

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

## Destilados

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

#ESTILOLAGABRERA  
#LAGABRERACHILE

f /lacabrerachile  
@lacabrerachile

## Bajativos

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



# LA CABRERA

Uno de los secretos mejor guardados de Palermo

by gastón riveira cocinero

## Entradas

/Started

<b>EMPANADA DE CARNE "LA CABRERA" (4 un)</b> <i>/Mince beef pastry (4)</i>	\$ 8.900	<b>1/2 EMPANADA DE CARNE "LA CABRERA" (2 un)</b> <i>/ 1/2 Mince beef pastry (2)</i>	\$ 5.200
<b>CHORIZO CRIOLLO DE RUEDA</b> <i>/Creole wheel sausage</i>	\$ 9.900	<b>MATRIMONIO (CHORIZO - MORCILLA)</b> <i>/Creole wheel sausage/black pudding</i>	\$ 8.900
<b>MORCILLA CRIOLLA</b> <i>/Black pudding</i>	\$ 6.900	<b>CHINCHULINES TRENZADOS</b> <i>/Grilled chinchulini</i>	\$ 11.900
<b>MOLLEJAS GRILLADAS</b> <i>/Grilled sweetbreads</i>	\$ 16.900	<b>1/2 MOLLEJAS GRILLADAS</b> <i>/1/2 Grilled sweetbreads</i>	\$ 9.900
<b>TARTARO DE FILETE</b> <i>/Beef steak tartare</i>	\$ 13.900	<b>CAMARONES ESTILO LA CABRERA</b> <i>/Garlic shrimp with mushrooms</i>	\$ 13.900
<b>PROVOLETA</b> <i>/Grilled Proulone</i>	\$ 9.900	<b>CHULETITAS DE CORDERO MAGALLANICO</b> <i>/Magallanico Lamb Chops</i>	\$ 10.900
<b>PROVOLETA COMPLETA</b> <b>(Panceta, tomates secos, pesto)</b> <i>/Full grilled Proulone (Cheese, bacon, sundried tomatoes and basil)</i>	\$13.900		

## Guarniciones y ensaladas

/Side orders & Salads

<b>PAPAS FRITAS</b> <i>/French fries</i>	\$ 4.900	<b>ENSALADA DE RÚCULA Y QUESO PARMESANO</b> <i>/Arugula salad with Parmesan cheese</i>	\$ 7.900
<b>PAPAS RÚSTICAS CARAMELIZADAS</b> <i>/Potatoes with caramelized onions</i>	\$ 5.900	<b>ENSALADAS VARIAS (4 ingredientes)</b> Palmito y palta con cargo adicional <i>/Four ingredients salad (palm heart and avocado with extra charge)</i>	\$ 4.900
<b>A LO POBRE</b> <i>/Chilean style side</i>	\$ 6.900	<b>ENSALADA DE PALTA, PALMITO Y TOMATE</b> <i>/Avocado, palm heart and tomato salad</i>	\$ 11.900
<b>ESPINACAS A LA CREMA</b> <i>/Creamed spinach</i>	\$ 8.900	<b>ENSALADA MIXTA</b> <i>/Mixed salad</i>	\$ 4.900
<b>CHAMPIGNONES SALTEADOS</b> <i>/Sauteed mushrooms</i>	\$ 7.900	<b>ENSALADA HABAS NEVADAS</b> <i>/Broad beans with onion</i>	\$ 6.900
<b>CHOCLOS A LA CREMA c/ queso azul</b> <i>/Creamed sweet corn with blue cheese</i>	\$ 6.900	<b>ENSALADA DE PALTA, PALMITO</b> <i>/Avocado, palm heart salad</i>	\$ 10.900
<b>VERDURAS GRILLADAS</b> <i>/Grilled Vegetables</i>	\$ 7.900	<b>ENSALADA VERDE</b> <i>/Green salad</i>	\$ 4.900
<b>PASTELERA DE CHOCLO</b> <i>/Corn Pie</i>	\$ 5.900		
<b>ARROZ BLANCO AL JOSPER</b> <i>/White Rice</i>	\$ 3.900		
<b>PIMENTON ROJO CON HUEVO Y QUESO AZUL</b> <i>/Red pepper with eggs and blue cheese</i>	\$ 5.900		
<b>PAPAS FRITAS PROVENZAL</b> <i>/Provenzal french fries</i>	\$ 5.200		
<b>PAPAS GRATINADAS</b> <i>/Grated potatoes</i>	\$ 5.900		

## Ensaladas Gourmet

/Gourmet Salads

<b>ENSALADA CESAR POLLO.</b> 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
<b>ENSALADA CESAR CAMARÓN.</b> 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
<b>ENSALADA SALMÓN AHUMADO.</b> 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
<b>ENSALADA MEDITERRANEA/ANDINA.</b> 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
<b>ENSALADA CAPRESSE</b> <i>/Capresse salad. Tomato, mozzarella and basil</i>	\$ 10.900

## Pastas Caseras & Risotto

HOMEMADE PASTA AND RISOTTO

<b>RAVIOLES DE ESPINACA Y RICOTTA</b> <i>/Spinach and ricotta ravioli</i>	\$ 13.900
<b>RAVIOLES DE CORDERO</b> <i>/Lamb ravioli</i>	\$ 16.900
<b>RISOTTO DE ASADO DE TIRA</b> <i>/Beef shortribs' risotto</i>	\$ 18.900

## Del Mar

CHILEAN SEA FOOD

<b>SALMÓN "LA CABRERA"</b> (350grs.) <i>/Salmon with shrimp and octopus sauce</i>	\$ 18.900
<b>PULPO AL CARBÓN</b> <i>/Grilled octopus</i>	\$ 16.900

\*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)

Cortes  
sin huesoGrillados  
/FROM THE GRILL

<b>VACIO DE CENTRO (450grs.)</b> <i>/Thin flank</i>	\$ 17.900
<b>PUNTA DE PALETA ANGUS (450grs.)</b> <i>/Flat iron angus</i>	\$ 16.900
<b>OJO DE BIFE MEDIUM (450 grs.)</b> <i>/450 grs. Rib eye steak</i>	\$ 19.900
<b>OJO DE BIFE LARGE (600grs.)</b> <i>/600 grs. Rib eye steak</i>	\$ 27.900
<b>OJO DE BIFE NAPOLITANO (600 grs.)</b> <i>/600 grs. Rib eye steak layered with tomato, ham and melted cheese</i>	\$ 29.900
<b>BIFE DE CHORIZO MEDIUM (450 grs.)</b> <i>/450 grs. striploin</i>	\$ 19.900
<b>BIFE DE CHORIZO LARGE (600grs.)</b> <i>/600 grs. striploin</i>	\$ 27.900
<b>BIFE DE CHORIZO MEDIUM (450 grs.) c/ queso azul</b> <i>/450 grs. striploin</i>	\$ 22.900
<b>MILANESA DE TERNERA NAPOLITANA c/ queso, tomates deshidratados y jamón (350grs.)</b> <i>/Breaded cutlet of beef layered with dried tomatoes, ham and melted cheese</i>	\$ 21.900
<b>PAMPLONA DE BIFE DE TERNERA c/ queso, tomates y jamón (450grs.)</b> <i>/Rolled beefsteak with cheese, tomatoes and cooked ham</i>	\$ 21.900
<b>1/2 ENTRAÑA AMERICANA "CHOICE" (225grs.)</b> <i>/½ Outside skirt</i>	\$ 16.900
<b>ENTRAÑA AMERICANA "CHOICE" (450 grs.)</b> <i>/Outside skirt</i>	\$ 26.900
<b>MEDALLÓN FILETE (200grs.)</b> <i>/Tenderloin (200grs.)</i>	\$ 12.900
<b>FILETE (600grs.)</b> <i>/Tenderloin (600grs.)</i>	\$ 26.900
<b>MATAMBRITO DE CERDO c/ limón y perejil (450grs.)</b> <i>/Pork flank</i>	\$ 14.900
<b>MATAMBRITO DE CERDO NAPOLITANO (450grs.)</b> <i>/Pork flank "Napolitano" Style</i>	\$ 17.900
<b>BONDIOLA DE CERDO GRILLADA c/ panceta ahumada (700grs.)</b> <i>/Pork cube roll grilled with smoked bacon</i>	\$ 16.900
<b>MEDIO POLLITO GRILLADO</b> <i>/Half grilled chicken</i>	\$ 12.900
<b>BROCHETTE MIX CARNES c/ Cebolla, morrones, panceta ahumada, chorizo</b> <i>/Meats Brochette with onion, red/green pepper, smoked bacon and chorizo</i>	\$ 19.900
<b>OJO DE BIFE WAGYU (450grs.)</b> <i>/Rib eye wagyu</i>	\$ 45.900
<b>PUNTA DE PALETA WAGYU (450grs.)</b> <i>/Flat iron wagyu</i>	\$ 32.900
<b>HAMBURGUESA DE ANGUS c/ papas fritas (220grs.)</b> <i>/Angus burger with french fries</i>	\$ 14.900
<b>MENÚ NIÑOS - POLLO</b> <i>/Children's menu chicken</i>	\$ 8.900
<b>MENÚ NIÑOS - FILETE</b> <i>/Children's menu tenderloin</i>	\$ 10.900

Cortes  
con hueso

<b>1/2 ASADO DE TIRA</b> <i>/½ Beef shortribs</i>	\$ 16.900
<b>ASADO DE TIRA ANGUS (400grs.)</b> <i>/Beef shortribs</i>	\$ 19.900
<b>ASADO DE TIRA</b> <i>/Beef shortribs (800grs.)</i>	\$ 24.900
<b>PORTERHOUSE (800Grs)</b> <i>/T-Bone Steak</i>	\$ 30.900
<b>"CHULETON ARGENTINO" Ojo de Bife con Hueso (800 Grs)</b> <i>/Bone in rib eye steak</i>	\$ 34.900
<b>TOMAHAWK (1.000 Grs)</b> <i>/Tomahawk 1000 grs</i>	\$ 38.900
<b>COSTILLAR DE CERDO BBQ</b> <i>/Pork bbq ribs</i>	\$ 18.900

#ESTILOLACABRERA  
#LAGABRERACHILE

/lacabrerachile

@lacabrerachile

Nuestros cortes de Wagyu  
son Mollendo

Mirá la  
Carta  
de  
Vinos

LA  
PARRILLA  
MÁS  
PREMIADALATIN  
AMERICA'S  
50  
BEST  
RESTAURANTS

*\*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



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



# LA CABRERA

LA  
PARRILLA  
MÁS  
PREMIADA

LATIN  
AMERICAS  
50  
BEST  
RESTAURANTS

<b>RISTRETTO</b> <i><u>/Ristretto</u></i>	\$ 2.300
<b>EXPRESSO</b> <i><u>/Express</u></i>	\$ 2.300
<b>LUNGO</b> <i><u>/Large</u></i>	\$ 2.300
<b>CORTADO</b> <i><u>/Milk and coffee</u></i>	\$ 2.500
<b>CAPUCCINO</b> <i><u>/Capuccino</u></i>	\$ 2.500
<b>TE VERDE</b> <i><u>/Green tea</u></i>	\$ 2.200
<b>TE TRADICION</b> <i><u>/Classic tea</u></i>	\$ 2.200
<b>INFUSIONES</b> <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
Trivento Golden Reserve (Mendoza)	\$24.900
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