

LA CABRERA

casa de carnes by gastón rivera cocinero

ENTRADAS

/Started

EMPANDAS DE CARNE "LA CABRERA" (4 unidades). \$25 ^{1/2} \$15

/Mince beef pasty

CHORIZO CRIOLLO DE RUEDA \$26 ^{1/2} \$15

/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 of cow

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

/Grilled sweetbreads

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 CARMELIZADA \$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 ingredientes 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 É NECESSARIA E NAO INCLUIDOS NA CONTA UM GARCOM OU PERGUNTAR A ELA, POR FAVOR INFORME O GESTAO

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 grms) ~~\$170~~

/1200grms Tomahawk

T-BONE (800 gramos) **\$180**

/800 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 **\$162** ^{1/2} **\$81**

/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) **\$190**

/800 grms Butterfly cut striploin

BIFE DE CHORIZO CON QUESO AZUL (400 gramos) **\$125**

/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
"Anímate 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

*Casa de
Carnes*

BANANA FLAMBÉ CON HELADO. \$28

/Banana flambe with ice cream

CREME BRULEE. \$28

/Crème Brulee

DEGUSTACIÓN POSTRE LA CABRERA. \$38 ^{1/2} \$28

/La Cabrera dessert tasting

FLAN CASERO. \$28

/Homemade Flan

PANQUEQUES CON DULCE DE LECHE. \$28

/Pancakes with sweet milk

TIRAMISU. \$28

/Tiramisu

VOLCAN DE CHOCOLATE. \$28

/Chocolate volcano

APPLE CRUMBLE DECONSTRUIDO. \$28

/Deconstructed apple crumble

BOLA DE HELADO. \$10

/Ice cream ball

Las promociones NO son acumulables.



#EstiloLaCabrera

COCTELES DE AUTOR

/Original cocktails

- \$50** COCTEL DE TEMPORADA
/Season Drink
- \$37** GAUCHO
/Smirnoff, lulo y albahaca
- \$37** CABRERA 5127
/Smirnoff, frutos rojos y cítricos
- \$39** SOL DE MAYO
/Don julio reposado, maracuyá
- \$43** LA CABRERA MULE
/Bullet Rye, ginger beer y yerbabuena
- \$37** RIVEIRA COCINERO
/Campari, vodka y fresas
- \$37** AURORA
/Gordon's Pink, amargo y clara
- \$37** PALERMO
/Smirnoff, ocean y limón
- \$43** GARDEL
/Zapaca, aguardiente, aperol, coco y piña
- \$43** PATAGONIA
/Zapaca, coco, pitaya y naranja
- \$35** GIN FRUTOS ROJOS
/Tanqueray, mix de frutos rojos
- \$35** GIN HERBAL
/Tanqueray, mix de hiervas
- \$35** GIN LULO
/Tanqueray, lulo y albahaca
- \$43** GIN HENDRICKS
/Hendricks, pepino y flores



#EstiloLaCabrera

COCTELES CLÁSICOS

/Classics cocktails

- \$30** MARGARITA
/Don Julio Reposado, triplesec y limón
- \$35** NEGRONI
/Campari, tanqueray y vermuth rosso
- \$35** COSMOPOLITAN
/Smirnoff, arándanos, limón y triplesec
- \$40** DRY MARTINI
/Vermuth y smirnoff
- \$40** OLD FASHIONED
/Bullet rye, angostura y azúcar
- \$35** 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

MOCKTAILS

- \$17** TUCUMAN
- \$17** CAMINITO
- \$17** HEY, PARCE
- \$17** PIÑA HIERBABUENA



#EstiloLaCabrera

GASEOSAS Y TÓNICAS

/Soda & Tonics

- \$9 GINGER
- \$9 AGUA GAS
- \$9 AGUA
- \$9 COCACOLA
- \$9 COCACOLA SIN AZUCAR / ZERO
- \$8 SODA
- \$5 TONICA
- \$7 TONICA OCEAN
- \$8 GINGER BEER
- \$9 SPRITE

CAFÉS

/Coffee

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

CERVEZAS

/Beers

- \$14 CLUB COLOMBIA DORADA
- \$14 CLUB COLOMBIA NEGRA
- \$10 BBC MONSERRATE
- \$20 STELLA ARTOIS
- \$20 CORONA



#EstiloLaCabrera

LICORES

	TRAGO	BOTELLA
AMARETTO	\$15	
APEROL	\$15	\$135
CAMPARI	\$17	\$153
BAILEYS	\$15	\$125
AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO	\$12	\$95
LICOR 43	\$23	\$250
JAGGERMAISTER	\$20	\$230
RON ZACAPA AMBAR	\$23	\$210
RON ZACAPA 23	\$45	\$460
BLUE LABEL	\$132	\$1,600
BUCHANANS 18 YR	\$55	\$506
BUCHANANS MASTER	\$30	\$320
BUCHANANS 12	\$23	\$290
BULLET RYE	\$25	\$300
OLD PARR 12	\$23	\$250
OLD PARR 12 1/2		\$185
SINGLETON 12 YR	\$25	\$300
SINGLETON 18 YR	\$55	\$610
JW SON PRIVATE COLLECTION		\$3,571
JW GOLD RESERVE		\$325
JW GREEN LABEL 15 AÑOS		\$500
MORTLATCH 20 YR		\$2,455
TALISKER 10 YR	\$35	\$313
DON JULIO REPOSADO	\$45	\$450
DON JULIO AÑEJO	\$45	\$490
MESTRO DOBEL	\$50	\$500
JOSE CUERVO REPOSADO	\$12	
GORDONS	\$15	\$115
GORDONS PINK	\$17	\$150
TANQUERAY	\$23	\$250
TANQUERAY RANGPUR	\$25	\$270
TANQUERAY TEN	\$35	\$410
HENDRICKS	\$37	\$450
SAMBUCA	\$30	



#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
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



#EstiloLaCabrera

VINOS TINTOS*/Red wines***Botella**

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	
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	\$ 285	
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	
Altos las hormigas tinto, Mendoza	\$ 150	\$ 35
Emilio Moro Resalso, Ribera del Duero España	\$ 205	\$ 41



#EstiloLaCabrera


VINOS BLANCOS

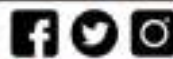
/White wines

	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

VINOS ROSADOS

/Pink wines

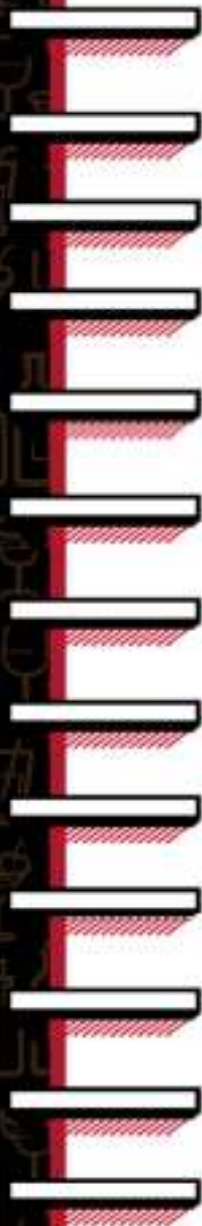
	Botella
Marqués de Murrieta Primer Rosado Mazuelo, Rioja España	\$ 535
Flor de Muga, Rioja España	\$ 385
Muga Rosado, Rioja España	\$ 200 \$40 
Enate Rosado, Somontano España	\$ 200
Hito tempranillo Rosado, Ribera del Duero España	\$ 200
Ramon Bilbao Rosado, Rioja España	\$ 160
Alma Mora Rosado	\$ 130



#EstiloLaCabrera

VINOS ESPUMOSOS

/Sparkling wines



Rivarose, Provence Francia

Botella

\$ 205

Navarro Correas Extra Brut, Mendoza Argentina

\$ 175

\$55

1/4

Cava Freixenet Cordon Negro, Cataluña España

\$ 180

\$55

1/4

Cava Freixent Carta Nevada, Cataluña España

\$ 155

Mioneto Prosecco Brut, Treviso Italia

\$ 155

\$55

1/4