Entradas Starters

EMPANADA DE CARNE "LA CABRERA" (2 unidades) $8.900
/Beef empanadas (2 units)

EMPANADA DE CARNE "LA CABRERA" (4 unidades) $15.900
/Beef empanadas (4 units)

MORCILLA CRIOLLA $9.900
/Black pudding

CHORIZO CRIOLLO DE RUEDA $13.900
/Creole wheel sausage

MATRIMONIO (CHORIZO-MORCILLA) $14.900
/Creole wheel sausage - Black pudding

1/2 MOLLEJAS GRILLADAS $14.900
/Half portion of grilled sweetbreads

MOLLEJAS $25.900
/Sweetbreads

PROVOLETA $16.900
/Grilled provolone

PROVOLETA COMPLETA (PANCETA, TOMATES SECOS, PESTO) $19.900
/Full grilled provolone (bacon, sun-dried tomatoes and pesto)

BURRATA $19.900
Sobre cubos de palta, tartar de tomates, alcaparras y oliva
/On diced avocado and tomato tartare, with capers and olive oil

Nuestra parrilla Our grill

MEDIO POLLITO GRILLADO $19.900
/Half grilled chicken

MATAMBRITO DE CERDO $25.900
Con limón y perejil (400 g)
/Pork flank with lemon & parsley

MATAMBRITO DE CERDO NAPOLITANO (400 g) $28.900
/Pork flank, neapolitan style

Arrebeef **PUNTA DE GANSO (400 g)** $28.900
/Rump cap (picanha)

Arrebeef **MILANESA DE TERNERA NAPOLITANA** $29.900
Con queso, tomates y jamón (350 g)
/Breaded cutlet of beef layered with tomatoes, ham and melted cheese

ASADO DE TIRA (400 g) $30.900
/Beef short ribs

FILETE (400 g) $30.900
/Tenderloin

ENTRAÑA (300 g) $32.900
/Outside skirt

Arrebeef **OJO DE BIFE MEDIUM (400 g)** $35.900
/Rib eye steak

Arrebeef **BIFE DE CHORIZO MEDIUM (400 g)** $35.900
/Striploin

Arrebeef **BIFE DE CHORIZO MEDIUM (400 g)** $38.900
Con queso azul
/Striploin with blue cheese

Arrebeef **BIFE DE CHORIZO**
Con hueso (500 g) $39.900
/Bone-in striploin

Para compartir To share

FILETE (600 g) $45.900
/Tenderloin

ASADO DE TIRA (800 g) $60.900
/Beef short ribs

ENTRAÑA AMERICANA CHOICE (600 g) $64.900
/Outside skirt

Arrebeef **OJO DE BIFE LARGE (800 g)** $70.900
/Rib eye steak

Arrebeef **BIFE DE CHORIZO LARGE (800 g)** $70.900
/Striploin

Arrebeef **OJO DE BIFE NAPOLITANO (800 g)** $73.900
/Rib eye steak layered with tomato, ham & melted cheese

PORTERHOUSE
Con hueso (Precio por kg) $82.900

ENTRECOT
Con hueso (Precio por kg) $82.900

* 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 un garzón sobre los diferentes puntos de cocción de las carnes y sus tiempos de preparación. El tiempo mínimo de cocción es de 25 minutos.

Arrebeef
Alimentamos al mundo de manera sostenible

Del mar Seafood

SALMÓN A LA PARRILLA $26.900
/Grilled salmon

PULPO A LA PARRILLA $29.900
/Grilled octopus

Guarniciones y ensaladas Side dishes & salads

ARROZ BLANCO $5.900
/White rice

PURÉ DE PAPAS $6.900
/Mashed potatoes

PAPAS FRITAS $6.900
/French fries

PAPAS RÚSTICAS CARAMELIZADAS $7.200
/Potatoes with caramelized onions

PAPAS FRITAS PROVENZAL $7.200
/Provençal French fries

ENSALADA VERDE $7.900
/Green salad

ENSALADA MIXTA $7.900
/Mixed salad

ENSALADA A LA CHILENA $7.900
/Tomato with onion

A LO POBRE $8.900
/Chilean style side

PAPAS GRATINADAS $9.900
/Potatoes au gratin

PASTELERA DE CHOCLO $9.900
/Creamed corn

ENSALADA DE PALTA Y PALMITO $11.900
/Avocado and hearts of palm salad

ESPINACAS A LA CREMA $12.900
/Creamed spinach

VEGETALES GRILLADOS $12.900
/Grilled vegetables

PIMENTÓN ROJO CON HUEVO Y QUESO AZUL $12.900
/Red pepper with eggs and blue cheese

ENSALADA DE RÚCULA Y QUESO PARMESANO $12.900
/Arugula salad with parmesan cheese

ENSALADA DE PALTA, PALMITO Y TOMATE $13.900
/Avocado, palm heart & tomato salad

Pastas caseras Homemade pasta

PASTA PENNE AL CHAMPIÑÓN $15.900
Pasta Penne con crema de parmesano
y champiñones dorados
/Penne pasta with parmesan cream
and golden mushrooms

RAVIOLES DE JAMÓN Y QUESO $16.900
Ravioles rellenos de jamón y queso,
en salsa de carne y crema, gratinados
al horno con parmesano
/Ham and cheese ravioli stuffed with ham
and cheese, in meat and cream sauce,
oven-baked with Parmesan

Ensaladas gourmet Gourmet salads

GRIEGA $15.900
Hojas verdes, pimientos en juliana,
cebolla, pepino en rodajas, tomate
cherry, queso de cabra, aceitunas negras
y aderezo balsámico
/Green leaves, julienned peppers, onion, sliced cucumber,
cherry tomatoes, goat cheese, black olives, and balsamic
dressing

CÉSAR POLLO $16.900
Mix de lechuga, crutones,
pollo, tomate cherry y crema de limón
/Lettuce mix, croutons, chicken, cherry tomato
& lemon dressing

CÉSAR CAMARÓN $16.900
Mix de lechuga, crutones,
camarón, tomate cherry y crema de limón
/Lettuce mix, croutons, shrimp,
cherry tomato & lemon dressing

Postres Desserts

CRÈME BRÛLÉE $7.900
/Crème Brûlée

FLAN CASERO CON DULCE DE LECHE $7.900
/Homemade flan with "dulce de leche"

HELADO CASERO $8.900
/Homemade ice cream

CHURROS CON DULCE DE LECHE $8.900

PANQUEQUES CON DULCE DE LECHE $8.900
/Crêpes with "dulce de leche"

CHEESECAKE DE BERRIES $9.900
/Berry cheesecake

VOLCÁN DE CHOCOLATE $9.900
/Chocolate lava cake

DEGUSTACIÓN DE HELADOS CASEROS $11.900
/Homemade ice cream sampler

DEGUSTACIÓN DE POSTRES $25.900
/Dessert sampler

Aguas y bebidas Drinks & water

Agua Vital con o sin gas $3.200
/Sparkling or still water

Acqua Panna (505 cc) $4.900
/Still mineral water

San Pellegrino (505 cc) $4.900
/Sparkling water

Bebidas (Coca-Cola, Fanta, Sprite o Schweppes) $3.500
/Soft drinks

Red Bull $3.900
/Energy drink

Tónica premium $4.900
/Premium tonic

Jugos y limonadas (500 cc) Juices & lemonades

Frutilla, frambuesa, mango y maracuyá $4.900
/Strawberry, raspberry, mango and passion fruit

Mendoza: Maracuyá, frutilla y frambuesa $5.900
/Passion fruit, strawberry and raspberry

Naranjada: Naranja, albahaca, menta y jengibre $5.900
/Orange, basil, mint and ginger

Palermo: Mango, maracuyá y naranja $5.900
/Mango, passion fruit and orange

Limonada clásica $4.900
/Classic lemonade

Limonada de la casa:
Jengibre, menta, albahaca y soda $5.200
/Ginger, mint, basil and soda

Detox: Naranja, piña, albahaca, menta y jengibre $5.900
/Orange, pineapple, basil, mint and ginger

Mocktails

CHIMICHURRI PICANTÓN: $6.900
Jugo de piña, naranja y limón, syrup de miel,
soda de pomelo e infusión de hibisco
/Pineapple, orange and lemon juice, honey syrup, grapefruit soda and hibiscus infusion

RE CANCHERO: $6.900
Espumante rosé sin alcohol, syrup de lichi,
mix de cítricos y tónica
/Non-alcoholic rosé sparkling wine, lychee syrup, citrus mix and tonic water

QUÉ ZARPADO: $6.900
Syrup de manzana verde, jugo de limón sutil,
infusión de té negro y tónica Elderflower
/Green apple syrup, key lime juice, black tea infusion and elderflower tonic water

Allergens:

Gluten · Huevo / Egg · Lactosa / Lactose · Soya / Soy · Crustáceo / Crustaceans · Nuez Moscada / Nutmeg · Ají / Chili pepper · Frutos Secos / Tree nuts · Ajo / Garlic · Pez / Fish

Cervezas nacionales Chilean beers

Kunstmann Torobayo (330 cc) $4.800
/Pale ale

Austral Calafate (330 cc) $4.800
/Chilean beer

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

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

LOA Otra Ronda Amber Ale (470 cc) $5.500

LOA Pale Lager (470 cc) $5.500

LOA IPA West Coast (470 cc) $5.500

Cervezas importadas Imported beers

Corona Extra (355 cc) $4.200
/Lager beer

Corona Cero (355 cc) $4.200
/Non-Alcoholic Beer

Stella Artois (330 cc) $5.000

Schop Draft beer

Stella Artois (500 cc) $5.500

Quilmes (500 cc) $5.500

LOA Otra Ronda Amber Ale (500 cc) $5.900

Aperitivos Aperitifs

Sour Nacional $5.900

Sour Peruano $6.900

Sour de Sabores $6.900

Sour Nacional Doble $8.900

Sour Peruano Catedral $9.900

Sour Premium Peruano $12.900

Sour Premium Nacional $12.900

Bellini $5.900

Amaretto Sour $6.900

Kir Royal $6.900

Martini Dry $7.900

Martini Dry Hendrick's $12.900

Ramazzotti Spritz $6.900

Aperol Spritz $6.900

St-Germain Spritz $9.900

Cócteles Classic cocktails

Caipirinha $6.200

Mojito Cubano $6.900

Daiquiri $6.900

Ruso Blanco o Ruso Negro $7.900

Campari Tónica $7.900

Espresso Martini $8.900

Espresso Martini Grey Goose $12.900

Negroni $8.900

Negroni Hendrick's $10.900

Tequila Margarita $8.900

Clavo Oxidado $8.900
/Rusty Nail

Old Fashioned $9.900

Old Fashioned Maker's Mark $10.900

Manhattan $8.900

Manhattan Maker's Mark $10.900

Bloody Mary $8.900

Mai Tai $8.900

Moscow Mule $8.900

Moscow Mule Grey Goose $12.900

London Mule Hendrick's $12.900

Cosmopolitan $8.900

Cosmopolitan Grey Goose $12.900

Paloma Patrón Silver $12.900

El Padrino Jack $13.900

Coctelería de la casa Signature cocktails

FLOR DE CHAMULLO: $9.900
Gin con flor de hibisco, licor de durazno, naranja y syrup de flor de saúco.
/Hibiscus-infused gin, peach liqueur, orange and elder-flower syrup.

NEGRONI DE LA CASA: $9.900
Gin, Martini Rubino, Vermouth Rosso, bitter más toque ahumado.
/Gin, Martini Rubino, Rosso vermouth, bitters and a smoky touch.

MERIENDA: $10.900
Intensidad aromática del té macerado en gin con la dulzura del Drambuie y almíbar de romero. Jugo de manzana y tónica.
/The aromatic intensity of gin-infused tea, combined with the sweetness of Drambuie and rosemary syrup. Apple juice and tonic water.

MALAMBO MULE: $10.900
Gin, yerba mate, cítricos y soda de pomelo con espuma de jengibre.
/Gin, yerba mate, citrus and grapefruit soda, topped with ginger foam.

CORDILLERA: $10.900
Mezcla entre vodka y St-Germain.
Syrup de hierba luisa equilibrado con albahaca.
/A blend of vodka and St-Germain.
Lemon verbena syrup balanced with basil.

TANGO EN LA GLORIETA: $11.900
Vodka Grey Goose Pera, licor St-Germain, lichi, bitter cítrico y tónica.
/Grey Goose La Poire vodka, St-Germain liqueur, lychee, citrus bitters and tonic water.

GAUCHO N1: $12.900
Mezcla fresca de gin macerado con yerba mate, cítricos recién exprimidos, tónica mediterránea y óleo de cáscaras de naranja.
/A refreshing blend of yerba mate-infused gin, freshly squeezed citrus juices, Mediterranean tonic water and orange peel oil.

BAGUAL: $13.900
Tequila Patrón con una equilibrada combinación de mezcal, Cointreau y miel de hibisco con toques de Tabasco.
/Patrón tequila with a balanced blend of mezcal, Cointreau and hibiscus honey, with hints of 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

Whisky

Johnnie Walker Red $7.900
Johnnie Walker Black $10.900
Johnnie Walker Blue $48.900
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 años $28.900

Gin

Beefeater $6.900
Bombay Sapphire $6.900
Hendrick's $10.900
Citadelle $11.900
London N1 ..... $11.900
Goodwinds $13.900
Monkey 47 ..... $16.900

Ron Rum

Matusalem 7 años	$6.900
Havana 7 años	$7.900
Bacardí 8 años	$8.900

Vodka

Absolut Original	$6.900
Grey Goose L'Orange	$9.900

Tequila y mezcal

José Cuervo Especial Silver	$ 8.900
José Cuervo Especial Reposado	$ 8.900
Don Julio	$10.900

Bajativos Digestifs

Manzanilla	$4.000
Araucano	$5.600
Fernet	$5.900
Sambuca dei Cesari	$5.900
Limoncello	$5.900
Frangelico	$5.900
Drambuie	$5.900
Bénédictine	$5.900
Oporto Taylor's	$5.900
Jerez Tío Pepe	$5.900

Cafetería Coffee

Ristretto	$2.900
Espresso	$2.900
Espresso doble /Double espresso	$3.900
Lungo /Long espresso	$2.900
Cortado /Coffee and milk	$3.400

Bourbon

Jim Beam White	$6.900

Grey Goose Original	$9.900

1800 Cristalino	$12.900
400 Conejos	$9.900

Jägermeister shot	$5.900
Pacharán	$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.	$14.900
Cognac Hennessy V.S.O.P	$24.900

Cappuccino /Cappuccino	$3.600
Infusiones /Infusions	$2.900

Mirá la Carta de Vinos

Vinos Wines

Burbujas Sparklings

Chandon Brut (Mendoza) ..... $ 35.900

Montes Sparkling Angel (Zapallar) $34.900

Montes Lumina (Zapallar) $30.900

Cava Freixenet Cordón Negro Brut (Catalunya) $25.900

Champagne

Dom Pérignon (Épernay) ..... $ 460.000

Moët & Chandon (Épernay) $149.900

Taittinger Brut (Reims) $129.000

Sauvignon Blanc

Montes Outer Limits (Zapallar) ..... $ 33.900

Amayna Inox (Leyda) $29.900

Casa Silva Cool Coast (Paredones) $27.000

Rosé

Riccitelli Hey Rosé (Mendoza) $34.900

Chardonnay

Tabalí Talinay (Limarí) $59.900

Matetic EQ Quartz (San Antonio) $39.900

Montes Alpha (Aconcagua Costa) $33.900

Pinot Noir

Amelia (Limarí) $59.900

Casa Silva Cool Coast (Paredones) $30.900

Leyda Coastal Vineyard Las Brisas (Leyda) $20.900

Merlot

Montes Alpha (Colchagua) $33.900

Santa Ema Gran Reserva (Maipo) $22.900

Malbec

Angelica Zapata (Valle de Uco, Mendoza) $118.900

El Enemigo (Gualtallary, Mendoza) $59.900

Zuccardi Q (Valle de Uco, Mendoza) $49.900

Luigi Bosca de Sangre (Luján de Cuyo, Mendoza) $40.900

Finca Las Moras Los Intocables (Mendoza) $29.900

Salentein Reserva (Mendoza) $29.900

Kaiken Terroir Series (Mendoza) $25.900

Otras Uvas Tintas Other red grape varieties

Garage Pirque Vineyard Cabernet Franc (Maipo) $59.900

Miguel Torres VIGNO Carignan (Maule) $35.900

Montes Alpha Syrah (Colchagua) $33.900

De Martino Gallardía Cinsault (Itata) $24.900

Grandes Mezclas Premium blends

VIK Milla Cala (Millahue, Cachapoal) $59.900
Caballo Loco Grand Cru de Apalta $59.900
Sideral (Cachapoal Andes) $59.900
Clos Apalta Prelude (Apalta) $59.900
Tarapacá Etiqueta Azul (Maipo) $57.900
VIK O Leao (Millahue) $52.900
Maquis Lien (Colchagua) $46.900
Viñedos de Alcohuaz Grus (Elqui) $45.900
Coyam (Colchagua) $44.900
Casa Silva Quinta Generación (Colchagua) $44.900
Von Siebenthal Parcela 7 (Panquehue) $35.900
P.S. García Facundo (Chile) $33.900

Carménère

San Pedro Tierras Moradas (Maule) $79.900
Peñalolén (Maipo) $59.900
Terrunyo Concha y Toro (Peumo) $55.900
Casa Silva S7 (Los Lingues) $55.900
Terranoble CA2 Costa - Lolol (Colchagua) $49.900
Lapostolle Cuvée Alexandre (Apalta) $44.900
Reta-Mal (Cachapoal) $39.900
Pérez Cruz Limited Edition (Maipo Andes) $39.900
Montes Alpha (Colchagua) $34.900
Tabalí Micas (Peumo) $34.900
Koyle Royale (Los Lingues) $33.900
Miguel Torres Cordillera (Peumo) $33.900
Arboleda (Aconcagua) $29.900
Baron Philippe Escudo Rojo (Maipo) $29.900
Maquis Revela (Colchagua) $29.900
Casa Silva Gran Terroir de los Andes (Los Lingues) $28.900
Marqués de Casa Concha (Peumo) $27.900
Terranoble Azara (Maule) $26.900
Toro de Piedra (Maule) $25.900
Santa Ema Gran Reserva (Maipo) $22.900
Tarapacá Gran Reserva Et. Blanca (Maipo) $20.900
Viu Manent Gran Reserva (Colchagua) $19.900
Casa Silva Terroir de Familia (Colchagua) $18.900
Los Boldos Gran Reserva (Cachapoal Andes) $18.900

Cabernet Sauvignon

Baettig Los Compadres (Maule) $79.900
Terrunyo Concha y Toro (Maipo) $59.900
Peñalolén (Maipo) $59.900
Casa Silva S38 (Los Lingues) $55.900
Calyptra Gran Cabernet (Cachapoal Andes) $48.900
Lapostolle Cuvée Alexandre (Apalta) $44.900
Pérez Cruz Piedra Seca (Maipo Andes) $42.900
Errázuriz Aconcagua Alto $40.900
VIK A (Millahue) $39.900
Tabalí Talud (Maipo) $34.900
Montes Alpha (Colchagua) $33.900
San Pedro 1865 Selected Vineyard (Maipo) $33.900
Tarapacá Etiqueta Negra (Maipo) $31.900
Marqués de Casa Concha (Maipo) $29.900
Casa Silva Gran Terroir de Los Andes (Los Lingues) $28.900
Undurraga TH (Maipo) $26.900
Viu Manent Gran Reserva (Colchagua) $20.900
Casa Silva Terroir de Familia (Colchagua) $18.900
Los Boldos Gran Reserva (Cachapoal Andes) $18.900

Íconos Icons

Almaviva (Puente Alto, Maipo) $320.000
Don Melchor (Puente Alto, Maipo) $280.000
Clos Apalta $270.000
Catena Zapata Malbec Argentino (Valle de Uco) $268.900
Montes Purple Angel (Apalta) $190.000
Carmín de Peumo (Cachapoal) $179.000

Dulce Sweet

Calyptra Fort (Cachapoal Andes) $55.000

Miguel Torres Manso de Velasco (Curicó) $129.000
VIK La Piu Belle (Millahue) $120.000
Cabo de Hornos (Cachapoal Andes) $109.000
Casa Silva Microterroir (Los Lingues) $99.000
Errázuriz Villa Don Maximiano (Aconcagua) $98.000
Epu de Almaviva (Puente Alto, Maipo) $89.000

Copas 190 cc Wines by the glass

Burbujas Sparklings

Chandon Brut (Mendoza) $7.500
Montes Lúmina Brut (Zapallar) $6.500
Undurraga Brut (Valle Central) $5.500

Sauvignon Blanc

Amayna Inox (Leyda) $7.500

Chardonnay

Montes Alpha (Aconcagua Costa) $7.500

Pinot Noir

Casa Silva Cool Coast (Paredones) $8.000

Malbec

Finca Las Moras Los Intocables (Mendoza) $7.500

Merlot

Santa Ema Gran Reserva (Maipo) $6.500

Carménère

Pérez Cruz Limited Ed (Maipo Andes) $9.000
Casa Silva Gran Terroir de los Andes (Los Lingues) $7.500
Marqués de Casa Concha (Peumo) $7.000

Cabernet Sauvignon

VIK A (Millahue) $9.900
Casa Silva Gran Terroir de los Andes (Los Lingues) $7.500
Marqués de Casa Concha (Maipo) $7.000

Ensamblajes Blends

Casa Silva Quinta Generación (Colchagua) $9.900

Premium 190 cc

Clos Apalta Prelude (Apalta) $14.900

Dulces 90 cc Sweet

Calyptra Fort (Cachapoal Andes) $7.000