

# LA CABRERA

Uno de los secretos mejor guardados de Palermo

by gastón riveira cocinero

## Bebidas & Aguas

Bebidas (Coca Cola - Fanta - Sprite)	\$ 3.100	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) <u>Strawberry + raspberry + mangoe + passion fruit</u>	\$ 4.900	Naranjada: Naranja + Albahaca + Menta + Jengibre <u>/Naranjada: Orange + basil + mint + ginger</u>	\$ 4.900
Mendoza : Maracuyá + Frutilla + Frambuesa <u>/Mendoza : passion fruit + strawberry + raspberry</u>	\$ 4.900	Limonada Clásica <u>/Classic lemonade</u>	\$ 4.600
Palermo: Mango + Maracuyá + Toque de Naranja <u>/Palermo: Mangoe + passion fruit + a touch of orange</u>	\$ 4.900	Limonada De la Casa: Jengibre + Menta + Albahaca + Soda <u>/Ginger + mint + basil + soda</u>	\$ 4.900
Detox: Naranja + Piña + Albahaca + Menta + Jengibre <u>/Detox: Orange + pineapple + basil + ginger</u>	\$ 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

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>	\$ 12.900	<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>	\$ 12.900
<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 FILETE</b> <i>/Fillet 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
--	-----------

#ESTILOLACABRERA  
#LAGABRERAGHILE

f /lacabrerachile  
@lacabrerachile

*Cortes sin hueso*

**Grillados**  
/FROM THE GRILL

<b>PUNTA DE GANSO (400grs.)</b> <i>/Tip of Bottom Round</i>	\$ 23.900
<b>OJO DE BIFE MEDIUM (400grs.)</b> <i>/400 grs. Rib eye steak</i>	\$ 25.900
<b>OJO DE BIFE LARGE (600grs.)</b> <i>/600 grs. Rib eye steak</i>	\$ 36.900
<b>OJO DE BIFE NAPOLITANO (600 grs.)</b> <i>/600 grs. Rib eye steak layered with tomato, ham and melted cheese</i>	\$ 39.900
<b>BIFE DE CHORIZO MEDIUM (400grs.)</b> <i>/400 grs. striploin</i>	\$ 24.900
<b>BIFE DE CHORIZO LARGE (600grs.)</b> <i>/600 grs. striploin</i>	\$ 35.900
<b>BIFE DE CHORIZO MEDIUM (400grs.) c/ queso azul</b> <i>/400 grs. striploin</i>	\$ 27.900
<b>MILANESA DE TERNERA NAPOLITANA c/ queso, tomates y jamón (350grs.)</b> <i>/Breaded cutlet of beef layered with tomatoes, ham and melted cheese</i>	\$ 25.900
<b>PAMPLONA DE BIFE DE TERNERA c/ queso, tomates y jamón (450grs.)</b> <i>/Rolled beefsteak with cheese, tomatoes and cooked ham</i>	\$ 28.900
<b>ENTRAÑA AMERICANA "CHOICE" (300grs.)</b> <i>/Outside skirt</i>	\$ 28.900
<b>FILETE (400grs.)</b> <i>/Tenderloin (400grs.)</i>	\$ 29.900
<b>FILETE (600grs.)</b> <i>/Tenderloin (600grs.)</i>	\$ 39.900
<b>MATAMBRITO DE CERDO c/ limón y perejil (450grs.)</b> <i>/Pork flank</i>	\$ 18.900
<b>MATAMBRITO DE CERDO NAPOLITANO (450grs.)</b> <i>/Pork flank "Napolitano" Style</i>	\$ 20.900
<b>MEDIO POLLITO GRILLADO</b> <i>/Half grilled chicken</i>	\$ 15.900
<b>BROCHETTE MIX CARNES c/ Cebolla, morrones, panceta ahumada, chorizo</b> <i>/Meats Brochette with onion, red/green pepper, smoked bacon and chorizo</i>	\$ 21.900
<b>HAMBURGUESA DE ANGUS c/ papas fritas (220grs.)</b> <i>/Angus burger with french fries</i>	\$ 15.900

*Cortes con hueso*

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

*Cortes para compartir*

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

*Menú Niños*

<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

*\*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  
AMERICAS  
50  
BEST  
RESTAURANTS

<b>HELADO CASERO</b> <i><u>/Homemade ice cream</u></i>	<b>\$ 6.600</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 lava cake</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 lava cake</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>\$ 25.900</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 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)	\$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)	\$28.900
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	\$7.500
Los Intocables	\$7.500

### ENSAMBLAJE

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