

LA CABRERA

Uno de los secretos mejor guardados de Palermo

by gastón riveira cocinero

Bebidas & Aguas

Bebidas	\$ 2.200	Acqua San Pellegrino 505cc	\$ 3.500
Agua Porvenir Con y Sin Gas	\$ 2.200	Tonica Premium	\$ 2.800
Acqua Panna 505cc	\$ 3.500	Red Bull	\$ 3.000

Cervezas Nacionales

Royal Guard 355cc	\$ 3.500
Kunstmann Sin Filtrar 330cc	\$ 4.200
Kunstmann Torobayo 330cc	\$ 4.200
Austral Calafate 330cc	\$ 4.200
Austral Torres del Paine 500cc	\$ 5.500
D'olbek Maqui 330cc	\$ 4.500

Cervezas Importadas

Corona Extra 355cc	\$ 3.800
Stella Artois 330cc	\$ 3.800
Budweiser 355cc	\$ 3.800
Cusqueña Golden Lager 330cc	\$ 3.600
Cusqueña Dark Lager 330cc	\$ 3.600
Heineken 355cc	\$ 3.500
Heineken Sin Alcohol 355cc	\$ 3.500
Sol 330cc	\$ 3.800

Jugos & Limonadas

Frutilla, Frambuesa, Mango, Maracuyá (Pulpas) <i>Strawberry + raspberry + mango + passion fruit</i>	\$ 3.500	Limonada Clásica <i>Classic lemonade</i>	\$ 3.600
Mendoza : Maracuyá + Frutilla + Frambuesa <i>Mendoza : passion fruit + strawberry + raspberry</i>	\$ 3.900	Limonada De la Casa: Jengibre + Menta + Albahaca + Soda <i>Ginger + mint + basil + soda</i>	\$ 3.900
Palermo: Mango + Naranja + toque de maracuyá <i>Palermo: Mango + orange + a touch of passion fruit</i>	\$ 3.900		

Aperitivos

Pisco Sour Nacional	\$ 4.500
Pisco Sour Nacional Doble	\$ 6.900
Pisco Sour Peruano	\$ 5.500
Pisco Sour Peruano Catedral	\$ 9.900
Pisco Sour Premium Nacional o Peruano	\$ 7.900
Gentleman Sour (Jack Daniel's Gentleman Jack)	\$ 12.500
Amaretto Sour	\$ 5.200
Chardonnay Sour	\$ 7.500
Sour Sabores (Vodka, Amaretto, Jerez, Whisky,)	\$ 4.500
Aperol Spritz	\$ 6.000
Ramazzotti Spritz	\$ 6.000
Martini e Tonic	\$ 4.800
Campari Tónica	\$ 5.500

Cocktails

Kir Royal	\$ 4.900
Bellini	\$ 4.500
Caipirinha	\$ 5.500
Mojito Cubano	\$ 5.500
Daiquiri	\$ 5.500
Tequila Margarita	\$ 5.500
Old Fashioned	\$ 6.500
Dry Martini	\$ 6.500
Rusty Nail	\$ 6.500
Ruso Blanco o Ruso Negro	\$ 6.500
Bloody Mary	\$ 6.500

*Consultar por cocktails de autor no incluidos en la carta

Cockteleria de la casa

Pibe: Jack Daniel's Gentleman Jack + Vermouth Dry + Jugo de Maracuya + Dash Sirope de Manzana + Toque Merkén.	\$ 6.900
Berlin Mule: Jägermeister + Ginger Beer + Pepino + Jugo de Limón.	\$ 6.500
Dionisio: Pisco + Jugo de Limón + Sirope de Vino Tinto + Albahaca + Espumante.	\$ 5.500
Pisco Punch : Pisco Peruano + Triple Sec + Jugo de Limón + Almíbar de Piña.	\$ 5.500
Negroni de la Casa: Gin + Bitter + Vermouth Rosso + Ahumado.	\$ 6.900
Negroni White: Gin + Bitter Bianco + Vermouth Bianco + Ahumado	\$ 6.900
Adan: Pisco + Bitter + Naranja + Limón + Sirope de Eucalipto + Albúmina.	\$ 5.500
Eva: Pisco + Aperitivo + Limón + Naranja + Sirope de Lemon Grass + Albúmina.	\$ 5.500
Ginka: Gin + Té Infusionado + Naranja + Sirope de Jengibre + Dash de Zanahoria	\$ 7.900
Amatista: Vodka + Oporto + Limón + Naranja + Casis + Albúmina + Espumante	\$ 7.000

Destilados

Pisco Mistral 35º	\$ 4.200	Vodka Absolut Original	\$ 5.000
Pisco Mistral 40º	\$ 4.500	Vodka Absolut Sabores	\$ 5.000
Pisco Mistral 46º	\$ 4.700	Jägermeister Shot	\$ 4.500
Pisco Alto del Carmen 35º	\$ 4.200	Glenfiddich 12 Años Single Malt	\$ 6.500
Pisco Alto del Carmen 40º	\$ 4.500	Whisky Dewar's 12 Años	\$ 6.000
Pisco Horcon Quemado 35º	\$ 4.900	Whisky Dewar's 18 Años	\$ 16.000
Pisco Waqar 40º	\$ 8.900	Whisky Chivas Regal 12 Años	\$ 7.900
Ron Flor de Caña 12 años Centenario	\$ 7.800	Whisky Chivas Regal 18 Años	\$ 18.000
Ron Bacardi 8 Años	\$ 5.500	Whisky Macallan 12 Años	\$ 9.900
Ron Santa Teresa 1796	\$ 5.800	Whisky Macallan Amber	\$ 13.900
Ron Matusalem 7 años	\$ 5.500	Whisky Jameson	\$ 5.500
Ron Matusalem Gran Reserva 15 años	\$ 8.500	Jack Daniel's Old N°7	\$ 6.900
Ron Havana 7 años	\$ 5.500	Jack Daniel's Honey	\$ 6.900
Gin Hendrick's	\$ 8.900	Jack Daniel's Gentleman Jack	\$ 8.900
Gin Beefeater	\$ 5.000	Bourbon Maker's Mark	\$ 8.900
Gin London N°1	\$ 8.900	Bourbon Jim Beam White	\$ 5.000
Gin Bombay Sapphire	\$ 6.000	Bourbon Jim Beam Black	\$ 6.000
Gin Star of Bombay	\$ 8.900	Bourbon Jim Beam Honey	\$ 5.500
Gin Principe de Los Apostoles	\$ 6.900	Tequila Sauza Silver / Gold	\$ 5.000
Vodka Elite By Stolichnaya	\$ 7.500	Tequila Jose Cuervo Silver / Reposado	\$ 5.000
Vodka Grey Goose Original	\$ 7.900		
Vodka Grey Goose Sabores (Le Citron, La Poire, L'Orange)	\$ 7.900		

Bajativos

Disaronno	\$ 5.900	Benedictine	\$ 4.800
Amaretto Di Saschira	\$ 4.900	Martini Rubino Riserva Speciale	\$ 4.500
Fernet Branca	\$ 4.500	Grand Marnier	\$ 5.000
Fernet	\$ 4.500	Baileys	\$ 4.800
Sambuca	\$ 4.000	Bitter Bianco	\$ 4.500
Araucano	\$ 4.000	Bitter	\$ 4.000
Menta	\$ 4.000	St. Germain	\$ 5.800
Manzanilla	\$ 3.500	Brandy Felipe II	\$ 4.500
Limoncello	\$ 4.900	Cognac Hennessy V.S.	\$ 8.900
Frangélico	\$ 4.800	Cognac Hennessy V.S.O.P.	\$ 13.900
Drambuie	\$ 5.000	Oporto Taylos	\$ 4.500
Amarula	\$ 4.800	Jerez Tio Pepe	\$ 4.500

#ESTILOLACABRERA
#LACABRERACHILE
f /lacabrerachile
@lacabrerachile



CHORISAN

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>	\$ 7.900	1/2 EMPANADA DE CARNE "LA CABRERA" (2 un) <i>/½ Mince beef pastry (2)</i>	\$ 4.900
CHORIZO CRIOLLO DE RUEDA <i>/Creole wheel sausage</i>	\$ 8.900	MATRIMONIO (CHORIZO - MORCILLA) <i>/Creole wheel sausage/black pudding</i>	\$ 7.900
MORCILLA CRIOLLA <i>/Black pudding</i>	\$ 6.900	CHINCHULINES TRENZADOS <i>/Grilled chinchulini</i>	\$ 11.900
MOLLEJAS GRILLADAS <i>/Grilled sweetbreads</i>	\$ 15.900	1/2 MOLLEJAS GRILLADAS <i>/½ Grilled sweetbreads</i>	\$ 9.900
TARTARO DE FILETE <i>/Beef steak tartare</i>	\$ 13.900	CAMARONES AL AJILLO (Estilo La Cabrera) <i>/Pil pil shrimp "La Cabrera Style"</i>	\$ 13.900
TORTILLA DE PAPAS <i>/Spanish omelette</i>	\$ 8.900	CHULETITAS DE CORDERO MAGALLANICO <i>/Magallanico Lamb Chops</i>	\$ 10.900
PROVOLETA <i>/Grilled Prouolone</i>	\$ 8.900		
PROVOLETA COMPLETA (Panceta, tomates secos, pesto) <i>/Full grilled Prouolone (Cheese, bacon, sundried tomatoes and basil)</i>		\$ 11.900	

Guarniciones y ensaladas

/Side orders & Salads

PAPAS FRITAS <i>/French fries</i>	\$ 4.900	PAPAS FRITAS PROVENZAL <i>/Provenzal french fries</i>	\$ 5.200
PAPAS FRITAS CON CEBOLLAS CONFITADAS <i>/Potatoes with caramelized onions</i>	\$ 5.900	PAPAS GRATINADAS <i>/Grated potatoes</i>	\$ 5.900
HUEVOS A LA PLANCHA CON MORRÓN ASADO <i>/Sunny side eggs with roasted red bell pepper</i>	\$ 5.900		
A LO POBRE <i>/Chilean style side</i>	\$ 6.900		
ESPINACAS A LA CREMA <i>/Creamed spinach</i>	\$ 8.900		
CHAMPIGNONES SALTEADOS <i>/Sauteed mushrooms</i>	\$ 7.900		
CHOCLOS A LA CREMA c/ queso azul <i>/Creamed sweet corn with blue cheese</i>	\$ 6.900		
VERDURAS GRILLADAS <i>/Grilled Vegetables</i>	\$ 7.900	PASTELERA DE CHOCLO <i>/Corn Pie</i>	\$ 5.900
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>	\$ 5.900		
ENSALADA DE RÚCULA Y QUESO PARMESANO <i>/Arugula salad with Parmesan cheese</i>	\$ 7.900		
ENSALADAS VARIAS (4 ingredientes) Palmito y palta con cargo adicional <i>/Four ingredients salad (palm heart and avocado with extra charge)</i>	\$ 4.900		
ENSALADA DE PALTA, PALMITO Y TOMATE <i>/Avocado, palm heart and tomato salad</i>	\$ 8.900	ENSALADA DE PALTA, PALMITO <i>/Avocado, palm heart salad</i>	\$ 7.900
ENSALADA MIXTA <i>/Mixed salad</i>	\$ 4.900	ENSALADA VERDE <i>/Green salad</i>	\$ 4.900



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>	\$ 7.500
ENSALADA CESAR CAMARON. 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>	\$ 7.900
ENSALADA SALMON AHUMADO. 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>	\$ 8.300
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>	\$ 7.500
ENSALADA CAPRESSE <i>/Capresse salad. Tomato, mozzarella and basil</i>	\$ 9.900

Pastas Caseras & Risotto

HOMEMADE PASTA AND RISOTTO

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

*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 and octopus sauce</i>	\$ 17.900
MERLUZA AUSTRAL <i>/Chilean hake</i>	\$ 15.900
PULPO AL CARBÓN <i>/Grilled octopus</i>	\$ 16.900

Cortes sin hueso



VACIO DE CENTRO <i>/Thin flank</i>	\$ 15.900		
PLATEADA AL HORNO (Cocción lenta) <i>/Cup of cube roll</i>	\$ 16.900		
CORTE DE LA CASA <i>/Home meat</i>	\$ 15.900		
OJO DE BIFE MEDIUM (400 grs.) <i>/400 grs. Rib eye steak</i>	\$ 18.900	LARGE (600 grs.) <i>/600 grs. Rib eye steak</i>	\$ 27.900
OJO DE BIFE NAPOLITANO (600 grs.) <i>/600 grs. Rib eye steak layered with tomato sauce, ham and melted cheese</i>	\$ 28.900		
BIFE DE CHORIZO MEDIUM (400 grs.) <i>/400 grs. striploin</i>	\$ 18.900	LARGE (800 grs.) <i>/800 grs. striploin</i>	\$ 35.900
BIFE DE CHORIZO MEDIUM (400gr) c/ queso azul <i>/400 grs. striploin</i>	\$ 21.900		
MILANESA DE TERNERA NAPOLITANA c/ queso, tomates secos y jamón <i>/Breaded cutlet of beef layered with tomato sauce, ham and melted cheese</i>	\$ 19.900		
PAMPLONA DE BIFE DE TERNERA c/ queso, tomates secos y jamón <i>/Rolled beefsteak with cheese, sundried tomatoes and cooked ham</i>	\$ 19.900		
ENTRAÑA AMERICANA "CHOICE" (450Grs) <i>/Outside skirt</i>	\$ 24.900	1/2 ENTRAÑA AMERICANA "CHOICE" <i>/ 1/2 Outside skirt</i>	\$ 15.900
FILETE (600 grs.) <i>/Tenderloin (600grs)</i>	\$ 19.900	1/2 FILETE (200 grs.) <i>/ 1/2 Tenderloin (200grs)</i>	\$ 10.900
MATAMBRITO DE CERDO c/ limón y perejil <i>/Pork flank</i>	\$ 13.900		
MATAMBRITO DE CERDO NAPOLITANO <i>/Pork flank "Napolitano" Style</i>	\$ 15.900		
BONDIOLA DE CERDO GRILLADA c/ panceta ahumada <i>/Pork cube roll grilled with smoked bacon</i>	\$ 15.900		
MEDIO POLLITO GRILLADO <i>/Half grilled chicken</i>	\$ 11.900		
BROCHETTE DE POLLO c/ cebolla, morrones, panceta ahumada <i>/Chicken brochette with onion, red/ green pepper and smoked bacon</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>	\$ 19.900		
BROCHETTE DE VEGETALES <i>/Vegetables brochette</i>	\$ 10.900		
OJO DE BIFE WAGYU <i>/Rib eye wagyu</i>	\$ 39.900		
PUNTA DE PALETA WAGYU <i>/Flat iron wagyu</i>	\$ 29.900		
CORTE ESPECIAL WAGYU LA CABRERA <i>/La Cabrera Wagyu Beef</i>	\$ 24.900		
HAMBURGUESA DE ANGUS c/ papas fritas <i>/Angus burger with french fries</i>	\$ 14.900		
MENÚ NIÑOS - FILETE <i>/Children's menu tenderloin</i>	\$ 10.900	MENÚ NIÑOS - POLLO <i>/Children's menu chicken</i>	\$ 8.900

Cortes con hueso

ASADO DE TIRA <i>/Beef shortribs</i>	\$ 19.900	1/2 ASADO DE TIRA <i>/ 1/2 Beef shortribs</i>	\$ 12.900
"CHULETON ARGENTINO" Ojo de Bife con Hueso (800 Grs) <i>/Bone in rib eye steak</i>	\$ 34.900		
BIFE DE TERNERITA <i>/Veal beef</i>	\$ 21.900		
TOMAHAWK (1.000 Grs) <i>/Tomahawk 1000 grs</i>	\$ 36.900		
"CHULETÓN FRANCÉS" Bife de chorizo con Hueso (800Grs) <i>/New York Strip Steak</i>	\$ 29.900		
PORTERHOUSE (800Grs) <i>/T-Bone Steak</i>	\$ 30.900		
MILODON "CRIOLLO" (1.000 Grs) <i>/Milodon "Criollo"</i>	\$ 25.900		
COSTILLAR DE CERDO BBQ <i>/Pork bbq ribs</i>	\$ 15.900		

#ESTILOLACABRERA
#LAGABRERACHILE

f /lacabrerachile
@lacabrerachile



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

50
AÑOS

RISTRETTO

/Ristretto

\$ 2.300

EXPRESSO

/Express

\$ 2.300

LUNGO

/Large

\$ 2.300

CORTADO

/Milk and coffee

\$ 2.500

CAPUCCINO

/Capuccino

\$ 2.500

TE VERDE

/Green tea

\$ 2.200

TE TRADICION

/Classic tea

\$ 2.200

INFUSIONES

/Infusiones

\$ 2.200



LA CABRERA

LA
PARRILLA
MÁS
PREMIADA

50
BEST

FLAN CASERO CON DULCE DE LECHE <i>/Homemade flan with milk caramel</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
CREME BRULEE <i>/Cremme brule</i>	\$ 5.900
VOLCÁN DE CHOCOLATE <i>/Chocolate lavacake</i>	\$ 6.900
VOLCÁN DE DULCE DE LECHE <i>/Milk caramel lavacake</i>	\$ 6.900
HELADO CASERO <i>/Homemade ice cream</i>	\$ 4.900
DEGUSTACION DE HELADOS CASEROS <i>/Homemade ice cream sampler</i>	\$ 8.900
DEGUSTACION DE POSTRES <i>/Dessert sampler</i>	\$ 15.900
CHURROS CON DULCE DE LECHE <i>/Milk caramel churros</i>	\$ 6.900
CHEESECAKE DE BERRIES <i>/Berries cheesecake</i>	\$ 6.900
MOTE CON HUÉSILLOS <i>/Dry peaches with mote</i>	\$ 5.900
FRUTA FRESCA <i>/Seasonal fruit</i>	\$ 4.900
PERAS AL VINO TINTO <i>/Carmenere wine pears</i>	\$ 5.900
CHOCOLATOSO (Helado, soufflé de chocolate, crema bayles, brownie, leche condensada, crema chantilly) <i>/Chocolate dessert</i>	\$ 11.900
INSACIABLE (Nutella, crema chantilly, bon o bon, obsesión, nueces, helado, cono bañado en chocolate) <i>/Insaciable dessert</i>	\$ 12.900

VINOS NACIONALES

ESPUMANTE NACIONAL

Casa Silva Fervor ^(Colchagua)	\$26.900
Casa Bauzá Gala (Limarí)	\$26.900
Miguel Torres Estelado Rose ^(Maule)	\$18.900
Amaranta Extra Brut By Carmen ^(Casablanca)	\$15.900

SAUVIGNON BLANC

Montes Outer Limits ^(Zapallar)	\$26.900
Miguel Torres Cordillera ^(Osorno)	\$25.900
Casa Silva Cool Coast ^(Colchagua Costa)	\$23.900

CHARDONNAY

Montes Alpha ^(Casablanca)	\$26.900
Miguel Torres Cordillera ^(Limarí)	\$25.900

PINOT NOIR

Casa Silva Cool Coast ^(Colchagua)	\$28.900
Leyda Single Vineyard Brisas ^(Leyda)	\$18.900

MERLOT

Lapostolle Cuvee Alexandra ^(Colchagua Apalta)	\$33.900
Montes Alpha ^(Colchagua)	\$26.900
Tarapacá Gran Reserva ^(Maipo)	\$18.900
San Pedro Castillo de Molina ^(Rapel)	\$15.900

CARMENERE

Concha y Toro Terrunyo ^(Cachapoal)	\$46.900
Lapostolle Cuvee Alexandra ^(Colchagua Apalta)	\$33.900
Pérez Cruz Limited Edition ^(Maipo)	\$31.900
Tabalí Micas ^(Maipo)	\$28.900
Montes Alpha ^(Colchagua)	\$26.900
Concha y Toro Marques de Casa Concha ^(Cachapoal)	\$25.900
Casa Silva Gran Terroir de Los Andes ^(Colchagua)	\$23.900
Miguel Torres Cordillera ^(Cachapoal)	\$25.900
Santa Rita Casa Real ^(Colchagua)	\$23.900
Maquis Gran Reserva ^(Colchagua)	\$19.900
Requingua Toro de Piedra ^(Maule)	\$19.900
Tarapacá Gran Reserva ^(Maipo)	\$18.900
Viu Manent Gran Reserva ^(Colchagua)	\$18.900
Miguel Torres Ándica Gran Reserva ^(Valle Maule)	\$19.900
Casa Silva Cuvée Reserva ^(Colchagua)	\$17.900
Bisquertt La Joya Gran Reserva ^(Colchagua Marchigüe)	\$17.900
Concha y Toro Casillero del Diablo Reserva Privada ^(Peumo)	\$16.900
Los Boldos Grande Reserve ^(Cachapoal)	\$15.900

CABERNET SAUVIGNON

Concha y Toro Terrunyo (Maipo)	\$46.900
Viu Manent Single Vineyard La Capilla (Colchagua)	\$34.900
Lapostolle Cuvee Alexandra (Colchagua Apalta)	\$33.900
Pérez Cruz Limited Edition (Maipo)	\$31.900
Tabalí Talud (Maipo)	\$28.900
Montes Alpha (Colchagua)	\$26.900
Concha y Toro Marques de Casa Concha (Maipo)	\$25.900
Casa Silva Gran Terroir de Los Andes (Colchagua)	\$23.900
Santa Rita Casa Real (Colchagua)	\$23.900
Requingua Toro de Piedra (Maule)	\$19.900
Miguel Torres Ándica Gran Reserva (Valle Maule)	\$18.900
Tarapacá Gran Reserva (Maipo)	\$18.900
Casa Silva Cuvée Reserva (Colchagua)	\$17.900
Bisquertt La Joya Gran Reserva (Colchagua Marchigüe)	\$17.900
Concha y Toro Casillero del Diablo Reserva Privada (Maipo)	\$16.900
Los Boldos Grande Reserve (Cachapoal)	\$15.900

SYRAH

Casa Silva Cool Coast (Colchagua Costa)	\$28.900
Montes Alpha (Colchagua)	\$26.900
Miguel Torres Cordillera (Elqui)	\$25.900

MALBEC

Pérez Cruz Limited Edition (Maipo)	\$31.900
------------------------------------	----------

OTRAS CEPAS TINTAS

Casa Silva "Romano" (Colchagua)	\$26.900
Miguel Torres Cordillera Vigno "Carignan" (Maule)	\$25.900
Maquis Gran Reserva "Cabernet Franc" (Colchagua)	\$19.900

ROSÉ

Lapostolle Le Rose (Colchagua Apalta)	\$18.900
---------------------------------------	----------

ENSAMBLAJES TINTOS

Casa Silva Quinta Generación (Colchagua)	\$39.900
Concha y Toro Marques de Casa Concha Etiqueta Negra (Maipo)	\$34.900
Tarapacá Gran Reserva Blend Series (Maipo)	\$33.900
Loma Larga Quinteto (Casablanca)	\$20.900

GRANDES TINTOS

Almaviva (Maipo)	\$290.000
Montes Alpha M (Colchagua)	\$196.900
Concha y Toro Don Melchor (Maipo)	\$190.000
Lapostolle Clos de Apalta (Colchagua Apalta)	\$180.000
Montes Purple Angel (Colchagua)	\$169.900
Casa Silva Microterroir Carmenere (Colchagua)	\$89.900
San Pedro Cabo de Hornos (Cachapoal Andes)	\$81.900
Miguel Torres Manso de Velasco (Curicó)	\$75.900

Almaviva Epu ^(Maipo)	\$67.000
Valdivieso Caballo Loco Gran Cru ^(Maipo)	\$53.900
Altair Sideral ^(Cachapoal Andes)	\$52.900
Los Boldos Gran Clos ^(Cachapoal)	\$49.900

VINOS DEL MUNDO

ESPUMANTE ARGENTINO

Chandon Brut ^(Luján de Cuyo)	\$22.900
Finca Flichman Extra Brut ^(Mendoza)	\$16.900

CHAMPAGNE FRANCÉS

Dom Perignon ^(Champagne)	\$330.000
Moët&Chandon ^(Champagne)	\$89.000

MALBEC ARGENTINO

Luigi Bosca D.O.C Single Vineyard ^(Mendoza)	\$34.900
Kaiken Ultra ^(Mendoza)	\$31.900
Finca La Celia Elite ^(Uco)	\$28.900
Salentein ^(Uco)	\$24.900
Trivento Golden Reserve ^(Mendoza)	\$24.900
Trapiche Pure Malbec ^(Uco)	\$19.900
Doña Paula Estate ^(Mendoza)	\$15.900

VINOS POR COPA

ESPUMANTE

Chandon Brut	\$4.500
Amaranta Extra Brut By Carmen	\$3.500

SAUVIGNON BLANC

Casa Silva Cool Coast	\$5.900
-----------------------	---------

CABERNET SAUVIGNON

Concha y Toro Marques de Casa Concha	\$6.500
Casa Silva Gran Terroir de Los Andes	\$5.900
Santa Rita Medalla Real Gold	\$4.000

CARMENERE

Concha y Toro Marques de Casa Concha	\$6.500
Casa Silva Gran Terroir de Los Andes	\$5.900
Santa Rita Medalla Real Gold	\$4.000

MERLOT

Lapostolle Cuvee Alexandra	\$8.500
----------------------------	---------

SYRAH

Casa Silva Cool Coast \$6.900

PINOT NOIR

Casa Silva Cool Coast \$6.200

MALBEC ARGENTINO

Salentein \$6.000

Trapiche Pure Malbec \$5.000

ENSAMBLAJE

Casa Silva 5ta. Generación \$9.900

Loma Larga Quinteto \$5.500