andes	\$5.900
Concha y Toro Marques de Casa Concha	\$6.500

MERLOT

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

SYRAH

Casa Silva Cool Coast	\$6.900
-----------------------	---------

PINOT NOIR

Casa Silva Cool Coast	\$6.200
-----------------------	---------

MALBEC ARGENTINO

Trapiche Pure Malbec	\$5.000
Salentein	\$6.000

ENSAMBLAJE

Loma Larga Quinteto	\$5.500
Casa Silva 5ta. Generación	\$9.900

LA CABRERA