

**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*

MOLLEJAS GRILLADAS \$65 <sup>1/2</sup> \$45

*/Grilled sweetbreads*

## GUBANICIONES Y ENSALADAS

/Side  
Orders & 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 CAMELIZADA \$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*



#EstilolaCabrera

LaCabrera

lacabrera\_bogota

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.

**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 (800 gramos) **\$180**

/800 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) **\$125**

/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*

CREME BRULEE. **\$28**

*/Crème Brulee*

DEGUSTACIÓN POSTRE LA CABRERA. **\$38** <sup>1/2</sup> **\$28**

*/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*
- \$39** GAUCHO  
*/Smirnoff, lulo y albahaca*
- \$37** CABRERA 5127  
*/Smirnoff, 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  
*/Smirnoff, 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  
*/Smirnoff, arándanos, limón y triplesec*
- \$43** DRY MARTINI  
*/Vermuth y smirnoff*
- \$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*

## **MOCKTAILS**

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



#EstiloLaCabrera

## **GASEOSAS Y TÓNICAS**

*/Soda & Tonics*

- \$9 GINGER
- \$9 AGUA GAS
- \$9 AGUA
- \$9 COCACOLA
- \$9 COCACOLA SIN AZUCAR / ZERO
- \$8 SODA
- \$5 TONICA
- \$7 TONICA OCEAN
- \$8 GINGER BEER
- \$9 SPRITE

## **CAFÉS**

*/Coffee*

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

## **CERVEZAS**

*/Beers*

- \$14 CLUB COLOMBIA DORADA
- \$14 CLUB COLOMBIA NEGRA
- \$10 BBC MONSERRATE
- \$20 STELLA ARTOIS
- \$20 CORONA



#EstiloLaCabrera

## LICORES

	TRAGO	BOTELLA
AMARETTO	\$15	
APEROL	\$15	\$135
CAMPARI	\$17	\$153
BAILEYS	\$15	\$125
AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO	\$12	\$95
LICOR 43	\$23	\$250
JAGGERMAISTER	\$20	\$230
RON ZACAPA AMBAR	\$23	\$210
RON ZACAPA 23	\$45	\$460
BLUE LABEL	\$132	\$1,600
BUCHANANS 18 YR	\$55	\$506
BUCHANANS MASTER	\$30	\$320
BUCHANANS 12	\$23	\$290
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
JW GREEN LABEL 15 AÑOS		\$500
MORTLATCH 20 YR		\$2,455
TALISKER 10 YR	\$35	\$313
DON JULIO REPOSADO	\$45	\$450
DON JULIO AÑEJO	\$45	\$490
MESTRO DOBEL	\$50	\$500
JOSE CUERVO REPOSADO	\$12	
GORDONS	\$15	\$115
GORDONS PINK	\$17	\$150
TANQUERAY	\$23	\$250
TANQUERAY RANGPUR	\$25	\$270
TANQUERAY TEN	\$35	\$410
HENDRICKS	\$37	\$450
SAMBUCA	\$30	



#EstiloLaCabrera

## VINOS TINTOS

/Red wines

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



#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		
Altos las hormigas tinto, Mendoza	\$ 150	\$ 35	
Emilio Moro Resalso, Ribera del Duero España	\$ 205	\$ 41	
Emilio Moro Malleolus, Ribera edl Duero España	\$ 650	\$ 41	

## VINOS ESPUMOSOS

/Sparkling wines

	Botella		
Rivarose, Provence Francia	\$ 205		
Navarro Correas Extra Brut, Mendoza Argentina	\$ 175	\$55	
Cava Freixenet Cordon Negro, Cataluña España	\$ 180	\$55	
Cava Frexient 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

## 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