

LA CABRERA

Uno de los secretos mejor guardados de Palermo

by gastón riveira cocinero

Bebidas & Aguas

Bebidas	\$ 2.900	San Pellegrino 505cc	\$ 3.900
Agua Vital Con y Sin Gas	\$ 2.600	Tónica Premium	\$ 3.900
Acqua Panna 505cc	\$ 3.900	Red Bull	\$ 3.900

Cervezas Nacionales

Kunstmann Sin Filtrar 330cc	\$ 4.500
Kunstmann Torobayo 330cc	\$ 4.500
Austral Calafate 330cc	\$ 4.500
Austral Torres del Paine 330cc	\$ 4.500

Cervezas Importadas

Corona Extra 355cc	\$ 4.000
Heineken Sin Alcohol 355cc	\$ 4.000
Stella Artois 330cc	\$ 4.000

Schop

Stella Artois 500cc	\$ 4.600
KM 24/7 500 cc	\$ 5.000

Jugos & Limonadas (500cc)

Frutilla, Frambuesa, Mango, Maracuyá (Pulpas) <i>Strawberry + raspberry + mangoe + 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: Mangoe + 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

\$ 6.500

Cocktails

\$ 6.900

Pisco Sour Nacional	\$ 5.900	Caipirinha	\$ 6.000
Pisco Sour Nacional Doble	\$ 8.900	Mojito Cubano	\$ 6.000
Pisco Sour Peruano	\$ 6.900	Daiquiri	\$ 5.900
Pisco Sour Peruano Catedral	\$ 9.900	Negroni	\$ 6.500
Pisco Sour Premium Peruano	\$ 12.900	Tequila Margarita	\$ 5.900
Pisco Sour Premium Nacional	\$ 10.900	Old Fashioned	\$ 6.500
Amaretto Sour	\$ 5.200	Clavo Oxidado (Rusty Nail)	\$ 6.500
Sour Sabores (Vodka, Amaretto, Jerez, Whisky.)	\$ 5.000	Ruso Blanco o Ruso Negro	\$ 6.500
Ramazzotti Spritz	\$ 6.900	Manhattan	\$ 6.000
Aperol Spritz	\$ 6.900	Mai-tai	\$ 7.900
St. Germain Spritz	\$ 7.900	Campari Tónica	\$ 6.900
Kir Royal	\$ 4.900	Bloody Mary	\$ 6.900
Bellini	\$ 4.500	Moscow Mule	\$ 8.900
Martini Dry	\$ 6.900		

*Consultar por cocktails de autor no incluidos en la carta

Cockteleria de la casa

Pibe: Bourbon + Vermouth Dry + Jugo Maracuya + Syrup Neutro + Toque Picante	\$ 7.900
Cordovés: Ron Banco + Dash Ron Añejo + Pulpa Maracuyá + Jugo Limón Sutil + Triple Sec + Soda + Hojas de Menta	\$ 7.900
Golondrina: Tequila Blanco + Pulpa Frambuesa + Syrup Naranja + Jugo Limón Sutil	\$ 7.900
Bariloche: Ron Añejo + Ron Blanco + Pulpa Maracuyá + Pulpa Mango + Jugo Limón Sutil + Amaretto + Dash Marrasquino	\$ 7.900
Dionisio: Pisco Peruano + Jugo Limón Sutil + Syrup Vino Tinto + Hojas Albahaca + Espumante	\$ 6.900
Pisco Punch: Pisco Peruano + Triple Sec + Jugo Limón Sutil + Almíbar de Piña	\$ 6.900
Negroni de la Casa: Gin + Martini Rubino + Vermouth Rosso + Bitter + Toque Ahumado	\$ 7.900
Adan: Pisco Peruano + Aperol + Jugo Naranja + Jugo Limón Sutil + Syrup de Eucalipto + Albumina	\$ 6.900
Eva: Pisco Peruano + Vermouth Rosso + Jugo Limón Sutil+ Jugo Naranja + Syrup Hierba Luisa + Albumina	\$ 6.900
Ginka: Gin + Té Infusionado + Jugo Naranja + Syrup Jenjibre + Aceite Naranja	\$ 8.900
Amatista: Pisco Peruano + Oporto + Jugo Limón Sutil + Jugo Naranja + Licor Casis + Albumina + Espumante	\$ 8.900
Cordillera: Vodka + Jugo Limón Sutil + Syrup Hierba Luisa + St. Germain + Hojas Albahaca + Espumante	\$ 8.900

Destilados

Pisco Mistral 40º	\$ 6.500	Vodka Absolut Original	\$ 6.900
Pisco Mistral 46º	\$ 8.900	Vodka Grey Goose L'Orange	\$ 8.900
Pisco Alto del Carmen 35º	\$ 5.500	Vodka Grey Goose Original	\$ 8.900
Pisco Alto del Carmen 40º	\$ 6.500	Jägermeister Shot	\$ 5.500
Pisco Waqar 40º	\$ 8.900	Whisky Glenfiddich 12 Años Single Malt	\$ 9.900
Pisco Valle Luna 35º	\$ 5.500	Whisky Glenmorangie The Original 10	\$ 9.900
Ron Matusalem 7 años	\$ 6.900	Whisky Jhonie Walker Red	\$ 6.000
Ron Havana 7 años	\$ 6.900	Whisky Jhonie Walker Black	\$ 9.900
Gin Beefeater	\$ 6.900	Whisky Chivas Regal 12 Años	\$ 8.900
Gin Bombay Sapphire	\$ 6.900	Whisky Chivas Regal 18 Años	\$ 17.900
Gin Citadelle	\$ 9.900	Whisky Macallan 12 Años	\$ 14.900
Gin Hendrick's	\$ 9.900	Bourbon Jim Beam White	\$ 5.900
Gin Fifty Pound	\$ 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	\$ 5.900
		Don Julio	\$ 9.000

[#ESTILOLACABRERA](#)
[#LACABRERACHILE](#)
[/lacabrerachile](#)
[@lacabrerachile](#)

Bajativos

Amaretto Disaronno	\$ 6.500	Amarula	\$ 4.900
Fernet Branca	\$ 5.900	Benedictine	\$ 5.500
Sambuca Del Cesari	\$ 5.000	Grand Marnier	\$ 8.900
Araucano	\$ 5.600	Baileys	\$ 5.900
Menta	\$ 5.600	Brandy Felipe II	\$ 6.000
Manzanilla	\$ 4.000	Cognac Hennessy V.S.	\$ 8.900
Limoncello	\$ 5.900	Cognac Hennessy V.S.O.P.	\$ 16.900
Frangélico	\$ 5.900	Oporto Taylos	\$ 5.600
Drambuie	\$ 5.900	Jerez Tio Pepe	\$ 5.900

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>	\$ 11.900	1/2 EMPANADA DE CARNE "LA CABRERA" (2 un) <i>/ ½ Mince beef pastry (2)</i>	\$ 6.900
CHORIZO CRIOLLO DE RUEDA <i>/Creole wheel sausage</i>	\$ 11.900	MATRIMONIO (CHORIZO - MORCILLA) <i>/Creole wheel sausage/black pudding</i>	\$ 9.900
MORCILLA CRIOLLA <i>/Black pudding</i>	\$ 6.900	CAMARONES AL AJILLO (Estilo La Cabrera) <i>/Pip pil shrimp with mushrooms</i>	\$14.900
PROVOLETA <i>/Grilled Proulone</i>	\$ 10.900	"La Cabrera Style"	
MOLLEJAS <i>/Sweetbread</i>	\$ 22.900	PROVOLETA COMPLETA (Panceta, tomates secos, pesto) <i>/Full grilled Proulone (Cheese, bacon, sundried tomatoes and basil)</i>	\$13.900
1/2 MOLLEJAS GRILLADAS <i>/½ Grilled sweetbreads</i>	\$ 11.900		
CHINCHULINES TRENZADOS <i>/Grilled chinchulini</i>	\$ 13.900		

Guarniciones y ensaladas

orders & Salads

PAPAS FRITAS <i>/French fries</i>	\$5.600	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>/Sauteed 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>	\$4.900		
PIMENTON ROJO CON HUEVO Y QUESO AZUL <i>/Red pepper with eggs and blue cheese</i>	\$ 7.900		
PAPAS FRITAS PROVENZAL <i>/Provenzal 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>	\$ 12.900
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>	\$ 14.900
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>	\$ 13.900
ENSALADA CAPRESSE <i>/Capresse salad. Tomato, mozzarella and basil</i>	\$ 13.900

Pastas Caseras & Risotto

HOMEMADE PASTA AND RISOTTO

RAVIOLES DE ESPINACA Y RICOTTA <i>/Spinach and ricotta ravioli</i>	\$ 14.900
RISOTTO CON ENTRAÑA <i>/Outside Skirt's 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" <i>/Salmon with shrimp</i>	\$ 19.900
--	-----------

Cortes sin hueso

Grillados
/FROM THE GRILL

PUNTA DE GANSO (400grs.) <i>/Tip of Bottom Round</i>	\$ 23.900
OJO DE BIFE MEDIUM (400grs.) <i>/400 grs. Rib eye steak</i>	\$ 22.900
OJO DE BIFE LARGE (600grs.) <i>/600 grs. Rib eye steak</i>	\$ 30.900
OJO DE BIFE NAPOLITANO (600 grs.) <i>/600 grs. Rib eye steak layered with tomato, ham and melted cheese</i>	\$ 34.900
BIFE DE CHORIZO MEDIUM (400grs.) <i>/400 grs. striploin</i>	\$ 22.900
BIFE DE CHORIZO LARGE (600grs.) <i>/600 grs. striploin</i>	\$ 30.900
BIFE DE CHORIZO MEDIUM (400grs.) c/ queso azul <i>/400 grs. striploin</i>	\$ 26.900
MILANESA DE TERNERA NAPOLITANA c/ queso, tomates y jamón (350grs.) <i>/Breaded cutlet of beef layered with tomatoes, ham and melted cheese</i>	\$ 24.900
PAMPLONA DE BIFE DE TERNERA c/ queso, tomates y jamón (450grs.) <i>/Rolled beefsteak with cheese, tomatoes and cooked ham</i>	\$ 25.900
ENTRAÑA AMERICANA "CHOICE" (300grs.) <i>/Outside skirt</i>	\$ 27.900
FILETE (400grs.) <i>/Tenderloin (400grs)</i>	\$ 26.900
FILETE (600grs.) <i>/Tenderloin (600grs)</i>	\$ 32.900
MATAMBRITO DE CERDO c/ limón y perejil (450grs.) <i>/Pork flank</i>	\$ 16.900
MATAMBRITO DE CERDO NAPOLITANO (450grs.) <i>/Pork 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>/Meats 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>	\$ 14.900

Cortes con hueso

ASADO DE TIRA (400grs.) <i>/Beef shortribs</i>	\$ 22.900
ASADO DE TIRA ANGUS (400grs.) <i>/Beef shortribs</i>	\$ 24.900
PORTERHOUSE (800grs.) <i>/T-Bone Steak</i>	\$ 49.900
"CHULETON ARGENTINO" Ojo de Bife con Hueso (800grs.) <i>/Bone in rib eye steak</i>	\$ 49.900
TOMAHAWK (1.000grs.) <i>/Tomahawk 1000 grs</i>	\$ 65.900

Cortes para compartir

ASADO DE TIRA (800grs.) <i>/Beef shortribs</i>	\$ 42.900
ENTRAÑA AMERICANA "CHOICE" (600grs.) <i>/Outside skirt</i>	\$ 56.900

#ESTILOLAGABRERA
 #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 CABRERA



HELADO CASERO <i><u>/Homemade ice cream</u></i>	\$ 5.900
FLAN CASERO CON DULCE DE LECHE <i><u>/Homemade flan with milk caramel</u></i>	\$ 6.900
CREME BRULEE <i><u>/Cremme brule</u></i>	\$ 6.900
FRUTA FRESCA <i><u>/Seasonal fruit</u></i>	\$ 5.900
PANQUEQUE DULCE DE LECHE <i><u>/Classic milk caramel pancake</u></i>	\$ 7.900
PANQUEQUE LA CABRERA <i><u>/Pancake La Cabrera</u></i>	\$ 7.900
VOLCÁN DE DULCE DE LECHE <i><u>/Milk caramel lava cake</u></i>	\$ 8.900
CHURROS CON DULCE DE LECHE <i><u>/Milk caramel churros</u></i>	\$ 7.900
CHEESECAKE DE BERRIES <i><u>/Berries cheesecake</u></i>	\$ 7.900
VOLCÁN DE CHOCOLATE <i><u>/Chocolate lava cake</u></i>	\$ 8.900
DEGUSTACIÓN DE HELADOS CASEROS <i><u>/Homemade ice cream sampler</u></i>	\$ 8.900
DEGUSTACIÓN DE POSTRES <i><u>/Dessert sampler</u></i>	\$ 22.900



LA CABRERA



RISTRETTO <i><u>/Ristretto</u></i>	\$ 2.900
EXPRESSO <i><u>/Express</u></i>	\$ 2.900
EXPRESSO DOBLE <i><u>/Express</u></i>	\$ 3.600
LUNGO <i><u>/Large</u></i>	\$ 2.900
CORTADO <i><u>/Milk and coffee</u></i>	\$ 3.400
CAPUCCINO <i><u>/Capuccino</u></i>	\$ 3.600
TÉ VERDE <i><u>/Green tea</u></i>	\$ 2.900
TÉ TRADICIÓN <i><u>/Classic tea</u></i>	\$ 2.900
INFUSIONES <i><u>/Infusiones</u></i>	\$ 2.900

VINOS NACIONALES

ESPUMANTE NACIONAL

Undurraga Extra Brut	\$16.900
Miguel Torres Estelado Rose (Maule)	\$19.900
Casa Silva Fervor (Colchagua)	\$29.900

SAUVIGNON BLANC

Casa del Bosque La Cantera (Casablanca)	\$21.900
Casa Silva Cool Coast (Colchagua Costa)	\$25.900
Miguel Torres Cordillera (Osorno)	\$27.900
Montes Outer Limits (Zapallar)	\$32.900

CHARDONNAY

Miguel Torres Cordillera (Limari)	\$27.900
Montes Alpha (Casablanca)	\$32.900
Matetic Eq (San Antonio)	\$29.900

PINOT NOIR

Leyda Single Vineyard Brisas (Leyda)	\$18.900
Casa Silva Cool Coast (Colchagua)	\$32.900

MERLOT

San Pedro Castillo de Molina (Rapel)	\$17.900
Tarapacá Gran Reserva (Maipo)	\$20.900
Santa Ema Gran Reserva (Maipo)	\$20.900
Montes Alpha (Colchagua)	\$32.900
Lapostolle Cuvee Alexandra (Colchagua Apalta)	\$39.900

CARMENERE

Los Boldos Grande Reserve (Cachapoal)	\$15.900
Concha y Toro Casillero del Diablo Reserva Privada (Peumo)	\$18.900
Casa Silva Terroir de Familia (Colchagua)	\$18.900
Montefranco Gran Reserva Etiqueta Negra (Maipo)	\$17.900
Lapostolle Grand Selection (Colchagua)	\$18.900
Viu Manent Gran Reserva (Colchagua)	\$19.900
Tarapacá Gran Reserva (Maipo)	\$20.900
Santa Ema Gran Reserva (Cachapoal)	\$20.900
Toro de Piedra (Maule)	\$22.900
Miguel Torres Ándica Gran Reserva (Valle Maule)	\$19.900
Maquis Gran Reserva (Colchagua)	\$25.900
Undurraga T.H. (Terroir Hunter) (Peumo)	\$25.900
Terranoble Gran Reserva	\$24.900
Miguel Torres Cordillera (Cachapoal)	\$27.900
Casa Silva Gran Terroir de Los Andes (Colchagua)	\$25.900
Concha y Toro Marques de Casa Concha (Cachapoal)	\$27.900
Montes Alpha (Colchagua)	\$32.900
Pérez Cruz Limited Edition (Maipo)	\$34.900
Koyle Royale	\$34.900
Lapostolle Cuvee Alexandra (Colchagua Apalta)	\$39.900
Concha y Toro Terrunyo (Cachapoal)	\$49.900
Casa Silva S7	\$49.900

VINOS NACIONALES

CABERNET SAUVIGNON

Los Boldos Grande Reserve (Cachapoal)	\$15.900
Concha y Toro Casillero del Diablo Reserva Privada (Maipo)	\$18.900
Casa Silva Terroir de Familia (Colchagua)	\$18.900
Tarapacá Gran Reserva (Maipo)	\$20.900
Tabali Pedregoso	\$18.900
Miguel Torres Ándica Gran Reserva (Valle Maule)	\$19.900
Santa Ema Gran Reserva (Maipo)	\$20.900
Toro de Piedra (Colchagua)	\$22.900
Undurraga T.H. (Terroir Hunter) (Alto Maipo)	\$25.900
Casa Silva Gran Terroir de Los Andes (Colchagua)	\$25.900
Concha y Toro Marques de Casa Concha (Maipo)	\$27.900
Montes Alpha (Colchagua)	\$32.900
Tabalí Talud (Maipo)	\$28.900
Pérez Cruz Limited Edition (Maipo)	\$34.900
Lapostolle Cuvee Alexandra (Colchagua Apalta)	\$39.900
Concha y Toro Terrunyo (Maipo)	\$49.900
Casa Silva S38	\$49.900

SYRAH

Montes Alpha (Colchagua)	\$32.900
--------------------------	----------

MALBEC

Pérez Cruz Limited Edition (Maipo)	\$34.900
Viu Manet Single Vineyard	\$35.900

OTRAS CEPAS TINTAS

Maquis Gran Reserva "Cabernet Franc" (Colchagua)	\$25.900
Miguel Torres Cordillera Vigno "Carignan" (Maule)	\$28.900

ROSÉ

Riccitelli Hey Rose (Mendoza)	\$28.900
-------------------------------	----------

ENSAMBLAJES TINTOS

Loma Larga Quinteto (Casablanca)	\$25.900
Von Siebenthal Parcela 7 (Aconcagua)	\$29.900
Tarapacá Gran Reserva Blend Series (Maipo)	\$28.900
Casa Silva Quinta Generación (Colchagua)	\$44.900

VINOS NACIONALES

GRANDES TINTOS

Terranoble CAI Andres Premium	\$49.900
Caballo Loco Grand Cru Apalta	\$59.900
Altair Sideral (Cachapoal Andes)	\$59.900
Vik Mila Cala (Cachapoal)	\$59.900
Almaviva Epu (Maipo)	\$89.900
San Pedro Cabo de Hornos (Cachapoal Andes)	\$99.000
Casa Silva Microterroir Carmenere (Colchagua)	\$99.000
Miguel Torres Manso de Velasco (Curicó)	\$99.000
Von Siebentahl Montelig (Aconcagua)	\$99.000
Montes Purple Angel (Colchagua)	\$190.000
Lapostolle Clos de Apalta (Colchagua Apalta)	\$190.000
Concha y Toro Don Melchor (Maipo)	\$249.000
Almaviva (Maipo)	\$290.000

VINOS DEL MUNDO

ESPUMANTE ARGENTINO

Finca Flichman Extra Brut (Mendoza)	\$16.900
Chandon Brut (Luján de Cuyo)	\$27.900
Navaro Correas	\$29.900

CAVA ESPAÑOLA

Freixenet Cordón Negro	\$23.900
------------------------	----------

CHAMPAGNE FRANCÉS

Moët&Chandon (Champagne)	\$129.000
Dom Perignon (Champagne)	\$390.000

MALBEC ARGENTINO

Salentein (Uco)	\$25.900
Riccitelli Hey Malbec (Mendoza)	\$28.900
Finca La Celia Elite (Uco)	\$29.900
Escorihuela Gascón (Luján de Cuyo)	\$33.900
Los Intocables	\$29.900
Luigi Bosca D.O.C Single Vineyard (Mendoza)	\$36.900
El Enemigo Bodega Aleanna (Mendoza)	\$48.900

VINOS POR COPA

ESPUMANTE

Undurraga Brut	\$4.500
Chandon Brut	\$7.000

SAUVIGNON BLANC

Casas del Bosque La Cantera	\$5.000
Casa Silva Cool Coast	\$6.500

CABERNET SAUVIGNON

Casa Silva Gran Terroir de Los Andes	\$6.500
Concha y Toro Marques de Casa Concha	\$7.000
Perez Cruz Limited Edition	\$9.000

CARMENERE

Casa Silva Gran Terroir de Los Andes	\$6.500
Concha y Toro Marques de Casa Concha	\$7.000
Perez Cruz Limited Edition	\$9.000

MERLOT

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

PINOT NOIR

Casa Silva Cool Coast	\$8.500
-----------------------	---------

MALBEC ARGENTINO

Salentein	\$6.500
Los Intocables	\$7.500

ENSAMBLAJE

Loma Larga Quinteto	\$6.500
Casa Silva 5ta. Generación	\$9.900