

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 ensaladas**

/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 VARIAS. \$ 20
/Four ingredients salad.
- 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.

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 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 ^{1/2} \$ 45
/Grilled sweetbreads.
- ASADO DEL CENTRO. \$ 155 ^{1/2} \$ 92
/Beef shortribs.
- CHINCHULIN \$ 25
/Chinchulin of cow.
- LOMO "El elegido de Evelina Cabrera". \$ 108 ^{1/2} \$ 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 ^{1/2} \$ 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



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

Las promociones NO son acumulables.



#EstiloLaCabrera

¡Nuestra coctelería de autor!

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



#EstiloLaCabrera

¡los Clásicos!

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