

**LA CABRERA**

casa de carnes by gastón riveira cocinero

## ENTRADAS

/Started

EMPANDAS DE CARNE "LA CABRERA" (4 unidades). \$31 <sup>1/2</sup> \$19

*/Mince beef pasty*

CHORIZO CRIOLLO DE RUEDA \$63 <sup>1/2</sup> \$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 <sup>1/2</sup> \$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.*



#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 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 <sup>1/2</sup> \$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 <sup>1/2</sup> \$45

*/La Cabrera dessert tasting*

DEGUSTACIÓN HELADOS LA CABRERA. \$45 <sup>1/2</sup> \$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 <sup>1/2</sup> \$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	<b>\$ 1,907</b>
Black Label Malbec, San Juan Argentina	<b>\$ 325</b>
Las Moras Malbec reserva, San Juan Argentina	<b>\$ 211</b>
Trapiche Broquel Malbec, Mendoza Argentina	<b>\$ 293</b>
Trapiche Broquel Bonarda, Mendoza Argentina	<b>\$ 293</b>
Trapiche Medalla Malbec, Argentina	<b>\$ 347</b>
Trapiche Medalla Cabernet Sauvignon, Argentina	<b>\$ 347</b>
Trapiche Reserva Pinot Noir, Argentina	<b>\$ 219</b>
Trapiche Reserva Malbec, Argentina	<b>\$ 219</b>
Trapiche Reserva Merlot, Argentina	<b>\$ 219</b>
Navarro Correas Alegoría Malbec	<b>\$ 517</b>
Navarro Correas Colección Privada Blend	<b>\$ 275</b>
Navarro Correas Colección Privada Malbec	<b>\$ 275</b>
Finca La Celia Elite Malbec	<b>\$ 399</b>
Finca La Celia Reserva Malbec Cabernet Franc	<b>\$ 211</b>
Finca La Celia Reserva Malbec	<b>\$ 211</b>
Finca La Celia Reserva Cabernet Sauvignon	<b>\$ 211</b>
Finca La Celia Heritage Malbec, Mendoza Argentina	<b>\$ 599</b>
Rutini Malbec, Argentina	<b>\$ 499</b>
Rutini Malbec Cabernet, Argentina	<b>\$ 371</b>
Trumpeter Rutini, Argentina	<b>\$ 47</b>
Durigutti Cabernet Franc	<b>\$ 315</b>
Durigutti Cabernet Sauvignon	<b>\$ 315</b>
Zaccagnini Montepulciano	<b>\$ 308</b>
Tarapaca Merlot, Maipo Chile	<b>\$ 164</b>
Tarapaca Gran Reserva Cabernet Sauvignon, Maipo Chile	<b>\$ 339</b>
Tarapaca Gran Reserva Carmenere, Maipo Chile	<b>\$ 339</b>
Tarapaca Carmenere, Maipo Chile	<b>\$ 211</b>

\$ 47 



#EstiloLaCabrera

**VINOS TINTOS***/Red wines*

	<b>Botella</b>	
Bodegas Mauro vs, Vino de la Tierra de castilla y león	<b>\$ 1,433</b>	
Norton DOC Malbec	<b>\$ 226</b>	
Norton Barrel select Malbec, Argentina		<b>\$ 95</b> <span>1/2</span>
Norton Privada 100% Malbec, Argentina	<b>\$ 667</b>	
Iscaj Syrah, San Juan Argentina	<b>\$ 923</b>	
Séptima Lote Especial Gran Reserva Malbec, Argentina	<b>\$ 557</b>	
Séptima Obra Malbec, Mendoza Argentina	<b>\$ 389</b>	
Séptima Malbec, Mendoza Argentina	<b>\$ 224</b>	
Clos de los Siete, Mendoza Argentina	<b>\$ 447</b>	
Luigi Bosca Malbec, Mendoza Argentina	<b>\$ 331</b>	<b>\$ 201</b> <span>1/2</span>
Luigi Bosca De Sangre Malbec	<b>\$ 376</b>	
Luigi Bosca Cabernet Suavignon, Mendoza Argentina	<b>\$ 325</b>	
Catena Malbec, Mendoza Argentina	<b>\$ 351</b>	<b>\$194</b> <span>1/2</span>
El Enemigo Malbec, Mendoza Argentina	<b>\$ 521</b>	
Argento Malbec, Mendoza Argentina		<b>\$ 47</b> 
Salentein Reserva Cabernet Suavignon, Mendoza Argentina	<b>\$ 429</b>	
Salentein Reserva Malbec, Mendoza Argentina	<b>\$ 429</b>	<b>\$229</b> <span>1/2</span>
Portillo Melot, Mendoza	<b>\$ 203</b>	
Portillo Malbec, Mendoza	<b>\$ 203</b>	
Pago de Los Capellanes Nogal, Ribera del Duero España	<b>\$ 1,193</b>	
Pago de Los Capellanes Reserva, Ribera del Duero España	<b>\$ 857</b>	
Pago de Los Capellanes Crianza, Ribera del Duero España	<b>\$ 519</b>	
Pago de Los Capellanes Joven, Ribera del Duero España	<b>\$ 411</b>	
Hacienda Monasterio Cosecha, Ribera del Duero España	<b>\$ 985</b>	
Bodegas Mauro Cosecha, Vino de la tierra de Castilla y León	<b>\$ 987</b>	
Prima Bodegas San Román, Toro España	<b>\$ 389</b>	



#EstiloLaCabrera

## VINOS TINTOS

/Red wines

	Botella	
Emilio Moro Malleolus, Ribera edl Duero España	\$ 836	
Emilio Moro, Ribera del Duero España	\$ 557	
Emilio Moro Resalso, Ribera del Duero España	\$ 63	
Marqués de Murrieta Dalmau, Rioja España	\$ 1,815	
Marqués de Murrieta Rioja Reserva, Rioja España	\$ 543	
Marqués de Vargas Rioja Reserva	\$ 557	
Marqués Próximo Riscal	\$ 179	
Cepa 21 Tempranillo	\$ 571	
Torre de Muga, Rioja España	\$ 1,473	
Muga Selección Especial	\$ 778	
Muga Reserva, Rioja España	\$ 521	\$311
Ramon Bilbao Crianza	\$ 232	\$129
Enate Crianza Tempranillo Cabernet Sauvignon	\$ 318	
Mastro Janni Brunello Di Montalcino, Toscana Italia	\$ 999	
Mastro Janni Rosso di Montalcino, Toscana Italia	\$ 931	
Joel Gott Pinot Noir, California EE.UU	\$ 329	
Joel Gott Cabernet Sauvignon, California EE.UU	\$ 329	
Napa Cellars Cabernet Sauvignon, California EE.UU	\$ 599	
Cabo de Hornos Cabernet Sauvignon, Cachapoal Chile	\$ 1,341	
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*

	<b>Botella</b>	
Napa Sauvignon Blanc, California	<b>\$ 307</b>	
Marqués de Murrieta Capellania Viura, Rioja España	<b>\$ 761</b>	
Mauro Godello, Vino de la Tierra de Castilla España	<b>\$ 481</b>	
Alma Mora Chardonay	<b>\$ 211</b>	
Enate Chardonnay Fermentado en Barrica, Somontano España	<b>\$ 479</b>	
Enate Chardonnay 234, Somontano España	<b>\$ 318</b>	
Navarro Correa Chardonnay, Argentina	<b>\$ 275</b>	
Navarro Correa Suavig Blanc, Argentina	<b>\$ 275</b>	
Pazo San Mauro Albariño, Rías Baixas España	<b>\$ 399</b>	
Mar de Frades Albariño, Rías Baixas España	<b>\$ 399</b>	
Muga Viura Malvasia, Rioja España	<b>\$ 311</b>	
Ramon Bilbao Verdejo, Rueda España	<b>\$ 232</b>	
Colección Privada Sauvignon Blanc, Mendoza Argentina	<b>\$ 245</b>	
Colección Privada Chardonnay, Mendoza Argentina	<b>\$ 245</b>	
Trapiche Broquel Torrontés, Salta Argentina	<b>\$ 293</b>	
Leyda Sauvignon Blanc, Leyda Chile	<b>\$57</b>	
Norton Torrontes Blanco, Argentina	<b>\$49</b>	
Santa Margherita, Italia	<b>\$55</b>	

## VINOS ROSADOS

*/Pink wines*

	<b>Botella</b>	
Muga Rosado, Rioja España	<b>\$63</b>	
Enate Rosado, Somontano España	<b>\$ 318</b>	
Hito Tempranillo Rosado, Ribera del Duero España	<b>\$ 314</b>	
Ramon Bilbao Rosado, Rioja España	<b>\$ 232</b>	
Alma Mora Rosado	<b>\$ 211</b>	
Norton Mil rosas	<b>\$47</b>	



#EstiloLaCabrera

## **VINOS ESPUMOSOS**

*/Sparkling wines*

	Botella		
Rivarose, Provence Francia	\$ 325		
Navarro Correas Extra Brut, Mendoza Argentina	\$ 275	\$85	1/4
Cava Freixenet Cordon Negro, Cataluña España	\$ 286		
Cava Freixenet Carta Nevada, Cataluña España	\$ 305		
Mioneto Prosecco Brut, Treviso Italia	\$ 239	\$55	1/4
Laurent Perrier	\$ 917		
Dom Perignon	\$ 4,929		
Veuve Clicquot	\$ 1,187		