

# 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.	<b>\$ 6.900</b>
Berlin Mule: Jägermeister + Ginger Beer + Pepino + Jugo de Limón.	<b>\$ 6.500</b>
Dionisio: Pisco + Jugo de Limón + Sirope de Vino Tinto + Albahaca + Espumante.	<b>\$ 5.500</b>
Pisco Punch : Pisco Peruano + Triple Sec + Jugo de Limón + Almíbar de Piña.	<b>\$ 5.500</b>
Negroni de la Casa: Gin + Bitter + Vermouth Rosso + Ahumado.	<b>\$ 6.900</b>
Negroni White: Gin + Bitter Bianco + Vermouth Bianco + Ahumado	<b>\$ 6.900</b>
Adan: Pisco + Bitter + Naranja + Limón + Sirope de Eucalipto + Albúmina.	<b>\$ 5.500</b>
Eva: Pisco + Aperitivo + Limón + Naranja + Sirope de Lemon Grass + Albúmina.	<b>\$ 5.500</b>
Ginka: Gin + Té Infusionado + Naranja + Sirope de Jengibre + Dash de Zanahoria	<b>\$ 7.900</b>
Amatista: Vodka + Oporto + Limón + Naranja + Casis + Albúmina + Espumante	<b>\$ 7.000</b>

## Destilados

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

## Bajativos

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

#ESTILOLACABRERA  
#LACABRERACHILE  
f /lacabrerachile  
@lacabrerachile

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

## Guarniciones y ensaladas

/Side orders & Salads

<b>PAPAS FRITAS</b> <i>/French fries</i>	\$ 4.900	<b>PAPAS FRITAS PROVENZAL</b> <i>/Provenzal french fries</i>	\$ 5.200
<b>PAPAS FRITAS CON CEBOLLAS CONFITADAS</b> <i>/Potatoes with caramelized onions</i>	\$ 5.900	<b>PAPAS GRATINADAS</b> <i>/Grated potatoes</i>	\$ 5.900
<b>HUEVOS A LA PLANCHA CON MORRÓN ASADO</b> <i>/Sunny side eggs with roasted red bell pepper</i>	\$ 5.900		
<b>A LO POBRE</b> <i>/Chilean style side</i>	\$ 6.900		
<b>ESPINACAS A LA CREMA</b> <i>/Creamed spinach</i>	\$ 8.900		
<b>CHAMPIGNONES SALTEADOS</b> <i>/Sauteed mushrooms</i>	\$ 7.900		
<b>CHOCLOS A LA CREMA c/ queso azul</b> <i>/Creamed sweet corn with blue cheese</i>	\$ 6.900		
<b>VERDURAS GRILLADAS</b> <i>/Grilled Vegetables</i>	\$ 7.900	<b>PASTELERA DE CHOCLO</b> <i>/Corn Pie</i>	\$ 5.900
<b>ARROZ BLANCO AL JOSPER</b> <i>/White Rice</i>	\$ 3.900		
<b>PIMENTON ROJO CON HUEVO Y QUESO AZUL</b> <i>/Red pepper with eggs and blue cheese</i>	\$ 5.900		
<b>ENSALADA DE RÚCULA Y QUESO PARMESANO</b> <i>/Arugula salad with Parmesan cheese</i>	\$ 7.900		
<b>ENSALADAS VARIAS (4 ingredientes) Palmito y palta con cargo adicional</b> <i>/Four ingredients salad (palm heart and avocado with extra charge)</i>	\$ 4.900		
<b>ENSALADA DE PALTA, PALMITO Y TOMATE</b> <i>/Avocado, palm heart and tomato salad</i>	\$ 8.900	<b>ENSALADA DE PALTA, PALMITO</b> <i>/Avocado, palm heart salad</i>	\$ 7.900
<b>ENSALADA MIXTA</b> <i>/Mixed salad</i>	\$ 4.900	<b>ENSALADA VERDE</b> <i>/Green salad</i>	\$ 4.900



## Ensaladas Gourmet

/Gourmet Salads

<b>ENSALADA CESAR POLLO.</b> 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
<b>ENSALADA CESAR CAMARON.</b> 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
<b>ENSALADA SALMON AHUMADO.</b> 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
<b>ENSALADA MEDITERRANEA/ANDINA.</b> 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
<b>ENSALADA CAPRESSE</b> <i>/Capresse salad, Tomato, mozzarella and basil</i>	\$ 9.900

## Pastas Caseras & Risotto

HOMEMADE PASTA AND RISOTTO

<b>RAVIOLES DE ESPINACA Y RICOTTA</b> <i>/Spinach and ricotta ravioli</i>	\$ 13.900
<b>RAVIOLES DE CORDERO</b> <i>/Lamb ravioli</i>	\$ 16.900
<b>SORRENTINOS RELLENOS DE ZAPALLO</b> <i>/Pumpkin sorrentinos</i>	\$ 13.900
<b>RISOTTO DE ASADO DE TIRA</b> <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 granapadanne)

## Del Mar

CHILEAN SEA FOOD

<b>SALMÓN "LA CABRERA"</b> <i>/Salmon with shrimp and octopus sauce</i>	\$ 17.900
<b>MERLUZA AUSTRAL</b> <i>/Chilean hake</i>	\$ 15.900
<b>PULPO AL CARBÓN</b> <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  
#LACABRERACHILE  
f /lacabrerachile  
@lacabrerachile

Mirá la Carta de Vinos

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



<b>FLAN CASERO CON DULCE DE LECHE</b> <i>/Homemade flan with milk caramel</i>	\$ 5.900
<b>PANQUEQUE DULCE DE LECHE</b> <i>/Classic milk caramel pancake</i>	\$ 6.900
<b>PANQUEQUE LA CABRERA</b> <i>/Pancake La Cabrera</i>	\$ 6.900
<b>CREME BRULEE</b> <i>/Cremme brule</i>	\$ 5.900
<b>VOLCÁN DE CHOCOLATE</b> <i>/Chocolate lavacake</i>	\$ 6.900
<b>VOLCÁN DE DULCE DE LECHE</b> <i>/Milk caramel lavacake</i>	\$ 6.900
<b>HELADO CASERO</b> <i>/Homemade ice cream</i>	\$ 4.900
<b>DEGUSTACION DE HELADOS CASEROS</b> <i>/Homemade ice cream sampler</i>	\$ 8.900
<b>DEGUSTACION DE POSTRES</b> <i>/Dessert sampler</i>	\$ 15.900
<b>CHURROS CON DULCE DE LECHE</b> <i>/Milk caramel churros</i>	\$ 6.900
<b>CHEESECAKE DE BERRIES</b> <i>/Berries cheesecake</i>	\$ 6.900
<b>MOTE CON HUÉSILLOS</b> <i>/Dry peaches with mote</i>	\$ 5.900
<b>FRUTA FRESCA</b> <i>/Seasonal fruit</i>	\$ 4.900
<b>PERAS AL VINO TINTO</b> <i>/Carmenere wine pears</i>	\$ 5.900
<b>CHOCOLATOSO</b> (Helado, soufflé de chocolate, crema bayles, brownie, leche condensada, crema chantilly) <i>/Chocolate dessert</i>	\$ 11.900
<b>INSACIABLE</b> (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 <sup>(Colchagua)</sup>	\$26.900
Miguel Torres Cordillera <sup>(Curicó)</sup>	\$24.900
Miguel Torres Estelado Rose <sup>(Maule)</sup>	\$18.900
Amaranta Extra Brut By Carmen <sup>(Casablanca)</sup>	\$15.900

### SAUVIGNON BLANC

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

### CHARDONNAY

Montes Alpha <sup>(Casablanca)</sup>	\$26.900
Miguel Torres Cordillera <sup>(Limari)</sup>	\$25.900

### PINOT NOIR

Casa Silva Cool Coast <sup>(Colchagua)</sup>	\$28.900
Maycas Reserva Especial <sup>(Limari)</sup>	\$23.900
Leyda Single Vineyard Brisas <sup>(Leyda)</sup>	\$18.900

### MERLOT

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

### CARMENERE

Concha y Toro Terrunyo <sup>(Cachapoal)</sup>	\$46.900
Lapostolle Cuvee Alexandra <sup>(Colchagua Apalta)</sup>	\$33.900
Pérez Cruz Limited Edition <sup>(Maipo)</sup>	\$31.900
Tabalí Micas <sup>(Maipo)</sup>	\$28.900
Montes Alpha <sup>(Colchagua)</sup>	\$26.900
Concha y Toro Marques de Casa Concha <sup>(Cachapoal)</sup>	\$25.900
Casa Silva Gran Terroir de Los Andes <sup>(Colchagua)</sup>	\$23.900
Miguel Torres Cordillera <sup>(Cachapoal)</sup>	\$25.900
Santa Rita Casa Real <sup>(Colchagua)</sup>	\$23.900
Maquis Gran Reserva <sup>(Colchagua)</sup>	\$19.900
Requingua Toro de Piedra <sup>(Maule)</sup>	\$19.900
Tarapacá Gran Reserva <sup>(Maipo)</sup>	\$18.900
Viu Manent Gran Reserva <sup>(Colchagua)</sup>	\$18.900
Miguel Torres Ándica Gran Reserva <sup>(Valle Maule)</sup>	\$19.900
Casa Silva Cuvée Reserva <sup>(Colchagua)</sup>	\$17.900
Bisquertt La Joya Gran Reserva <sup>(Colchagua Marchigüe)</sup>	\$17.900
Concha y Toro Casillero del Diablo Reserva Privada <sup>(Peumo)</sup>	\$16.900
Los Boldos Grande Reserve <sup>(Cachapoal)</sup>	\$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 <sup>(Curicó)</sup>	\$75.900
Almaviva Epu <sup>(Maipo)</sup>	\$67.000
Valdivieso Caballo Loco Gran Cru <sup>(Maipo)</sup>	\$53.900
Altair Sideral <sup>(Cachapoal Andes)</sup>	\$52.900
Los Boldos Gran Clos <sup>(Cachapoal)</sup>	\$49.900

## VINOS DEL MUNDO

### ESPUMANTE ARGENTINO

Chandon Brut <sup>(Luján de Cuyo)</sup>	\$22.900
Finca Flichman Extra Brut <sup>(Mendoza)</sup>	\$16.900

### CHAMPAGNE FRANCÉS

Dom Perignon <sup>(Champagne)</sup>	\$330.000
Moët&Chandon <sup>(Champagne)</sup>	\$89.000

### MALBEC ARGENTINO

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