

LA CABRERA

casa de carnes by gastón riveira cocinero

Entradas /Started

- EMPANADA DE CARNE "LA CABRERA" (4 unidades). \$ 25 (2 unidades). \$ 15
/Mince beef pasty (2).
- CHORIZO CRIOLLO DE RUEDA. \$ 26 ^{1/2} \$ 18
/Creole wheel sausage.
- PROVOLETA \$ 45
/Grilled Proulone.
- PROVOLETA CON TOCINO, TOMATES ASADOS Y ALBAHACA \$ 55
/Grilled Proulone cheese with bacon, sundried tomatoes and basil.



Guarniciones Y ensaladas

/Side
orders & Salads

- PAPAS FRITAS. \$ 12
/French fries.
- PAPAS FRITAS CON HUEVO REVUELTO. \$ 15
/French fries on horseback.
- PAPAS CANALADAS CON CEBOLLA CARAMELIZADA. \$ 15
/Canned potatoes with green cream.
- ENSALADA CAESAR. Lechuga, croutons de pan, pollo, panceta y crema de limón. \$ 18
/Caesar salad: lettuce, croutons, chicken, bacon and lemon cream.
- ENSALADA DE RÚCULA Y QUESO PARMESANO. \$ 23
/Arugula salad with Parmesan cheese.
- ENSALADA MIXTA. \$ 18
/Mixed salad.
- RÚCULA, ZANAHORIA Y QUESO PARMESANO. \$ 23
/Arugula, carrot salad with Parmesan cheese.
- ENSALADAS VARIAS. \$ 18
/Four ingredients salad.
- ENSALADAS DE ZANAHORIA, TOMATE Y HUEVO. \$ 18
/Carrot, tomato and hard boiled egg salad.
- ENSALADAS CAPRESE. \$ 18
/Caprese salad.
- PALTA, PALMITO, TOMATE. \$ 18
/Avocado, palmetto and tomato.

#EstilolaCabrera

- @LaCabrera
- @lacabrera_bsas

Pastas Caseras homemade pasta

- RAVIOLES DE MOZZARELLA Y JAMÓN. \$ 38
con salsa de albahaca, crema y tomate concassée.
/Ham and mozzarella ravioli with basil, cream and concassée.
- FUSSILLI CASEROS. \$ 35
con oliva, tomates secos, tomate concassée y albahaca.
/Homemade fussilli with olive oil, sundried tomatoes and basil.

Sugerencia ^{suggestion} of the month del Mes

- T-BONE (800 grms.) \$ 180
/800 grms. T-Bone

SE SUGIERE COMPARTIR NUESTROS PLATOS - *THE CHEF SUGGESTS TO SHARE THE DISHES*

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 E NECESSARIA E NAO INCLUIDOS NA CONTA UM GARCOM OU PERGUNTAR A ELA, POR FAVOR INFORME O GESTAO

Las promociones NO son acumulables.

Grillados

/From the grill

1/2 POLLITO GRILLADO. \$ 45
/Half grilled chicken.

1/2 POLLITO CON MANTECA Y HIERBAS. \$ 45
/Half chicken with butter and herbs.

MOLLEJAS GRILLADAS. \$ 65 ^{1/2} \$ 45
/Grilled sweetbreads.

ASADO DEL CENTRO. \$ 155 ^{1/2} \$ 92
/Beef shortribs.

CHINCHULIN \$ 25
/Chinchulin of cow.

LOMO "El elegido de Evelina Cabrera". \$ 108 ^{1/2} \$ 72
/Tenderloin.

OJO DE BIFE MEDIUM (400 grms.) \$ 140
/400 grms. Rib eye steak.

LARGE. (600 grms.) \$ 210
/600 grms. Rib eye steak.

OJO DE BIFE NAPOLITANO. (600 grms.) \$ 184
/600 grms. Rib eye steak layered with tomato sauce, ham and melted cheese.

BIFE DE CHORIZO MEDIUM (400 grms.) \$ 115
/400 grms. size striploin.

LARGE. (800 grms.) \$ 190
/800 grms. size striploin.

BIFE DE CHORIZO CORTE MARIPOSA. (800 grms.) \$ 190
/Butterfly cut 800 grms. striploin.

BIFE DE CHORIZO CON QUESO AZUL (400 grms.) \$ 117
/Butterfly cut with blue cheese.

RIBS DE CERDO CON BARBACOA. \$ 70
/Pork ribs with barbecue.

BONDIOLA DE CERDO MECHADA CON PANCETA AHUMADA. \$ 60
/Pork shoulder stuffed with smoked bacon.

BROCHETTE DE POLLO \$ 48
/Chicken brochette

BROCHETTE DE LOMO. \$ 126
/Tenderloin brochette.

BROCHETTE DE VEGETALES. \$ 45
/Vegetables brochette.

ENTRAÑA. \$ 162 ^{1/2} \$ 81
/Skirt steak.

VACÍO (400 grms.) \$ 100
/400 grms. Flank steak.

TOMAHAWK (1.200 grms.) \$ 470
/1200 grms. Tomahawk.

#TipsGastónRiveira
"Animate y pedí la Carne en su punto justo."

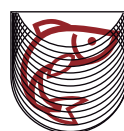
Jefe de cocina:
Daniel Lugo

Gerente de local:
Luis Galeano

Repasador + Libro
La Cabrera



Casa de Carnes



SALMÓN GRILLADO \$ 65
/Grilled salmon

PULPO GRILLADO \$ 85
/Grilled octopus



#EstiloLaCabrera

¡Nuestra coctelería de autor!

	\$ 39	Gauche <i>/Smirnoff, lulo y albahaca</i>
	\$ 37	Cabrera 5127 <i>/Smirnoff, frutos rojos y citricos</i>
	\$ 49	Sol de Mayo <i>/Don Julio Reposado, maracuya</i>
	\$ 47	La Cabrera Mule <i>/Bullet Rye, ginger beer y yerbabuena</i>
	\$ 48	Riveira Cocinero <i>/Campari, vodka y fresas</i>
	\$ 50	Aurora <i>/Gordon's Pink, amargos y clara</i>
	\$ 35	Palermo <i>/Smirnoff, ocean y limón</i>
	\$ 43	Gardel <i>/Zacapa, aguardiente, aperol, coco y piña</i>
	\$ 43	Patagonia <i>/Zacapa, coco, pitaya y naranja</i>
	\$ 40	Gin Frutos Rojos <i>/Tanqueray, mix frutos rojos</i>
	\$ 42	Gin Herbal <i>/Tanqueray, mix de hiervas</i>
	\$ 45	Gin Lulo <i>/Tanqueray, lulo, albahaca</i>
	\$ 47	Gin Hendricks <i>/Hendricks, pepino y flores</i>



#EstiloLaCabrera

¡los Clásicos!

	\$ 50	Margarita <i>/Don Julio Reposado, Triplesec y limón</i>
	\$ 39	Negroni <i>/Campari, Tanqueray y Vermuth Rosso</i>
	\$ 41	Cosmopolitan <i>/Smirnoff, arándanos, limón y triplesec</i>
	\$ 43	Dry Martini <i>/Vermuth y Smirnoff</i>
	\$ 39	Old Fashioned <i>/Bullet Rye, angostura y azucar</i>
	\$ 37	Bramble <i>/Tanqueray, limón y moras</i>
	\$ 43	French 75 <i>/Tanqueray, limón y espumante</i>
	\$ 37	Aperol Spritz <i>/Aperol, naranja, espumante</i>
	\$ 40	Carajillo <i>/Licor 43 y café</i>
	\$ 50	Coctel de temporada <i>/Season drink</i>
	\$ 39	Mojito <i>/Zacapa Ambar, yerbabuena y limón</i>