

LA CABRERA

casa de carnes by gastón riveira cocinero

ENTRADAS

/Started

EMPANDAS DE CARNE "LA CABRERA" (4 unidades). \$31 ^{1/2} \$19

/Mince beef pasty

CHORIZO CRIOLLO DE RUEDA \$63 ^{1/2} \$39

/Creole Wheel sausage

PROVOLETA \$59

/Grilled Provolone

PROVOLETA CON TOCINO TOMATE ASADOS Y ALBAHACA \$69

/Grilled Provolone cheese with bacon, sundried tomatoes and basil

CHINCHULIN \$35 ^{1/2} \$25

/Chinchulin

GUBANICIONES Y ENSALADAS

/Side

Orders & Salads

PAPAS FRITAS \$21

/French fries

PAPAS FRITAS CON HUEVO REVUELTO \$28

/French fries on horseback

PAPAS CON QUESO AZUL \$31

/French fries with blue cheese

TORTILLAS DE PAPAS \$35

/Potatos omelette

PAPAS CANALADAS CON CEBOLLA CARMELIZADA \$27

/Canned potatoes with green cream

ENSALADA DE CAPRESE \$41

/Caprese salad

ENSALADA CAESAR. Lechuga, croutons de pan, pollo, panceta y crema de limón. \$45

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

ENSALADA DE RÚCULA Y QUESO PARMESANO. \$36

/Arugula salad with parmesan cheese

RÚCULA, ZANAHORIA Y QUESO PARMESANO \$36

/Arugula, carrot salad with parmesan cheese

ENSALADA MIXTA \$27

/Mixed salad.

PALTA, PALMITO, TOMATE \$35

/Avocado, palmetto and tomato

ENSALADA DE ZANAHORIA, TOMATE Y HUEVO \$24

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

ENSALADA VARIAS adiciones 4 ingredientes \$39

/Four ingredientes salad.



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 GARÇOM OU PERGUN-TAR A ELA. POR FAVOR INFORME O GESTÃO

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) **\$541**

/1200grms Tomahawk

T-BONE (800 gramos) **\$311**

/800 grms T-Bone

½ POLLITO GRILLADO **\$65**

/Half grilled chicken

½ POLLITO CON MANTECA Y HIERBAS **\$67**

/Half chicken with butter and herbs

ASADO DEL CENTRO **\$217** 1/2 **\$109**

/Beef shortribs

LOMO "El elegido de Evelina Cabrera" **\$161** 1/2 **\$95**

/Tenderloin

OJO DE BIFE MEDIUM (400 gramos) **\$178** LARGE (600 gramos) **\$265**

/400 grms Rib eye steak

/600 grms Rib eye steak

OJO DE BIFE NAPOLITANO (600 gramos) **\$275**

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

ENTRAÑA **\$261** 1/2 **\$164**

/Skirt steak

VACIO (400 gramos) **\$121**

/400 grms Flank steak

BIFE DE CHORIZO MEDIUM (400 gramos) **\$143** LARGE (800 gramos) **\$263**

/400 grms size striploin

/800 grms size striploin

BIFE DE CHORIZO CORTE MARIPOSA (800 gramos) **\$263**

/800 grms Butterfly cut striploin

BIFE DE CHORIZO CON QUESO AZUL (400 gramos) **\$153**

/400 grms Butterfly cut with blue cheese

RIBS DE CERDO CON BARBACOA **\$93**

/Pork ribs with barbecue

BONDIOLA DE CERDO MECHADA CON PANCETA AHUMADA **\$93** 1/2 **\$66**

/Pork shoulder stuffed with smoked bacon

BROCHETTE DE POLLO **\$65** 1/2 **\$45**

/Chicken brochette

BROCHETTE DE LOMO **\$157** 1/2 **\$95**

/Tenderloin brochette

BROCHETTE DE VEGETALES **\$54** 1/2 **\$33**

/Vegetables brochette

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

**Pregunta por los
cortes madurados.**

**Ask about Dry
Aged Steak**

**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 \$53

/Chicken ravioli with alfredo sauce

SPAGUETTI BOLOGNESA con salsa de albahaca, crema y tomate concasse \$51

/Bolognese spaghetti basil, cream and concassée

FUSSILLI CASEROS \$51 ^{1/2} \$33

/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 \$91

/Grilled salmon

PULPO GRILLADO \$96

/Grilled octopus

POSTRES

/Dessert

BANANA FLAMBÉ CON HELADO. \$33

/Banana flambe with ice cream

VOLCAN DE CHOCOLATE. \$33

/Lava Cake

DEGUSTACIÓN POSTRE LA CABRERA. \$69 ^{1/2} \$45

/La Cabrera dessert tasting

DEGUSTACIÓN HELADOS LA CABRERA. \$45 ^{1/2} \$29

/La Cabrera ice cream tasting

FLAN CASERO. \$33

/Homemade Flan

PANQUEQUES CON DULCE DE LECHE. \$33

/Pancakes with sweet milk

TIRAMISU. \$33

/Tiramisu

BOLAS DE HELADO. \$17 ^{1/2} \$11

/Ice cream ball

BROWNIE CON HELADO. \$20

/Brownie Ice cream ball

Casa de
Carnes

Las promociones NO son acumulables.



#EstiloLaCabrera

COCTELES DE AUTOR

/Original cocktails

- \$59** COCTEL DE TEMPORADA – **AMOR GUAJIRO**
/Season Drink - Tanqueray rangpur – Asawa iguaraya - Gulupa - Soda HATSU Frambuesa
- \$55** GAUCHO
/Smirnoff, lulo y albahaca
- \$44** CABRERA 5127
/Smirnoff, frutos rojos y cítricos
- \$55** SOL DE MAYO
/Don julio reposado, maracuyá
- \$52** LA CABRERA MULE
/Bullet Rye, ginger beer y yerbabuena
- \$55** RIVEIRA COCINERO
/Campari, vodka y fresas
- \$57** AURORA
/Gordon's Pink, amargo y clara
- \$45** PALERMO
/Smirnoff, ocean y limón
- \$53** GARDEL
/Zapaca, aguardiente, aperol, coco y piña
- \$51** PATAGONIA
/Zapaca, coco, pitaya y naranja
- \$49** GIN FRUTOS ROJOS
/Tanqueray, mix de frutos rojos
- \$49** GIN HERBAL
/Tanqueray, mix de hiervas
- \$53** GIN LULO
/Tanqueray, lulo y albahaca
- \$53** GIN HENDRICKS
/Hendricks, pepino y flores



#EstiloLaCabrera

COCTELES CLÁSICOS

/Classics cocktails

- \$53** MARGARITA
/Don Julio Reposado, triplesec y limón
- \$47** NEGRONI
/Campari, tanqueray y vermuth rosso
- \$49** COSMOPOLITAN
/Smirnoff, arándanos, limón y triplesec
- \$53** DRY MARTINI
/Vermuth y Smirnoff
- \$45** OLD FASHIONED
/Bullet rye, angostura y azúcar
- \$44** BRAMBLE
/Tanqueray, limón y moras
- \$53** FRENCH 75
/Tanqueray, limón y espumante
- \$44** APEROL SPRITZ
/Aperol, naranja y espumante
- \$49** CARAJILLO
/Licor 43 y café
- \$47** MOJITO
/Zacapa ambar, yerbabuena y limón
- \$57** LYCHEE MARTINI
/Licor soho, Smirnoff, almíbar lychee
- \$51** BLOODY MARY
/Clamato, Tabasco, pimienta sal, Smirnoff, limón

MOCKTAILS

- \$19** TUCUMAN
- \$19** CAMINITO
- \$19** HEY, PARCE (Panela, Naranja, Jengibre, Limón, **Bretaña**)
- \$19** PIÑA HIERBABUENA



#EstiloLaCabrera

GASEOSAS Y TÓNICAS

/Soda & Tonics

\$11	AGUA	\$11	GINGER
\$11	AGUA CON GAS	\$11	SODA
\$27	SAN PELLEGRINO	\$11	TONICA
\$27	ACQUA PANA	\$11	TONICA OCEAN
\$11	COCACOLA	\$11	GINGER BEER
\$11	COCACOLA SIN AZUCAR/ZERO	\$11	SPRITE
\$11	HATSU SODA ALBAHACA SANDIA		
\$11	HATSU SODA FRAMBUESA ROSAS		

TÉ PREPARADO HATSU

/Hatsu Brewed Tea

\$19	CARAMBOLO TROPICAL	\$19	ASIAN FUSSION
\$19	BLUEBERRY PASSION	\$19	RED ILUSSION

CAFÉS

/Coffee

\$7	ESPRESSO	\$11	MACCIATO
\$9	ESPRESSO DOBLE	\$12	MOCCACCINO
\$9	AMERICANO	\$11	CAFÉ LATTE
\$11	CAPUCCINO		

CERVEZAS

/Beers

\$17	CLUB COLOMBIA DRAFT	\$20	CORONA
\$17	BBC MONSERRATE	\$19	3 CORDILLERAS NEGRA
\$20	STELLA ARTOIS	\$19	3 CORDILLERAS ROSADA
\$17	STELLA ARTOIS DRAFT	\$23	PUB IPA
\$15	HEINEKEN 0.0	\$23	PUB WITBIER
		\$23	PUB COFFEE MILK



#EstiloLaCabrera

LICORES

APERITIVOS

	TRAGO	BOTELLA
SAMBUCA	\$45	499
AMARETTO	\$27	
DISARONNO	\$47	\$463
ST. GERMAIN	\$43	
JEREZ TÍO PEPE	\$31	\$339
APEROL	\$24	\$297
CAMPARI	\$28	\$343
BAILEYS	\$25	\$219
AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO	\$23	\$151
AGUARDIENTE DESQUITE	\$27	\$233
LICOR 43	\$37	\$439
JAGGERMAISTER	\$31	\$353
HENNESY VS	\$73	\$839
BRANDY DOMECCQ 8 AÑOS	\$35	
PISCO DEMONIO DE LOS ANDES	\$37	
VICHE MONTE MANGLAR	\$37	
LIMONCELLO	\$38	

RON

RON ZACAPA AMBAR	\$37	\$357
RON ZACAPA 23	\$69	\$787
RON HECHICERA	\$55	\$677
RON HAVANA 7 AÑOS	\$33	\$347

WHISKY

BULLET RYE	\$43	\$513
JAMENSON	\$33	\$347
BLUE LABEL	\$192	\$3,329
BUCHANANS 18 YR	\$87	\$1,087
BUCHANANS MASTER	\$48	\$529
BUCHANANS 12	\$45	\$461
BUCHANANS TWO SOUL	\$57	\$589
CHIVAS EXTRA	\$47	\$517
CHIVAS 18	\$103	\$1,193
CHIVAS MIZUNARA	\$77	\$891
JACK DANIELS N°7	\$41	\$441
OLD PARR 12	\$37	\$413



#EstiloLaCabrera

LICORES

WHISKY

	TRAGO	BOTELLA
OLD PARR 12 1/2		\$295
JW SON PRIVATE COLLECTION	\$897	\$9,500
JW GOLD RESERVE	\$57	\$667
MONKEY SHOULDER	\$41	\$415

SINGLE MALT

SINGLETON 12 YR	\$49	\$483
SINGLETON 18 YR	\$95	\$1.305
GLENLIVET 12	\$55	\$623
GLENLIVET FOUNDERS	\$49	\$561
GLENFIDDICH 12	\$47	\$585
MORTLATCH 20 YR	\$377	\$3,329
TALISKER 10 YR	\$43	\$425

TEQUILA

DON JULIO 70	\$97	\$1,121
DON JULIO REPOSADO	\$67	\$775
DON JULIO AÑEJO	\$77	\$893
MESTRO DOBEL	\$85	\$975
ALTOS OLMECA REPOSADO	\$53	\$621
MEZCAL AMORES	\$65	\$739

GIN

GORDONS	\$23	\$195
GORDONS PINK	\$25	\$273
TANQUERAY	\$41	\$423
TANQUERAY RANGPUR	\$43	\$482
TANQUERAY TEN	\$55	\$683
HENDRICKS	\$55	\$647
BEEFEATER 40°	\$43	
BEEFEATER PINK	\$47	\$535
MONKEY 47	\$77	\$851
SELVA	\$41	

VODKA

GREY GOOSE	\$53	\$617
STOLICHNAYA	\$37	\$255
SMIRNOFF	\$27	



#EstiloLaCabrera

VINOS TINTOS

/Red wines

Botella

Trapiche Manos, Mendoza Argentina	\$ 1,810
Black Label Malbec, San Juan Argentina	\$ 291
Las Moras Malbec reserva, San Juan Argentina	\$ 183
Trapiche Broquel Malbec, Mendoza Argentina	\$ 263
Trapiche Broquel Bonarda, Mendoza Argentina	\$ 263
Trapiche Medalla Malbec, Argentina	\$ 293
Trapiche Medalla Cabernet Sauvignon, Argentina	\$ 309
Trapiche Reserva Pinot Noir, Argentina	\$ 189
Trapiche Reserva Malbec, Argentina	\$ 189
Trapiche Reserva Merlot, Argentina	\$ 189
Navarro Correas Alegoría Malbec	\$ 429
Navarro Correas Colección Privada Blend	\$ 245
Finca La Celia Elite Malbec	\$ 363
Finca La Celia Reserva Malbec Cabernet Franc	\$ 187
Finca La Celia Reserva Malbec	\$ 189
Finca La Celia Reserva Cabernet Sauvignon	\$ 211
Finca La Celia Heritage Malbec, Mendoza Argentina	\$ 591
Rutini Malbec, Argentina	\$ 371
Rutini Malbec Cabernet, Argentina	\$ 371
Trumpeter Rutini, Argentina	\$ 47
Durigutti Cabernet Franc	\$ 315
Durigutti Cabernet Sauvignon	\$ 315
Zaccagnini Montepulciano	\$ 308
Tarapaca Merlot, Maipo Chile	\$ 161
Tarapaca Gran Reserva Cabernet Sauvignon, Maipo Chile	\$ 309
Tarapaca Gran Reserva Carmenere, Maipo Chile	\$ 279
Tarapaca Carmenere, Maipo Chile	\$ 187

\$ 47 



#EstiloLaCabrera

VINOS TINTOS*/Red wines*




	Botella	
Bodegas Mauro vs, Vino de la Tierra de castilla y león	\$ 1,433	
Norton DOC Malbec	\$ 191	
Norton Barrel select Malbec, Argentina		\$ 95 1/2
Norton Privada 100% Malbec, Argentina	\$ 511	
Iscaay Syrah, San Juan Argentina	\$ 923	
Séptima Lote Especial Gran Reserva Malbec, Argentina	\$ 411	
Séptima Obra Malbec, Mendoza Argentina	\$ 349	
Séptima Malbec, Mendoza Argentina	\$ 179	
Clos de los Siete, Mendoza Argentina	\$ 331	
Luigi Bosca Malbec, Mendoza Argentina	\$ 331	\$ 201 1/2
Luigi Bosca De Sangre Malbec	\$ 375	
Luigi Bosca Cabernet Suavignon, Mendoza Argentina	\$ 311	
Catena Malbec, Mendoza Argentina	\$ 351	\$185 1/2
El Enemigo Malbec, Mendoza Argentina	\$ 521	
Argento Malbec, Mendoza Argentina		\$ 47 
Salentein Reserva Cabernet Suavignon, Mendoza Argentina	\$ 263	
Salentein Reserva Malbec, Mendoza Argentina	\$ 263	\$181 1/2
Portillo Melot, Mendoza	\$ 179	
Portillo Malbec, Mendoza	\$ 179	
Pago de Los Capellanes Nogal, Ribera del Duero España	\$ 1,073	
Pago de Los Capellanes Reserva, Ribera del Duero España	\$ 857	
Pago de Los Capellanes Crianza, Ribera del Duero España	\$ 519	
Pago de Los Capellanes Joven, Ribera del Duero España	\$ 351	
Hacienda Monasterio Cosecha, Ribera del Duero España	\$ 899	
Bodegas Mauro Cosecha, Vino de la tierra de Castilla y León	\$ 987	
Prima Bodegas San Román, Toro España	\$ 375	



#EstiloLaCabrera

VINOS TINTOS

/Red wines

	Botella	
Emilio Moro Malleolus, Ribera edl Duero España	\$ 775	
Emilio Moro, Ribera del Duero España	\$ 449	
Emilio Moro Resalso, Ribera del Duero España	\$ 63	
Marqués de Murrieta Dalmau, Rioja España	\$ 1,709	
Marqués de Murrieta Rioja Reserva, Rioja España	\$ 453	
Marqués de Vargas Rioja Reserva	\$ 453	
Marqués Próximo Riscal	\$ 179	
Cepa 21 Tempranillo	\$ 517	
Torre de Muga, Rioja España	\$ 1,369	
Muga Selección Especial	\$ 699	
Muga Reserva, Rioja España	\$ 435	\$233 
Ramon Bilbao Crianza	\$ 191	\$119 
Enate Crianza Tempranillo Cabernet Sauvignon	\$ 303	
Mastro Janni Brunello Di Montalcino, Toscana Italia	\$ 999	
Mastro Janni Rosso di Montalcino, Toscana Italia	\$ 931	
Joel Gott Pinot Noir, California EE.UU	\$ 311	
Joel Gott Cabernet Sauvignon, California EE.UU	\$ 313	
Napa Cellars Cabernet Sauvignon, California EE.UU	\$ 505	
Cabo de Hornos Cabernet Sauvignon, Cachapoal Chile	\$ 957	
1865 Cabernet Sauvignon, Maipo Chile	\$ 357	
1865 Carmenere, Maule Chile	\$ 375	
Cousiño Macul Antiguas Reservas, Maipo Chile	\$ 255	
Cousiño Macul Finis Terrae Cabernet Sauvignon Merlot Syrah, Maipo Chile	\$ 339	



#EstiloLaCabrera



VINOS BLANCOS

/White wines

	Botella
Napa Sauvignon Blanc, California	\$ 285
Marqués de Murrieta Capellania Viura, Rioja España	\$ 761
Mauro Godello, Vino de la Tierra de Castilla España	\$ 481
Alma Mora Chardonay	\$ 179
Enate Chardonay Fermentado en Barrica, Somontano España	\$ 423
Enate Chardonay 234, Somontano España	\$ 285
Pazo San Mauro Albariño, Rías Baixas España	\$ 357
Mar de Frades Albariño, Rías Baixas España	\$ 345
Muga Viura Malvasia, Rioja España	\$ 285
Ramon Bilbao Verdejo, Rueda España	\$ 223
Colección Privada Sauvignon Blanc, Mendoza Argentina	\$ 245
Colección Privada Chardonay, Mendoza Argentina	\$ 245
Trapiche Broquel Torrontés, Salta Argentina	\$ 263
Leyda Sauvignon Blanc, Leyda Chile	\$57 
Norton Torrontes Blanco, Argentina	\$49 
Santa Margherita, Italia	\$55 

VINOS ROSADOS

/Pink wines

	Botella
Muga Rosado, Rioja España	\$63 
Enate Rosado, Somontano España	\$ 281
Hito Tempranillo Rosado, Ribera del Duero España	\$ 281
Ramon Bilbao Rosado, Rioja España	\$ 199
Alma Mora Rosado	\$ 179
Norton Mil rosas	\$47 



#EstiloLaCabrera

VINOS ESPUMOSOS

/Sparkling wines

	Botella		
Rivarose, Provence Francia	\$ 245		
Navarro Correas Extra Brut, Mendoza Argentina	\$ 243	\$85	1/4
Cava Freixenet Cordon Negro, Cataluña España	\$ 215		
Cava Freixenet Carta Nevada, Cataluña España	\$ 305		
Mioneto Prosecco Brut, Treviso Italia	\$ 155	\$55	1/4
Laurent Perrier	\$ 917		
Dom Perignon	\$ 3,861		
Veuve Clicquot	\$ 1,150		