

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 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)	\$5.000
24/7 (500cc)	\$5.500

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: Mezcla refrescante entre Vodka y St. Germain. El syrup de hierba luisa aporta un dulzor equilibrado que se complementa con la frescura aromática de la albahaca.	\$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
The 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	MOLLEJAS /Sweetbread	\$24.900
EMPANADA DE CARNE "LA CABRERA" (4 Ud) /Mince beef pastry (4)	\$12.900	CAMARONES AL AJILLO "ESTILO LA CABRERA" /Pil Pil shirimp with mushrooms "La Cabrera Style"	\$15.900
MORCILLA CRIOLLA /Black pudding	\$8.900	PROVOLETA /Grilled provolone	\$14.900
CHORIZO CRIOLLO DE RUEDA /Creole wheel sausage	\$12.900	PROVOLETA COMPLETA (PANCETA, TOMATES SECOS, PESTO) /Full grilled provolone (Bacon, sundried, tomatoes and basil sauce)	\$16.900
MATRIMONIO (CHORIZO- MORCILLA) /Creole wheel sausage - Black pudding	\$12.900	BURRATA Sobre cubos de palta, tartar de tomates, alcaparras y oliva /On diced avocado and tomato tartar, with capers an olive oil	\$16.900
1/2 MOLLEJAS GRILLADAS /1/2 Grilled sweetbreads	\$12.900		

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

/Grilled Vegetables

\$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 & 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
/Shrimp 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
/Greek Salad: Green leaves, julienned peppers, sliced cucumber onion, cherry tomato, goat cheese, black olives and balsamic dressing

\$ 13.900

Pastas caseras ↙

Homemade Pasta

RAVIOLES DE JAMÓN QUESO

Ravioles rellenos de jamón y queso, en salsa de carne y crema, gratinados al horno con parmesano
/Ham and Cheese Ravioli: Ravioli stuffed with ham and cheese, in meat and cream sauce

\$14.900

GNOCCHIS AL CHAMPI

Gnocchis de papa en cremosa salsa de champiñones
/Gnocchi with Mushroom: Potato gnocchi in creamy mushroom sauce

\$15.900

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	RISTRETTO /Ristretto	\$2.900
FLAN CASERO CON DULCE DE LECHE /Homemade flan with milk caramel	\$6.900	EXPRESSO /Espresso	\$2.900
CREME BRULEE /Creme Brulee	\$6.900	EXPRESSO DOBLE /Double Espresso	\$3.600
PANQUEQUE DULCE DE LECHE /Classic milk caramel pancake	\$7.900	LUNGO /Large	\$2.900
PANQUEQUE LA CABRERA /La Cabrera Pancake	\$7.900	TÉ VERDE /Green tea	\$2.900
CHURROS CON DULCE DE LECHE /Milk caramel churros	\$7.900	TÉ TRADICIÓN /Classic tea	\$2.900
VOLCÁN DE DULCE DE LECHE / Milk caramel lavacake	\$8.900	INFUSIONES /Infusions	\$2.900
FRUTA FRESCA /Seasonal fruit	\$8.900	CORTADO /Milk and coffee	\$3.400
CHEESECAKE DE BERRIES /Berries cheesecake	\$8.900	CAPUCCINO /Capuccino	\$3.600
VOLCÁN DE CHOCOLATE /Chocolate lavacake	\$8.900		
DEGUSTACIÓN DE HELADOS CASEROS /Homemade ice cream sampler	\$11.900		
DEGUSTACIÓN DE POSTRES /Dessert sampler	\$25.900		

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
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)	\$49.000
Casa Silva S7	\$49.900
Ecranl	\$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