

LA CABRERA

casa de carnes by gastón riveira cocinero

ENTRADAS

/Started

EMPANDAS DE CARNE "LA CABRERA" (4 unidades). \$25 ^{1/2} \$15*/Mince beef pasty*CHORIZO CRIOLLO DE RUEDA \$53 ^{1/2} \$29*/Creole Wheel sausage*

PROVOLETA \$45

/Grilled Provolone

PROVOLETA CON TOCINO TOMATE ASADOS Y ALBAHACA \$60

*/Grilled Provolone cheese with bacon, sundried tomatoes and basil*CHINCHULIN \$25 ^{1/2} \$18*/Chinchulin***GUBANICIONES
Y ENSALADAS**

/Side

Orders & Salads

PAPAS FRITAS \$15

/French fries

PAPAS FRITAS CON HUEVO REVUELTO \$18

/French fries on horseback

PAPAS CON QUESO AZUL \$25

/French fries with blue cheese

TORTILLAS DE PAPAS \$30

/Potatos omelette

PAPAS CANALADAS CON CEBOLLA CAMELIZADA \$18

/Canned potatoes with green cream

ENSALADA CAESAR. Lechuga, croutons de pan, pollo, panceta y crema de limón. \$30

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

ENSALADA DE RÚCULA Y QUESO PARMESANO. \$28

/Arugula salad with parmesan cheese

ENSALADA MIXTA \$18

/Mixed salad.

RÚCULA, ZANAHORIA Y QUESO PARMESANO \$23

/ Arugula, carrot salad with parmesan cheese

ENSALADA DE ZANAHORIA, TOMATE Y HUEVO \$18

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

ENSALADA VARIAS adiciones 4 ingredientes \$25

/Four ingredients salad.

ENSALADA DE CAPRESE \$28

/ Caprese salad

PALTA, PALMITO, TOMATE \$25

/ Avocado, palmetto and tomato

#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 E NECESSARIA E NAO INCLUIDOS NA CONTA UM GARCOM OU PERGUN-
TAR A ELA, POR FAVOR INFORME O GESTAO

Las promociones NO son acumulables.

BEST
RESTAURANTS

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) **\$470**

/1200grms Tomahawk

T-BONE (1000 gramos) **\$255**

/1000 grms T-Bone

½ POLLITO GRILLADO **\$55**

/Half grilled chicken

½ POLLITO CON MANTECA Y HIERBAS **\$58**

/Half chicken with butter and herbs

ASADO DEL CENTRO **\$155** ^{1/2} **\$92**

/Beef shortribs

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

/Tenderloin

OJO DE BIFE MEDIUM (400 gramos) **\$140** LARGE (600 gramos) **\$210**

/400 grms Rib eye steak

/600 grms Rib eye steak

OJO DE BIFE NAPOLITANO (600 gramos) **\$220**

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

ENTRAÑA **\$220** ^{1/2} **\$120**

/Skirt steak

VACIO (400 gramos) **\$115**

/400 grms Flank steak

BIFE DE CHORIZO MEDIUM (400 gramos) **\$125** LARGE (800 gramos) **\$195**

/400 grms size striploin

/800 grms size striploin

BIFE DE CHORIZO CORTE MARIPOSA (800 gramos) **\$195**

/800 grms Butterfly cut striploin

BIFE DE CHORIZO CON QUESO AZUL (400 gramos) **\$135**

/400 grms Butterfly cut with blue cheese

RIBS DE CERDO CON BARBACOA **\$85**

/Pork ribs with barbecue

BONDIOLA DE CERDO MECHADA CON PANCETA AHUMADA **\$80** ^{1/2} **\$56**

/Pork shoulder stuffed with smoked bacon

BROCHETTE DE POLLO **\$48** ^{1/2} **\$32**

/Chicken brochette

BROCHETTE DE LOMO **\$126** ^{1/2} **\$85**

/Tenderloin brochette

BROCHETTE DE VEGETALES **\$45** ^{1/2} **\$28**

/Tenderloin brochette

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

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 **\$40**

/Chicken ravioli with alfredo sauce

SPAGUETTI BOLOGNESA con salsa de albahaca, crema y tomate concasse **\$40**

/Bolognese spaghetti basil, cream and concassée

FUSSILLI CASEROS **\$37**

/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 **\$65**

/Grilled salmon

PULPO GRILLADO **\$85**

/Grilled octopus

POSTRES

/Dessert

BANANA FLAMBÉ CON HELADO. **\$28**

/Banana flambe with ice cream

VOLCAN DE CHOCOLATE. **\$28**

/Lava Cake

DEGUSTACIÓN POSTRE LA CABRERA. **\$58** ^{1/2} **\$38**

/La Cabrera dessert tasting

FLAN CASERO. **\$28**

/Homemade Flan

PANQUEQUES CON DULCE DE LECHE. **\$28**

/Pancakes with sweet milk

TIRAMISU. **\$28**

/Tiramisu

BOLA DE HELADO. **\$10**

/Ice cream ball

*Casa de
Carnes*

Las promociones NO son acumulables.



#EstiloLaCabrera

COCTELES DE AUTOR

/Original cocktails

- \$50** COCTEL DE TEMPORADA – **AMOR GUAJIRO**
/Season Drink - Tanqueray rangpur – Asawa iguaraya - Gulupa - Soda HATSU Frambuesa
- \$47** GAUCHO
/Absolut, lulo y albahaca
- \$37** CABRERA 5127
/Absolut, frutos rojos y cítricos
- \$49** SOL DE MAYO
/Don julio reposado, maracuyá
- \$43** LA CABRERA MULE
/Bullet Rye, ginger beer y yerbabuena
- \$48** RIVEIRA COCINERO
/Campari, vodka y fresas
- \$49** AURORA
/Gordon's Pink, amargo y clara
- \$37** PALERMO
/Absolut, ocean y limón
- \$43** GARDEL
/Zapaca, aguardiente, aperol, coco y piña
- \$43** PATAGONIA
/Zapaca, coco, pitaya y naranja
- \$40** GIN FRUTOS ROJOS
/Tanqueray, mix de frutos rojos
- \$42** GIN HERBAL
/Tanqueray, mix de hiervas
- \$45** GIN LULO
/Tanqueray, lulo y albahaca
- \$47** GIN HENDRICKS
/Hendricks, pepino y flores



#EstiloLaCabrera

COCTELES CLÁSICOS

/Classics cocktails

- \$50** MARGARITA
/Don Julio Reposado, triplesec y limón
- \$39** NEGRONI
/Campari, tanqueray y vermuth rosso
- \$41** COSMOPOLITAN
/Absolut, arándanos, limón y triplesec
- \$43** DRY MARTINI
/Vermuth y Absolut
- \$39** OLD FASHIONED
/Bullet rye, angostura y azúcar
- \$37** BRAMBLE
/Tanqueray, limón y moras
- \$43** FRENCH 75
/Tanqueray, limón y espumante
- \$35** APEROL SPRITZ
/Aperol, naranja y espumante
- \$40** CARAJILLO
/Licor 43 y café
- \$39** MOJITO
/Zacapa ambar, yerbabuena y limón
- \$48** LYCHEE MARTINI
/Licor soho, vodka absolut, almíbar lychee
- \$48** BLOODY MARY
/Clamato, Tabasco, pimienta sal, vodka Absolut

MOCKTAILS

- \$17** TUCUMAN
- \$17** CAMINITO
- \$17** HEY, PARCE (Panela, Naranja, Jengibre, Limón, **Bretaña**)
- \$17** PIÑA HIERBABUENA



#EstiloLaCabrera

GASEOSAS Y TÓNICAS

/Soda & Tonics

\$9	AGUA	\$9	GINGER
\$9	AGUA GAS	\$8	BRETAÑA
\$23	SAN PELLEGRINO	\$5	TONICA
\$23	ACQUA PANA	\$7	TONICA OCEAN
\$9	COCACOLA	\$8	GINGER BEER
\$9	COCACOLA SIN AZUCAR/ZERO	\$9	SPRITE
\$9	HATSU SODA ALBAHACA SANDIA		
\$9	HATSU SODA FRAMBUESA ROSAS		

TÉ PREPARADO HATSU

/Hatsu Brewed Tea

\$15	CARAMBOLO TROPICAL	\$15	ASIAN FUSSION
\$15	BLUEBERRY PASSION	\$15	RED ILUSSION

CAFÉS

/Coffee

\$6	ESPRESSO	\$8	MACCIATO
\$7	ESPRESSO DOBLE	\$10	MOCCACCINO
\$7	AMERICANO	\$9.5	CAFÉ LATTE
\$9.5	CAPUCCINO		

CERVEZAS

/Beers

\$14	CLUB COLOMBIA DORADA	\$20	CORONA
\$14	CLUB COLOMBIA NEGRA	\$15	3 CORDILLERAS NEGRA
\$14	BBC MONSERRATE	\$15	3 CORDILLERAS ROSADA
\$20	STELLA ARTOIS		



#EstiloLaCabrera

LICORES

	TRAGO	BOTELLA
SAMBUCA	\$30	
AMARETTO	\$15	
APEROL	\$15	\$135
CAMPARI	\$17	\$153
BAILEYS	\$15	\$125
AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO	\$15	\$150
LICOR 43	\$23	\$250
JAGGERMAISTER	\$20	\$230

RON

RON ZACAPA AMBAR	\$23	\$210
RON ZACAPA 23	\$45	\$460
RON HECHICERA	\$45	\$420
RON HAVANA 7 AÑOS	\$30	\$270

WHISKY

JAMENSON	\$27	\$210
BLUE LABEL	\$132	\$1,600
BUCHANANS 18 YR	\$55	\$506
BUCHANANS MASTER	\$40	\$410
BUCHANANS 12	\$35	\$370
CHIVAS EXTRA	\$38	\$360
CHIVAS 18	\$60	\$600
BULLET RYE	\$25	\$300
OLD PARR 12	\$23	\$250
OLD PARR 12 1/2		\$185
SINGLETON 12 YR		\$300
SINGLETON 18 YR	\$55	\$610
JW SON PRIVATE COLLECTION		\$3,571
JW GOLD RESERVE		\$325

SINGLE MALT

MORTLATCH 20 YR	\$250	\$2,455
TALISKER 10 YR	\$35	\$313
SINGLETON 12 YR	\$35	\$300
SINGLETON 18 YR	\$55	\$610
GLENLIVET 12	\$40	\$420
GLENLIVET FOUNDERS	\$38	\$380



#EstiloLaCabrera

LICORES

TRAGO BOTELLA

TEQUILA

DON JULIO REPOSADO	\$45	\$450
DON JULIO AÑEJO	\$45	\$490
MESTRO DOBEL	\$50	\$500
JOSE CUERVO REPOSADO	\$12	
ALTOS OLMECA REPOSADO	\$45	\$400

GIN

GORDONS	\$15	\$115
GORDONS PINK	\$17	\$150
TANQUERAY	\$23	\$250
TANQUERAY RANGPUR	\$25	\$270
TANQUERAY TEN	\$35	\$410
HENDRICKS	\$37	\$450
BEEFEATER 40°	\$38	
BEEFEATER PINK	\$35	\$340
MONKEY 47	\$65	\$490



#EstiloLaCabrera

VINOS TINTOS

/Red wines

	Botella	
Clos De Beauregard Pomerol, Bourdeaux Francia	\$ 655	
Trapiche Manos, Mendoza Argentina	\$ 1,515	
Medalla Malbec, Mendoza Argentina	\$ 245	
Medalla Cabernet Sauvignon, Mendoza Argentina	\$ 245	
Black Label Malbec, San Juan Argentina	\$ 205	
Gran Syrah, San Juan Argentina	\$ 205	
Las Moras Malbec Cabernet Franc, San Juan Argentina	\$ 720	
Las Moras Malbec reserva, San Juan Argentina	\$ 145	
Broquel Malbec, Mendoza Argentina	\$ 190	
Broquel Bonarda, Mendoza Argentina	\$ 190	
Trapiche Reserva Pinot Noir, Argentina	\$ 140	
Trapiche Reserva Malbec, Argentina	\$ 140	
Navarro Correas Alegoría Malbec	\$ 360	
Navarro Correas Colección Privada Malbec	\$ 175	
Navarro Correas Colección Privada Malbec, Cabernet, Merlot	\$ 175	
Finca La Celia Elite Malbec	\$ 255	
Finca La Celia Reserva Malbec Cabernet Franc	\$ 150	
Finca La Celia Reserva Malbec	\$ 150	
Finca La Celia Reserva Cabernet Sauvignon	\$ 150	
Rutini Malbec, Argentina	\$ 300	
Rutini Malbec Cabernet, Argentina	\$ 210	
Trumpeter Rutini, Argentina	\$ 150	\$ 38 
Norton Barrel select Malbec, Argentina	\$ 95	\$ 95 
Norton mil Rosas, Argentina	\$ 150	\$ 38 
Norton Tarrantes, Argentina	\$ 150	\$ 38 
Norton Privada 100% Malbec, Argentina	\$ 380	
Septima Lote Especial Gran Reserva Malbec, Argentina	\$ 300	



#EstiloLaCabrera

VINOS TINTOS*/Red wines*

	Botella	
Septima Obra Malbec, Argentina	\$ 230	
Septima Malbec, Argentina	\$ 150	
Clos de los siete, Argentina	\$ 250	
Pago de los Capellanes Picón, Ribera del Duero España	\$ 2,565	
Pago de los Capellanes Nogal, Ribera del Duero España	\$ 900	
Pago de los Capellanes Reserva, Ribera del Duero España	\$ 720	
Pago de Los Capellanes Crianza, Ribera del Duero España	\$ 435	
Hacienda Monasterio Cosecha, Ribera del Duero España	\$ 650	
Bodegas Mauro Cosecha, Vino de la tierra de Castilla y León	\$ 700	
Bodegas Mauro vs, Vino de la Tierra de castilla y león	\$ 1,205	
Prima Bodegas San Román, Toro España	\$ 665	
Emilio Moro Malleolus, Ribera edl Duero España	\$ 650	
Emilio Moro, Ribera del Duero España	\$ 355	
Emilio Moro Resalso, Ribera del Duero España	\$ 205	\$ 41 
Marqués de Murrieta Dalmau, Rioja España	\$ 1,435	
Marqués de Murrieta Rioja Reserva, Rioja España	\$ 355	
Marqués de Vargas Rioja Reserva	\$ 355	
Cepa 21 Tempranillo	\$ 365	
Torre de Muga, Rioja España	\$ 1,155	
Muga Selección Especial	\$ 510	
Muga Reserva, Rioja España	\$ 340	\$ 195 
Ramon Bilbao Crianza	\$ 160	\$ 95 
Enate Crianza Tempranillo Cabernet Sauvignon	\$ 325	
Mastro Janni Brunello Di Montalcino, Toscana Italia	\$ 785	
Mastro Janni Rosso di Montalcino, Toscana Italia	\$ 340	
Joel Gott Pinot Noir, California EE.UU	\$ 220	
Joel Gott Cabernet Sauvignon, California EE.UU	\$ 220	
Napa Cellars Cabernet Sauvignon, California EE.UU	\$ 400	





#EstiloLaCabrera

VINOS TINTOS*/Red wines*

	Botella	
Cabo de Hornos Cabernet Sauvignon, Cachapoal Chile	\$ 900	
1865 Cabernet Sauvignon, Maipo Chile	\$ 300	
1865 Carmenere, Maule Chile	\$ 255	
Cousiño Macul Antiguas Reservas, Maipo Chile	\$ 180	
Cousiño Macul Finis Terrae Cabernet Sauvignon Merlot Syrah, Maipo Chile	\$ 285	
Tarapaca Merlot, Maipo Chile	\$ 130	
Tarapaca Gran Reserva Cabernet Sauvignon, Maipo Chile	\$ 218	
Tarapaca Gran Reserva Cabernet Carmenere, Maipo Chile	\$ 218	
Alma Mora Malbec, Finca Las Moras Argentina	\$ 130	
Emilio Moro Resalso, Ribera del Duero España	\$ 205	\$ 41 
Emilio Moro Malleolus, Ribera del Duero España	\$ 650	
Luigi Bosca Malbec, Mendoza Argentina	\$ 250	\$135 
Luigi Bosca De Sangre Malbec	\$ 285	
Luigi Bosca Cabernet Sauvignon, Mendoza Argentina	\$ 250	
Catena Malbec, Mendoza Argentina	\$ 260	
El Enemigo Malbec, Mendoza Argentina	\$ 250	
Argento Malbec, Mendoza Argentina	\$ 150	\$ 38 

VINOS ESPUMOSOS*/Sparkling wines*

	Botella	
Rivarose, Provence Francia	\$ 205	
Navarro Correas Extra Brut, Mendoza Argentina	\$ 175	\$70 
Cava Freixenet Cordon Negro, Cataluña España	\$ 180	
Cava Freixent Carta Nevada, Cataluña España	\$ 155	
Mioneto Prosecco Brut, Treviso Italia	\$ 155	\$55 



#EstiloLaCabrera


VINOS BLANCOS

/White wines

	Botella	
Napa Sauvignon Blanc, California	\$ 200	
Marques de Murrieta Capellania Viura, Rioja España	\$ 640	
Mauro Godello, Vino de la Tierra de Castilla España	\$ 768	
Alma mora chardonay	\$ 130	
Enate Chardonnay fermentado en Barrica, Somontano España	\$ 300	
Enate Chardonnay 234, Somontano España	\$ 200	
Pazo San Mauro Albariño, Rías Baixas España	\$ 300	
Mar de Frades Albariño, Rías Baixas España	\$ 250	
Muga Viura Malvasia, Rioja España	\$ 200	
Ramon Bilbao Verdejo, Rueda España	\$ 160	
Broquel Torrontés, Salta Argentina	\$ 185	
Colección Privada Sauvignon Blanc, Mendoza Argentina	\$ 177	
Colección Privada Chardonnay, Mendoza Argentina	\$ 177	
Leyda Sauvignon Blanc, Leyda Chile	\$ 160	\$35 
Castillo de Molina Chardonnay, Casa Blanca Chile	\$ 160	\$ 97 
Castillo de Molina Sauvignon Blanc, Valle de Elquí Chile	\$ 160	
Corte Giara Pinot Grigio, Delle Venezie Italia	\$ 180	\$40 

VINOS ROSADOS

/Pink wines

	Botella	
Marqués de Murrieta Primer Rosado Mazuelo, Rioja España	\$ 535	
Flor de Muga, Rioja España	\$ 385	
Muga Rosado, Rioja España	\$ 200	\$40 
Enate Rosado, Somontano España	\$ 200	
Hito tempranillo Rosado, Ribera del Duero España	\$ 200	
Ramon Bilbao Rosado, Rioja España	\$ 160	
Alma Mora Rosado	\$ 130	