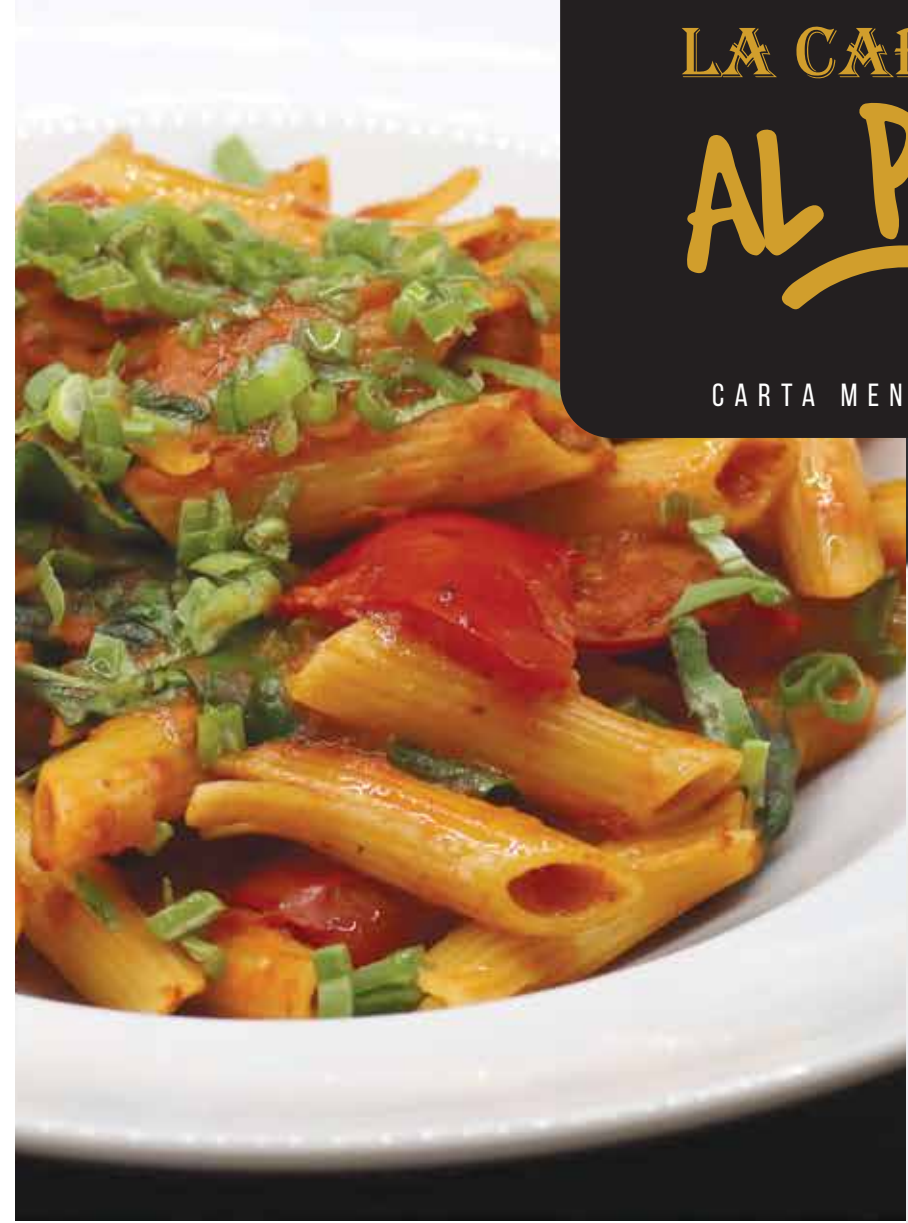




LA CABRERA
AL PASO

CARTA MENU ESPAÑOL



INGREDIENTES NATURALES

DESAYUNO

Tostadas con Queso Crema y Mermelada	\$ 9.900
Omelette al Paso	\$ 9.900
Sándwich de Jamón y Queso	\$ 9.900
Sándwich de Huevo y Palta	\$ 10.900
Tostón La Cabrera (con Tomate y Palta)	\$ 10.900

SÁNDWICHES

Choripán al Paso Chorizo, lechuga y tomate	\$ 14.900
Ojo de Bife Carne, lechuga, tomate, huevo y cebolla encurtida	\$ 20.900
Matambrito Italiano Cerdo, palta, tomate y mayonesa	\$ 15.900
Vegetariano Provoleta, morrón asado y champiñón salteado	\$ 15.900
Ojo de Bife o Entraña Carne, tomate, porotos verdes y ají en vinagre	\$ 20.900
Barros Luco Carne y queso	\$ 21.200
Hamburguesa de la Casa Pan brioche, carne, queso cheddar, cebolla caramelizada, champiñones salteados, tocino, huevo y salsa de la casa	\$ 18.900
Milanesa Filete de pollo en panko con jamon, queso, tomate, oregano y pomodoro	\$ 16.900

A LA HORA DEL TÉ

Tostadas con Queso Crema y Dulce de Leche	\$ 9.900
Sándwich de Jamón y Queso	\$ 9.900
Sándwich de Huevo y Palta	\$ 10.900
Panqueque con Dulce de Leche	\$ 9.900

ENTRADAS

Chorizo Criollo de Rueda	\$ 11.400
Matrimonio (chorizo criollo y morcilla)	\$ 11.400
Provoleta	\$ 11.400
Empanada de Carne	\$ 8.600
Empanada de morcilla y queso	\$ 8.600
Empanada de jamón y queso	\$ 8.600

PRINCIPALES

Bife de Chorizo 300 gr	\$ 24.700
Ojo de Bife 300 gr	\$ 25.400
Asado de Tira (banderita) 300 gr	\$ 22.900
Entraña 300 gr	\$ 28.500
Bondiola Braseada con Salsa BBQ servido con papas con cebolla	\$ 21.100
Pollo 3 Quesos Provoleta, gruyere y azul servido con ensalada mixta o papas fritas.	\$ 20.000
Salmón Acompañado con Vegetales Asados	\$ 25.900

BONDIOLA

INGREDIENTES NATURALES

PASTA

Ravioles de Verdura y Ricotta	\$ 17.300
Penne Rigatti (seca)	\$ 15.200
Salsa pesto de tomates secos, verdeo, tomate fresco, rúcula fresca y albahaca.	
Spaghetti de Entraña	\$ 24.700
Entraña de vacuno pomodoro y tomates asados	
Rigatti Al Pesto	\$ 17.300
Pesto de albahaca y champiñones	

GUARNICIONES

Papas Fritas	\$ 7.100
Papas Fritas con Cebolla Caramelizada	\$ 7.600
Papas Fritas con Panceta y Huevo	\$ 7.600
Ensalada de Hojas Verdes, Palta y Tomate	\$ 7.400
Ensalada de Rúcula y Parmesano	\$ 7.400
Vegetales Asados	\$ 7.400

ENSALADAS

Ensalada para Zen	\$ 12.900
Mix de lechugas, tomate pomarola, choclo, zanahoria, huevo duro, guacamole.	
Ensalada Mixta con Pollo Grillado	\$ 13.900
Mix de lechugas, tomate pomarola, cebolla en escabeche y filete de pollo.	
Ensalada con Queso Grillado	\$ 13.900
Hojas verdes, tomate pomarola, queso provolone grillado y hongos fileteados	

BEBIDAS

Limonada	\$ 6.300
Limonada Menta y Jengibre	\$ 6.500
Agua Mineral	\$ 3.600
Jugo de Frutas	\$ 6.000
Gaseosas	\$ 4.000
Vitamina Naranja	\$ 6.300

INFUSIONES

Café expresso	\$ 4.000
Café expresso doble	\$ 4.400
Jarrito	\$ 4.000
Americano	\$ 4.000
Cappuccino	\$ 5.500
Jarrito con Leche	\$ 5.500
Té	\$ 3.900

POSTRES

Flan Casero	\$ 6.400
Helados Artesanales	\$ 6.900
Chocotorta	\$ 6.900



INGREDIENTES
NATURALES

CARNE

INGREDIENTES NATURALES

APERITIVOS Y COCTELES

Sour Nacional	\$ 8.300
Carmenere Sour	\$ 8.300
Ramazzotti Spritz	\$ 9.100

CORTOS

Whisky	\$ 9.400
Whisky Premium	\$ 10.700
Pisco	\$ 7.800
Gin	\$ 8.800

CERVEZA BOTELLA

Kunstmann	\$ 6.900
Austral	\$ 6.900
Heineken	\$ 6.900
Royal	\$ 6.900

CERVEZA BARRIL

Austral Calafate Schop	\$ 7.900
Cristal Schop	\$ 7.200
Michelada (Limón, sal y merken)	\$ 2.900
Chelada (Limón y sal)	\$ 2.200

VINOS

Leyda Reserva Carmenere 750 cc.	\$ 23.900
Leyda Reserva	
Sauvignon Blanc 750 cc.	\$ 23.900
1865 Cabernet Sauvignon 750 cc.	\$ 41.000
Tarapacá Etiqueta Negra Carmenere 750 cc.	\$ 41.000
Viña Mar Brut 750 cc.	\$ 22.500

VINO POR COPA

Leyda Carmenere	\$ 7.700
Sauvignon Blanc	\$ 7.700
Cabernet Sauvignon	\$ 7.700
Espumante Brut	\$ 7.700



LA CABRERA
AL PASO

BONDIOLA