

LA CABRERA

Uno de los secretos mejor guardados de Palermo

by gastón riveira cocinero



Bebidas y aguas

Drinks & Water

| | | | |
|---|---------|---|---------|
| Agua Vital con o sin gas /Sparkling or still water | \$2.800 | San Pellegrino (505cc) /Sparkling or still water | \$3.900 |
| Bebidas (Coca Cola - Fanta - Sprite) /Soft drinks | \$3.100 | Tónica premium /Premium tonic | \$3.900 |
| Acqua Panna (505cc) /Still mineral water | \$3.900 | Red Bull /Energy drink | \$3.900 |

Cervezas nacionales

Cervezas importadas

| | | | |
|--|---------|--|---------|
| Kunstmann Torobayo (330cc) /Old ale beer | \$4.800 | Corona Extra (355cc) /Lager beer | \$4.200 |
| Austral Calafate (330cc) /Chilean beer | \$4.800 | Heineken sin alcohol (355cc) /Alcohol free beer | \$4.200 |
| Austral Torres del Paine (330cc) /Deep golden beer, 100% malt | \$4.800 | Stella Artois (330cc) /Lager beer | \$4.200 |
| Kunstmann sin filtrar (330cc) /Unfiltered beer | \$4.900 | | |

Schop

| | |
|-----------------------|---------|
| Stella Artois (500cc) | \$4.600 |
| 24/7 (500cc) | \$5.000 |

Jugos & limonadas (500cc)

Pulpas:

| | | | |
|--|---------|--|---------|
| Frutilla, Frambuesa, Mango, Maracuyá /Strawberry + Raspberry + Mango + Passion Fruit | \$4.900 | Detox: Naranja + Piña + Albahaca + Menta + Jengibre /Detox: Orange + Pineapple + Basil + Ginger | \$4.900 |
| Mendoza : Maracuyá + Frutilla + Frambuesa /Passion Fruit + Strawberry + Raspberry | \$4.900 | Limonada clásica /Classic lemonade | \$4.600 |
| Naranjada: Naranja + Albahaca + Menta + Jengibre /Naranjada: Orange + Basil + Mint + Ginger | \$4.900 | Limonada de la casa: Jengibre + Menta + Albahaca + Soda /House lemonade: Ginger + Mint + Basil + Soda | \$4.900 |
| Palermo: Mango + Maracuya + Naranja /Palermo: Mango + Passion Fruit + Orange | \$4.900 | | |

Aperitivos

Aperitifs

| | |
|-----------------------|----------|
| Sour nacional | \$5.900 |
| Sour peruano | \$6.900 |
| Sour sabores | \$6.900 |
| Amaretto sour | \$6.900 |
| Sour nacional doble | \$8.900 |
| Sour peruano Catedral | \$9.900 |
| Sour premium peruano | \$12.900 |
| Sour premium nacional | \$12.900 |
| Bellini | \$4.600 |
| Kir Royal | \$6.900 |
| Ramazotti Spritz | \$6.900 |
| Aperol Spritz | \$6.900 |
| Martini Dry | \$6.900 |
| St. Germain Spritz | \$9.900 |

Cócteles

Classic Cocktails

| | |
|------------------------------|---------|
| Caipirinha | \$6.000 |
| Mojito cubano | \$6.000 |
| Daiquiri | \$6.000 |
| Clavo Oxidado /Rusty Nail | \$6.900 |
| Ruso Blanco o Ruso Negro | \$6.900 |
| Campari tónica | \$6.900 |
| Negroni | \$7.900 |
| Tequila Margarita | \$7.900 |
| Old Fashioned | \$7.900 |
| Manhattan | \$7.900 |
| Bloody Mary | \$7.900 |
| Mai-tai | \$8.900 |
| Moscow Mule | \$8.900 |

Coctelería de la casa

Signature Cocktails

| | |
|---|----------|
| BAIRES JULEP: Refrescante con amargor suave y notas herbales. Equilibrio perfecto entre Vermouth Rosso y el toque dulce del caramelo hacen de este cóctel una experiencia sofisticada y diferente. | \$7.900 |
| NEGRONI DE LA CASA: Gin + Martini Rubino + Vermouth Rosso + Bitter + Toque ahumado. | \$8.900 |
| EL PIPE GROSO: Combina la robustez del bourbon y campari macerado con frutillas y cacao, acentuando el dulzor del licor de mango, el jarabe especiado y mix cítrico llegan a equilibrar esta exquisita mezcla. | \$8.900 |
| MERIENDA: Este cóctel fusiona la intensidad aromática del té macerado en gin con la dulzura del Drambuie y almibar de romero. La presencia del jugo de manzana y tónica le dan un equilibrio perfecto entre lo dulce y fresco. | \$9.900 |
| CORDILLERA: Vodka + Jugo de limón sutil + Syrup Hierba Luisa + St. Germain + Hojas de albahaca + Espumante | \$9.900 |
| QUÉ BOLUDEZ: Combinación de pisco macerado con flor de hibisco, realzado por el dulzor del licor de durazno y la complejidad del cointreau, la sutil adición del vino Malbec aporta cuerpo y matices aterciopelados. | \$9.900 |
| GAUCHO N1: Mezcla fresca de gin macerado con yerba mate, cítricos recién exprimidos, tónica mediterránea y óleo de cáscaras de naranja. Equilibrio perfecto entre sabores herbales y cítricos. | \$12.900 |
| BAGUAL: Tequila Patrón se hace presente en esta explosión de sabores, la equilibrada combinación de mezcal, Cointreau y miel de hibisco ayudan a resaltar esta experiencia única. Los toques de Tabasco añaden un sutil toque picante. | \$13.900 |

Piscos

| | |
|---------------------|----------|
| Valle Luna 35° | \$5.500 |
| Alto del Carmen 35° | \$5.900 |
| Alto del Carmen 40° | \$6.900 |
| Mistral 40° | \$6.900 |
| Mistral 46° | \$8.900 |
| Lapostolle | \$8.900 |
| Black Heron | \$9.900 |
| Waqar 40° | \$10.900 |

Gin

| | |
|-----------------|----------|
| Beefeater | \$6.900 |
| Bombay Sapphire | \$6.900 |
| Citadelle | \$9.900 |
| Hendrick's | \$10.900 |
| London N1 | \$10.900 |
| Monkey 47 | \$16.900 |

Ron

| | |
|------------------|---------|
| Matusalem 7 Años | \$6.900 |
| Havana 7 Años | \$7.900 |
| Bacardi 8 años | \$8.900 |

Vodka

| | |
|---------------------|---------|
| Absolut original | \$6.900 |
| Grey Goose L'orange | \$9.900 |
| Grey Goose original | \$9.900 |

Tequila

| | |
|-----------------------------|----------|
| José Cuervo Silver reposado | \$ 8.900 |
| Don Julio | \$10.900 |

Mezcal

| | |
|-------------|---------|
| 400 Conejos | \$9.900 |
|-------------|---------|

Whisky

| | |
|----------------------------------|----------|
| Johnnie Walker Red | \$6.900 |
| Jack Daniel's Old N°7 | \$8.900 |
| Chivas Regal 12 Años | \$8.900 |
| Johnnie Walker Black | \$9.900 |
| Johnnie Walker Blue | \$45.900 |
| Glenfiddich 12 Años /Single Malt | \$10.900 |
| Glenmorangie The Original 10 | \$10.900 |
| Chivas Regal 18 Años | \$18.900 |
| Macallan 12 Años | \$18.900 |
| Macallan 15 Años | \$42.900 |
| Macallan 18 Años | \$69.900 |

Bourbon

| | |
|----------------|---------|
| Jim Beam White | \$5.900 |
|----------------|---------|

Otros

| | |
|-------------------|---------|
| Jägermeister shot | \$5.900 |
|-------------------|---------|

#ESTILOLAGABRERA

#LAGABRERACHILE

 /lacabrerachile

 @lacabrerachile

Bajativos

Digestifs

| | | | |
|---------------------------|---------|--------------------------------|----------|
| Manzanilla | \$4.000 | Oporto Taylos | \$5.900 |
| Amarula | \$4.900 | Jerez Tio Pepe | \$5.900 |
| Araucano | \$5.600 | Baileys | \$5.900 |
| Fernet Branca | \$5.900 | Brandy Felipe Ii | \$6.000 |
| Sambuca del Cesari | \$5.900 | Amaretto Disaronno | \$6.500 |
| Limoncello | \$5.900 | Menta | \$6.900 |
| Frangelico | \$5.900 | Grand Marnier | \$8.900 |
| Drambuie | \$5.900 | Cognac Hennessy V.s | \$10.900 |
| Benedictine | \$5.900 | Cognac Hennessy V.s.o.p | \$16.900 |

//////
#ESTILOLAGABRERA

#LAGABRERACHILE

f /lacabrerachile

📷 @lacabrerachile

Entradas ↴

Starters

| | | | |
|---|----------|---|----------|
| EMPANADA DE CARNE "LA CABRERA" (2 Ud) /Mince beef pastry (2) | \$6.900 | 1/2 MOLLEJAS GRILLADAS /1/2 Grilled sweetbreads | \$12.900 |
| EMPANADA DE CARNE "LA CABRERA" (4 Ud) /Mince beef pastry (4) | \$12.900 | MOLLEJAS /Sweetbread | \$24.900 |
| MORCILLA CRIOLLA /Black pudding | \$8.900 | CAMARONES AL AJILLO "ESTILO LA CABRERA" /Pil Pil shirimp with mushrooms "La Cabrera Style" | \$15.900 |
| CHORIZO CRIOLLO DE RUEDA /Creole wheel sausage | \$12.900 | PROVOLETA /Grilled provolone | \$14.900 |
| MATRIMONIO (CHORIZO- MORCILLA) /Creole wheel sausage - Black pudding | \$12.900 | PROVOLETA COMPLETA (PANCETA, TOMATES SECOS, PESTO) /Full grilled provolone (Bacon, sundried, tomatoes and basil sauce) | \$16.900 |
| | | BURRATA SOBRE TARTAR DE TOMATES /Burrata on tomato tartar | \$16.900 |

Guarniciones y ensaladas ↴

Orders & Salads

| | | | |
|---|--|--|----------|
| ARROZ BLANCO AL JOSPER /White rice | | | \$4.900 |
| PAPAS FRITAS /French fries | | | \$5.900 |
| PAPAS RÚSTICAS CARAMELIZADAS /Potatoes with caramelized onions | | | \$ 5.900 |
| PAPAS FRITAS PROVENZAL /Provenzal french fries | | | \$ 5.900 |
| PAPAS GRATINADAS /Grated potatoes | | | \$ 6.900 |
| A LO POBRE /Chilean style side | | | \$ 6.900 |
| PASTELERA DE CHOCLO /Corn pie | | | \$ 6.900 |
| CHOCLOS A LA CREMA CON QUESO AZUL /Creamed sweet corn with blue cheese | | | \$8.900 |
| CHAMPIÑONES SALTEADOS /Sauteed mushrooms | | | \$8.900 |
| ESPINACAS A LA CREMA /Creamed spinach | | | \$ 8.900 |
| ENSALADA VERDE /Green salad | | | \$5.900 |
| ENSALADA MIXTA /Mixed salad | | | \$6.900 |

////////////////////////////////////

| | |
|---|----------|
| ENSALADA A LA CHILENA <i>/Tomato with onion</i> | \$6.900 |
| VEGETALES GRILLADOS <i>/Grill Vegetable</i> | \$8.900 |
| PIMENTÓN ROJO CON HUEVO Y QUESO AZUL <i>/Red pepper with eggs and blue cheese</i> | \$9.900 |
| ENSALADA DE RÚCULA Y QUESO PARMESANO <i>/Arugula salad with parmesan cheese</i> | \$10.900 |
| ENSALADA DE PALTA, PALMITO <i>/Avocado, palm heart salad</i> | \$11.900 |
| ENSALADA DE PALTA, PALMITO, TOMATE <i>/Avocado, palm heart salad & tomato salad</i> | \$12.900 |

Ensaladas gourmet ↙

Gourmet Salads

| | |
|--|-----------|
| ENSALADA CÉSAR POLLO Mix de lechuga, crutones, pollo, tomate cherry y crema de limón <i>/Chicken caesar salad: Lettuce mix, croutons, chicken, cherry tomato & lemon dressing</i> | \$ 12.900 |
| ENSALADA MEDITERRÁNEA/ANDINA Mix de lechuga, rúcula, tomatines, aceitunas, boconchinni, queso de cabra, quinoa <i>/Mediterranean salad: Lettuce mix, arugula, tomatoes, olives, boconchinni, goat cheese, quinoa</i> | \$ 13.900 |
| ENSALADA CAPRESSE <i>/Capresse salad: Tomatoes, mozzarella & basil pesto</i> | \$ 13.900 |
| ENSALADA CÉSAR CAMARÓN Mix de lechuga, crutons de pan, camarón, tomate cherry y crema de limón <i>/Caesar salad: Lettuce mix, croutons, shrimp, cherry tomato & lemon dressing</i> | \$ 14.900 |

Pastas caseras ↙

Homemade Pasta

| | |
|---|----------|
| RAVIOLES DE ESPINACA Y RICOTA <i>/Spinach & ricotta ravioli</i> | \$15.900 |
| <i>Salsas: Blanc (Reducción de vino blanco con tomillo, crema ciboulette y perejil)</i> | |
| <i>Rouge (Salsa pomodoro, tomate brunoisse, crema y albahaca fresca)</i> | |
| <i>Fromage (Queso azul, parmesano y granapadanno)</i> | |

Del mar ↙

Sea food

| | |
|--|----------|
| SALMÓN LA CABRERA <i>/Salmón with shrimp</i> | \$21.900 |
|--|----------|



Cortes sin hueso

From our Grill

| | |
|--|----------|
| PUNTA DE GANSO (400grs.) /400 grs. Tip of Bottom Round | \$24.900 |
| OJO DE BIFE MEDIUM (400grs.) /400 grs. Rib eye steak | \$26.900 |
| OJO DE BIFE LARGE (600grs.) /600 grs. Rib eye steak | \$38.900 |
| OJO DE BIFE NAPOLITANO (600 grs.) /600 grs. Rib eye steak layered with tomato, ham & melted cheese | \$39.900 |
| BIFE DE CHORIZO MEDIUM (400grs.) /400 grs. Striploin | \$26.900 |
| BIFE DE CHORIZO LARGE (600grs.) /600 grs. Striploin | \$38.900 |
| BIFE DE CHORIZO MEDIUM (400grs.) Con queso azul /400 grs. Striploin | \$28.900 |
| ENTRAÑA AMERICANA "CHOICE"* (300grs.) /Outside skirt | \$29.900 |
| FILETE (400grs.) /Tenderloin | \$29.900 |
| FILETE (600grs.) /Tenderloin | \$39.900 |
| PAMPLONA DE BIFE DE TERNERA Con queso, tomates y jamón (450grs.) /Rolled beefsteak with cheese, tomatoes and cooked ham | \$28.900 |
| MILANESA DE TERNERA NAPOLITANA Con queso, tomates y jamón (350 grs.) /Breaded cutlet of beef lauered with tomatoes, ham and melted cheese | \$25.900 |
| MATAMBRITO DE CERDO Con limón y perejil (400grs.) /Pork flank with lemon & parsley | \$20.900 |
| MATAMBRITO DE CERDO NAPOLITANO (400grs.) /Pork flank "Napolitano Style" | \$22.900 |
| MEDIO POLLITO GRILLADO /Half grilled chicken | \$16.900 |
| HAMBURGUESA DE ANGUS CON PAPAS FRITAS (220grs.) /Angus burger with french fries | \$15.900 |
| MENÚ NIÑOS - POLLO /Kids menu - Chicken | \$12.900 |
| MENÚ NIÑOS - FILETE /Kids menu - Tenderloin | \$16.900 |

Cortes con hueso

| | |
|---|----------|
| ASADO DE TIRA (400 grs) /Beef shortribs | \$26.900 |
| "CHULETÓN ARGENTINO" Ojo de bife con hueso (800gr) /Bone in rib eye steak | \$69.900 |
| TOMAHAWK (1000 grs) /Tomahawk (1000 grs) | \$79.900 |

Cortes para compartir

| | |
|---|----------|
| ASADO DE TIRA (800 grs) /Beef shortribs | \$52.900 |
| ENTRAÑA AMERICANA CHOICE (600 grs) /Outside skirt | \$58.900 |

**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.

#ESTILOLAGABRERA

#LAGABRERACHILE

f /lacabrerachile

ig @lacabrerachile

Postres

Desserts

Cafetería

HELADO CASERO
/Homemade ice cream

\$6.600

FLAN CASERO CON DULCE DE LECHE
/Homemade flan with milk caramel

\$6.900

CREME BRULEE
/Creme Brulee

\$6.900

PANQUEQUE DULCE DE LECHE
/Classic milk caramel pancake

\$7.900

PANQUEQUE LA CABRERA
/La Cabrera Pancake

\$7.900

CHURROS CON DULCE DE LECHE
/Milk caramel churros

\$7.900

VOLCÁN DE DULCE DE LECHE
/ Milk caramel lavacake

\$8.900

FRUTA FRESCA
/Seasonal fruit

\$8.900

CHEESECAKE DE BERRIES
/Berries cheesecake

\$8.900

VOLCÁN DE CHOCOLATE
/Chocolate lavacake

\$8.900

DEGUSTACIÓN DE HELADOS CASEROS
/Homemade ice cream sampler

\$11.900

DEGUSTACIÓN DE POSTRES
/Dessert sampler

\$25.900

RISTRETTO
/Ristretto

\$2.900

EXPRESSO
/Express

\$2.900

LUNGO
/Large

\$2.900

TÉ VERDE
/Green tea

\$2.900

TÉ TRADICIÓN
/Classic tea

\$2.900

INFUSIONES
/Infusions

\$2.900

CORTADO
/Milk and coffee

\$3.400

CAPUCCINO
/Capuccino

\$3.600

EXPRESSO DOBLE
/Express

\$3.600

Vinos Nacionales

Local Wines

ESPUMANTE

| | |
|--------------------------------------|----------|
| Undurraga Brut | \$16.900 |
| Casa Silva Fervor (Colchagua) | \$29.900 |

SAUVIGNON BLANC

| | |
|--|----------|
| Casa Silva Cool Coast (Colchagua Costa) | \$25.900 |
| Amayna Inox | \$27.900 |
| Montes Outer Limits (Zapallar) | \$33.900 |

CHARDONNAY

| | |
|----------------------------------|----------|
| Montes Alpha (Casablanca) | \$33.900 |
| Matetic Equilibrio | \$37.900 |

PINOT NOIR

| | |
|---|----------|
| Leyda Single Vineyard Brisas (Leyda) | \$19.900 |
| Casa Silva Cool Coast (Colchagua) | \$29.900 |

MERLOT

| | |
|---|----------|
| San Pedro Castillo de Molina (Rapel) | \$18.900 |
| Tarapacá Gran Reserva (Maipo) | \$20.900 |
| Santa Ema Gran Reserva (Maipo) | \$22.900 |
| Montes Alpha (Colchagua) | \$33.900 |

CARMENERE

| | |
|---|----------|
| Montefranco Gran Reserva Etiqueta Negra (Maipo) | \$17.900 |
| Casa Silva Terroir de Familia (Colchagua) | \$18.900 |
| Los Boldos Grande Reserve (Cachapoal) | \$18.900 |
| Concha y Toro Gran Reserva | \$18.900 |
| Viu Manent Gran Reserva (Colchagua) | \$19.900 |
| Tarapacá Gran Reserva (Maipo) | \$20.900 |
| Santa Ema Gran Reserva (Cachapoal) | \$22.900 |
| Toro de Piedra (Maule) | \$22.900 |
| Casa Silva Gran Terroir de Los Andes (Colchagua) | \$25.900 |
| Undurraga T.H. (Terroir Hunter) (Peumo) | \$25.900 |
| Terranoble Azara | \$26.900 |
| Concha y Toro Marqués de Casa Concha (Cachapoal) | \$27.900 |
| Maquis Gran Reserva (Colchagua) | \$29.900 |
| Miguel Torres Cordillera | \$30.900 |
| Tabali Micas | \$30.900 |
| Montes Alpha (Colchagua) | \$33.900 |
| Pérez Cruz Limited Edition (Maipo) | \$34.900 |
| Koyle Royale | \$40.900 |
| Lapostolle Cuvee Alexandra (Colchagua Apalta) | \$40.900 |
| Terranoble CA2 Costa Premium | \$49.000 |
| Concha y Toro Terrunyo (Cachapoal) | \$49.900 |
| Casa Silva S7 | \$49.900 |
| Ecral | \$49.900 |



CABERNET SAUVIGNON

| | |
|---|----------|
| Los Boldos Grande Reserve (Cachapoal) | \$18.900 |
| Casa Silva Terroir de Familia (Colchagua) | \$18.900 |
| Viu Manent Gran Reserva | \$19.900 |
| Tarapacá Gran Reserva (Maipo) | \$20.900 |
| Santa Ema Gran Reserva (Maipo) | \$22.900 |
| 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 Marqués de Casa Concha (Mai) | \$27.900 |
| Andes Plateau Cota 500 | \$30.900 |
| Tabali Talud (Maipo) | \$31.900 |
| Montes Alpha (Colchagua) | \$33.900 |
| Lapostolle Cuve Alexandra (Colchagua Apalta) | \$40.900 |
| Concha y Toro Terrunyo (Maipo) | \$49.900 |
| Casa Silva S38 | \$49.900 |
| Aquitania Paul Bruno | \$59.900 |
| Baettig Los Compadres | \$79.900 |

SYRAH

| | |
|---------------------------------|----------|
| Montes Alpha (Colchagua) | \$33.900 |
|---------------------------------|----------|

MALBEC

| | |
|-------------------|----------|
| Loma Larga | \$39.900 |
|-------------------|----------|

OTRAS CEPAS TINTAS

| | |
|---|----------|
| Maquis Gran Reserva "Cabernet Franc" (Colchagua) | \$29.900 |
|---|----------|

ROSÉ

| | |
|--------------------------------------|----------|
| Riccitelli Hey Rose (Mendoza) | \$29.900 |
|--------------------------------------|----------|

ENSAMBLAJES TINTOS

| | |
|---|----------|
| Von Siebenthal Parcela 7 (Aconcagua) | \$29.900 |
| Tarapacá Gran Reserva Blend Series (Maipo) | \$29.900 |
| Lapostolle Apalta | \$34.000 |
| Calyptra Petit Inédito | \$35.900 |
| Grus | \$39.900 |
| Casa Silva Quinta Generación | \$44.900 |
| Antiyal Lunático | \$45.900 |
| Marqués De Casa Concha Heritage | \$65.900 |

GRANDES TINTOS

| | |
|--|-----------|
| Perez Cruz Piedra Seca | \$42.900 |
| Caballo Loco Grand Cru Apalta | \$59.900 |
| Altair Sideral (Cachapoal Andes) | \$59.900 |
| Vik Mila Cala (Cachapoal) | \$59.900 |
| Almaviva Epu (Maipo) | \$89.900 |
| Romelio Malbec | \$95.000 |
| Casa Silva Microterroir Carmenere (Colchagua) | \$99.000 |
| San Pedro Cabo de Hornos (Cachapoal Andes) | \$109.000 |
| Miguel Torres Manso de Velasco (Curicó) | \$129.000 |
| Carmin De Peumo | \$178.500 |
| Montes Purple Angel (Colchagua) | \$190.000 |
| Lapostolle Clos de Apalta (Colchagua Apalta) | \$270.000 |
| Concha y Toro Don Melchor (Maipo) | \$280.000 |
| Almaviva (Maipo) | \$320.000 |

#ESTILOLAGABRERA

#LAGABRERACHILE

f /lacabrerachile

ig @lacabrerachile

Vinos del mundo

Wines of the world

ESPUMANTE ARGENTINO

Navaro Correas

\$29.900

Chandon Brut (Lujan de Cuyo)

\$35.900

CAVA ESPAÑOLA

Freixenet Cordón Negro

\$25.900

CHAMPAGNE FRANCÉS

Moet & Chandon (Champagne)

\$160.000

Dom Perignon (Champagne)

\$460.000

MALBEC ARGENTINO

Salentein (Uco)

\$29.900

Riccitelli Hey Malbec (Mendoza)

\$29.900

Los Intocables

\$29.900

Finca La Celia Elite (Uco)

\$31.900

Escorihuela Gascón (Luján de Cuyo)

\$33.900

Luigi Bosca D.O.C Single Vineyard (Mendoza)

\$40.900

El Enemigo Bodega Aleanna (Mendoza)

\$49.900

CHARDONNAY ARGENTINO

El enemigo

\$49.900

Vinos por copa

Wines by the glass

ESPUMANTE

Undurraga Brut

\$4.500

Chandon Brut

\$7.500

SAUVIGNON BLANC

Casa Silva Cool Coast

\$6.500

Amayna Inox

\$7.000

CABERNET SAUVIGNON

Casa Silva Gran Terroir de Los Andes

\$6.500

Concha y Toro Marqués de Casa Concha

\$7.000

CARMENERE

Casa Silva Gran Terroir de Los Andes

\$6.500

Concha y Toro Marqués de Casa Concha

\$7.000

Pérez Cruz Limited Edition

\$9.000

MERLOT

Santa Ema Gran Reserva

\$5.900

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