

# 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	\$ 4.900
Kunstmann Torobayo 330cc	\$ 4.800
Austral Calafate 330cc	\$ 4.800
Austral Torres del Paine 330cc	\$ 4.800

## Cervezas Importadas

Corona Extra 355cc	\$ 4.200
Heineken Sin Alcohol 355cc	\$ 4.200
Stella Artois 330cc	\$ 4.200

## 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>	\$ 4.900	Naranjada: Naranja + Albahaca + Menta + Jengibre <i>Naranjada: Orange + basil + mint + ginger</i>	\$ 4.900
Mendoza : Maracuyá + Frutilla + Frambuesa <i>Mendoza : passion fruit + strawberry + raspberry</i>	\$ 4.900	Limonada Clásica <i>Classic lemonade</i>	\$ 4.600
Palermo: Mango + Maracuyá + Toque de Naranja <i>Palermo: Mangoe + passion fruit + a touch of orange</i>	\$ 4.900	Limonada De la Casa: Jengibre + Menta + Albahaca + Soda <i>Ginger + mint + basil + soda</i>	\$ 4.900
Detox: Naranja + Piña + Albahaca + Menta + Jengibre <i>Detox: Orange + pineapple + basil + ginger</i>	\$ 4.900		

## Aperitivos

Pisco Sour Nacional	\$ 5.900
Pisco Sour Nacional Doble	\$ 8.900
Pisco Sour Peruano	\$ 6.900
Pisco Sour Peruano Catedral	\$ 9.900
Pisco Sour Premium Peruano	\$ 12.900
Pisco Sour Premium Nacional	\$ 12.900
Amaretto Sour	\$ 6.900
Sour Sabores	\$ 6.900
Ramazzotti Spritz	\$ 6.900
Aperol Spritz	\$ 6.900
St. Germain Spritz	\$ 9.900
Kir Royal	\$ 6.900
Bellini	\$ 4.600
Martini Dry	\$ 6.900

## Cocktails

Caipirinha	\$ 6.000
Mojito Cubano	\$ 6.000
Daiquiri	\$ 6.000
Negroni	\$ 7.900
Tequila Margarita	\$ 7.900
Old Fashioned	\$ 7.900
Clavo Oxidado (Rusty Nail)	\$ 6.900
Ruso Blanco o Ruso Negro	\$ 6.900
Manhattan	\$ 7.900
Mai-tai	\$ 8.900
Campari Tónica	\$ 6.900
Bloody Mary	\$ 7.900
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>\$ 9.900</b>
Cordovés: Ron Banco + Dash Ron Añejo + Pulpa Maracuyá + Jugo Limón Sutil + Triple Sec + Soda + Hojas de Menta	<b>\$ 7.900</b>
Golondrina: Tequila Blanco + Pulpa Frambuesa + Syrup Naranja + Jugo Limón Sutil	<b>\$ 9.900</b>
Bariloche: Ron Añejo + Ron Blanco + Pulpa Maracuyá + Pulpa Mango + Jugo Limón Sutil + Amaretto + Dash Marrasquino	<b>\$ 8.900</b>
Dionisio: Pisco Peruano + Jugo Limón Sutil + Syrup Vino Tinto + Hojas Albahaca + Espumante	<b>\$ 7.900</b>
Pisco Punch: Pisco Peruano + Triple Sec + Jugo Limón Sutil + Almibar de Piña	<b>\$ 7.900</b>
Negroni de la Casa: Gin + Martini Rubino + Vermouth Rosso + Bitter + Toque Ahumado	<b>\$ 7.900</b>
Adan: Pisco Peruano + Aperol + Jugo Naranja + Jugo Limón Sutil + Syrup de Eucalipto + Albumina	<b>\$ 6.900</b>
Eva: Pisco Peruano + Vermouth Rosso + Jugo Limón Sutil+ Jugo Naranja + Syrup Hierba Luisa + Albumina	<b>\$ 6.900</b>
Ginka: Gin + Té Infusionado + Jugo Naranja + Syrup Jenjibre + Aceite Naranja	<b>\$ 8.900</b>
Amatista: Pisco Peruano + Oporto + Jugo Limón Sutil + Jugo Naranja + Licor Casis + Albumina + Espumante	<b>\$ 9.900</b>
Cordillera: Vodka + Jugo Limón Sutil + Syrup Hierba Luisa + St. Germain + Hojas Albahaca + Espumante	<b>\$ 9.900</b>

## Destilados

Pisco Mistral 40º	<b>\$ 6.900</b>	Vodka Absolut Original	<b>\$ 6.900</b>
Pisco Mistral 46º	<b>\$ 8.900</b>	Vodka Grey Goose L'Orange	<b>\$ 9.900</b>
Pisco Alto del Carmen 35º	<b>\$ 5.900</b>	Vodka Grey Goose Original	<b>\$ 9.900</b>
Pisco Alto del Carmen 40º	<b>\$ 6.900</b>	Jägermeister Shot	<b>\$ 5.900</b>
Pisco Waqar 40º	<b>\$ 9.900</b>	Whisky Glenfiddich 12 Años Single Malt	<b>\$ 10.900</b>
Pisco Valle Luna 35º	<b>\$ 5.500</b>	Whisky Glenmorangie The Original 10	<b>\$ 10.900</b>
Ron Matusalem 7 años	<b>\$ 6.900</b>	Whisky Jhonie Walker Red	<b>\$ 6.900</b>
Ron Havana 7 años	<b>\$ 7.900</b>	Whisky Jhonie Walker Black	<b>\$ 9.900</b>
Gin Beefeater	<b>\$ 6.900</b>	Whisky Chivas Regal 12 Años	<b>\$ 8.900</b>
Gin Bombay Sapphire	<b>\$ 6.900</b>	Whisky Chivas Regal 18 Años	<b>\$ 18.900</b>
Gin Citadelle	<b>\$ 9.900</b>	Whisky Macallan 12 Años	<b>\$ 18.900</b>
Gin Hendrick's	<b>\$ 10.900</b>	Bourbon Jim Beam White	<b>\$ 5.900</b>
Gin Fifty Pound	<b>\$ 9.900</b>	Jack Daniel's Old N°7	<b>\$ 8.900</b>
Gin Monkey 47	<b>\$ 12.900</b>	Bourbon Maker's Mark	<b>\$ 9.900</b>
		Tequila José Cuervo Silver/Reposado	<b>\$ 5.900</b>
		Don Julio	<b>\$ 9.000</b>

[#ESTILOLAGABRERA](#)  
[#LAGABRERACHILE](#)  
[/lacabrerachile](#)  
[@lacabrerachile](#)

## Bajativos

Amaretto Disaronno	<b>\$ 6.500</b>	Amarula	<b>\$ 4.900</b>
Fernet Branca	<b>\$ 5.900</b>	Benedictine	<b>\$ 5.900</b>
Sambuca Del Cesari	<b>\$ 5.900</b>	Grand Marnier	<b>\$ 8.900</b>
Araucano	<b>\$ 5.600</b>	Baileys	<b>\$ 5.900</b>
Menta	<b>\$ 6.900</b>	Brandy Felipe II	<b>\$ 6.000</b>
Manzanilla	<b>\$ 4.000</b>	Cognac Hennessy V.S.	<b>\$ 10.900</b>
Limoncello	<b>\$ 5.900</b>	Cognac Hennessy V.S.O.P.	<b>\$ 16.900</b>
Frangélico	<b>\$ 5.900</b>	Oporto Taylos	<b>\$ 5.900</b>
Drambuie	<b>\$ 5.900</b>	Jerez Tio Pepe	<b>\$ 5.900</b>

La Cabrera entre los mejores del mundo

# 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>	\$ 11.900	<b>1/2 EMPANADA DE CARNE "LA CABRERA" (2 un)</b> <i>/ 1/2 Mince beef pastry (2)</i>	\$ 6.900
<b>CHORIZO CRIOLLO DE RUEDA</b> <i>/Creole wheel sausage</i>	\$ 12.900	<b>MATRIMONIO (CHORIZO - MORCILLA)</b> <i>/Creole wheel sausage/black pudding</i>	\$ 11.900
<b>MORCILLA CRIOLLA</b> <i>/Black pudding</i>	\$ 8.900	<b>CAMARONES AL AJILLO (Estilo La Cabrera)</b> <i>/Pip pil shrimp with mushrooms</i>	\$15.900
<b>PROVOLETA</b> <i>/Grilled Proulone</i>	\$ 14.900	<b>"La Cabrera Style"</b>	
<b>MOLLEJAS</b> <i>/Sweetbread</i>	\$ 24.900	<b>PROVOLETA COMPLETA (Panceta, tomates secos, pesto)</b> <i>/Full grilled Proulone (Cheese, bacon, sundried tomatoes and basil)</i>	\$16.900
<b>1/2 MOLLEJAS GRILLADAS</b> <i>/1/2 Grilled sweetbreads</i>	\$ 12.900		

## Guarniciones y ensaladas

orders & Salads

<b>PAPAS FRITAS</b> <i>/French fries</i>	\$5.900	<b>ENSALADA DE RÚCULA Y QUESO PARMESANO</b> <i>/Arugula salad with Parmesan cheese</i>	\$ 10.900
<b>PAPAS RÚSTICAS CARAMELIZADAS</b> <i>/Potatoes with caramelized onions</i>	\$ 5.900	<b>ENSALADA DE PALTA, PALMITO Y TOMATE</b> <i>/Avocado, palm heart and tomato salad</i>	\$ 12.900
<b>A LO POBRE</b> <i>/Chilean style side</i>	\$ 6.900	<b>ENSALADA MIXTA</b> <i>/Mixed salad</i>	\$ 6.900
<b>ESPINACAS A LA CREMA</b> <i>/Creamed spinach</i>	\$ 8.900	<b>ENSALADA DE PALTA, PALMITO</b> <i>/Avocado, palm heart salad</i>	\$ 11.900
<b>CHAMPIGNONES SALTEADOS</b> <i>/Sauteed mushrooms</i>	\$ 8.900	<b>ENSALADA VERDE</b> <i>/Green salad</i>	\$ 5.900
<b>CHOCLOS A LA CREMA c/ queso azul</b> <i>/Creamed sweet corn with blue cheese</i>	\$ 8.900	<b>ENSALADA CHILENA</b> <i>/Tomato with onion</i>	\$ 6.900
<b>VERDURAS GRILLADAS</b> <i>/Grilled Vegetables</i>	\$ 8.900		
<b>PASTELERA DE CHOCLO</b> <i>/Corn Pie</i>	\$ 6.900		
<b>ARROZ BLANCO AL JOSPER</b> <i>/White Rice</i>	\$4.900		
<b>PIMENTON ROJO CON HUEVO Y QUESO AZUL</b> <i>/Red pepper with eggs and blue cheese</i>	\$ 9.900		
<b>PAPAS FRITAS PROVENZAL</b> <i>/Provenzal french fries</i>	\$ 5.900		
<b>PAPAS GRATINADAS</b> <i>/Grated potatoes</i>	\$ 6.900		

## Ensaladas Gourmet

/Gourmet Salads

<b>ENSALADA CESAR POLLO. Mix lechuga, croutons de pan, pollo, tomate cherry y crema de limón</b> <i>/Chicken caesar salad: lettuce mix, croutons, chicken, cherry tomato and lemon dressing</i>	\$ 12.900
<b>ENSALADA CESAR CAMARÓN. Mix lechuga, croutons de pan, camarón, tomate cherry y crema de limón</b> <i>/Caesar salad: lettuce mix, croutons, shrimp, cherry tomato and lemon dressing</i>	\$ 14.900
<b>ENSALADA MEDITERRANEA/ANDINA. Mix lechuga, rúcula, tomatines, aceitunas, boconchinni, queso de cabra, quinoa</b> <i>/Mediterranean salad: lettuce mix, arugula, tomato, olives, bonconchinni, goat cheese, quinoa</i>	\$ 13.900
<b>ENSALADA CAPRESSE</b> <i>/Capresse salad. Tomato, mozzarella and basil</i>	\$ 13.900

## Pastas Caseras & Risotto

HOMEMADE PASTA AND RISOTTO

<b>RAVIOLES DE ESPINACA Y RICOTTA</b> <i>/Spinach and ricotta ravioli</i>	\$ 15.900
<b>RISOTTO CON ENTRAÑA</b> <i>/Outside Skirt's risotto</i>	\$ 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

<b>SALMÓN "LA CABRERA"</b> <i>/Salmon with shrimp</i>	\$ 21.900
--	-----------

Cortes  
sin huesoGrillados  
/FROM THE GRILL

<b>PUNTA DE GANSO</b> (400grs.) <i>/Tip of Bottom Round</i>	\$ 23.900
<b>OJO DE BIFE MEDIUM</b> (400grs.) <i>/400 grs. Rib eye steak</i>	\$ 23.900
<b>OJO DE BIFE LARGE</b> (600grs.) <i>/600 grs. Rib eye steak</i>	\$ 34.900
<b>OJO DE BIFE NAPOLITANO</b> (600 grs.) <i>/600 grs. Rib eye steak layered with tomato, ham and melted cheese</i>	\$ 39.900
<b>BIFE DE CHORIZO MEDIUM</b> (400grs.) <i>/400 grs. striploin</i>	\$ 23.900
<b>BIFE DE CHORIZO LARGE</b> (600grs.) <i>/600 grs. striploin</i>	\$ 34.900
<b>BIFE DE CHORIZO MEDIUM</b> (400grs.) c/ queso azul <i>/400 grs. striploin</i>	\$ 27.900
<b>MILANESA DE TERNERA NAPOLITANA</b> c/ queso, tomates y jamón (350grs.) <i>/Breaded cutlet of beef layered with tomatoes, ham and melted cheese</i>	\$ 25.900
<b>PAMPLONA DE BIFE DE TERNERA</b> c/ queso, tomates y jamón (450grs.) <i>/Rolled beefsteak with cheese, tomatoes and cooked ham</i>	\$ 28.900
<b>ENTRAÑA AMERICANA "CHOICE"</b> (300grs.) <i>/Outside skirt</i>	\$ 28.900
<b>FILETE</b> (400grs.) <i>/Tenderloin (400grs)</i>	\$ 29.900
<b>FILETE</b> (600grs.) <i>/Tenderloin (600grs)</i>	\$ 39.900
<b>MATAMBRITO DE CERDO</b> c/ limón y perejil (450grs.) <i>/Pork flank</i>	\$ 18.900
<b>MATAMBRITO DE CERDO NAPOLITANO</b> (450grs.) <i>/Pork flank "Napolitano" Style</i>	\$ 20.900
<b>MEDIO POLLITO GRILLADO</b> <i>/Half grilled chicken</i>	\$ 15.900
<b>BROCHETTE MIX CARNES</b> c/ Cebolla, morrones, panceta ahumada, chorizo <i>/Meats Brochette with onion, red/green pepper, smoked bacon and chorizo</i>	\$ 21.900
<b>HAMBURGUESA DE ANGUS</b> c/ papas fritas (220grs.) <i>/Angus burger with french fries</i>	\$ 15.900
<b>MENÚ NIÑOS - POLLO</b> <i>/Children's menu chicken</i>	\$ 12.900
<b>MENÚ NIÑOS - FILETE</b> <i>/Children's menu tenderloin</i>	\$ 16.900

Cortes  
con hueso

<b>ASADO DE TIRA</b> (400grs.) <i>/Beef shortribs</i>	\$ 25.900
<b>ASADO DE TIRA ANGUS</b> (400grs.) <i>/Beef shortribs</i>	\$ 26.900
<b>PORTERHOUSE</b> (800grs.) <i>/T-Bone Steak</i>	\$ 69.900
<b>"CHULETON ARGENTINO"</b> Ojo de Bife con Hueso (800grs.) <i>/Bone in rib eye steak</i>	\$ 69.900
<b>TOMAHAWK</b> (1.000grs.) <i>/Tomahawk 1000 grs</i>	\$ 79.900

Cortes  
para compartir

<b>ASADO DE TIRA</b> (800grs.) <i>/Beef shortribs</i>	\$ 49.900
<b>ENTRAÑA AMERICANA "CHOICE"</b> (600grs.) <i>/Outside skirt</i>	\$ 56.900

#ESTILOLAGABRERA  
#LAGABRERACHILE

f /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  
AMÉRICA'S  
50  
BEST  
RESTAURANTS

<b>HELADO CASERO</b> <i><u>/Homemade ice cream</u></i>	<b>\$ 5.900</b>
<b>FLAN CASERO CON DULCE DE LECHE</b> <i><u>/Homemade flan with milk caramel</u></i>	<b>\$ 6.900</b>
<b>CREME BRULEE</b> <i><u>/Cremme brule</u></i>	<b>\$ 6.900</b>
<b>FRUTA FRESCA</b> <i><u>/Seasonal fruit</u></i>	<b>\$ 8.900</b>
<b>PANQUEQUE DULCE DE LECHE</b> <i><u>/Classic milk caramel pancake</u></i>	<b>\$ 7.900</b>
<b>PANQUEQUE LA CABRERA</b> <i><u>/Pancake La Cabrera</u></i>	<b>\$ 7.900</b>
<b>VOLCÁN DE DULCE DE LECHE</b> <i><u>/Milk caramel lavacake</u></i>	<b>\$ 8.900</b>
<b>CHURROS CON DULCE DE LECHE</b> <i><u>/Milk caramel churros</u></i>	<b>\$ 7.900</b>
<b>CHEESECAKE DE BERRIES</b> <i><u>/Berries cheesecake</u></i>	<b>\$ 8.900</b>
<b>VOLCÁN DE CHOCOLATE</b> <i><u>/Chocolate lavacake</u></i>	<b>\$ 8.900</b>
<b>DEGUSTACIÓN DE HELADOS CASEROS</b> <i><u>/Homemade ice cream sampler</u></i>	<b>\$ 11.900</b>
<b>DEGUSTACIÓN DE POSTRES</b> <i><u>/Dessert sampler</u></i>	<b>\$ 22.900</b>



# LA CABRERA

LA PARRILLA  
MÁS  
PREMIADA

LATIN  
AMÉRICAS  
50  
BEST  
RESTAURANTS

<b>RISTRETTO</b> <i><u>/Ristretto</u></i>	\$ 2.900
<b>EXPRESSO</b> <i><u>/Express</u></i>	\$ 2.900
<b>EXPRESSO DOBLE</b> <i><u>/Express</u></i>	\$ 3.600
<b>LUNGO</b> <i><u>/Large</u></i>	\$ 2.900
<b>CORTADO</b> <i><u>/Milk and coffee</u></i>	\$ 3.400
<b>CAPUCCINO</b> <i><u>/Capuccino</u></i>	\$ 3.600
<b>TÉ VERDE</b> <i><u>/Green tea</u></i>	\$ 2.900
<b>TÉ TRADICIÓN</b> <i><u>/Classic tea</u></i>	\$ 2.900
<b>INFUSIONES</b> <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
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)	
Viu Manet Single Vineyard	\$34.900
	\$35.900

### OTRAS CEPAS TINTAS

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

### ROSÉ

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

### ENSAMBLAJES TINTOS

Loma Larga Quinteto (Casablanca)	
Von Siebenthal Parcela 7 (Aconcagua)	\$25.900
Tarapacá Gran Reserva Blend Series (Maipo)	\$29.900
Casa Silva Quinta Generación (Colchagua)	\$28.900
	\$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 Monteligo (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)	\$32.900
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

### 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