

LA CABRERA

Uno de los secretos mejor guardados de Palermo

by gantón riviera cocinero

Bebidas & Aguas

| | | | |
|--------------------------|----------|----------------------|----------|
| Bebidas | \$ 2.500 | San Pellegrino 505cc | \$ 3.900 |
| Agua Vital Con y Sin Gas | \$ 2.200 | Tónica Premium | \$ 3.500 |
| Acqua Panna 505cc | \$ 3.900 | Red Bull | \$ 3.500 |

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 | \$ 4.500 |
| KM 24/7 500 cc | \$ 5.000 |

Jugos & Limonadas (500cc)

| | | | |
|---|----------|--|----------|
| Frutilla, Frambuesa, Mango, Maracuyá (Pulpas) <i>Strauberry + raspberry + mango + passion fruit</i> | \$ 4.500 | Naranjada: Naranja + Albahaca + Menta + Jengibre <i>Naranjada: Orange + basil + mint + ginger</i> | \$ 4.800 |
| Mendoza: Maracuyá + Frutilla + Frambuesa <i>Mendoza: passion fruit + strawberry + raspberry</i> | \$ 4.500 | Limonada Clásica <i>Classic lemonade</i> | \$ 4.500 |
| Palermo: Mango + Maracuyá + Toque de Naranja <i>Palermo: Mango + passion fruit + a touch of orange</i> | \$ 4.500 | Limonada De la Casa: Jengibre + Menta + Albahaca + Soda <i>Ginger + mint + basil + soda</i> | \$ 4.800 |
| Detox: Naranja + Piña + Albahaca + Menta + Jengibre <i>Detox: Orange + pineapple + basil + ginger</i> | \$ 4.800 | | |

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 | \$ 7.900 |
| 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 |
| Campani Tónica | \$ 5.500 |
| Bloody Mary | \$ 6.500 |
| Moccow 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 Blanco + Dash Ron Añejo + Pulpa Maracuyá + Jugo Limón Sutil + Triple Sec + Soda + Hojas de Menta | \$ 6.900 |
| Gelondrina: 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 Marraquiné | \$ 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 |
| Adán: 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 Jengibre + 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 | \$ 5.500 | Vodka Absolut Original | \$ 6.900 |
| Pisco Mistral 46º | \$ 6.000 | Vodka Grey Goose L'Orange | \$ 8.900 |
| Pisco Alto del Carmen 35º | \$ 5.000 | Vodka Grey Goose Original | \$ 8.900 |
| Pisco Alto del Carmen 40º | \$ 5.500 | Jägermeister Shot | \$ 4.000 |
| Pisco Waqar 40º | \$ 8.900 | Whisky Glenfiddich 12 Años Single Malt | \$ 8.900 |
| Pisco Valle Luna 35º | \$ 5.500 | 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 Baefeater | \$ 6.000 | Whisky Chivas Regal 12 Años | \$ 7.900 |
| Gin Bombay Saphire | \$ 6.500 | 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 Round | \$ 9.900 | Jack Daniel's Old N°7 | \$ 7.900 |
| Gin Monkey 47 | \$ 10.900 | Bourbon Maker's Mark | \$ 9.900 |
| | | Tequila José Cuervo Silver/Reposado | \$ 4.500 |

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 Taylor | \$ 4.900 |
| Drambuie | \$ 5.000 | Jerez Tio Pepe | \$ 4.500 |

#ESTILOLACABRERA
#LACABRERACHILE
f /lacabrerachile
@lacabrerachile

LA CABRERA

Una de las mejores cocinas que existen del mundo
by gastón ríos cocinero

Entradas

/Started

| | | | |
|---|-----------|--|-----------|
| EMPAÑADA DE CARNE "LA CABRERA" (4 un) <i>/Mince beef pastry (4)</i> | \$ 10.900 | 1/2 EMPANADA DE CARNE "LA CABRERA" (2 un) <i>/ 1/2 Mince beef pastry (2)</i> | \$ 5.600 |
| CHORIZO CRIOLLO DE RUEDA <i>/Creole wheel sausage</i> | \$ 10.900 | MATRIMONIO (CHORIZO - MORCILLA) <i>/Creole wheel sausage/black pudding</i> | \$ 9.600 |
| MORCILLA CRIOLLA <i>/Black pudding</i> | \$ 6.900 | CAMARONES AL AJILLO <i>(Estilo La Cabrera) /Pip pil shrimp with mushrooms "La Cabrera Style"</i> | \$ 13.900 |
| PROVOLETA <i>/Grilled Provolone</i> | \$ 10.900 | PROVOLETA COMPLETA <i>(Panceta, tomates secos, pesto) /Full grilled Provolone (Cheese, bacon, sundried tomatoes and basil)</i> | \$ 13.900 |
| 1/2 MOLLEJAS GRILLADAS <i>/1/2 Grilled sweetbread</i> | \$ 9.900 | | |
| CHINCHULINES TRENZADOS <i>/Grilled chinchulín</i> | \$ 12.900 | | |

Guarniciones y ensaladas

orders & Salads

| | | | |
|---|----------|--|-----------|
| PAPAS FRITAS <i>/French fries</i> | \$ 5.400 | ENSALADA DE RÚCULA Y QUESO PARMESANO <i>/Arugula salad with Parmesan cheese</i> | \$ 8.900 |
| PAPAS RÚSTICAS CARAMELIZADAS <i>/Potatoes with caramelized onions</i> | \$ 5.900 | ENSALADA DE PALTA, PALMITO Y TOMATE <i>/Avocado, palm heart and tomato salad</i> | \$ 11.900 |
| A LO POBRE <i>/Chilean style side</i> | \$ 6.900 | ENSALADA MIXTA <i>/Mixed salad</i> | \$ 5.900 |
| ESPINACAS A LA CREMA <i>/Creamed spinach</i> | \$ 8.900 | ENSALADA DE PALTA, PALMITO <i>/Avocado, palm heart salad</i> | \$ 10.900 |
| CHAMPIGNONES SALTEADOS <i>/Sautéed mushrooms</i> | \$ 7.900 | ENSALADA VERDE <i>/Green salad</i> | \$ 5.900 |
| CHOCLOS A LA CREMA c/ queso azul <i>/Creamed sweet corn with blue cheese</i> | \$ 7.900 | ENSALADA CHILENA <i>/Tomato with onion</i> | \$ 5.900 |
| VERDURAS GRILLADAS <i>/Grilled Vegetables</i> | \$ 7.900 | | |
| PASTELERA DE CHOCLO <i>/Corn Pie</i> | \$ 6.900 | | |
| 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> | \$ 7.900 | | |
| PAPAS FRITAS PROVENZAL <i>/Provençal french fries</i> | \$ 5.900 | | |
| 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> | \$ 10.900 |
| 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> | \$ 13.900 |
| ENSALADA MEDITERRANEA/ANDINA. Mix lechuga, rúcula, tomates, aceitunas, bocconchini, queso de cabra, quinoa <i>/Mediterranean salad: lettuce mix, arugula, tomato, olives, bocconchini, goat cheese, quinoa</i> | \$ 13.900 |
| ENSALADA CAPRESSE <i>/Capresse salad, Tomato, mozzarella and basil</i> | \$ 11.900 |

Pastas Caseras & Risotto

HOHEMADE PASTA AND RISOTTO

Del Mar

CHILEAN SEA FOOD

| | |
|--|-----------|
| RAVIOLES DE ESPINACA Y RICOTTA <i>/Spinach and ricotta ravioli</i> | \$ 13.900 |
| RISOTTO CON ENTRAÑA <i>/Outside Skirt's risotto</i> | \$ 18.900 |

| | |
|--|-----------|
| SALMÓN "LA CABRERA" <i>/Salmon with shrimp and octopus sauce</i> | \$ 18.900 |
|--|-----------|

*Salada: Biste (Reducción de grasa) con cebolla, crema de leche y panalillo
Risotto: Salada parmesano, tomate, brusselard, queso y eschaba (trucha)
Frittata: Queso azul, puerros y pimentón rojo

Cortes
sin huesoGrillados
/FROM THE GRILL

| | |
|---|-----------|
| PUNTA DE GANSO (300grs.) <i>/Tip of Bottom Round</i> | \$ 19.900 |
| OJO DE BIFE MEDIUM (450 grs.) <i>/450 grs. Rib eye steak</i> | \$ 20.900 |
| OJO DE BIFE LARGE (600grs.) <i>/600 grs. Rib eye steak</i> | \$ 28.900 |
| OJO DE BIFE NAPOLETANO (600 grs.) <i>/600 grs. Rib eye steak layered with tomato, ham and melted cheese</i> | \$ 30.900 |
| BIFE DE CHORIZO MEDIUM (450 grs.) <i>/450 grs. striploin</i> | \$ 20.900 |
| BIFE DE CHORIZO LARGE (600grs.) <i>/600 grs. striploin</i> | \$ 28.900 |
| BIFE DE CHORIZO MEDIUM (450 grs.) c/ queso azul <i>/450 grs. striploin</i> | \$ 23.900 |
| MILANESA DE TERNERA NAPOLITANA c/ queso, tomates y jamón (350grs.) <i>/Breaded cutlet of beef layered with tomatoes, ham and melted cheese</i> | \$ 22.900 |
| PAMPLONA DE BIFE DE TERNERA c/ queso, tomates y jamón (450grs.) <i>/Rolled beefsteak with cheese, tomatoes and cooked ham</i> | \$ 23.900 |
| ENTRAÑA AMERICANA "CHOICE" (300grs.) <i>/Outside skirt</i> | \$ 27.900 |
| FILETE (400 grs.) <i>/Tenderloin (400grs)</i> | \$ 25.900 |
| FILETE (600grs.) <i>/Tenderloin (600grs)</i> | \$ 31.900 |
| MATAMBrito DE CERDO c/ limón y perejil (450grs.) <i>/Park flank</i> | \$ 16.900 |
| MATAMBrito DE CERDO NAPOLITANO (450grs.) <i>/Park flank "Napolitano" Style</i> | \$ 18.900 |
| MEDIO POLLITO GRILLADO <i>/Half grilled chicken</i> | \$ 14.900 |
| BROCHETTE MIX CARNES c/ Cebolla, morrones, panceta ahumada, chorizo <i>/Meat Brochette with onion, red/green pepper, smoked bacon and chorizo</i> | \$ 20.900 |
| HAMBURGUESA DE ANGUS c/ papas fritas (220grs.) <i>/Angus burger with french fries</i> | \$ 15.900 |
| MENÚ NIÑOS - POLLO <i>/Children's menu chicken</i> | \$ 12.900 |
| MENÚ NIÑOS - FILETE <i>/Children's menu tenderloin</i> | \$ 13.900 |

Cortes
con hueso

| | |
|--|-----------|
| ASADO DE TIRA (400grs.) <i>/Beef shortribs</i> | \$ 20.900 |
| ASADO DE TIRA ANGUS (400grs.) <i>/Beef shortribs</i> | \$ 20.900 |
| PORTERHOUSE (800grs.) <i>/T-Bone Steak</i> | \$ 44.900 |
| "CHULETON ARGENTINO" Ojo de Bife con Hueso (800grs.) <i>/Bone in rib eye steak</i> | \$ 45.900 |
| TOMAHAWK (1.000grs.) <i>/Tomahawk 1000 grs</i> | \$ 59.900 |

Cortes
para compartir

| | |
|--|-----------|
| ASADO DE TIRA (800grs.) <i>/Beef shortribs</i> | \$ 39.900 |
| ENTRAÑA AMERICANA "CHOICE" (600grs.) <i>/Outside skirt</i> | \$ 55.900 |

#ESTILOLACABRERA
#LACABRERACHILEf /lacabrerachile
@lacabrerachileMirá la
Carta
de
Vinos

*Los gramajes de cada corte son en su estado crudo. Al momento de usarlos 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.



amb. In...
chinchu...
v. porton...
y uue...
RIL (B...
RUMP...
ADO...
IL...
M...
O...
relleno...
esco. it...
es de...
OR...
BE...
100...
AL...
BY TC...
fe de...
ri...
2...
S...
S...
as...
AS...
with (1/2)...
bles...
...
O...
ADO...
cuando...
trae el...
(varca)...
...
...
C...



LA CABRERA

LA
PARRILLA
MÁS
PREMIADA

50
BEST
COCINAS

| | |
|--|-----------|
| HELADO CASERO <i>/Homemade ice cream</i> | \$ 5.900 |
| FLAN CASERO CON DULCE DE LECHE <i>/Homemade flan with milk caramel</i> | \$ 5.900 |
| CREME BRULEE <i>/Cremme brule</i> | \$ 5.900 |
| FRUTA FRESCA <i>/Seasonal fruit</i> | \$ 5.900 |
| PANQUEQUE DULCE DE LECHE <i>/Classic milk caramel pancake</i> | \$ 6.900 |
| PANQUEQUE LA CABRERA <i>/Pancake La Cabrera</i> | \$ 6.900 |
| VOLCÁN DE DULCE DE LECHE <i>/Milk caramel lavacake</i> | \$ 6.900 |
| CHURROS CON DULCE DE LECHE <i>/Milk caramel churros</i> | \$ 6.900 |
| CHEESECAKE DE BERRIES <i>/Berries cheesecake</i> | \$ 7.900 |
| VOLCÁN DE CHOCOLATE <i>/Chocolate lavacake</i> | \$ 7.900 |
| DEGUSTACIÓN DE HELADOS CASEROS <i>/Homemade ice cream sampler</i> | \$ 8.900 |
| DEGUSTACIÓN DE POSTRES <i>/Dessert sampler</i> | \$ 18.900 |

VINOS NACIONALES

ESPUMANTE NACIONAL

| | |
|--|----------|
| Undurraga Extra Brut | \$15.900 |
| Catedral | \$14.900 |
| Miguel Torres Estelado Rose ^(Maipo) | \$18.900 |
| Casa Silva Fervor ^(Colchagua) | \$26.900 |

SAUVIGNON BLANC

| | |
|--|----------|
| Casa del Bosque La Cantera ^(Casablanca) | \$19.900 |
| Casa Silva Cool Coast ^(Colchagua Coast) | \$23.900 |
| Miguel Torres Cordillera ^(Osorno) | \$25.900 |
| Montes Outer Limits ^(Capitán) | \$26.900 |

CHARDONNAY

| | |
|---|----------|
| Miguel Torres Cordillera ^(Limar) | \$25.900 |
| Montes Alpha ^(Casablanca) | \$26.900 |
| Matetic Eq ^(San Antonio) | \$28.900 |

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 |
| Santa Ema Gran Reserva ^(Maipo) | \$19.000 |
| Montes Alpha ^(Colchagua) | \$26.900 |
| Lapostolle Cuvee Alexandra ^(Colchagua Apta) | \$33.900 |

CARMENERE

| | |
|--|----------|
| Los Boldos Grande Reserve ^(Cachapoal) | \$15.900 |
| Concha y Toro Casillero del Diablo Reserva Privada ^(Peña) | \$16.900 |
| Casa Silva Terroir de Familia ^(Colchagua) | \$17.900 |
| Montefranco Gran Reserva Etiqueta Negra ^(Maipo) | \$17.900 |
| Lapostolle Grand Selection ^(Colchagua) | \$18.900 |
| Viu Manent Gran Reserva ^(Colchagua) | \$18.900 |
| Tarapacá Gran Reserva ^(Maipo) | \$18.900 |
| Santa Ema Gran Reserva ^(Cachapoal) | \$19.000 |
| Toro de Piedra ^(Maipo) | \$19.900 |
| Miguel Torres Ándica Gran Reserva ^(Maipo Maipo) | \$19.900 |
| Maquis Gran Reserva ^(Colchagua) | \$19.900 |
| Undurraga T.H. (Terroir Hunter) ^(Peña) | \$22.900 |
| Terranoble Gran Reserva | \$23.000 |
| 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 |
| Pérez Cruz Limited Edition ^(Maipo) | \$31.900 |
| Koyle Royale | \$32.900 |
| Lapostolle Cuvee Alexandra ^(Colchagua Apta) | \$33.900 |
| Concha y Toro Terrunyo ^(Cachapoal) | \$46.900 |
| Casa Silva S7 | \$49.000 |

VINOS NACIONALES

CABERNET SAUVIGNON

| | |
|--|----------|
| Los Boldos Grande Reserve (Cachagua) | \$15.900 |
| Concha y Toro Casillero del Diablo Reserva Privada (Maipo) | \$16.900 |
| Casa Silva Terroir de Familia (Colchagua) | \$17.900 |
| Tarapacá Gran Reserva (Maipo) | \$18.900 |
| Tabali Pedregoso | \$18.900 |
| Miguel Torres Ándica Gran Reserva (Valle Maipo) | \$18.900 |
| Santa Ema Gran Reserva (Maipo) | \$19.000 |
| Toro de Piedra (Colchagua) | \$19.900 |
| Undurraga T.H. (Terroir Hunter) (Alto Maipo) | \$22.900 |
| 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 |
| Tabali Talud (Maipo) | \$28.900 |
| Pérez Cruz Limited Edition (Maipo) | \$31.900 |
| Lapostolle Cuvee Alexandra (Colchagua Apalta) | \$33.900 |
| Concha y Toro Terrunyo (Maipo) | \$46.900 |
| Casa Silva S38 | \$49.000 |

SYRAH

| | |
|----------------------------------|----------|
| Miguel Torres Cordillera (Elqui) | \$25.900 |
| Montes Alpha (Colchagua) | \$26.900 |

MALBEC

| | |
|------------------------------------|----------|
| Pérez Cruz Limited Edition (Maipo) | \$31.900 |
| Viu Manet Single Vineyard | \$34.900 |

OTRAS CEPAS TINTAS

| | |
|---|----------|
| Maquis Gran Reserva "Cabernet Franc" (Colchagua) | \$19.900 |
| Miguel Torres Cordillera Vigno "Carignan" (Maipo) | \$25.900 |

ROSÉ

| | |
|-------------------------------|----------|
| Riccitelli Hey Rose (Mendoza) | \$25.900 |
|-------------------------------|----------|

ENSAMBLAJES TINTOS

| | |
|--|----------|
| Loma Larga Quinteto (Casablanca) | \$20.900 |
| Von Siebenthal Parcela 7 (Aconcagua) | \$27.900 |
| Tarapacá Gran Reserva Blend Series (Maipo) | \$33.900 |
| Casa Silva Quinta Generación (Colchagua) | \$39.900 |

VINOS NACIONALES

GRANDES TINTOS

| | |
|--|-----------|
| Terranoble CAI Andres Premium | \$49.900 |
| Altair Sideral (Cachapoal, Aconcagua) | \$53.000 |
| Vik Mila Cala (Cachapoal) | \$59.900 |
| Almaviva Epu (Maipo) | \$70.000 |
| San Pedro Cabo de Hornos (Cachapoal, Aconcagua) | \$82.000 |
| Casa Silva Microterroir Carmenere (Colchagua) | \$80.000 |
| Miguel Torres Manso de Velasco (Curico) | \$90.000 |
| Von Siebentahl Monteligo (Aconcagua) | \$98.000 |
| Montes Purple Angel (Colchagua) | \$169.000 |
| Lapostolle Clos de Apalta (Colchagua, Aconcagua) | \$180.000 |
| Concha y Toro Don Melchor (Maipo) | \$240.000 |
| Almaviva (Maipo) | \$290.000 |

VINOS DEL MUNDO

ESPUMANTE ARGENTINO

| | |
|-------------------------------------|----------|
| Finca Flichman Extra Brut (Mendoza) | \$16.900 |
| Chandon Brut (Lujan de Cuyo) | \$22.900 |
| Navarro Correas | \$32.900 |

CAVA ESPAÑOLA

| | |
|------------------------|----------|
| Freixenet Cordón Negro | \$22.900 |
|------------------------|----------|

CHAMPAGNE FRANCÉS

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

MALBEC ARGENTINO

| | |
|---|----------|
| Salentein (Uco) | \$24.900 |
| Riccitelli Hey Malbec (Mendoza) | \$25.900 |
| Finca La Celia Elite (Uco) | \$28.900 |
| Escorihuela Gascón (Lujan de Cuyo) | \$28.900 |
| Los Intocables | \$32.900 |
| Luigi Bosca D.O.C Single Vineyard (Mendoza) | \$34.900 |
| El Enemigo Bodega Aleanna (Mendoza) | \$42.900 |

VINOS POR COPA

ESPUMANTE

| | |
|-----------------|---------|
| Catedral Brut | \$3.500 |
| Chandon Brut | \$4.500 |
| Navarro Correas | \$6.000 |

SAUVIGNON BLANC

| | |
|-----------------------------|---------|
| Casas del Bosque La Cantera | \$5.000 |
| Casa Silva Cool Coast | \$5.900 |

CABERNET SAUVIGNON

| | |
|--------------------------------------|---------|
| Casa Silva Gran Terroir de Los Andes | \$5.900 |
| Concha y Toro Marques de Casa Concha | \$6.500 |
| Perez Cruz Limited Edition | \$8.000 |

CARMENERE

| | |
|--------------------------------------|---------|
| Casa Silva Gran Terroir de Los Andes | \$5.900 |
| Concha y Toro Marques de Casa Concha | \$6.500 |
| Perez Cruz Limited Edition | \$8.000 |

MERLOT

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

PINOT NOIR

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

MALBEC ARGENTINO

| | |
|----------------|---------|
| Salentein | \$6.000 |
| Los Intocables | \$7.500 |

ENSAMBLAJE

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