

**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.*



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**

/Tenderloin 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  
*/Absolut, lulo y albahaca*
- \$44** CABRERA 5127  
*/Absolut, 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  
*/Absolut, 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  
*/Absolut, arándanos, limón y triplesec*
- \$53** DRY MARTINI  
*/Vermuth y Absolut*
- \$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, vodka absolut, almíbar lychee*
- \$51** BLOODY MARY  
*/Clamato, Tabasco, pimienta sal, vodka Absolut*

## **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	\$367
ST. GERMAIN	\$43	
JEREZ TÍO PEPE	\$31	\$271
APEROL	\$18	\$177
CAMPARI	\$25	\$183
BAILEYS	\$25	\$170
AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO	\$23	\$217
AGUARDIENTE DESQUITE	\$27	\$241
LICOR 43	\$37	\$389
JAGGERMAISTER	\$29	\$255
HENNESY VS	\$61	\$573
BRANDY DOMECCQ 8 AÑOS	\$35	
PISCO DEMONIO DE LOS ANDES	\$37	
VICHE MONTE MANGLAR	\$37	
LIMONCELLO	\$38	

### **RON**

RON ZACAPA AMBAR	\$37	\$323
RON ZACAPA 23	\$69	\$641
RON HECHICERA	\$55	\$499
RON HAVANA 7 AÑOS	\$33	\$299

### **WHISKY**

BULLET RYE	\$43	\$465
JAMENSON	\$33	\$261
BLUE LABEL	\$192	\$2,100
BUCHANANS 18 YR	\$73	\$821
BUCHANANS MASTER	\$48	\$487
BUCHANANS 12	\$45	\$441
BUCHANANS TWO SOUL	\$57	\$589
CHIVAS EXTRA	\$47	\$471
CHIVAS 18	\$73	\$714
CHIVAS MIZUNARA	\$57	\$585
JACK DANIELS N°7	\$41	\$441
OLD PARR 12	\$37	\$409



#EstiloLaCabrera

## LICORES

### WHISKY

	TRAGO	BOTELLA
OLD PARR 12 1/2		\$273
JW SON PRIVATE COLLECTION		\$4,250
JW GOLD RESERVE	\$51	\$445
MONKEY SHOULDER	\$41	\$391

### SINGLE MALT

SINGLETON 12 YR	\$49	\$465
SINGLETON 18 YR	\$95	\$1.100
GLENLIVET 12	\$51	\$511
GLENLIVET FOUNDERS	\$49	\$486
GLENFIDDICH 12	\$41	\$489
MORTLATCH 20 YR	\$297	\$2,900
TALISKER 10 YR	\$43	\$425

### TEQUILA

DON JULIO 70	\$97	\$971
DON JULIO REPOSADO	\$65	\$661
DON JULIO AÑEJO	\$63	\$641
MESTRO DOBEL	\$81	\$803
ALTOS OLMECA REPOSADO	\$49	\$521
MEZCAL AMORES	\$51	\$555

### GIN

GORDONS	\$23	\$195
GORDONS PINK	\$25	\$217
TANQUERAY	\$41	\$365
TANQUERAY RANGPUR	\$43	\$421
TANQUERAY TEN	\$51	\$433
HENDRICKS	\$55	\$592
BEEFEATER 40°	\$43	
BEEFEATER PINK	\$45	\$411
MONKEY 47	\$77	\$633
SELVA	\$41	

### VODKA

GREY GOOSE	\$51	\$467
STOLICHNAYA	\$37	\$245



#EstiloLaCabrera

## VINOS TINTOS

*/Red wines*

	<b>Botella</b>
Clos De Beauregard Pomerol, Bourdeaux Francia	<b>\$ 931</b>
Trapiche Manos, Mendoza Argentina	<b>\$ 1,810</b>
Black Label Malbec, San Juan Argentina	<b>\$ 291</b>
Gran Syrah, San Juan Argentina	<b>\$ 291</b>
Las Moras Malbec Cabernet Franc, San Juan Argentina	<b>\$ 857</b>
Las Moras Malbec reserva, San Juan Argentina	<b>\$ 183</b>
Trapiche Broquel Malbec, Mendoza Argentina	<b>\$ 263</b>
Trapiche Broquel Bonarda, Mendoza Argentina	<b>\$ 263</b>
Trapiche Broquel Torrontés, Salta Argentina	<b>\$ 263</b>
Trapiche Medalla Malbec, Argentina	<b>\$ 293</b>
Trapiche Medalla Cabernet Sauvignon, Argentina	<b>\$ 309</b>
Trapiche Reserva Pinot Noir, Argentina	<b>\$ 189</b>
Trapiche Reserva Malbec, Argentina	<b>\$ 189</b>
Trapiche Reserva Merlot, Argentina	<b>\$ 189</b>
Navarro Correas Alegoría Malbec	<b>\$ 429</b>
Navarro Correas Colección Privada Blend	<b>\$ 221</b>
Navarro Correas Chardonnay	<b>\$ 245</b>
Navarro Correas Sauvignon Blanc	<b>\$ 221</b>
Finca La Celia Elite Malbec	<b>\$ 363</b>
Finca La Celia Reserva Malbec Cabernet Franc	<b>\$ 187</b>
Finca La Celia Reserva Malbec	<b>\$ 189</b>
Finca La Celia Reserva Cabernet Sauvignon	<b>\$ 211</b>
Finca La Celia Heritage Malbec, Mendoza Argentina	<b>\$ 591</b>
Rutini Malbec, Argentina	<b>\$ 371</b>
Rutini Malbec Cabernet, Argentina	<b>\$ 277</b>
Trumpeter Rutini, Argentina	<b>\$ 179</b>

**\$ 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 Torrontes, Argentina	\$ 161	\$ 47	
Norton Privada 100% Malbec, Argentina	\$ 511		
Iscay 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 Sauvignon, Mendoza Argentina	\$ 311		
Catena Malbec, Mendoza Argentina	\$ 351	\$ 185	1/2
El Enemigo Malbec, Mendoza Argentina	\$ 521		
Argento Malbec, Mendoza Argentina	\$ 179	\$ 47	
Salentein Reserva Cabernet Sauvignon, 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	\$ 321		



#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	\$ 245	\$ 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	
Tarapaca Carmenere, Maipo Chile	\$ 187	
Tarapaca Merlot, Maipo Chile	\$ 161	
Tarapaca Gran Reserva Cabernet Sauvignon, Maipo Chile	\$ 309	
Tarapaca Gran Reserva Carmenere, Maipo Chile	\$ 279	



#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 Chardonnay Fermentado en Barrica, Somontano España	\$ 423	
Enate Chardonnay 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	\$ 211	
Colección Privada Chardonnay, Mendoza Argentina	\$ 211	
Leyda Sauvignon Blanc, Leyda Chile	\$ 223	\$57 
Norton Torrontes Blanco	\$ 179	\$49 
Corte Giara Pinot Grigio, Delle Venezie Italia	\$ 215	\$55 

## VINOS ROSADOS

*/Pink wines*

	Botella	
Muga Rosado, Rioja España	\$ 245	\$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	\$ 161	\$47 



#EstiloLaCabrera

## **VINOS ESPUMOSOS**

*/Sparkling wines*

Rivarose, Provence Francia

**Botella**

**\$ 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**