

ENTRADAS

/Started

Empanada De Carne "La Cabrera" (4 unidades) \$40.000 ^{1/2} \$23.000 <i>/Mince beef pasty</i>	Tartar de Burrata \$59.000 <i>/ Burrata Tartare</i>
Chorizo Criollo De Rueda \$69.000 ^{1/2} \$43.000 <i>/Creole Wheel sausage</i>	Provoleta \$79.000 <i>/Grilled Provolone</i>
Provoleta Con Panceta Tomate Asados Y Albahaca \$86.000 <i>/Grilled Provolone cheese with bacon, sundried tomatoes and basil</i>	Jamón De Bellota \$218.000 <i>/Acorn Ham</i>
Chinchulín \$57.000 ^{1/2} \$37.000 <i>/Chinchulin</i>	Mollejas \$89.000 ^{1/2} \$49.000 <i>/Sweetbread</i>
Morcilla Argentina \$38.000 <i>/ Black pudding</i>	Queso Manchego \$75.000 <i>/Manchego Cheese</i>

GUARNICIONES Y ENSALADAS

/Side
Orders & Salads

Papas Fritas \$21.000 <i>/French fries</i>	Papas en Cascos \$19.000 <i>/ Handmade potatoes with hulls</i>
Papas Con Queso Azul \$25.000 <i>/French fries with blue cheese</i>	Pure de Papa \$19.000 <i>/Potato Puree</i>
Papas Canaladas Con Cebolla Caramelizada \$25.000 <i>/Canned potatoes with green cream</i>	Papas Fritas Con Huevo Revuelto \$39.000 <i>/French fries with scrambled egg</i>
Rúcula, Zanahoria Y Queso Parmesano \$44.000 <i>/ Arugula, carrot salad with parmesan cheese</i>	Tortillas De Papas \$39.000 <i>/Potatos omelette</i>
Palta, Palmito, Tomate \$43.000 <i>/Avocado, palmetto and tomato</i>	Ensalada De Caprese \$59.000 <i>/Caprese salad</i>
Ensalada De Zanahoria, Tomate Y Huevo \$29.000 <i>/ Carrot, tomato, and hard-boiled egg salad</i>	Ensalada Caesar \$55.000 <i>/Caesar salad</i>
Ensalada Varias Adiciones 4 Ingredientes \$43.000 <i>/Four ingredientes salad.</i>	Ensalada Mixta \$33.000 <i>/Mixed salad.</i>

PASTAS CASERAS

/Homemade pastas

Pastas Alfredo Con Pollo \$65.000 ^{1/2} \$39.000 <i>/Chicken spaghetti with alfredo sauce</i>	Agnolottis \$65.000 <i>/Homemade agnolottis</i>
Spaguetti Bolognesa \$63.000 ^{1/2} \$39.000 <i>/Bolognese spaghetti</i>	

MARISCOS

/Seafood

Salmón Grillado \$110.000 <i>/Grilled salmon</i>	Pulpo Grillado(250gr) \$125.000 <i>/Grilled octopus</i>	Colitas De Langostas A La Parrilla (360gr) \$230.000 <i>/ Grilled lobster tails</i>
--	---	---

LA CABRERA

PLATOS PRINCIPALES

/From the grill

Se sugiere compartir nuestros platos - The chef suggests sharing the dishes

CORTES CON HUESOS - BONE CUTS

Tomahawk (1.200 gr) **\$655.000**

/ *Tomahawk*

T-Bone (1000 gr) **\$385.000** (Por temporada)

/ *T-Bone*

T-Bone Madurado (1000 gr) **\$451.000** (Por temporada)

/ *Dry Aged T-Bone*

Chuletón (800 gr) **\$399.000**

/ *Cowboy*

Tomahawk Madurado (1.500 gr) **\$751.000**

/ *Dry Aged Tomahawk*

T-Bone Madurado (1500 gr) **\$599.000** (Por temporada)

/ *Dry Aged T-Bone*

Asado Del Centro (700 gr) **\$278.000** ^{1/2} **\$164.000** (350 gr)

/ *Beef shortribs*

CORTES SIN HUESOS - BONELESS CUTS

Ojo De Bife Large (600 gr) **\$333.000**

/ *Rib eye steak*

Ojo De Bife Medium (400 gr) **\$216.000**

/ *Rib eye steak*

Ojo De Bife Madurado (400 gr) **\$280.000**

/ *Dry Aged Rib eye steak*

Ojo De Bife Wagyu (300 gr) **\$349.000**

/ *Wagyu Rib eye steak*

Bife De Chorizo Entero o Mariposa(800 gr) **\$385.000**

/ *Butterfly cut striploin*

Bife de Chorizo con Queso Azul (400gr)**\$231.000**

/ *Butterfly Cut Striploin with blue cheese*

Bife De Chorizo (400 gr) **\$211.000**

/ *Striploin*

Bife De Chorizo Waygu (300 gr) **\$299.000**

/ *Wagyu Striploin*

½ Pollito Grillado **\$72.000**

/ *Half grilled chicken*

Ribs De Cerdo Con Barbecue **\$102.000**

/ *Pork ribs with barbecue*

Brocheta De Pollo **\$72.000** ^{1/2} **\$50.000**

/ *Chicken Skewer*

Picanha Wagyu(600 gr) **\$447.000** (Por temporada)

/ *Wagyu Top sirloin*

Picanha Wagyu(300 gr) **\$250.000** (Por temporada)

/ *Wagyu Top sirloin*

Picanha Prime (600 gr) **\$341.000** (Por temporada)

/ *Prime Top Sirloin*

Picanha (600 gr) **\$271.000** (Por temporada)

/ *Top sirloin*

Americana (600 gr) **\$351.000** ^{1/2} **\$206.000** (300 gr)

/ *American Skirt Steak*

Entraña Americana Prime (300 gr) **\$250.000**

/ *American Prime Skirt Steak*

Bondiola Cerdo & Panceta Ahumada **\$102.000** ^{1/2} **\$73.000**

/ *Pork shoulder stuffed with smoked bacon*

Vacio (400 gr) **\$176.000**

/ *Flank*

½ Pollito Con Manteca Y Hierbas **\$74.000**

/ *Half chicken with butter and herbs*

Brocheta De Vegetales **\$59.000** ^{1/2} **\$36.000**

/ *Vegetables Skewer*

POSTRES

/Dessert

Crème Brûlée **\$35.000**

/ *Creme Brulee*

Panqueques Con Dulce De Leche **\$39.000**

/ *Pancakes with sweet milk*

Volcán De Chocolate **\$39.000**

/ *Lava Cake*

Torta De Almojábana **\$39.000**

/ *Colombian Almojábana Cake*

Degustación Postre La Cabrera **\$83.000**

/ *La Cabrera Dessert Tasting*

Tiramisu **\$39.000**

/ *Tiramisu*

Flan Casero **\$39.000**

/ *Homemade Flan*

Tarta de Queso **\$39.000**

/ *Cheesecake*

LA CABRERA

Precios en pesos colombianos. Impuesto incluido. / *Prices are in colombian pesos. Taxes included*

BEBIDAS

/Beverages

COCTELES DE AUTOR /Original cocktails

Cabrera 5127	\$48.000
/ Smirnoff, frutos rojos y cítricos	
Sol De Mayo	\$61.000
/Tequila, gulupa	
La Cabrera Mule	\$57.000
/Bullet Rye, ginger beer y canela	
Gin Frutos Rojos	\$54.000
/ Tanqueray London Dry, mix de frutos rojos	
Gin Lulo	\$58.000
/ Tanqueray London Dry, lulo	
Gin Hendricks	\$58.000
/Hendricks, pepino	
Jarra de Sangría	\$190.000
/Vino tinto y frutas tropicales	

GASEOSAS Y TÓNICAS

/Soda & Tonics

San Pellegrino	\$25.000
Acqua Pana	\$25.000
Coca Cola / Zero	\$12.000
Sprite	\$12.000
Soda Schweppes	\$12.000
Soda Lychees	\$19.000
Soda Frutos Amarillos	\$19.000
Soda Frutos Rojos	\$19.000
Soda Tamarindo	\$19.000
Soda Lulo	\$19.000
Tónica Schweppes	\$12.000
Ginger Schweppes	\$12.000
Ginger Beer	\$18.000

CAFÉS

/Coffee

Espresso	\$9.000	Macciato	\$14.000
Espresso Doble	\$11.000	Café Latte	\$14.000
Americano	\$10.000	Infusiones	\$10.000
Cappuccino	\$14.000	Té Caliente	\$10.000

COCTELES DE CLÁSICOS /Classics cocktails

Margarita	\$53.000
/Tequila, triplesec y limón	
Negroni	\$52.000
/Campari, Tanqueray London Dry y vermouth	
Cosmopolitan	\$54.000
/ Smirnoff, arándanos, limón y triplesec	
Dry Martini	\$58.000
/Vermuth y Tanqueray London Dry	
Old Fashioned	\$50.000
/Whisky, angostura y azúcar	
Aperol Spritz	\$64.000
/Aperol, espumante, soda	
Carajillo	\$54.000
/Licor 43 y café	
Mojito	\$52.000
/Ron, yerbabuena y limón	
Lychee Martini	\$63.000
/ Licor soho, Vodka, almíbar lychee	
Bloody Mary	\$56.000
/ Smirnoff, Clamato, Tabasco, pimienta, sal, limón	
Piña Colada	\$59.000
/ Ron Blanco, Piña, Coco,	

CERVEZAS

/Beers

Club Colombia	\$19.000
Stella Artois	\$22.000
Innis & Gunn	\$45.000
Corona	\$22.000
Erdinger Pikantus	\$44.000
Erdinger Weissbier sin Alcohol	\$30.000

MOCKTAILS

Piña Hierbabuena	\$21.000
Piña Colada Sin Alcohol	\$30.000
Limonada de Hierbabuena/Tradicional	\$19.000

LA CABRERA

LICORES

/Liquors

APERITIVOS

	TRAGO	BOTELLA
Sambuca	\$40.000	\$617.000
Amaretto	\$30.000	
Disaronno	\$52.000	\$509.000
St. Germain	\$47.000	
Jerez Tío Pepe	\$34.000	\$373.000
Aperol	\$26.000	\$327.000
Campari	\$31.000	\$377.000
Baileys	\$28.000	\$241.000
Aguardiente Desquite	\$30.000	\$256.000
Aguardiente Mil Demonios	\$32.000	\$280.000
Licor 43	\$41.000	\$483.000
Jaggermeister	\$34.000	\$388.000
Hennessy Vs	\$80.000	\$923.000
Brandy Domecq 8 Años	\$39.000	
Pisco Demonio De Los Andes	\$41.000	
Viche Monte Manglar	\$41.000	
Limoncello	\$42.000	
Frangelico	\$33.000	
Cointreau	\$40.000	\$367.000
Grand Marnier	\$63.000	\$671.000
Grappa Cellini	\$39.000	
Fernet Luxardo	\$45.000	

RON

Ron Zacapa Ambar	\$41.000	\$393.000
Ron Zacapa 23	\$78.000	\$965.000
Ron Hechicera	\$61.000	\$745.000
Ron Havana Club 3	\$35.000	\$230.000
Ron Defensor 18	\$87.000	\$800.000

TEQUILA

Don Julio 70	\$103.000	\$867.000
Don Julio Reposado	\$74.000	\$752.000
Don Julio Añejo	\$70.000	\$765.000
Don Julio Blanco	\$52.000	\$517.000
Don Julio 1942		\$2.087.000
Maestro Dobel	\$94.000	\$1.073.000
Altos Olmeca Reposado	\$58.000	\$683.000
Mezcal Amores	\$72.000	\$813.000
Mezcal Monte Lobos	\$60.000	\$823.000
Mezcal 400 Conejos	\$63.000	\$555.000
Patron Silver	\$61.000	\$688.000

VODKA

Grey Goose	\$58.000	\$679.000
Smirnoff	\$30.000	
Ketel One	\$38.000	\$434.000

WHISKY

	TRAGO	BOTELLA
Bulleit Rye	\$47.000	\$564.000
Jamenson	\$36.000	\$382.000
Blue Label	\$215.000	\$2.565.000
Buchanans 18 Yr	\$82.000	\$937.000
Buchanans Master	\$52.000	\$515.000
Buchanans 12	\$45.000	\$495.000
Buchanans Two Soul	\$47.000	\$648.000
Chivas Extra	\$52.000	\$602.000
Chivas 18	\$82.000	\$1.141.000
Chivas Mizunara	\$92.000	\$1.090.000
Jack Daniels N°7	\$35.000	\$485.000
Gentleman Jack	\$40.000	\$545.000
Jw Black Label	\$43.000	\$397.000
Chivas 12	\$40.000	\$333.150
Old Parr 12	\$41.000	\$450.000
Old Parr 12 ^{1/2}		\$369.000
JW Son Private Collection	\$850.000	\$9.900.000
Monkey Shoulder	\$39.000	\$457.000
Bulleit Bourbon	\$43.000	

SINGLE MALT

Singleton 12	\$54.000	\$589.000
Singleton 18	\$110.000	\$1.113.000
Singleton 25	\$339.000	\$3.478.000
Macallan 12	\$94.000	\$1.052.000
Macallan 15	\$174.000	\$1.913.000
Macallan 18	\$369.000	\$3.391.000
Glenlivet 12	\$61.000	\$685.000
Glenlivet Founders	\$54.000	\$617.000
Glenfiddich 12	\$49.000	\$590.000
Glenfiddich 15	\$71.000	\$920.000
Glenfiddich 18	\$125.000	\$1.020.000
Glenfiddich 21	\$300.000	\$2.600.000
Mortlach 20 Yr	\$336.000	\$3.691.000

GIN

Tanqueray	\$45.000	\$465.000
Tanqueray Rangpur	\$47.000	\$530.000
Tanqueray Ten	\$65.000	\$798.000
Hendricks	\$64.000	\$712.000
Monkey 47	\$85.000	\$936.000
Selva	\$52.000	
Brokers	\$37.000	\$319.000

LA CABRERA

VINOS TINTOS

/Red wines

Botella		
Escorihuela Gascón Malbec	\$64.000	
Navarro Correas Alegoría Malbec	\$569.000	
Finca La Celia Elite Malbec	\$439.000	
Finca La Celia Reserva Malbec Cabernet Franc	\$232.000	
Finca La Celia Reserva Malbec	\$232.000	
Rutini Malbec, Argentina	\$549.000	
Rutini Malbec Cabernet, Argentina	\$408.000	
Norton DOC Malbec	\$274.000	
Norton Barrel Select Malbec, Argentina	\$189.000	
Norton Privada 100% Malbec, Argentina	\$638.000	
Séptima Lote Especial Gran Reserva Malbec, Argentina	\$613.000	
Séptima Obra Malbec, Mendoza Argentina	\$428.000	
Séptima Malbec, Mendoza Argentina	\$271.000	
Catena Malbec, Mendoza Argentina	\$351.000	
Cabo de Hornos Cabernet Sauvignon, Cachapoal Chile	\$1.195.000	
Don Melchor Cabernet Sauvignon, Puente Alto Chile	\$1.089.000	
La Piu Belle, Blend, Chile	\$1.428.000	
Catena Zapata Malbec, Argentino	\$1.416.000	
1865 Cabernet Sauvignon, Maipo Chile	\$402.000	
1865 Carmenere, Maule Chile	\$413.000	
El Enemigo Malbec, Mendoza Argentina	\$540.000	
El Gran Enemigo Malbec, Mendoza Argentina	\$1.189.000	
Salentein Reserva Cabernet Sauvignon, Mendoza Argentina	\$410.000	
Salentein Reserva Malbec, Mendoza Argentina	\$410.000	
Portillo Melot, Mendoza	\$232.000	
Portillo Malbec, Mendoza	\$255.000	
Pago de Los Capellanes Crianza, Ribera del Duero España	\$666.000	
Pago de Los Capellanes Joven, Ribera del Duero España	\$452.000	
Hacienda Monasterio Cosecha, Ribera del Duero España	\$897.000	
Hacienda Monasterio Reserva, Ribera del Duero España	\$2.261.000	
Santa Rita Bougainville Petite Syrah, Maipo, Chile	\$1.694.000	
Nicolas Catena Zapata Blend, Mendoza, Argentina	\$1.435.000	
La Piu Belle, Chile	\$1.642.000	
Norton Alturas Malbec	\$391.000	
Belle Glos Clark & Telephone, Estados Unidos	\$768.000	
Angelica Zapata Malbec, Valle de Uco, Argentina	\$689.000	

LA CABRERA

VINOS TINTOS

/Red wines

	Botella	
Emilio Moro Malleolus, Ribera del Duero España	\$740.000	
Emilio Moro Resalso, Ribera del Duero España	\$61.000	
Marqués de Murrieta Rioja Reserva, Rioja España	\$597.000	
Torre de Muga, Rioja España	\$1.492.000	
Ramon Bilbao Crianza	\$281.000	\$142.000 
Joel Gott Pinot Noir, California EE.UU	\$388.000	
Marqués de Murrieta Dalmáu, Rioja España	\$2.350.000	
Bodega Del Fin del Mundo Blend	\$622.000	

VINOS BLANCOS

/White wines

	Botella	
Marqués de Murrieta Capellania Viura, Rioja España	\$909.000	
Mauro Godello, Vino de la Tierra de Castilla España	\$911.000	
Enate Chardonnay 234, Somontano España	\$350.000	
Pazo San Mauro Albariño, Rías Baixas España	\$439.000	
Mar de Frades Albariño, Rías Baixas España	\$439.000	
Muga Viura Malvasia, Rioja España	\$358.000	
Ramon Bilbao Verdejo, Rueda España	\$299.000	
Colección Privada Sauvignon Blanc, Mendoza Argentina	\$303.000	
Colección Privada Chardonnay, Mendoza Argentina	\$245.000	
Pouilly Fumé, Francia	\$378.000	
Luigi Bosca De Sangre White Blend, Argentina	\$309.00	
Emilio Moro El Zarzal, España	\$348.000	
Santa Margherita, Italia	\$250.000	\$61.000 
Marqués de Riscal Rueda Verdejo, España	\$150.000	
Martin Codax Albarino, España	\$240.000	

VINOS ROSADOS

/Pink wines

	Botella	
Muga Rosado, Rioja España	\$74.000	
Enate Rosado, Somontano España	\$350.000	
Ramón Bilbao Rosado, España	\$255.000	

VINOS ESPUMOSOS

/Sparkling wines

	Botella	
Navarro Correas Extra Brut, Mendoza Argentina	\$350.000	\$85.000 
Chandon Brut	\$240.000	
Dom Perignon	\$3.565.000	
Veuve Clicquot	\$1.222.000	
Moet Chandon Imperial Brut	\$909.000	

LA CABRERA