

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 gramos) **\$470**

/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
"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

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

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
/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
- \$40** GIN FRUTOS ROJOS
/Tanqueray, mix de frutos rojos
- \$42** GIN HERBAL
/Tanqueray, mix de hierbas
- \$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
/Smirnoff, arándanos, limón y triplesec
- \$43** DRY MARTINI
/Vermuth y smirnoff
- \$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

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

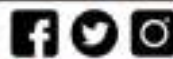
/White wines

| | 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

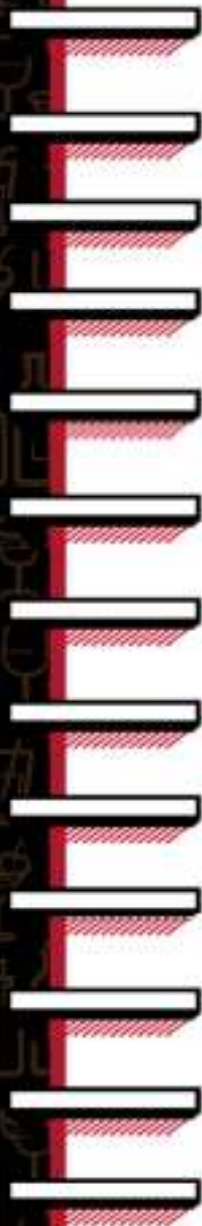
| | Botella |
|---|---|
| Marqués de Murrieta Primer Rosado Mazuelo, Rioja España | \$ 535 |
| Flor de Muga, Rioja España | \$ 385 |
| Muga Rosado, Rioja España | \$ 200 \$40  |
| Enate Rosado, Somontano España | \$ 200 |
| Hito tempranillo Rosado, Ribera del Duero España | \$ 200 |
| Ramon Bilbao Rosado,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