LA CABRERA

Uno de los secretos mejor guardados de Palermo

by gastón riveira cocinero

Bebidas & Aguas

Bebidas	$ 2.300
Agua Vital Con y Sin Gas	$ 2.200
Acqua Panna 505cc	$ 3.500
San Pellegrino 505cc	$ 3.500
Tónica Premium	$ 3.000
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) *Strawberry + raspberry + mangoe + passion fruit*	$ 3.900
Mendoza : Maracuyá + Frutilla + Frambuesa */Mendoza : passion fruit + strawberry + raspberry*	$ 3.900
Palermo: Mango + Maracuyá + Toque de Naranja */Palermo: Mangoe + passion fruit + a touch of orange*	$ 3.900
Detox: Naranja + Piña + Albahaca + Menta + Jengibre */Detox: Orange + pineapple + basil + ginger*	$ 4.200
Naranjada: Naranja + Albahaca + Menta + Jengibre */Naranjada: Orange + basil + mint + ginger*	$ 4.200
Limonada Clásica */Classic lemonade*	$ 3.900
Limonada De la Casa: Jengibre + Menta + Albahaca + Soda */Ginger + mint + basil + soda*	$ 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*

LA CABRERA

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

#ESTILOLACABRERA
#LACABRERACHILE
/lacabrerachile
@lacabrerachile

Bajativos

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

La Cabrera entre los mejores del mundo

"de Masticar a la carta"

LA CABRERA

Uno de los secretos mejor guardados de Palermo

by gastón riveira cocinero

Entradas /Started

EMPANADA DE CARNE "LA CABRERA" (4 un) /Mince beef pastry (4)	$ 8.900
CHORIZO CRIOLLO DE RUEDA /Creole wheel sausage	$ 9.900
MORCILLA CRIOLLA /Black pudding	$ 6.900
MOLLEJAS GRILLADAS /Grilled sweetbreads	$ 16.900
TARTARO DE FILETE /Beef steak tartare	$ 13.900
PROVOLETA /Grilled Provolone	$ 9.900
PROVOLETA COMPLETA (Panceta, tomates secos, pesto) /Full grilled Provolone (Cheese, bacon, sundried tomatoes and basil)	$13.900
1/2 EMPANADA DE CARNE "LA CABRERA" (2 un) / ½ Mince beef pastry (2)	$ 5.200
MATRIMONIO (CHORIZO - MORCILLA) /Creole wheel sausage/black pudding	$ 8.900
CHINCHULINES TRENZADOS /Grilled chinchulini	$ 11.900
1/2 MOLLEJAS GRILLADAS /½ Grilled sweetbreads	$ 9.900
CAMARONES AL AJILLO (Estilo La Cabrera) /Pil pil shrimp "La Cabrera Style"	$ 13.900

Guarniciones y ensaladas

/Side orders & Salads

PAPAS FRITAS /French fries	$ 4.900
PAPAS RÚSTICAS CARAMELIZADAS /Potatoes with caramelized onions	$ 5.900
A LO POBRE /Chilean style side	$ 6.900
ESPINACAS A LA CREMA /Creamed spinach	$ 8.900
CHAMPIGNONES SALTEADOS /Sauteed mushrooms	$ 7.900
CHOCLOS A LA CREMA c/ queso azul /Creamed sweet corn with blue cheese	$ 6.900
VERDURAS GRILLADAS /Grilled Vegetables	$ 7.900
PASTELERA DE CHOCLO /Corn Pie	$ 5.900
ARROZ BLANCO AL JOSPER /White Rice	$ 3 900
PIMENTON ROJO CON HUEVO Y QUESO AZUL /Red pepper with eggs and blue cheese	$ 5.900
PAPAS FRITAS PROVENZAL /Provenzal french fries	$ 5.200
PAPAS GRATINADAS /Grated potatoes	$ 5.900
ENSALADA DE RÚCULA Y QUESO PARMESANO /Arugula salad with Parmesan cheese	$ 7.900
ENSALADAS VARIAS (4 ingredientes) Palmito y palta con cargo adicional /Four ingredients salad (palm heart and avocado with extra charge)	$ 4.900
ENSALADA DE PALTA, PALMITO Y TOMATE /Avocado, palm heart and tomato salad	$ 11.900
ENSALADA MIXTA /Mixed salad	$ 4.900
ENSALADA HABAS NEVADAS / Broad beans with onion	$ 8.900
ENSALADA DE PALTA, PALMITO /Avocado, palm heart salad	$ 10.900
ENSALADA VERDE /Green salad	$ 4.900

Ensaladas Gourmet

/Gourmet Salads

ENSALADA CESAR POLLO. Mix lechuga, croutons de pan, pollo, tomate cherry y crema de limón /Chiken caesar salad: lettuce mix, croutons, chicken, cherry tomato and lemon dressing	$ 8.900
ENSALADA CESAR CAMARÓN. Mix lechuga, croutons de pan, camarón, tomate cherry y crema de limón /Caesar salad: lettuce mix, croutons, shrimp, cherry tomato and lemon dressing	$ 12.900
ENSALADA SALMÓN AHUMADO. Mix lechuga, pepino, queso philadelphia, tomatines, salmón ahumado, nuez, dressing /Salmon smoked salad: lettuce mix, cucumber, philadelphia cheese, tomato, smoked salmon, nut, dressing	$ 11.900
ENSALADA MEDITERRANEA/ANDINA. Mix lechuga, rúcula, tomatines, aceitunas, boconchinni, queso de cabra, quinoa /Mediterranean salad: lettuce mix, arugula, tomato, olives, bonconchinni, goat cheese, quinoa	$ 11.900
ENSALADA CAPRESSE /Capresse salad. Tomato, mozzarella and basil	$ 10.900

Pastas Caseras & Risotto

HOMEMADE PASTA AND RISOTTO

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

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

Del Mar

CHILEAN SEA FOOD

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

LATIN AMERICA'S 50 BEST RESTAURANTS

2013 · 2014 · 2015 · 2016

LA CABRERA

Cortes sin hueso

Grillados /FROM THE GRILL

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

Cortes con hueso

LA PARRILLA MÁS PREMIADA — LATIN AMERICA'S 50 BEST RESTAURANTS

1/2 ASADO DE TIRA / ½ Beef shortribs	$ 16.900
ASADO DE TIRA ANGUS (400grs.) / Beef shortribs	$ 19.900
PORTERHOUSE (800Grs) /T-Bone Steak	$ 30.900
"CHULETON ARGENTINO" Ojo de Bife con Hueso (800 Grs) /Bone in rib eye steak	$ 34.900
TOMAHAWK (1.000 Grs) /Tomahawk 1000 grs	$ 39.900
COSTILLAR DE CERDO BBQ /Pork bbq ribs	$ 18.900

#ESTILOLACABRERA
#LACABRERACHILE
/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 CABRERA

LA PARRILLA MÁS PREMIADA
LATIN AMERICA'S 50 BEST RESTAURANTS

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

LA CABRERA

LA PARRILLA MÁS PREMIADA
LATIN AMERICA'S 50 BEST RESTAURANTS

RISTRETTO /Ristretto	$ 2.300
EXPRESSO /Express	$ 2.300
LUNGO /Large	$ 2.300
CORTADO /Milk and coffee	$ 2.500
CAPUCCINO /Capuccino	$ 2.500
TE VERDE /Green tea	$ 2.200
TE TRADICION /Classic tea	$ 2.200
INFUSIONES /Infusiones	$ 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 (Limarí)	$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 (Limarí)	$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

Moet&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