

LA CABRERA

Uno de los secretos mejor guardados de Palermo

by gastón riveira cocinero



Bebidas y aguas

Drinks & Water

Agua Vital con o sin gas /Sparkling or still water	\$2.800	San Pellegrino (505cc) /Sparkling or still water	\$3.900
Bebidas (Coca Cola - Fanta - Sprite) /Soft drinks	\$3.100	Tónica premium /Premium tonic	\$3.900
Acqua Panna (505cc) /Still mineral water	\$3.900	Red Bull /Energy drink	\$3.900

Cervezas nacionales

Cervezas importadas

Kunstmann Torobayo (330cc) /Old ale beer	\$4.800	Corona Extra (355cc) /Lager beer	\$4.200
Austral Calafate (330cc) /Chilean beer	\$4.800	Heineken sin alcohol (355cc) /Alcohol free beer	\$4.200
Austral Torres del Paine (330cc) /Deep golden beer, 100% malt	\$4.800	Stella Artois (330cc) /Lager beer	\$4.200
Kunstmann sin filtrar (330cc) /Unfiltered beer	\$4.900		

Schop

Stella Artois (500cc)	\$4.600
24/7 (500cc)	\$5.000

Jugos & limonadas (500cc)

Pulpas:

Frutilla, Frambuesa, Mango, Maracuyá /Strawberry + Raspberry + Mango + Passion Fruit	\$4.900	Detox: Naranja + Piña + Albahaca + Menta + Jengibre /Detox: Orange + Pineapple + Basil + Ginger	\$4.900
Mendoza : Maracuyá + Frutilla + Frambuesa /Passion Fruit + Strawberry + Raspberry	\$4.900	Limonada clásica /Classic lemonade	\$4.600
Naranjada: Naranja + Albahaca + Menta + Jengibre /Naranjada: Orange + Basil + Mint + Ginger	\$4.900	Limonada de la casa: Jengibre + Menta + Albahaca + Soda /House lemonade: Ginger + Mint + Basil + Soda	\$4.900
Palermo: Mango + Maracuya + Naranja /Palermo: Mango + Passion Fruit + Orange	\$4.900		

Aperitivos

Aperitifs

Sour nacional	\$5.900
Sour peruano	\$6.900
Sour sabores	\$6.900
Amaretto sour	\$6.900
Sour nacional doble	\$8.900
Sour peruano Catedral	\$9.900
Sour premium peruano	\$12.900
Sour premium nacional	\$12.900
Bellini	\$4.600
Kir Royal	\$6.900
Ramazotti Spritz	\$6.900
Aperol Spritz	\$6.900
Martini Dry	\$6.900
St. Germain Spritz	\$9.900

Cócteles

Classic Cocktails

Caipirinha	\$6.000
Mojito cubano	\$6.000
Daiquiri	\$6.000
Clavo Oxidado /Rusty Nail	\$6.900
Ruso Blanco o Ruso Negro	\$6.900
Campari tónica	\$6.900
Negroni	\$7.900
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

Coctelería de la casa

Signature Cocktails

BAIRES JULEP: Refrescante con amargor suave y notas herbales. Equilibrio perfecto entre Vermouth Rosso y el toque dulce del caramelo hacen de este cóctel una experiencia sofisticada y diferente.	\$7.900
NEGRONI DE LA CASA: Gin + Martini Rubino + Vermouth Rosso + Bitter + Toque ahumado.	\$8.900
EL PIPE GROSO: Combina la robustez del bourbon y campari macerado con frutillas y cacao, acentuando el dulzor del licor de mango, el jarabe especiado y mix cítrico llegan a equilibrar esta exquisita mezcla.	\$8.900
MERIENDA: Este cóctel fusiona la intensidad aromática del té macerado en gin con la dulzura del Drambuie y almibar de romero. La presencia del jugo de manzana y tónica le dan un equilibrio perfecto entre lo dulce y fresco.	\$9.900
CORDILLERA: Vodka + Jugo de limón sutil + Syrup Hierba Luisa + St. Germain + Hojas de albahaca + Espumante	\$9.900
QUÉ BOLUDEZ: Combinación de pisco macerado con flor de hibisco, realzado por el dulzor del licor de durazno y la complejidad del cointreau, la sutil adición del vino Malbec aporta cuerpo y matices aterciopelados.	\$9.900
GAUCHO N1: Mezcla fresca de gin macerado con yerba mate, cítricos recién exprimidos, tónica mediterránea y óleo de cáscaras de naranja. Equilibrio perfecto entre sabores herbales y cítricos.	\$12.900
BAGUAL: Tequila Patrón se hace presente en esta explosión de sabores, la equilibrada combinación de mezcal, Cointreau y miel de hibisco ayudan a resaltar esta experiencia única. Los toques de Tabasco añaden un sutil toque picante.	\$13.900

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
Lapostolle	\$8.900
Black Heron	\$9.900
Waqar 40°	\$10.900

Gin

Beefeater	\$6.900
Bombay Sapphire	\$6.900
Citadelle	\$9.900
Hendrick's	\$10.900
London N1	\$10.900
Monkey 47	\$16.900

Ron

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

Vodka

Absolut original	\$6.900
Grey Goose L'orange	\$9.900
Grey Goose original	\$9.900

Tequila

José Cuervo Silver reposado	\$ 8.900
Don Julio	\$10.900

Mezcal

400 Conejos	\$9.900
-------------	---------

Whisky

Johnnie Walker Red	\$6.900
Jack Daniel's Old N°7	\$8.900
Chivas Regal 12 Años	\$8.900
Johnnie Walker Black	\$9.900
Johnnie Walker Blue	\$45.900
Glenfiddich 12 Años /Single Malt	\$10.900
Glenmorangie The Original 10	\$10.900
Chivas Regal 18 Años	\$18.900
Macallan 12 Años	\$18.900

Bourbon

Jim Beam White	\$5.900
----------------	---------

Otros

Jägermeister shot	\$5.900
-------------------	---------

#ESTILOLAGABRERA

#LAGABRERACHILE

 **/lacabrerachile**

 **@lacabrerachile**

Bajativos

Digestifs

Manzanilla	\$4.000	Oporto Taylos	\$5.900
Amarula	\$4.900	Jerez Tio Pepe	\$5.900
Araucano	\$5.600	Manzanilla	\$5.900
Fernet Branca	\$5.900	Baileys	\$5.900
Sambuca del Cesari	\$5.900	Brandy Felipe II	\$6.000
Limoncello	\$5.900	Amaretto Disaronno	\$6.500
Frangelico	\$5.900	Menta	\$6.900
Drambuie	\$5.900	Grand Marnier	\$8.900
Benedictine	\$5.900	Cognac Hennessy V.s	\$10.900
		Cognac Hennessy V.s.o.p	\$16.900

//////
#ESTILOLAGABRERA

#LAGABRERACHILE

f /lacabrerachile

📷 @lacabrerachile

Entradas ↴

Starters

EMPANADA DE CARNE "LA CABRERA" (2 Ud) /Mince beef pastry (2)	\$6.900	1/2 MOLLEJAS GRILLADAS /1/2 Grilled sweetbreads	\$12.900
EMPANADA DE CARNE "LA CABRERA" (4 Ud) /Mince beef pastry (4)	\$12.900	MOLLEJAS /Sweetbread	\$24.900
MORCILLA CRIOLLA /Black pudding	\$8.900	CAMARONES AL AJILLO "ESTILO LA CABRERA" /Pil Pil shirimp with mushrooms "La Cabrera Style"	\$15.900
CHORIZO CRIOLLO DE RUEDA /Creole wheel sausage	\$12.900	PROVOLETA /Grilled provolone	\$14.900
MATRIMONIO (CHORIZO- MORCILLA) /Creole wheel sausage - Black pudding	\$12.900	PROVOLETA COMPLETA (PANCETA, TOMATES SECOS, PESTO) /Full grilled provolone (Bacon, sundried, tomatoes and basil sauce)	\$16.900
		BURRATA SOBRE TARTAR DE TOMATES /Burrata on tomato tartar	\$16.900

Guarniciones y ensaladas ↴

Orders & Salads

ARROZ BLANCO AL JOSPER /White rice			\$4.900
PAPAS FRITAS /French fries			\$5.900
PAPAS RÚSTICAS CARAMELIZADAS /Potatoes with caramelized onions			\$ 5.900
PAPAS FRITAS PROVENZAL /Provenzal french fries			\$ 5.900
PAPAS GRATINADAS /Grated potatoes			\$ 6.900
A LO POBRE /Chilean style side			\$ 6.900
PASTELERA DE CHOCLO /Corn pie			\$ 6.900
CHOCLOS A LA CREMA CON QUESO AZUL /Creamed sweet corn with blue cheese			\$8.900
CHAMPIÑONES SALTEADOS /Sauteed mushrooms			\$8.900
ESPINACAS A LA CREMA /Creamed spinach			\$ 8.900
ENSALADA VERDE /Green salad			\$5.900
ENSALADA MIXTA /Mixed salad			\$6.900

////////////////////////////////////

ENSALADA A LA CHILENA
/Tomato with onion

\$6.900

VEGETALES GRILLADOS
/Grill Vegetable

\$8.900

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

\$9.900

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

\$10.900

ENSALADA DE PALTA, PALMITO
/Avocado, palm heart salad

\$11.900

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

\$12.900

Ensaladas gourmet ↙

Gourmet Salads

CÉSAR POLLO
Mix de lechuga, crutones,
pollo, tomate cherry y crema de limón
/Chicken caesar salad: Lettuce mix, croutons,
chicken, cherry tomato & lemon dressing

\$ 13.900

CÉSAR CAMARÓN
Mix de lechuga, crutons de pan, camarón, tomate cherry
y crema de limón
/Caesar salad: Lettuce mix, croutons, shrimp,
cherry tomato & lemon dressing

\$ 14.900

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

\$ 13.900

Pastas caseras ↙

Homemade Pasta

RAVIOLES DE ESPINACA Y RICOTA
/Spinach & ricotta ravioli

\$15.900

*Salsas: Blanc (Reducción de vino blanco con tomillo, crema ciboulette y perejil)
Rouge (Salsa pomodoro, tomate brunoise, crema y albahaca fresca)
Fromage (Queso azul, parmesano y granapadanno)*

Del mar ↙

Sea food

SALMÓN LA CABRERA
/Salmón with shrimp

\$21.900

PULPO A LA PARRILLA
/Grilled Octopus

\$24.900

Cortes sin hueso

From our Grill

PUNTA DE GANSO (400grs.) /400 grs. Tip of Bottom Round	\$24.900
OJO DE BIFE MEDIUM (400grs.) /400 grs. Rib eye steak	\$26.900
OJO DE BIFE LARGE (600grs.) /600 grs. Rib eye steak	\$38.900
OJO DE BIFE NAPOLITANO (600 grs.) /600 grs. Rib eye steak layered with tomato, ham & melted cheese	\$39.900
BIFE DE CHORIZO MEDIUM (400grs.) /400 grs. Striploin	\$26.900
BIFE DE CHORIZO LARGE (600grs.) /600 grs. Striploin	\$38.900
BIFE DE CHORIZO MEDIUM (400grs.) Con queso azul /400 grs. Striploin	\$28.900
ENTRAÑA AMERICANA "CHOICE" (300grs.) /Outside skirt	\$29.900
FILETE (400grs.) /Tenderloin	\$29.900
FILETE (600grs.) /Tenderloin	\$39.900
PAMPLONA DE BIFE DE TERNERA Con queso, tomates y jamón (450grs.) /Rolled beefsteak with cheese, tomatoes and cooked ham	\$28.900
MILANESA DE TERNERA NAPOLITANA Con queso, tomates y jamón (350 grs.) /Breaded cutlet of beef lauered with tomatoes, ham and melted cheese	\$25.900
MATAMBRITO DE CERDO Con limón y perejil (400grs.) /Pork flank with lemon & parsley	\$20.900
MATAMBRITO DE CERDO NAPOLITANO (400grs.) /Pork flank "Napolitano Style"	\$22.900
MEDIO POLLITO GRILLADO /Half grilled chicken	\$16.900
HAMBURGUESA DE ANGUS CON PAPAS FRITAS (220grs.) /Angus burger with french fries	\$15.900
MENÚ NIÑOS - POLLO /Kids menu - Chicken	\$12.900
MENÚ NIÑOS - FILETE /Kids menu - Tenderloin	\$16.900

Cortes con hueso

ASADO DE TIRA (400 grs) /Beef shortribs	\$26.900
"CHULETÓN ARGENTINO" Ojo de bife con hueso (800gr) /Bone in rib eye steak	\$69.900
TOMAHAWK (1000 grs) /Tomahawk (1000 grs)	\$79.900

Cortes para compartir

ASADO DE TIRA (800 grs) /Beef shortribs	\$52.900
ENTRAÑA AMERICANA CHOICE (600 grs) /Outside skirt	\$58.900

**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 su garzón los diferentes puntos y tiempos de cocción de las carnes que son mínimo de 25 minutos.

#ESTILOLAGABRERA

#LAGABRERACHILE

f /lacabrerachile

ig @lacabrerachile

Postres

Desserts

Cafetería

HELADO CASERO
/Homemade ice cream

\$6.600

FLAN CASERO CON DULCE DE LECHE
/Homemade flan with milk caramel

\$6.900

CREME BRULEE
/Creme Brulee

\$6.900

PANQUEQUE DULCE DE LECHE
/Classic milk caramel pancake

\$7.900

PANQUEQUE LA CABRERA
/La Cabrera Pancake

\$7.900

CHURROS CON DULCE DE LECHE
/Milk caramel churros

\$7.900

VOLCÁN DE DULCE DE LECHE
/ Milk caramel lavacake

\$8.900

FRUTA FRESCA
/Seasonal fruit

\$8.900

CHEESECAKE DE BERRIES
/Berries cheesecake

\$8.900

VOLCÁN DE CHOCOLATE
/Chocolate lavacake

\$8.900

DEGUSTACIÓN DE HELADOS CASEROS
/Homemade ice cream sampler

\$11.900

DEGUSTACIÓN DE POSTRES
/Dessert sampler

\$25.900

RISTRETTO
/Ristretto

\$2.900

EXPRESSO
/Express

\$2.900

LUNGO
/Large

\$2.900

TÉ VERDE
/Green tea

\$2.900

TÉ TRADICIÓN
/Classic tea

\$2.900

INFUSIONES
/Infusions

\$2.900

CORTADO
/Milk and coffee

\$3.400

CAPUCCINO
/Capuccino

\$3.600

EXPRESSO DOBLE
/Express

\$3.600

Vinos Nacionales

Local Wines

ESPUMANTE

Undurraga Brut	\$16.900
Casa Silva Fervor (Colchagua)	\$29.900

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
Undurraga T.H. (Terroir Hunter) (Peumo)	\$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
Ecral	\$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 (Mai)	\$27.900
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

SYRAH

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

MALBEC

Loma Larga	\$39.900
-------------------	----------

OTRAS CEPAS TINTAS

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

ROSÉ

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

ENSAMBLAJES TINTOS

Von Siebenthal Parcela 7 (Aconcagua)	\$29.900
Tarapacá Gran Reserva Blend Series (Maipo)	\$29.900
Lapostolle Apalta	\$34.000
Calyptra Petit Inédito	\$35.900
Grus	\$39.900
Casa Silva Quinta Generación	\$44.900
Antiyal Lunático	\$45.900
Marqués De Casa Concha Heritage	\$65.900

GRANDES TINTOS

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
Almaviva Epu (Maipo)	\$89.900
Romelio Malbec	\$95.000
Casa Silva Microterroir Carmenere (Colchagua)	\$99.000
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
Almaviva (Maipo)	\$320.000

#ESTILOLAGABRERA

#LAGABRERACHILE

f /lacabrerachile

@lacabrerachile

Vinos del mundo

Wines of the world

ESPUMANTE ARGENTINO

Navaro Correas

\$29.900

Chandon Brut (Lujan de Cuyo)

\$35.900

CAVA ESPAÑOLA

Freixenet Cordón Negro

\$25.900

CHAMPAGNE FRANCÉS

Moet & Chandon (Champagne)

\$160.000

Dom Perignon (Champagne)

\$460.000

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

Luigi Bosca D.O.C Single Vineyard (Mendoza)

\$40.900

El Enemigo Bodega Aleanna (Mendoza)

\$49.900

CHARDONNAY ARGENTINO

El enemigo

\$49.900

Vinos por copa

Wines by the glass

ESPUMANTE

Undurraga Brut

\$4.500

Chandon Brut

\$7.500

SAUVIGNON BLANC

Casa Silva Cool Coast

\$6.500

Amayna Inox

\$7.000

CABERNET SAUVIGNON

Casa Silva Gran Terroir de Los Andes

\$6.500

Concha y Toro Marqués de Casa Concha

\$7.000

CARMENERE

Casa Silva Gran Terroir de Los Andes

\$6.500

Concha y Toro Marqués de Casa Concha

\$7.000

Pérez Cruz Limited Edition

\$9.000

MERLOT

Santa Ema Gran Reserva

\$5.900

PINOT NOIR

Casa Silva Cool Coast

\$8.500

MALBEC ARGENTINO

Salentein

\$7.500

Los Intocables

\$7.500

ENSAMBLAJE

Loma Larga Quinteto

\$6.500

Casa Silva 5ta. Generación

\$9.900