

**LA CABRERA**

casa de carnes by gastón rivera cocinero

**ENTRADAS**

/Started

EMPANDAS DE CARNE "LA CABRERA" (4 unidades). \$25 <sup>1/2</sup> \$15*/Mince beef pasty*CHORIZO CRIOLLO DE RUEDA \$26 <sup>1/2</sup> \$15*/Creole Wheel sausage*

PROVOLETA \$45

*/Grilled Provolone*

PROVOLETA CON TOCINO TOMATE ASADOS Y ALBAHACA \$60

*/Grilled Provolone cheese with bacon, sundried tomatoes and basil*CHINCHULIN \$25 <sup>1/2</sup> \$18*/Chinchulin***GUBANICIONES  
Y ENSALADAS**

/Side

Orders &amp; Salads

PAPAS FRITAS \$15

*/French fries*

PAPAS FRITAS CON HUEVO REVUELTO \$18

*/French fries on horseback*

PAPAS CON QUESO AZUL \$25

*/French fries with blue cheese*

TORTILLAS DE PAPAS \$30

*/Potatos omelette*

PAPAS CANALADAS CON CEBOLLA CARMELIZADA \$18

*/Canned potatoes with green cream*

ENSALADA CAESAR. Lechuga, croutons de pan, pollo, panceta y crema de limón. \$30

*/Caesar salad: lettuce, croutons, chicken, bacon and lemon cream*

ENSALADA DE RÚCULA Y QUESO PARMESANO. \$28

*/Arugula salad with parmesan cheese*

ENSALADA MIXTA \$18

*/Mixed salad.*

RÚCULA, ZANAHORIA Y QUESO PARMESANO \$23

*/ Arugula, carrot salad with parmesan cheese*

ENSALADA DE ZANAHORIA, TOMATE Y HUEVO \$18

*/ Carrot, tomato, and hard-boiled egg salad.*

ENSALADA VARIAS adiciones 4 ingredientes \$25

*/Four ingredientes salad.*

ENSALADA DE CAPRESE \$28

*/ Caprese salad*

PALTA, PALMITO, TOMATE \$25

*/ Avocado, palmetto and tomato*

TIPS ARE NOT MANDATORY AND ARE NOT INCLUDED IN THE BILL IF A WAITER REQUESTS THEM. PLEASE INFORM THE MANAGER. LA PROPINA NO ES OBLIGATORIA Y NO ESTA INCLUIDA EN LA CUENTA SI UN CAMARERO PIDE POR ELLA POR FAVOR INFORMAR A LA GERENCIA. A DICA NAO É NECESSARIA E NAO INCLUIDOS NA CONTA UM GARCOM OU PERGUNTAR A ELA, POR FAVOR INFORME O GESTAO

Las promociones NO son acumulables.

BEST RESTAURANTS

**LA CABRERA**

casa de carnes by gastón riveira cocinero

## GRILLADOS

/From the grill

**SE SUGIERE COMPARTIR NUESTROS PLATOS -**  
**THE CHEF SUGGESTS SHARING THE DISHES**

TOMAHAWK (1.200 gramos) **\$470**

*/1200grms Tomahawk*

T-BONE (1000 gramos) **\$255**

*/1000 grms T-Bone*

½ POLLITO GRILLADO **\$55**

*/Half grilled chicken*

½ POLLITO CON MANTECA Y HIERBAS **\$58**

*/Half chicken with butter and herbs*

ASADO DEL CENTRO **\$155** <sup>1/2</sup> **\$92**

*/Beef shortribs*

LOMO "El elegido de Evelina Cabrera" **\$108** <sup>1/2</sup> **\$72**

*/Tenderloin*

OJO DE BIFE MEDIUM (400 gramos) **\$140** LARGE (600 gramos) **\$210**

*/400 grms Rib eye steak*

*/600 grms Rib eye steak*

OJO DE BIFE NAPOLITANO (600 gramos) **\$220**

*/600 grms Rib eye steak layered with tomato sauce, ham and melted cheese*

ENTRAÑA **\$162** <sup>1/2</sup> **\$81**

*/Skirt steak*

VACIO (400 gramos) **\$115**

*/400 grms Flank steak*

BIFE DE CHORIZO MEDIUM (400 gramos) **\$125** LARGE (800 gramos) **\$195**

*/400 grms size striploin*

*/800 grms size striploin*

BIFE DE CHORIZO CORTE MARIPOSA (800 gramos) **\$195**

*/800 grms Butterfly cut striploin*

BIFE DE CHORIZO CON QUESO AZUL (400 gramos) **\$135**

*/400 grms Butterfly cut with blue cheese*

RIBS DE CERDO CON BARBACOA **\$85**

*/Pork ribs with barbecue*

BONDIOLA DE CERDO MECHADA CON PANCETA AHUMADA **\$80** <sup>1/2</sup> **\$56**

*/Pork shoulder stuffed with smoked bacon*

BROCHETTE DE POLLO **\$48** <sup>1/2</sup> **\$32**

*/Chicken brochette*

BROCHETTE DE LOMO **\$126** <sup>1/2</sup> **\$85**

*/Tenderloin brochette*

BROCHETTE DE VEGETALES **\$45** <sup>1/2</sup> **\$28**

*/Tenderloin brochette*

#TipsGastonRiveira  
"Animate y pedí  
la **Carne** en su  
punto justo

Jefe de Cocina  
**Daniel Lugo**  
Gerente del Local:  
**Luis Galeano**

Las promociones NO son acumulables.

**LA CABRERA**

casa de carnes by gastón riveira cocinero

## **PASTAS CASERAS**

*/Homemade pastas*

RAVIOLES DE POLLO con salsa Alfredo **\$40**

*/Chicken ravioli with alfredo sauce*

SPAGUETTI BOLOGNESA con salsa de albahaca, crema y tomate concasse **\$40**

*/Bolognese spaghetti basil, cream and concassée*

FUSSILLI CASEROS **\$37**

*/Homemade fusilli with olive oil, sundried tomatoes and basil*

**Latin America's 50  
Best Restaurants**

**2021**

**#37**

**La Cabrera  
Buenos Aires, Arg.**

## **MARISCOS**

*/Seafood*

SALMÓN GRILLADO **\$65**

*/Grilled salmon*

PULPO GRILLADO **\$85**

*/Grilled octopus*

## **POSTRES**

*/Dessert*

BANANA FLAMBÉ CON HELADO. **\$28**

*/Banana flambe with ice cream*

VOLCAN DE CHOCOLATE. **\$28**

*/Lava Cake*

DEGUSTACIÓN POSTRE LA CABRERA. **\$58** <sup>1/2</sup> **\$38**

*/La Cabrera dessert tasting*

FLAN CASERO. **\$28**

*/Homemade Flan*

PANQUEQUES CON DULCE DE LECHE. **\$28**

*/Pancakes with sweet milk*

TIRAMISU. **\$28**

*/Tiramisu*

BOLA DE HELADO. **\$10**

*/Ice cream ball*

*Casa de  
Carnes*

Las promociones NO son acumulables.



#EstiloLaCabrera

## **COCTELES DE AUTOR**

*/Original cocktails*

- \$50** COCTEL DE TEMPORADA  
*/Season Drink*
- \$47** GAUCHO  
*/Absolut, lulo y albahaca*
- \$37** CABRERA 5127  
*/Absolut, frutos rojos y cítricos*
- \$49** SOL DE MAYO  
*/Don julio reposado, maracuyá*
- \$43** LA CABRERA MULE  
*/Bullet Rye, ginger beer y yerbabuena*
- \$48** RIVEIRA COCINERO  
*/Campari, vodka y fresas*
- \$49** AURORA  
*/Gordon's Pink, amargo y clara*
- \$37** PALERMO  
*/Absolut, ocean y limón*
- \$43** GARDEL  
*/Zapaca, aguardiente, aperol, coco y piña*
- \$43** PATAGONIA  
*/Zapaca, coco, pitaya y naranja*
- \$40** GIN FRUTOS ROJOS  
*/Tanqueray, mix de frutos rojos*
- \$42** GIN HERBAL  
*/Tanqueray, mix de hiervas*
- \$45** GIN LULO  
*/Tanqueray, lulo y albahaca*
- \$47** GIN HENDRICKS  
*/Hendricks, pepino y flores*



#EstiloLaCabrera

## **COCTELES CLÁSICOS**

*/Classics cocktails*

- \$50** MARGARITA  
*/Don Julio Reposado, triplesec y limón*
- \$39** NEGRONI  
*/Campari, tanqueray y vermuth rosso*
- \$41** COSMOPOLITAN  
*/Absolut, arándanos, limón y triplesec*
- \$43** DRY MARTINI  
*/Vermuth y Absolut*
- \$39** OLD FASHIONED  
*/Bullet rye, angostura y azúcar*
- \$37** BRAMBLE  
*/Tanqueray, limón y moras*
- \$43** FRENCH 75  
*/Tanqueray, limón y espumante*
- \$35** APEROL SPRITZ  
*/Aperol, naranja y espumante*
- \$40** CARAJILLO  
*/Licor 43 y café*
- \$39** MOJITO  
*/Zacapa ambar, yerbabuena y limón*
- \$48** LYCHEE MARTINI  
*/Licor soho, vodka absolut, almíbar lychee*
- \$48** BLOODY MARY  
*/Clamato, Tabasco, pimienta sal, vodka Absolut*

## **MOCKTAILS**

- \$17** TUCUMAN
- \$17** CAMINITO
- \$17** HEY, PARCE
- \$17** PIÑA HIERBABUENA



#EstiloLaCabrera

## **GASEOSAS Y TÓNICAS**

*/Soda & Tonics*

\$9	AGUA	\$9	GINGER
\$9	AGUA GAS	\$8	BRETAÑA
\$23	SAN PELLEGRINO	\$5	TONICA
\$23	ACQUA PANA	\$7	TONICA OCEAN
\$9	COCACOLA	\$8	GINGER BEER
\$9	COCACOLA SIN AZUCAR/ZERO	\$9	SPRITE
\$9	HATSU SODA ALBAHACA SANDIA		
\$9	HATSU SODA FRAMBUESA ROSAS		

## **TÉ PREPARADO HATSU**

*/Hatsu Brewed Tea*

\$15	CARAMBOLO TROPICAL	\$15	ASIAN FUSSION
\$15	BLUEBERRY PASSION	\$15	RED ILUSSION

## **CAFÉS**

*/Coffee*

\$6	ESPRESSO	\$8	MACCIATO
\$7	ESPRESSO DOBLE	\$10	MOCCACCINO
\$7	AMERICANO	\$9.5	CAFÉ LATTE
\$9.5	CAPUCCINO		

## **CERVEZAS**

*/Beers*

\$14	CLUB COLOMBIA DORADA	\$20	CORONA
\$14	CLUB COLOMBIA NEGRA	\$15	3 CORDILLERAS NEGRA
\$10	BBC MONSERRATE	\$15	3 CORDILLERAS ROSADA
\$20	STELLA ARTOIS		



#EstiloLaCabrera

## **LICORES**

	TRAGO	BOTELLA
SAMBUCA	\$30	
AMARETTO	\$15	
APEROL	\$15	\$135
CAMPARI	\$17	\$153
BAILEYS	\$15	\$125
AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO	\$15	\$150
LICOR 43	\$23	\$250
JAGGERMAISTER	\$20	\$230

## **RON**

RON ZACAPA AMBAR	\$23	\$210
RON ZACAPA 23	\$45	\$460
RON HECHICERA	\$45	\$420
RON HAVANA 7 AÑOS	\$30	\$270

## **WHISKY**

JAMENSON	\$27	\$210
BLUE LABEL	\$132	\$1,600
BUCHANANS 18 YR	\$55	\$506
BUCHANANS MASTER	\$40	\$410
BUCHANANS 12	\$35	\$370
CHIVAS EXTRA	\$38	\$360
CHIVAS 18	\$60	\$600
BULLET RYE	\$25	\$300
OLD PARR 12	\$23	\$250
OLD PARR 12 1/2		\$185
SINGLETON 12 YR	\$25	\$300
SINGLETON 18 YR	\$55	\$610
JW SON PRIVATE COLLECTION		\$3,571
JW GOLD RESERVE		\$325

## **SINGLE MALT**

MORTLATCH 20 YR	\$250	\$2,455
TALISKER 10 YR	\$35	\$313
SINGLETON 12 YR	\$35	\$300
SINGLETON 18 YR	\$55	\$610
GLENLIVET 12	\$40	\$420
GLENLIVET FOUNDERS	\$38	\$380



#EstiloLaCabrera

## **LICORES**

TRAGO BOTELLA

### **TEQUILA**

DON JULIO REPOSADO	\$45	\$450
DON JULIO AÑEJO	\$45	\$490
MESTRO DOBEL	\$50	\$500
JOSE CUERVO REPOSADO	\$12	
ALTOS OLMECA REPOSADO	\$45	\$400

### **GIN**

GORDONS	\$15	\$115
GORDONS PINK	\$17	\$150
TANQUERAY	\$23	\$250
TANQUERAY RANGPUR	\$25	\$270
TANQUERAY TEN	\$35	\$410
HENDRICKS	\$37	\$450
BEEFEATER 40°	\$38	
BEEFEATER PINK	\$35	\$340
MONKEY 47	\$65	\$490



#EstiloLaCabrera

## VINOS TINTOS


/Red wines

	<b>Botella</b>	
Clos De Beauregard Pomerol, Bourdeaux Francia	<b>\$ 655</b>	
Trapiche Manos, Mendoza Argentina	<b>\$ 1,515</b>	
Medalla Malbec, Mendoza Argentina	<b>\$ 245</b>	
Medalla Cabernet Sauvignon, Mendoza Argentina	<b>\$ 245</b>	
Black Label Malbec, San Juan Argentina	<b>\$ 205</b>	
Gran Syrah, San Juan Argentina	<b>\$ 205</b>	
Las Moras Malbec Cabernet Franc, San Juan Argentina	<b>\$ 720</b>	
Las Moras Malbec reserva, San Juan Argentina	<b>\$ 145</b>	
Broquel Malbec, Mendoza Argentina	<b>\$ 190</b>	
Broquel Bonarda, Mendoza Argentina	<b>\$ 190</b>	
Trapiche Reserva Pinot Noir, Argentina	<b>\$ 140</b>	
Trapiche Reserva Malbec, Argentina	<b>\$ 140</b>	
Navarro Correas Alegoría Malbec	<b>\$ 360</b>	
Navarro Correas Colección Privada Malbec	<b>\$ 175</b>	
Navarro Correas Colección Privada Malbec, Cabernet, Merlot	<b>\$ 175</b>	
Finca La Celia Elite Malbec	<b>\$ 255</b>	
Finca La Celia Reserva Malbec Cabernet Franc	<b>\$ 150</b>	
Finca La Celia Reserva Malbec	<b>\$ 150</b>	
Finca La Celia Reserva Cabernet Sauvignon	<b>\$ 150</b>	
Rutini Malbec, Argentina	<b>\$ 300</b>	
Rutini Malbec Cabernet, Argentina	<b>\$ 210</b>	
Trumpeter Rutini, Argentina	<b>\$ 150</b>	<b>\$ 38</b> 
Norton Barrel select Malbec, Argentina	<b>\$ 95</b>	<b>\$ 95</b> 
Norton mil Rosas, Argentina	<b>\$ 150</b>	<b>\$ 38</b> 
Norton Tarrantes, Argentina	<b>\$ 150</b>	<b>\$ 38</b> 
Norton Privada 100% Malbec, Argentina	<b>\$ 380</b>	
Septima Lote Especial Gran Reserva Malbec, Argentina	<b>\$ 300</b>	



#EstiloLaCabrera

**VINOS TINTOS***/Red wines*

	<b>Botella</b>	
Septima Obra Malbec, Argentina	<b>\$ 230</b>	
Septima Malbec, Argentina	<b>\$ 150</b>	
Clos de los siete, Argentina	<b>\$ 250</b>	
Pago de los Capellanes Picón, Ribera del Duero España	<b>\$ 2,565</b>	
Pago de los Capellanes Nogal, Ribera del Duero España	<b>\$ 900</b>	
Pago de los Capellanes Reserva, Ribera del Duero España	<b>\$ 720</b>	
Pago de Los Capellanes Crianza, Ribera del Duero España	<b>\$ 435</b>	
Hacienda Monasterio Cosecha, Ribera del Duero España	<b>\$ 650</b>	
Bodegas Mauro Cosecha, Vino de la tierra de Castilla y León	<b>\$ 700</b>	
Bodegas Mauro vs, Vino de la Tierra de castilla y león	<b>\$ 1,205</b>	
Prima Bodegas San Román, Toro España	<b>\$ 665</b>	
Emilio Moro Malleolus, Ribera edl Duero España	<b>\$ 650</b>	
Emilio Moro, Ribera del Duero España	<b>\$ 355</b>	
Emilio Moro Resalso, Ribera del Duero España	<b>\$ 205</b>	<b>\$ 41</b> 
Marqués de Murrieta Dalmau, Rioja España	<b>\$ 1,435</b>	
Marqués de Murrieta Rioja Reserva, Rioja España	<b>\$ 355</b>	
Marqués de Vargas Rioja Reserva	<b>\$ 355</b>	
Cepa 21 Tempranillo	<b>\$ 365</b>	
Torre de Muga, Rioja España	<b>\$ 1,155</b>	
Muga Selección Especial	<b>\$ 510</b>	
Muga Reserva, Rioja España	<b>\$ 340</b>	<b>\$ 195</b> 
Ramon Bilbao Crianza	<b>\$ 160</b>	<b>\$ 95</b> 
Enate Crianza Tempranillo Cabernet Sauvignon	<b>\$ 325</b>	
Mastro Janni Brunello Di Montalcino, Toscana Italia	<b>\$ 785</b>	
Mastro Janni Rosso di Montalcino, Toscana Italia	<b>\$ 340</b>	
Joel Gott Pinot Noir, California EE.UU	<b>\$ 220</b>	
Joel Gott Cabernet Sauvignon, California EE.UU	<b>\$ 220</b>	
Napa Cellars Cabernet Sauvignon, California EE.UU	<b>\$ 400</b>	



#EstiloLaCabrera



## VINOS TINTOS

/Red wines

	Botella	
Cabo de Hornos Cabernet Sauvignon, Cachapoal Chile	\$ 900	
1865 Cabernet Sauvignon, Maipo Chile	\$ 300	
1865 Carmenere, Maule Chile	\$ 255	
Cousiño Macul Antiguas Reservas, Maipo Chile	\$ 180	
Cousiño Macul Finis Terrae Cabernet Sauvignon Merlot Syrah, Maipo Chile	\$ 285	
Tarapaca Merlot, Maipo Chile	\$ 130	
Tarapaca Gran Reserva Cabernet Sauvignon, Maipo Chile	\$ 218	
Tarapaca Gran Reserva Cabernet Carmenere, Maipo Chile	\$ 218	
Alma Mora Malbec, Finca Las Moras Argentina	\$ 130	
Emilio Moro Resalso, Ribera del Duero España	\$ 205	\$ 41 
Emilio Moro Malleolus, Ribera del Duero España	\$ 650	
Luigi Bosca Malbec, Mendoza Argentina	\$ 250	\$135 
Luigi Bosca De Sangre Malbec	\$ 285	
Luigi Bosca Cabernet Sauvignon, Mendoza Argentina	\$ 250	
Catena Malbec, Mendoza Argentina	\$ 180	\$105 
El Enemigo Malbec, Mendoza Argentina	\$ 250	
Argento Malbec, Mendoza Argentina	\$ 150	\$ 38 

## VINOS ESPUMOSOS

/Sparkling wines

	Botella	
Rivarose, Provence Francia	\$ 205	
Navarro Correas Extra Brut, Mendoza Argentina	\$ 175	\$70 
Cava Freixenet Cordon Negro, Cataluña España	\$ 180	
Cava Freixent Carta Nevada, Cataluña España	\$ 155	
Mioneto Prosecco Brut, Treviso Italia	\$ 155	\$55 



#EstiloLaCabrera


## VINOS BLANCOS

/White wines

	Botella	
Napa Sauvignon Blanc, California	\$ 200	
Marques de Murrieta Capellania Viura, Rioja España	\$ 640	
Mauro Godello, Vino de la Tierra de Castilla España	\$ 768	
Alma mora chardonay	\$ 130	
Enate Chardonnay fermentado en Barrica, Somontano España	\$ 300	
Enate Chardonnay 234, Somontano España	\$ 200	
Pazo San Mauro Albariño, Rías Baixas España	\$ 300	
Mar de Frades Albariño, Rías Baixas España	\$ 250	
Muga Viura Malvasia, Rioja España	\$ 200	
Ramon Bilbao Verdejo, Rueda España	\$ 160	
Broquel Torrontés, Salta Argentina	\$ 185	
Colección Privada Sauvignon Blanc, Mendoza Argentina	\$ 177	
Colección Privada Chardonnay, Mendoza Argentina	\$ 177	
Leyda Sauvignon Blanc, Leyda Chile	\$ 160	\$35 
Castillo de Molina Chardonnay, Casa Blanca Chile	\$ 160	\$ 97 
Castillo de Molina Sauvignon Blanc, Valle de Elquí Chile	\$ 160	
Corte Giara Pinot Grigio, Delle Venezie Italia	\$ 180	\$40 

## VINOS ROSADOS

/Pink wines

	Botella	
Marqués de Murrieta Primer Rosado Mazuelo, Rioja España	\$ 535	
Flor de Muga, Rioja España	\$ 385	
Muga Rosado, Rioja España	\$ 200	\$40 
Enate Rosado, Somontano España	\$ 200	
Hito tempranillo Rosado, Ribera del Duero España	\$ 200	
Ramon Bilbao Rosado, Rioja España	\$ 160	
Alma Mora Rosado	\$ 130	