

## 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 1/2 \$ 18  
/Creole wheel sausage.

PROVOLETA \$ 45  
/Grilled Prouolone.

Guarniciones  
Y ensaladās/Side  
orders & Salads

PAPAS FRITAS. \$ 12  
/French fries.

PAPAS FRITAS CON HUEVO REVUELTO. \$ 15  
/French fries on horseback.

PAPAS CANALADAS CON CEBOLLA CARAMELIZADA. \$ 18  
/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. \$ 28  
/Arugula salad with Parmesan cheese.

ENSALADA MIXTA. \$ 18  
/Mixed salad.

RÚCULA, ZANAHORIA Y QUESO PARMESANO. \$ 28  
/Arugula, carrot salad with Parmesan cheese.

ENSALADAS DE ZANAHORIA, TOMATE Y HUEVO. \$ 20  
/Carrot, tomato and hard boiled egg salad.

ENSALADAS CAPRESE. \$ 25  
/Caprese salad.

PALTA, PALMITO, TOMATE. \$ 25  
/Avocado, palmetto and tomato.

#EstilolaCabrera

@LaCabrera

@lacabrera\_bogota

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 fusilli with olive oil, sundried tomatoes and basil.

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

Sugerencia <sup>suggestion</sup> of the month  
del Mes

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 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.*
- OJO DE BIFE NAPOLITANO (600 grms.) \$ 220  
*/600 grms. Rib eye steak layered with tomato sauce, ham and melted cheese.*
- 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  
"Animarse y pedir la Carne en su punto justo."

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



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

Ayudan a mejorar tu experiencia: ANNIE VARGAS, KAREN DUEÑAS, HERNAN FARIAS, JORGE MUÑOZ, HENRY GARCIA  
Equipo de parrilleros: FELIPE BENITEZ, JOHN PATIÑO, WILMAR SALAMANCA, MIGUEL MARTINEZ

## LA CABRERA

casa de carnes by gastón riveira cocinero

## POSTRES

/desserts

BANANA FLAMBÉ CON HELADO. \$28

CREME BRULEE. \$28

DEGUSTACIÓN POSTRE LA CABRERA. \$38

FLAN CASERO. \$28

PANQUEQUES CON DULCE DE LECHE. \$28

TIRAMISU. \$28

VOLCAN DE CHOCOLATE. \$28

APPLE CRUMBLE DECONSTRUIDO. \$28

1/2 DEGUSTACIÓN POSTRE LACABRERA. \$24

BOLA DE HELADO. \$10



#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 E NECESSARIA E NAO INCLUIDOS NA CONTA UM GARCOM OU PERGUNTAR A ELA, POR FAVOR INFORME O GESTAO

Las promociones NO son acumulables.



#EstiloLaCabrera

## ¡Nuestra coctelería de autor!

		\$ 39	<b>Gaucha</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>