

**LA CABRERA**

casa de carnes by gastón riveira cocinero

**ENTRADAS**

/Started

EMPANADA DE CARNE "LA CABRERA" (4 unidades). \$36 <sup>1/2</sup>\$21

/Mince beef pasty

Precios en miles COPCHORIZO CRIOLLO DE RUEDA \$69 <sup>1/2</sup>\$43

/Creole Wheel sausage

MORCILLA <sup>1/2</sup>\$33

/Blood Pudding

PROVOLETA \$72

/Grilled Provolone

PROVOLETA CON TOCINO TOMATE ASADOS Y ALBAHACA \$78

/Grilled Provolone cheese with bacon, sundried tomatoes and basil

CHINCHULIN \$39 <sup>1/2</sup>\$28

/Chinchulin

JAMÓN DE BELLOTA \$198

**GUARNICIONES  
Y ENSALADAS**

/Side

Orders & Salads

PAPAS FRITAS \$25

/French fries

PAPAS FRITAS CON HUEVO REVUELTO \$35

/French fries on horseback

PAPAS CON QUESO AZUL \$37

/French fries with blue cheese

TORTILLAS DE PAPAS \$39

/Potatos omelette

PAPAS CANALADAS CON CEBOLLA CARMELIZADA \$30

/Canned potatoes with green cream

ENSALADA DE CAPRESE \$53

/Caprese salad

ENSALADA CAESAR. Lechuga, crotones de pan, pollo, panceta y crema de limón. \$50

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

ENSALADA DE RÚCULA Y QUESO PARMESANO. \$40

/Arugula salad with parmesan cheese

RÚCULA, ZANAHORIA Y QUESO PARMESANO \$40

/Arugula, carrot salad with parmesan cheese

ENSALADA MIXTA \$30

/Mixed salad.

PALTA, PALMITO, TOMATE \$39

/Avocado, palmetto and tomato

ENSALADA DE ZANAHORIA, TOMATE Y HUEVO \$26

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

ENSALADA VARIAS adiciones 4 ingredientes \$39

/Four ingredients salad.

Precios en miles COP

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.



#EstilolaCabrera

lacabrera\_bogota

BEST  
RESTAURANTS

**LA CABRERA**

casa de carnes by gastón riveira cocinero

## GRILLADOS

/From the grill

**Precios en miles COP**

**SE SUGIERE COMPARTIR NUESTROS PLATOS -**  
**THE CHEF SUGGESTS SHARING THE DISHES**

TOMAHAWK (1.200 gramos) \$595

*/1200grms Tomahawk*

TOMAHAWK MADURADO (1.200 gramos) \$767

*/1200grms Dry Aged Tomahawk*

T-BONE (800 gramos) \$386

*/800 grms T-Bone*

T-BONE MADURADO (1500 gramos) \$495

*/1500 grms Dry Aged T-Bone*

½ POLLITO GRILLADO \$72

*/Half grilled chicken*

½ POLLITO CON MANTECA Y HIERBAS \$74

*/Half chicken with butter and herbs*

ASADO DEL CENTRO \$253 <sup>1/2</sup> \$149

*/Beef shortribs*

LOMO "El elegido de Evelina Cabrera" \$177 <sup>1/2</sup> \$105

*/Tenderloin*

OJO DE BIFE MEDIUM (400 gramos) \$196

*/400 grms Rib eye steak*

LARGE (600 gramos) \$303

*/600 grms Rib eye steak*

OJO DE BIFE MADURADO (400 gramos) \$407

*/400 grms Dry Aged Rib eye steak*

ENTRAÑA (600 gr) \$287 <sup>1/2</sup> \$180

*/Skirt steak*

ENTRAÑA AMERICANA <sup>1/2</sup> \$253 (300 gr)

VACIO (400 gramos) \$160

*/400 grms Flank steak*

BIFE DE CHORIZO MEDIUM (400 gramos) \$174

*/400 grms size striploin*

LARGE (800 gramos) \$336

*/800 grms size striploin*

BIFE DE CHORIZO CORTE MARIPOSA (800 gramos) \$336

*/800 grms Butterfly cut striploin*

BIFE DE CHORIZO CON QUESO AZUL (400 gramos) \$185

*/400 grms Butterfly cut with blue cheese*

RIBS DE CERDO CON BARBACOA \$102

*/Pork ribs with barbecue*

COLITA DE CUADRIL (600 gramos) \$253

*/600 grms rump tail*

BONDIOLA DE CERDO MECHADA CON PANCETA AHUMADA \$102 <sup>1/2</sup> \$73

*/Pork shoulder stuffed with smoked bacon*

BROCHETTE DE POLLO \$72 <sup>1/2</sup> \$50.

*/Chicken brochette*

BROCHETTE DE VEGETALES \$59 <sup>1/2</sup> \$36

*/Vegetables brochette*

BROCHETTE DE LOMO \$183 <sup>1/2</sup> \$105

*/Tenderloin brochette*

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

**Pregunta por los  
cortes madurados.**

**Ask about Dry  
Aged Steak**

**Jefe de Cocina  
Daniel Lugo  
Gerente del Local:  
Luis Galeano**

**Precios en miles COP**

Las promociones NO son acumulables.

**LA CABRERA**

casa de carnes by gastón riveira cocinero

## **PASTAS CASERAS**

/Homemade pastas

**Precios en miles COP**

PASTAS ALFREDO CON POLLO \$65 <sup>1/2</sup> \$39

*/Chicken spaghetti with alfredo sauce*

RAVIOLES DE POLLO con salsa Alfredo \$83

*/Chicken ravioli with alfredo sauce*

SPAGUETTI BOLOGNESA \$63 <sup>1/2</sup> \$39

*/Bolognese spaghetti basil, cream and concassée*

FUSSILLI CASEROS \$58 <sup>1/2</sup> \$36

*/Homemade fusilli with olive oil, sundried tomatoes and basil*

## **MARISCOS**

/Seafood

SALMÓN GRILLADO \$100

*/Grilled salmon*

PULPO GRILLADO \$106

*/Grilled octopus*

## **POSTRES**

/Dessert

BANANA FLAMBÉ CON HELADO. \$36

*/Banana flambe with ice cream*

VOLCAN DE CHOCOLATE. \$36

*/Lava Cake*

DEGUSTACIÓN POSTRE LA CABRERA. \$76 <sup>1/2</sup> \$50

*/La Cabrera dessert tasting*

DEGUSTACIÓN HELADOS LA CABRERA. \$50 <sup>1/2</sup> \$32

*/La Cabrera ice cream tasting*

FLAN CASERO. \$36

*/Homemade Flan*

PANQUEQUES CON DULCE DE LECHE. \$36

*/Pancakes with sweet milk*

TIRAMISU. \$36

*/Tiramisu*

BOLA DE HELADO. \$12

*/Ice cream ball*

BROWNIE CON HELADO. \$22

*/Brownie Ice cream ball*

ALFAJORES. \$29

*/Caramel cookies*

APPLE CRUMBLE \$31

CRÈME BRÛLÉE \$31

TORTA DE ALMOJABANA \$36

TRES LECHE \$28

**Latin America's 50  
Best Restaurants  
2021  
#37  
La Cabrera  
Buenos Aires, Arg.**

**Casa de  
Carnes**

**Precios en miles COP**

Las promociones NO son acumulables.

Precios en miles COP



#EstiloLaCabrera

## COCTELES DE AUTOR

*/Original cocktails*

- 
- \$65** COCTEL DE TEMPORADA – **AMOR GUAJIRO**  
*/Season Drink - Tanqueray rangpur – Asawa iguaraya - Gulupa - Soda HATSU Frambuesa*
  - \$61** GAUCHO  
*/Smirnoff, lulo y albahaca*
  - \$48** CABRERA 5127  
*/Smirnoff, frutos rojos y cítricos*
  - \$61** SOL DE MAYO  
*/Don julio reposado, maracuyá*
  - \$57** LA CABRERA MULE  
*/Bullet Rye, ginger beer y yerbabuena*
  - \$54** GIN FRUTOS ROJOS  
*/Tanqueray, mix de frutos rojos*
  - \$54** GIN HERBAL  
*/Tanqueray, mix de hiervas*
  - \$58** GIN LULO  
*/Tanqueray, lulo y albahaca*
  - \$58** GIN HENDRICKS  
*/Hendricks, pepino y flores*

Precios en miles COP



#EstiloLaCabrera

## COCTELES CLÁSICOS

*/Classics cocktails*

- \$53 MARGARITA  
*/Don Julio Reposado, triplesec y limón*
- \$52 NEGRONI  
*/Campari, tanqueray y vermuth rosso*
- \$54 COSMOPOLITAN  
*/Smirnoff, arándanos, limón y triplesec*
- \$58 DRY MARTINI  
*/Vermuth y Smirnoff*
- \$50 OLD FASHIONED  
*/Bullet rye, angostura y azúcar*
- \$48 BRAMBLE  
*/Tanqueray, limón y moras*
- \$51 APEROL SPRITZ  
*/Aperol, naranja y espumante*
- \$54 CARAJILLO  
*/Licor 43 y café*
- \$52 MOJITO  
*/Zacapa ambar, yerbabuena y limón*
- \$63 LYCHEE MARTINI  
*/Licor soho, Smirnoff, almíbar lychee*
- \$56 BLOODY MARY  
*/Clamato, Tabasco, pimienta sal, Smirnoff, limón*

## MOCKTAILS

- \$21 TUCUMAN
- \$21 CAMINITO
- \$21 HEY, PARCE (Panela, Naranja, Jengibre, Limón, Bretaña)
- \$21 PIÑA HIERBABUENA
- \$19 LIMONADA DE HIERBABUENA/TRADICIONAL

Precios en miles COP



#EstiloLaCabrera

## **GASEOSAS Y TÓNICAS**

*/Soda & Tonics*

\$32	SAN PELLEGRINO	\$12	GINGER
\$32	ACQUA PANA	\$12	SODA
\$12	COCACOLA /SIN AZUCAR / ZERO	\$12	TONICA
\$12	HATSU SODA ALBAHACA SANDIA	\$12	TONICA OCEAN
\$12	HATSU SODA FRAMBUESA ROSAS	\$18	GINGER BEER
\$22	SODA DE LYCHEES	\$12	SPRITE
\$20	SODA DE FRUTOS AMARILLOS		
\$20	SODA DE FRUTOS ROJOS		

## **TÉ PREPARADO HATSU**

*/Hatsu Brewed Tea*

\$21	CARAMBOLO TROPICAL	\$21	ASIAN FUSSION
\$21	BLUEBERRY PASSION	\$21	RED ILUSSION

## **CAFÉS**

*/Coffee*

\$9	ESPRESSO	\$14	MACCIATO
\$11	ESPRESSO DOBLE	\$14	MOCCACCINO
\$10	AMERICANO	\$17	CAFÉ LATTE
\$18	CAPUCCINO	\$10	INFUSIONES: BERRY BLUSH, GOLDEN CHAMOLINE, MATCHA LULO, TE VERDE

## **CERVEZAS**

*/Beers*

\$19	CLUB COLOMBIA	\$22	CORONA
\$19	BBC MONSERRATE	\$24	3 CORDILLERAS NEGRA
\$22	STELLA ARTOIS	\$24	3 CORDILLERAS ROSADA
\$17	HEINEKEN 0.0		
\$40	INNIS & GUNN		

Precios en miles COP



#EstiloLaCabrera

## LICORES

### APERITIVOS

	TRAGO	BOTELLA
SAMBUCA	\$50	617
AMARETTO	\$30	
DISARONNO	\$52	\$509
ST. GERMAIN	\$47	
JEREZ TÍO PEPE	\$34	\$373
APEROL	\$26	\$327
CAMPARI	\$31	\$377
BAILEYS	\$28	\$241
AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO	\$26	\$200
AGUARDIENTE DESQUITE	\$30	\$256
LICOR 43	\$41	\$483
JAGGERMAISTER	\$34	\$388
HENNESSY VS	\$80	\$923
BRANDY DOMECCQ 8 AÑOS	\$39	
PISCO DEMONIO DE LOS ANDES	\$41	
VICHE MONTE MANGLAR	\$41	
LIMONCELLO	\$42	

### RON

RON ZACAPA AMBAR	\$41	\$393
RON ZACAPA 23	\$78	\$965
RON HECHICERA	\$61	\$745
RON HAVANA 7 AÑOS	\$37	\$382
RON DEFENSOR	\$87	\$927

### WHISKY

BULLET RYE	\$47	\$564
JAMENSON	\$36	\$382
BLUE LABEL	\$247	\$2,950
BUCHANANS 18 YR	\$100	\$1,194
BUCHANANS MASTER	\$53	\$534
BUCHANANS 12	\$50	\$507
BUCHANANS TWO SOUL	\$63	\$648
CHIVAS EXTRA	\$52	\$602
CHIVAS 18	\$113	\$1,312
CHIVAS MIZUNARA	\$92	\$1,090
JACK DANIELS N°7	\$45	\$485

Precios en miles COP



#EstiloLaCabrera

## **WHISKY**

	TRAGO	BOTELLA
JW BLACK LABEL	\$43	\$457
OLD PARR 12	\$41	\$520
OLD PARR 12 1/2		\$369
JW SON PRIVATE COLLECTION	\$850	\$9,900
JW GOLD RESERVE	\$63	\$734
MONKEY SHOULDER	\$45	\$457

## **SINGLE MALT**

SINGLETON 12 YR	\$54	\$589
SINGLETON 18 YR	\$127	\$1.436
SINGLETON 25 YR	\$424	\$5.093
MACALLAN 12 YR	\$108	\$1.100
MACALLAN 15 YR	\$385	\$2.200
GLENLIVET 12	\$61	\$685
GLENLIVET FOUNDERS	\$54	\$617
GLENFIDDICH 12	\$52	\$644
MORTLATCH 20 YR	\$336	\$3,691
TALISKER 10 YR	\$47	\$523

## **TEQUILA**

DON JULIO 70	\$118	\$1,397
DON JULIO REPOSADO	\$74	\$853
DON JULIO AÑEJO	\$87	\$1007
DON JULIO BLANCO	\$52	\$517
MAESTRO DOBEL	\$94	\$1,073
ALTOS OLMECA REPOSADO	\$58	\$683
MEZCAL AMORES	\$72	\$813
MEZCAL MONTE LOBOS	\$76	\$946
MEZCAL 400 CONFIOS	\$72	\$638



#EstiloLaCabrera

## **GIN**

GORDONS	\$25	\$248
GORDONS PINK	\$30	\$344
TANQUERAY	\$45	\$465
TANQUERAY RANGPUR	\$47	\$530
TANQUERAY TEN	\$65	\$798
HENDRICKS	\$64	\$712
BEEFEATER 40°	\$47	
BEEFEATER PINK	\$59	\$688
MONKEY 47	\$85	\$936
SELVA	\$52	

## **VODKA**

GREY GOOSE	\$58	\$679
STOLICHNAYA	\$41	\$281
SMIRNOFF	\$30	

Precios en miles COP



#EstiloLaCabrera

## VINOS TINTOS

/Red wines

	Botella
Trapiche Manos, Mendoza Argentina	\$ 2,373
Black Label Malbec, San Juan Argentina	\$ 358
Alma Mora Malbec, San Juan Argentina	\$ 232
Trapiche Broquel Malbec, Mendoza Argentina	\$ 333
Trapiche Broquel Bonarda, Mendoza Argentina	\$ 333
Trapiche Medalla Malbec, Argentina	\$ 382
Trapiche Medalla Cabernet Sauvignon, Argentina	\$ 382
Trapiche Reserva Pinot Noir, Argentina	\$ 225
Trapiche Reserva Malbec, Argentina	\$ 248
Trapiche Reserva Merlot, Argentina	\$ 248
Navarro Correas Alegoría Malbec	\$ 569
Navarro Correas Colección Privada Blend	\$ 303
Navarro Correas Colección Privada Malbec	\$ 303
Finca La Celia Elite Malbec	\$ 439
Finca La Celia Reserva Malbec Cabernet Franc	\$ 232
Finca La Celia Reserva Malbec	\$ 232
Finca La Celia Reserva Cabernet Sauvignon	\$ 232
Finca La Celia Heritage Malbec, Mendoza Argentina	\$ 789
Rutini Malbec, Argentina	\$ 549
Rutini Malbec Cabernet, Argentina	\$ 408
Durigutti Cabernet Franc	\$ 347
Durigutti Cabernet Sauvignon	\$ 347
Zaccagnini Montepulciano	\$ 339
Tarapaca Merlot, Maipo Chile	\$ 164
Tarapaca Gran Reserva Cabernet Sauvignon, Maipo Chile	\$ 373
Tarapaca Gran Reserva Carmenere, Maipo Chile	\$ 373
Tarapaca Carmenere, Maipo Chile	\$ 342
La Mascota, Malbec	\$ 297

Precios en miles COP



#EstiloLaCabrera

## VINOS TINTOS

/Red wines

	Botella	
Bodegas Mauro vs, Vino de la Tierra de castilla y león	\$ 1,745	
Norton DOC Malbec	\$ 249	
Norton Barrel Select Malbec, Argentina		\$ 172 <sup>1/2</sup>
Norton Privada 100% Malbec, Argentina	\$ 734	
Iscaj Syrah, San Juan Argentina	\$ 800	
Alma Mora Syrah, Argentina	\$ 232	
Séptima Lote Especial Gran Reserva Malbec, Argentina	\$ 613	
Séptima Obra Malbec, Mendoza Argentina	\$ 428	
Séptima Malbec, Mendoza Argentina	\$ 246	
Clos de los Siete, Mendoza Argentina	\$ 492	
Luigi Bosca Malbec, Mendoza Argentina	\$ 364	\$ 254 <sup>1/2</sup>
Luigi Bosca De Sangre Malbec	\$ 414	
Luigi Bosca Cabernet Sauvignon, Mendoza Argentina	\$ 446	
Catena Malbec, Mendoza Argentina		\$213 <sup>1/2</sup>
El Enemigo Malbec, Mendoza Argentina	\$ 573	
El Gran Enemigo Malbec, Mendoza Argentina	\$1.180	
Colli Euganei Rosso, Italia		\$ 47 
Salentein Reserva Cabernet Sauvignon, Mendoza Argentina	\$ 472	
Salentein Reserva Malbec, Mendoza Argentina	\$ 472	\$252 <sup>1/2</sup>
Portillo Melot, Mendoza	\$ 232	
Portillo Malbec, Mendoza	\$ 232	
Pago de Los Capellanes Nogal, Ribera del Duero España	\$ 1,453	
Pago de Los Capellanes Reserva, Ribera del Duero España	\$ 1,157	
Pago de Los Capellanes Crianza, Ribera del Duero España	\$ 766	
Pago de Los Capellanes Joven, Ribera del Duero España	\$ 452	
Hacienda Monasterio Cosecha, Ribera del Duero España	\$ 1,139	
Bodegas Mauro Cosecha, Vino de la tierra de Castilla y León	\$ 1,086	
Prima Bodegas San Román, Toro España	\$ 428	

@lacabrera\_bogota | www.la-cabrera.com

Precios en miles COP



#EstiloLaCabrera

## VINOS TINTOS

/Red wines

	Botella	
Santa Rita Bougainville Petite Syrah, Maipo, Chile	\$ 1.540	
Nicolas Catena Zapata Blend, Mendoza, Argentina	\$ 1.650	
Angelica Zapata Malbec, Valle de Uco, Argentina	\$ 748	
Emilio Moro Malleolus, Ribera del Duero España	\$ 986	
Emilio Moro, Ribera del Duero España	\$ 613	
Emilio Moro Resalso, Ribera del Duero España	\$ 61	
Marqués de Murrieta Dalmau, Rioja España	\$ 2,530	
Marqués de Murrieta Rioja Reserva, Rioja España	\$ 597	
Marqués de Vargas Rioja Reserva	\$ 613	
Marqués Próximo Riscal	\$ 197	
Cepa 21 Tempranillo	\$ 637	
Torre de Muga, Rioja España	\$ 2,060	
Muga Selección Especial	\$ 900	
Muga Reserva, Rioja España	\$ 573	\$342 
Ramon Bilbao Crianza	\$ 255	\$142 
Enate Crianza Tempranillo Cabernet Sauvignon	\$ 350	
Mastro Janni Brunello Di Montalcino, Toscana Italia	\$ 1,265	
Mastro Janni Rosso di Montalcino, Toscana Italia	\$ 1,024	
Joel Gott Pinot Noir, California EE.UU	\$ 388	
Joel Gott Cabernet Sauvignon, California EE.UU	\$ 388	
Napa Celllars Cabernet Sauvignon, California EE.UU	\$ 659	
Cabo de Hornos Cabernet Sauvignon, Cachapoal Chile	\$ 1,530	
1865 Cabernet Sauvignon, Maipo Chile	\$ 402	
1865 Carmenere, Maule Chile	\$ 413	
Cousiño Macul Antiguas Reservas, Maipo Chile	\$ 325	
Trapiche Iscay Malbec Cabernet Franc, Blend, Argentino	\$ 750	
Cousiño Macul Finis Terrae Cabernet Sauvignon Merlot Syrah, Maipo Chile	\$ 501	

Precios en miles COP



#EstiloLaCabrera



## VINOS BLANCOS

/White wines

	Botella	
Napa Sauvignon Blanc, California	\$ 338	
Marqués de Murrieta Capellania Viura, Rioja España	\$ 1,073	
Mauro Godello, Vino de la Tierra de Castilla España	\$ 1,408	
Alma Mora Chardonay	\$ 232	
Enate Chardonnay Fermentado en Barrica, Somontano España	\$ 527	
Enate Chardonnay 234, Somontano España	\$ 350	
Navarro Correa Chardonnay, Argentina	\$ 303	
Navarro Correa Suavig Blanc, Argentina	\$ 303	
Pazo San Mauro Albariño, Rías Baixas España	\$ 439	
Mar de Frades Albariño, Rías Baixas España	\$ 439	
Muga Viura Malvasia, Rioja España	\$ 358	
Ramon Bilbao Verdejo, Rueda España	\$ 299	
Colección Privada Sauvignon Blanc, Mendoza Argentina	\$ 303	
Colección Privada Chardonnay, Mendoza Argentina	\$ 245	
Trapiche Broquel Torrontés, Salta Argentina	\$ 333	
Leyda Sauvignon Blanc, Leyda Chile	\$63	
Norton Torrontes Blanco, Argentina	\$52	
Santa Margherita, Italia	\$55	

## VINOS ROSADOS

/Pink wines

	Botella	
Muga Rosado, Rioja España	\$74	
Enate Rosado, Somontano España	\$ 350	
Hito Tempranillo Rosado, Ribera del Duero España	\$ 356	
Ramon Bilbao Rosado, Rioja España	\$ 255	
Alma Mora Rosado	\$ 232	
Norton Mil rosas	\$47	

Precios en miles COP



#EstiloLaCabrera

## VINOS ESPUMOSOS

*/Sparkling wines*

	Botella		
Rivarose, Provence Francia	\$ 358		
Navarro Correas Extra Brut, Mendoza Argentina	\$ 303	\$85	1/4
Cava Freixenet Cordon Negro, Cataluña España	\$ 315		
Cava Freixenet Carta Nevada, Cataluña España	\$ 336		
Mioneto Prosecco Brut, Treviso Italia	\$ 263	\$93	1/4
Laurent Perrier	\$ 1,099		
Dom Perignon	\$ 4,100		
Veuve Clicquot	\$ 1,463		
Moet Chandon Imperial	\$ 950		