

# LA CABRERA

casa de carnes by gastón riveira cocinero

## Entradas

/Started

- EMPANADA DE CARNE "LA CABRERA" (4 unidades). \$ 25 (2 unidades). \$ 15  
*/Mince beef pasty (2).*
- CHORIZO CRIOLLO DE RUEDA. \$ 26 <sup>1/2</sup> \$ 18  
*/Creole wheel sausage.*
- PROVOLETA \$ 45  
*/Grilled Prouolone.*



## Guarniciones y ensaladas

/Side orders & Salads

- PAPAS FRITAS. \$ 12  
*/French fries.*
- PAPAS FRITAS CON HUEVO REVUELTO. \$ 15  
*/French fries on horseback.*
- PAPAS CANALADAS CON CEBOLLA CAMELIZADA. \$ 15  
*/Canned potatoes with green cream.*
- ENSALADA CAESAR. Lechuga, croutons de pan, pollo, panceta y crema de limón. \$ 18  
*/Caesar salad: lettuce, croutons, chicken, bacon and lemon cream.*
- ENSALADA DE RÚCULA Y QUESO PARMESANO. \$ 23  
*/Arugula salad with Parmesan cheese.*
- ENSALADA MIXTA. \$ 18  
*/Mixed salad.*
- RÚCULA, ZANAHORIA Y QUESO PARMESANO. \$ 23  
*/Arugula, carrot salad with Parmesan cheese.*
- ENSALADAS VARIAS. \$ 18  
*/Four ingredients salad.*
- ENSALADAS DE ZANAHORIA, TOMATE Y HUEVO. \$ 18  
*/Carrot, tomato and hard boiled egg salad.*
- ENSALADAS CAPRESE. \$ 18  
*/Caprese salad.*
- PALTA, PALMITO, TOMATE. \$ 18  
*/Avocado, palmetto and tomato.*

#EstilolaCabrera

- @LaCabrera
- @lacabrera\_bsas

## Pastas Caseras

homemade pasta

SPAGUETTI BOLOGNESA. \$ 38  
 con salsa de albahaca, crema y tomate concassée.  
*/Bolognese spaghetti basil, cream and concassée.*

FUSSILLI CASEROS. \$ 35  
 con oliva, tomates secos, tomate concassée y albahaca.  
*/Homemade fussilli with olive oil, sundried tomatoes and basil.*

## Sugerencia of the month del Mes

T-BONE (800 grms.)  
*/800 grms. T-Bone*

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 INCLIDOS NA CONTA UM GARCOM OU PERGUNTAR A ELA, POR FAVOR INFORME O GESTAO

Las promociones NO son acumulables.

SE SUGIERE COMPARTIR NUESTROS PLATOS  
THE CHEF SUGGESTS TO SHARE THE DISHES

# Grillados

/From the grill

T-BONE (800 grms.) \$ 180  
/800 grms. T-Bone

1/2 POLLITO GRILLADO. \$ 45  
/Half grilled chicken.

1/2 POLLITO CON MANTECA Y HIERBAS. \$ 45  
/Half chicken with butter and herbs.

MOLLEJAS GRILLADAS. \$ 65 <sup>1/2</sup> \$ 45  
/Grilled sweetbreads.

ASADO DEL CENTRO. \$ 155 <sup>1/2</sup> \$ 92  
/Beef shortribs.

CHINCHULIN \$ 25  
/Chinchulin of cow.

LOMO "El elegido de Evelina Cabrera". \$ 108 <sup>1/2</sup> \$ 72  
/Tenderloin.

OJO DE BIFE MEDIUM (400 grms.) \$ 140 LARGE. (600 grms.) \$ 210  
/400 grms. Rib eye steak. /600 grms. Rib eye steak.

BIFE DE CHORIZO MEDIUM (400 grms.) \$ 115 LARGE. (800 grms.) \$ 190  
/400 grms. size striploin. /800 grms. size striploin.

BIFE DE CHORIZO CORTE MARIPOSA. (800 grms.) \$ 190  
/Butterfly cut 800 grms. striploin.

BIFE DE CHORIZO CON QUESO AZUL (400 grms.) \$ 117  
/Butterfly cut with blue cheese.

RIBS DE CERDO CON BARBACOA. \$ 70  
/Pork ribs with barbecue.

BONDIOLA DE CERDO MECHADA CON PANCETA AHUMADA. \$ 60  
/Pork shoulder stuffed with smoked bacon.

BROCHETTE DE POLLO \$ 48  
/Chicken brochette

BROCHETTE DE LOMO. \$ 126  
/Tenderloin brochette.

BROCHETTE DE VEGETALES. \$ 45  
/Vegetables brochette.

ENTRAÑA. \$ 162 <sup>1/2</sup> \$ 81  
/Skirt steak.

VACÍO (400 grms.) \$ 100  
/400 grms. Flank steak.

TOMAHAWK (1.200 grms.) \$ 470  
/1200 grms. Tomahawk.

#TipsGastónRiveira  
"Animate y pedí la Carne en su punto justo."

Jefe de cocina:  
**Daniel Lugo**  
Gerente de local:  
**Luis Galeano**

Repasador + Libro  
La Cabrera



Casa de Carnes



SALMÓN GRILLADO \$ 65  
/Grilled salmon  
PULPO GRILLADO \$ 85  
/Grilled octopus



#EstiloLaCabrera

## ¡Nuestra coctelería de autor!

	\$ 39	<b>Gauche</b> <i>/Smirnoff, lulo y albahaca</i>
	\$ 37	<b>Cabrera 5127</b> <i>/Smirnoff, frutos rojos y citricos</i>
	\$ 49	<b>Sol de Mayo</b> <i>/Don Julio Reposado, maracuya</i>
	\$ 47	<b>La Cabrera Mule</b> <i>/Bullet Rye, ginger beer y yerbabuena</i>
	\$ 48	<b>Riveira Cocinero</b> <i>/Campari, vodka y fresas</i>
	\$ 50	<b>Aurora</b> <i>/Gordon's Pink, amargos y clara</i>
	\$ 35	<b>Palermo</b> <i>/Smirnoff, ocean y limón</i>
	\$ 43	<b>Gardel</b> <i>/Zacapa, aguardiente, aperol, coco y piña</i>
	\$ 43	<b>Patagonia</b> <i>/Zacapa, coco, pitaya y naranja</i>
	\$ 40	<b>Gin Frutos Rojos</b> <i>/Tanqueray, mix frutos rojos</i>
	\$ 42	<b>Gin Herbal</b> <i>/Tanqueray, mix de hiervas</i>
	\$ 45	<b>Gin Lulo</b> <i>/Tanqueray, lulo, albahaca</i>
	\$ 47	<b>Gin Hendricks</b> <i>/Hendricks, pepino y flores</i>



#EstiloLaCabrera

## ¡los Clásicos!

	\$ 50	<b>Margarita</b> <i>/Don Julio Reposado, Triplesec y limón</i>
	\$ 39	<b>Negroni</b> <i>/Campari, Tanqueray y Vermuth Rosso</i>
	\$ 41	<b>Cosmopolitan</b> <i>/Smirnoff, arándanos, limón y triplesec</i>
	\$ 43	<b>Dry Martini</b> <i>/Vermuth y Smirnoff</i>
	\$ 39	<b>Old Fashioned</b> <i>/Bullet Rye, angostura y azucar</i>
	\$ 37	<b>Bramble</b> <i>/Tanqueray, limón y moras</i>
	\$ 43	<b>French 75</b> <i>/Tanqueray, limón y espumante</i>
	\$ 37	<b>Aperol Spritz</b> <i>/Aperol, naranja, espumante</i>
	\$ 40	<b>Carajillo</b> <i>/Licor 43 y café</i>
	\$ 50	<b>Coctel de temporada</b> <i>/Season drink</i>
	\$ 39	<b>Mojito</b> <i>/Zacapa Ambar, yerbabuena y limón</i>