

## Entradas Starters

TORTA DE CARNE  
"LA CABRERA" (2 Ud) ..... \$8.900  
/Mince beef pastry (2)

TORTA DE CARNE  
"LA CABRERA" (4 Ud) ..... \$15.900  
/Mince beef pastry (4)

MORCELA CRIOULA ..... \$9.900  
/Black pudding

CHOURIÇO CRIULO DE RUEDA ..... \$13.900  
/Creole wheel sausage

CASAMENTO  
(CHOURIÇO- MORCILLA) ..... \$14.900  
/Creole wheel sausage - Black pudding

1/2 PÃES-DOCES GRELHADOS ..... \$13.900  
/1/2 Grilled sweetbreads

PÃO DOCE ..... \$24.900  
/Sweetbread

CAMARÕES AO PIL PIL E COGUMELOS  
"AO ESTILO LA CABRERA" ..... \$16.900  
/Pil Pil shirimp with mushrooms  
"La Cabrera Style"

PROVOLONE GRELHADO ..... \$16.900  
/Grilled provolone

PROVOLETA COMPLETA  
(PANCETA, TOMATES SECOS, PESTO) ..... \$19.900  
/Full grilled provolone (Bacon, sun dried,  
tomatoes and basil sauce)

BURRATA ..... \$19.900  
Sobre cubos de abacate, tártaro de tomate,  
alcaparras e azeitonas  
/On diced avocado and tomato tartar,  
with capers an olive oil

## Nossa grelha Our Grill

Arrebeef BIFE MÉDIO (400grs.) ..... \$34.900  
/400 grs. Rib eye steak

Arrebeef OLHO DE BIFE MEDIUM (400grs.) ..... \$34.900  
/400 grs. Striploin

Arrebeef OLHO DE BIFE MEDIUM (400grs.) ..... \$31.900  
Con queso azul  
/400 grs. Striploin

ENTRAÑA AMERICANA "CHOICE" ..... \$32.900  
(300grs.)  
/Outside skirt

BIFE (400grs.) ..... \$30.900  
/Tenderloin

ASSADO EM TIRAS (400grs.) ..... \$30.900  
/Beef shortribs

Arrebeef VITELA NAPOLITANA À MILANESA ..... \$29.900  
Com queijo, tomate e presunto (350 grs.)  
/Breaded cutlet of beef lauered  
with tomatoes, ham and  
melted cheese

MATAMBRITO DE PORCO ..... \$25.900  
Com limão y perejil (400grs.)  
/Pork flank with lemon & parsley

MATAMBRITO DE PORCO  
NAPOLITANO (400grs.) ..... \$26.900  
/Pork flank "Napolitano Style"

FRANGO MEIO GRELHADO ..... \$18.900  
/Half grilled chicken

## Para compartilhar

ASADO DE TIRA (800 grs.) ..... \$60.900  
/Beef shortribs

ENTRAÑA AMERICANA CHOICE (600 grs.) ..... \$64.900  
/Outside skirt

Arrebeef OJO DE BIFE LARGE (600grs.) ..... \$46.900  
/600 grs. Rib eye steak

Arrebeef OJO DE BIFE NAPOLITANO (600 grs.) ..... \$48.900  
/600 grs. Rib eye steak layered  
with tomato, ham & melted cheese

Arrebeef BIFE DE CHORIZO LARGE (600grs.) ..... \$46.900  
/600 grs. Striploin

Arrebeef FILETE (600grs.) ..... \$44.900  
/Tenderloin

\*O peso de cada corte é mostrado cru. Quando grelhados, o peso diminui dependendo do ponto desejado.  
Sugerimos que você compartilhe nossos pratos. Pergunte ao garçom sobre os diferentes tempos de cozimento e os diferentes níveis de carne, que são de no mínimo 25 minutos.

**Arrebeef**  
Alimentamos al mundo  
de manera sostenible



## Do mar Sea food

SALMÃO LA CABRERA ..... \$26.900  
/Salmon with shrimp

POLVO GRELHADO ..... \$29.900  
/Grilled Octopus

## Acompanhamentos e saladas Side dishes & Salads

ARROZ BRANCO ..... \$5.900  
/White rice

ESPINAFRE CREME ..... \$12.900  
/Creamed spinach

PURÊ DE BATATAS ..... \$6.900  
/Mashed potatoes

SALADA VERDE ..... \$7.900  
/Green salad

BATATAS FRITAS ..... \$6.900  
/French fries

SALADA MISTURADO ..... \$7.900  
/Mixed salad

BATATAS RÚSTICAS CARAMELIZADAS ..... \$7.200  
/Potatoes with caramelized onions

SALADA CHILENA ..... \$6.900  
/Tomato with onion

BATATAS FRITAS PROVENZAL ..... \$7.200  
/Provenzal french fries

VEGETAIS GRELHADOS ..... \$11.900  
/Grilled vegetables

BATATAS GRATINADAS ..... \$9.900  
/Grated potatoes

PÁPRICA VERMELHA COM OVO E QUEIJO AZUL ..... \$12.900  
/Red pepper with eggs and blue cheese

"A LO POBRE" ..... \$8.900  
/Chilean style side

SALADA DE RÚCULA E QUEIJO PARMESÃO ..... \$12.900  
/Arugula salad with parmesan cheese

"PASTELERA DE CHOCLO" ..... \$8.900  
/Corn pie

SALADA DE ABACATE E PALMITO ..... \$11.900  
/Avocado, palm heart salad

MILHO CREMOSO COM QUEIJO AZUL ..... \$9.900  
/Creamed sweet corn with blue cheese

SALADA DE ABACATE, PALMITO E TOMATE ..... \$13.900  
/Avocado, palm heart & tomato salad

COGUMELOS SALTEADOS ..... \$9.900  
/Sauteed mushrooms

## Massa caseira Homemade Pasta

MACARRÃO PENNE COM COGUMELOS ..... \$15.900  
Macarrão penne com creme de parmesão e cogumelos dourados  
/Penne pasta with parmesan cream and golden mushrooms

RAVIOLI DE PRESUNTO E QUEIJO ..... \$16.900  
Ravioli recheado com presunto e queijo, em molho de carne e creme, assado com queijo parmesão.  
/Ham and Cheese Ravioli:  
Ravioli stuffed with ham and cheese, in meat and cream sauce

## Saladas gourmet Gourmet Salads

FRANGO CAESAR ..... \$15.900  
Alface mista, croutons, frango, tomate cereja e creme de limão  
/Chicken Caesar Salad: Lettuce mix, croutons, chicken, cherry tomato & lemon dressing

GREGO ..... \$15.900  
Folhas verdes, pimentões em juliana, cebola fatiada, pepino, tomate cereja, queijo de cabra, azeitonas pretas e molho balsâmico  
/Greek Salad: Green leaves, julienned peppers, sliced cucumber onion, cherry tomato, goat cheese, black olives and balsamic dressing

CAESAR COM CAMARÃO ..... \$16.900  
Alface mista, croutons de pão, camarão, tomate cereja e creme de limão  
/Shrimp Caesar Salad: Lettuce mix, croutons, shrimp, cherry tomato & lemon dressing

## Sobremesas **Desserts**

|                                                                          |         |
|--------------------------------------------------------------------------|---------|
| CREME BRULEE .....<br>/Creme Brulee                                      | \$7.900 |
| FLAN CASEIRO COM DOCE DE LEITE .....<br>/Homemade flan with milk caramel | \$7.900 |
| SORVETE CASEIRO .....<br>/Homemade ice cream                             | \$8.900 |
| PANQUECA DE DOCE DE LEITE .....<br>/Classic milk caramel pancake         | \$8.900 |
| A PANQUECA LA CABRERA .....<br>/La Cabrera Pancake                       | \$8.900 |
| "CHURROS" COM DOCE DE LEITE .....<br>/Milk caramel churros               | \$8.900 |

## Águas e bebidas **Drinks & Water**

|                                                              |         |
|--------------------------------------------------------------|---------|
| Água Vital com ou sem gás .....<br>/Sparkling or still water | \$2.900 |
| Acqua Panna (505 ml) .....<br>/Still mineral water           | \$4.900 |
| San Pellegrino (505 ml) .....<br>/Sparkling water            | \$4.900 |

## Sucos e limonadas (500cc)

### Polpas:

|                                                                                                             |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Morango, Framboesa, Manga, Maracujá .....<br>/Strawberry + Raspberry + Mango + Passion Fruit                | \$4.900 |
| Mendoza: Maracujá + Morango + Framboesa .....<br>/Passion Fruit + Strawberry + Raspberry                    | \$4.900 |
| Orangeade: Laranja + Manjeriçao +<br>Hortelã + Gengibre .....<br>/Naranjada: Orange + Basil + Mint + Ginger | \$4.900 |
| Palermo: Manga + Maracujá + Laranja .....<br>/Palermo: Mango + Passion Fruit + Orange                       | \$4.900 |

## Mocktails

|                                                                                                                                                                                                                                                                               |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| "CHIMICHURRI PICANTÓN": .....<br>Uma combinação perfeita da doçura<br>do suco de abacaxi com o toque sutil<br>e defumado da pimenta cacho de cabra.<br>Para finalizar, uma infusão de flor de hibisco<br>harmonizada com o suave efervescência do<br>refrigerante de toranja. | \$6.900 |
| "RE CANCHERO": .....<br>Um Spritz sofisticado e refrescante, que<br>combina xarope de flor de sabugueiro e uma mistura<br>citríca de laranja e toranja rosa. O toque final perfeito é<br>dado pela efervescência da água tônica.                                              | \$6.900 |

|                                                                    |          |
|--------------------------------------------------------------------|----------|
| CHEESECAKE DE FRUTAS<br>VERMELHAS .....<br>/Berries cheesecake     | \$8.900  |
| VULCÃO DOCE DE LEITE .....<br>/Milk caramel lava cake              | \$9.900  |
| VULCÃO DO CHOCOLATE .....<br>/Chocolate lava cake                  | \$9.900  |
| DEGUSTAÇÃO DE SORVETE CASEIRO .....<br>/Homemade ice cream sampler | \$11.900 |
| DEGUSTAÇÃO DE SOBREMESAS .....<br>/Dessert sampler                 | \$25.900 |

|                                                                      |         |
|----------------------------------------------------------------------|---------|
| Bebidas (Coca Cola - Fanta - Sprite - Schweppes) ...<br>/Soft drinks | \$3.200 |
| Red Bull .....<br>/Energy drink                                      | \$3.900 |
| Tônica premium .....<br>/Premium tonic                               | \$4.900 |

### Detox:

|                                                                                                                               |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Laranja + Abacaxi + Manjeriçao +<br>Hortelã + Gengibre .....<br>/Detox: Orange + Pineapple + Basil + Ginger                   | \$4.900 |
| Limonada clássica .....<br>/Classic lemonade                                                                                  | \$4.600 |
| Limonada da casa:<br>Gengibre + Hortelã + Manjeriçao + Refrigerante .....<br>/House lemonade:<br>Ginger + Mint + Basil + Soda | \$4.900 |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| "QUÉ ZARPADO": .....<br>Um coquetel sem álcool que combina a<br>doçura ácida do xarope de maçã com a<br>intensidade de uma infusão de chá preto.<br>Tudo isso harmonizado com um sutil toque<br>citríco de limão, a doçura do mel e, por fim,<br>a efervescência suave da tônica de<br>flor de sabugueiro. | \$6.900 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|

*Mirá la*  
**Carta**  
de  
**Vinos**

## Cervejas nacionais

Kunstmann Torobayo (330cc) ..... \$4.800  
/Old ale beer

Austral Calafate (330cc) ..... \$4.800  
/Chilean beer

Austral Torres del Paine (330cc) ..... \$4.800  
/Deep golden beer, 100% malt

Kunstmann sin filtrar (330cc) ..... \$4.900  
/Unfiltered beer

LOA Otra Ronda Amber Ale (470cc) ..... \$5.500

LOA Pale Lager (470cc) ..... \$5.500

LOA IPA West Coast (470cc) ..... \$5.500

## Cervejas importadas

Corona Extra (355cc) ..... \$4.200  
/Lager beer

Corona Cero (355cc) ..... \$4.200  
/Lager beer

Stella Artois (330cc) ..... \$5.000

## Schop

Stella Artois (500cc) ..... \$5.500

Quilmes (500cc) ..... \$5.500

LOA Otra Ronda Amber Ale (500cc) ..... \$5.900

## Aperitivos Aperitifs

Sour Nacional ..... \$5.900

Sour Peruano ..... \$6.900

Sour Sabores ..... \$6.900

Sour Nacional Doble ..... \$8.900

Sour Peruano Catedral ..... \$9.900

Sour Premium Peruano ..... \$12.900

Sour Premium Nacional ..... \$12.900

Amaretto Sour ..... \$6.900

Bellini ..... \$4.600

Kir Royal ..... \$6.900

Martini Dry ..... \$6.900

Ramazzotti Spritz ..... \$6.900

Aperol Spritz ..... \$6.900

St. Germain Spritz ..... \$9.900

## Coquetéis Classic Cocktails

Caipirinha ..... \$6.000

Mojito Cubano ..... \$6.000

Daiquiri ..... \$6.000

Clavo Oxidado ..... \$6.000  
/Rusty Nail

Ruso Blanco o Ruso Negro ..... \$6.900

Campari Tónica ..... \$6.900

Espresso Martini ..... \$6.900

Negroni ..... \$6.900

Tequila Margarita ..... \$7.900

Old Fashioned ..... \$7.900

Manhattan ..... \$7.900

Bloody Mary ..... \$7.900

Mai-tai ..... \$8.900

Moscow Mule ..... \$8.900

Cosmopolitan ..... \$8.900

Alérgenos:



Gluten



Huevo



Lactosa



Soya



Crustáceo



Nuez Moscada



Aji



Frutos Secos



Ajo



Pez

## Bar de coquetéis da casa **Signature Cocktails**

**FLOR DE CHAMULLO:** ..... \$8.900  
Gin com flor de hibisco, licor de pêssego,  
xarope de laranja e flor de sabugueiro.

**NEGRONI DE LA CASA:** ..... \$8.900  
Gin + Martini Rubino + Vermute Rosso + Bitter  
+ Toque defumado.

**MERIENDA:** ..... \$9.900  
Intensidade aromática do chá macerado  
em gim, com a doçura do Drambuie e do  
xarope de alecrim. Suco de maçã e água tônica  
equilibram o doce e o fresco.

**MALAMBO MULE:** ..... \$9.900  
Gim, erva-mate, refrigerante cítrico e de toranja  
com espuma de gengibre.

**CORDILLERA:** ..... \$9.900  
Uma mistura de vodka e St. Germain.  
Xarope de erva-cidreira equilibrado com  
manjerição.

**TANGO EN LA GLORIETA:** ..... \$10.900  
Vodka Gray Goose sabor pera, licor St. Germain,  
lichia, bitter cítrico e água tônica.

**GAUCHO N1:** ..... \$12.900  
Mistura fresca de gim macerado com  
erva-mate, frutas cítricas frescas espremidas,  
água tônica mediterrânea e óleo de casca  
de laranja.

**BAGUAL:** ..... \$13.900  
Tequila Patrón com uma combinação  
equilibrada de mezcal, Cointreau e mel de  
hibisco com toques de Tabasco.

## Destilados **Distilled beverages**

### 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  
Black Heron ..... \$9.900  
Waqar 40° ..... \$10.900

### Uísque

Johnnie Walker Red ..... \$7.900  
Johnnie Walker Black ..... \$10.900  
Johnnie Walker Blue ..... \$45.900  
Chivas Regal 12 Años ..... \$8.900  
Chivas Regal 18 Años ..... \$18.900

Glenmorangie The Original 10 ..... \$10.900  
Glenfiddich 12 Años ..... \$10.900  
Jack Daniel's Old N°7 ..... \$8.900  
The Macallan 12 ..... \$24.900

### Gin

Beefeater ..... \$6.900  
Bombay Sapphire ..... \$6.900  
Citadelle ..... \$9.900

Hendrick's ..... \$10.900  
London N1 ..... \$10.900  
Monkey 47 ..... \$16.900

### Rum

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

### Bourbon

Jim Beam White ..... \$5.900



## Vodka

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

|                           |         |
|---------------------------|---------|
| Grey Goose original ..... | \$9.900 |
|---------------------------|---------|

## Tequila y Mezcal

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

|                       |          |
|-----------------------|----------|
| 1800 Cristalino ..... | \$12.900 |
| 400 Conejos .....     | \$9.900  |

## Digestivos Digestifss

|                          |         |
|--------------------------|---------|
| Manzanilla .....         | \$4.000 |
| Araucano .....           | \$5.600 |
| Fernet .....             | \$5.900 |
| Sambuca del Cesari ..... | \$5.900 |
| Limoncello .....         | \$5.900 |
| Frangelico .....         | \$5.900 |
| Drambuie .....           | \$5.900 |
| Benedictine .....        | \$5.900 |
| Oporto Taylos .....      | \$5.900 |
| Jerez Tío Pepe .....     | \$5.900 |

|                               |          |
|-------------------------------|----------|
| Jägermeister shot .....       | \$5.900  |
| Pacharan .....                | \$5.900  |
| Baileys .....                 | \$5.900  |
| Brandy Felipe II .....        | \$6.000  |
| Amaretto Disaronno .....      | \$6.500  |
| Menta .....                   | \$6.900  |
| Grand Marnier .....           | \$8.900  |
| Cognac Hennessy V.S. ....     | \$10.900 |
| Cognac Hennessy V.S.O.P ..... | \$16.900 |

## Cafetería

|                      |         |
|----------------------|---------|
| Ristretto .....      | \$2.900 |
| /Ristretto           |         |
| Espresso .....       | \$2.900 |
| /Espresso            |         |
| Espresso doble ..... | \$3.900 |
| /Double Espresso     |         |
| Lungo .....          | \$2.900 |
| /Large               |         |

|                  |         |
|------------------|---------|
| Pingado .....    | \$3.400 |
| /Milk And Coffee |         |
| Capuccino .....  | \$3.600 |
| /Capuccino       |         |
| Infusões .....   | \$2.900 |
| /Infusions       |         |

## *Vinhos Nacionais* Local Wines

### *Espumante*

|                                     |          |
|-------------------------------------|----------|
| Undurruga Brut .....                | \$16.900 |
| Casa Silva Feruor (Colchagua) ..... | \$29.900 |

|                              |          |
|------------------------------|----------|
| Montes Lumina .....          | \$30.900 |
| Montes Sparkling Angel ..... | \$32.900 |

### *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 |
| 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 |

## *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 (Maipo) .....     | \$27.900 |

## *Syrah*

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

## *Otras variedades vermelhas*

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

## *Misturas vermelhas*

|                                                  |          |
|--------------------------------------------------|----------|
| Von Siebenthal Parcela 7 (Aconcagua) .....       | \$29.900 |
| Tarapacá Gran Reserva Blend Series (Maipo) ..... | \$29.900 |
| Lapostolle Apalta .....                          | \$34.000 |
| Calyptra Petit Inédito .....                     | \$35.900 |

## *Ótimos vermelhas*

|                                                     |          |
|-----------------------------------------------------|----------|
| 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 |
| Almauiva Epu (Maipo) .....                          | \$89.900 |
| Romelio Malbec .....                                | \$95.000 |
| Casa Silva Microterroir Carmenere (Colchagua) ..... | \$99.000 |

|                                                    |          |
|----------------------------------------------------|----------|
| 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 |

## *Malbec*

|                    |          |
|--------------------|----------|
| Kaiken Ultra ..... | \$32.900 |
| Loma Larga .....   | \$39.900 |

## *Rosa*

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

|                                       |          |
|---------------------------------------|----------|
| Coyam .....                           | \$39.900 |
| Casa Silva Quinta Generación .....    | \$44.900 |
| Antiyal Lunático .....                | \$45.900 |
| Marqués De Casa Concha Heritage ..... | \$65.900 |

|                                                    |           |
|----------------------------------------------------|-----------|
| 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 |
| Almauiva (Maipo) .....                             | \$320.000 |



## *Vinhos do mundo* Wines of the world

### *Espumante Argentino*

|                                    |          |
|------------------------------------|----------|
| Nauaro Correias .....              | \$29.900 |
| Chandon Brut (Lujan de Cuyo) ..... | \$35.900 |

### *Champagne*

|                       |           |
|-----------------------|-----------|
| Taittinger Brut ..... | \$149.000 |
| Moët & Chandon .....  | \$160.000 |

### *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 |

### *Chardonnay argentino*

|                  |          |
|------------------|----------|
| El Enemigo ..... | \$49.900 |
|------------------|----------|

## *Vinhos a copo* Wines by the glass

### *Espumante*

|                      |         |
|----------------------|---------|
| Undurraga Brut ..... | \$4.500 |
| Chandon Brut .....   | \$7.500 |

### *Sauvignon Blanc*

|                             |         |
|-----------------------------|---------|
| Casa Silva Cool Coast ..... | \$6.500 |
|-----------------------------|---------|

### *Cabernet Sauvignon*

|                                            |         |
|--------------------------------------------|---------|
| Casa Silva Gran Terroir de Los Andes ..... | \$6.500 |
|--------------------------------------------|---------|

### *Carmenere*

|                                            |         |
|--------------------------------------------|---------|
| Casa Silva Gran Terroir de Los Andes ..... | \$6.500 |
| Concha y Toro Marqués de Casa Concha ..... | \$7.000 |

### *Merlot*

|                              |         |
|------------------------------|---------|
| Santa Ema Gran Reserva ..... | \$5.900 |
|------------------------------|---------|

### *Malbec Argentino*

|                 |         |
|-----------------|---------|
| Salentein ..... | \$7.500 |
|-----------------|---------|

### *Corte*

|                           |         |
|---------------------------|---------|
| Loma Larga Quinteto ..... | \$6.500 |
|---------------------------|---------|

### *Cava Espanhol*

|                              |          |
|------------------------------|----------|
| Freixenet Cordón Negro ..... | \$25.900 |
|------------------------------|----------|

|                    |           |
|--------------------|-----------|
| Dom Perignon ..... | \$460.000 |
|--------------------|-----------|

|                                                   |          |
|---------------------------------------------------|----------|
| Luigi Bosca D.O.C Single Vineyard (Mendoza) ..... | \$40.900 |
|---------------------------------------------------|----------|

|                                           |          |
|-------------------------------------------|----------|
| El Enemigo Bodega Aleanna (Mendoza) ..... | \$49.900 |
|-------------------------------------------|----------|

|              |          |
|--------------|----------|
| Catena ..... | \$52.900 |
|--------------|----------|

|                       |           |
|-----------------------|-----------|
| Angelica Zapata ..... | \$118.900 |
|-----------------------|-----------|

|                     |           |
|---------------------|-----------|
| Catena Zapata ..... | \$268.900 |
|---------------------|-----------|

|                     |         |
|---------------------|---------|
| Montes Lumina ..... | \$6.500 |
|---------------------|---------|

|                   |         |
|-------------------|---------|
| Amayna Inox ..... | \$7.000 |
|-------------------|---------|

|                                            |         |
|--------------------------------------------|---------|
| Concha y Toro Marqués de Casa Concha ..... | \$7.000 |
|--------------------------------------------|---------|

|                                  |         |
|----------------------------------|---------|
| Pérez Cruz Limited Edition ..... | \$9.000 |
|----------------------------------|---------|

### *Pinot Noir*

|                             |         |
|-----------------------------|---------|
| Casa Silva Cool Coast ..... | \$8.500 |
|-----------------------------|---------|

|                      |         |
|----------------------|---------|
| Los Intocables ..... | \$7.500 |
|----------------------|---------|

|                                  |         |
|----------------------------------|---------|
| Casa Silva 5ta. Generación ..... | \$9.900 |
|----------------------------------|---------|