

ENTRADAS

/Started

Empanada De Carne "La Cabrera" (4 unidades) **\$36.000** ^{1/2} **\$21.000**

/Mince beef pasty

Chorizo Criollo De Rueda **\$69.000** ^{1/2} **\$43.000**

/Creole Wheel sausage

Provoleta Con Panceta Tomate Asados Y Albahaca **\$78.000**

/Grilled Provolone cheese with bacon, sundried tomatoes and basil

Chinchulín **\$52.000** ^{1/2} **\$28.000**

/Chinchulin

Tartar de Burrata **\$59.000**

/ Burrata Tartare

Morcilla ^{1/2} **\$33.000**

/Blood Pudding

Provoleta **\$72.000**

/Grilled Provolone

Jamón De Bellota **\$198.000**

/Acorn Ham

Mollejas **\$75.000**

/Sweetbread

GUARNICIONES Y ENSALADAS

/Side
Orders & Salads

Papas Fritas **\$25.000**

/French fries

Papas Con Queso Azul **\$37.000**

/French fries with blue cheese

Papas Canaladas Con Cebolla Caramelizada **\$30.000**

/Canned potatoes with green cream

Ensalada De Rúcula Y Queso Parmesano **\$40.000**

/Arugula salad with parmesan cheese

Rúcula, Zanahoria Y Queso Parmesano **\$40.000**

/ Arugula, carrot salad with parmesan cheese

Ensalada De Zanahoria, Tomate Y Huevo **\$26.000**

/ Carrot, tomato, and hard-boiled egg salad

Ensalada Varias Adiciones 4 Ingredientes **\$39.000**

/Four ingredientes salad.

Papas Fritas Con Huevo Revuelto **\$35.000**

/French fries with scrambled egg

Tortillas De Papas **\$39.000**

/Potatos omelette

Ensalada De Caprese **\$53.000**

/Caprese salad

Ensalada Caesar **\$50.000**

/Caesar salad

Ensalada Mixta **\$30.000**

/Mixed salad.

Palta, Palmito, Tomate **\$39.000**

/Avocado, palmetto and tomato

PASTAS CASERAS

/Homemade pastas

Pastas Alfredo Con Pollo **\$65.000** ^{1/2} **\$39.000**

/Chicken spaghetti with alfredo sauce

Spaguetti Bolognesa **\$63.000** ^{1/2} **\$39.000**

/Bolognese spaghetti

Ravioles De Pollo Con Salsa Alfredo **\$83.000**

/Chicken ravioli with alfredo sauce

Fussilli Caseros **\$58.000** ^{1/2} **\$36.000**

/Homemade fusilli

MARISCOS

/Seafood

Salmón Grillado **\$100.000**

/Grilled salmon

Pulpo Grillado **\$106.000**

/Grilled octopus

Colitas De Langostas A La Parrilla (360gr) **\$180.000**

/ Grilled lobster tails

LA CABRERA

PLATOS PRINCIPALES

/From the grill

Se sugiere compartir nuestros platos - The chef suggests sharing the dishes

Tomahawk (1.200 gr) **\$595.000**

/1200gr Tomahawk

T-Bone (1000 gr) **\$350.000**

/1000 gr T-Bone

T-Bone Madurado (1000 gr) **\$410.000**

/1000 gr Dry Aged T-Bone

Asado Del Centro **\$253.000** ^{1/2} **\$149.000**

/Beef shortribs

Ojo De Bife Medium (400 gr) **\$196.000**

/400 gr Rib eye steak

Ojo De Bife Madurado (400 gr) **\$270.000**

/400 gr Dry Aged Rib eye steak

Entraña Americana (600 gr) **\$327.000** ^{1/2} **\$187.000** (300 gr)

/Skirt steak

Bife De Chorizo Medium (400 gr) **\$174.000**

/400 gr size striploin

Bife De Chorizo Corte Mariposa (800 gr) **\$336.000**

/800 gr Butterfly cut striploin

Lomo "El Elegido De Evelina Cabrera" **\$139.000** ^{1/2} **\$95.000**

/Tenderloin

½ Pollito Grillado **\$72.000**

/Half grilled chicken

Bondiola De Cerdo Con Panceta Ahumada **\$102.000** ^{1/2} **\$73.000**

/Pork shoulder stuffed with smoked bacon

Brochette De Pollo **\$72.000** ^{1/2} **\$50.000**

/Chicken brochette

Tomahawk Madurado (1.500 gr) **\$727.000**

/1500gr Dry Aged Tomahawk

T-Bone Madurado (1500 gr) **\$550.000**

/1500 gr Dry Aged T-Bone

Colita De Cuadril (600 gr) **\$253.000**

/600 gr rump tail

Ojo De Bife Large (600 gr) **\$303.000**

/600 gr Rib eye steak

Vacio (400 gr) **\$160.000**

/400 gr Flap steak

Bife de chorizo Prime (500 gr) **\$295.000**

/500 gr Prime size striploin

Bife De Chorizo Large (800 gr) **\$336.000**

/800 gr size striploin

Bife De Chorizo Con Queso Azul(400gr)**\$185.000**

/400 gr Butterfly cut with blue cheese

Brochette De Lomo **\$145.000** ^{1/2} **\$100.000**

/Tenderloin brochette

½ Pollito Con Manteca Y Hierbas **\$74.000**

/Half chicken with butter and herbs

Ribs De Cerdo Con Barbacoa **\$102.000**

/Pork ribs with barbecue

Brochette De Vegetales **\$59.000** ^{1/2} **\$36.000**

/Vegetables brochette

POSTRES

/Dessert

Degustación Postre La Cabrera. **\$76.000** ^{1/2} **\$50.000**

/La Cabrera dessert tasting

Panqueques Con Dulce De Leche **\$36.000**

/Pancakes with sweet milk

Volcán De Chocolate **\$36.000**

/Lava Cake

Brownie Con Helado **\$22.000**

/Brownie Ice cream ball

Torta De Almojábana **\$36.000**

/Almojabana Cake

Crème Brûlée **\$31.000**

/Creme Brulee

Tiramisu **\$36.000**

/Tiramisu

Bola De Helado **\$12.000**

/Ice cream ball

Flan Casero **\$36.000**

/Homemade Flan

Apple Crumble **\$31.000**

/Apple crumble

LA CABRERA

COCTELES DE AUTOR */Original cocktails*

Amor Guajiro	\$65.000
<i>/Tanqueray rangpur – Asawa iguaraya - Gulupa - Soda</i>	
Cabrera 5127	\$48.000
<i>/ Smirnoff, frutos rojos y citricos</i>	
Sol De Mayo	\$61.000
<i>/Don julio reposado, maracuyá</i>	
La Cabrera Mule	\$57.000
<i>/Bullet Rye, ginger beer y yerbabuena</i>	
Gin Frutos Rojos	\$54.000
<i>/Tanqueray, mix de frutos rojos</i>	
Gin Lulo	\$58.000
<i>/Tanqueray, lulo y albahaca</i>	
Gin Hendricks	\$58.000
<i>/Hendricks, pepino y flores</i>	
Jarra de Sangría	^{1/2} \$190.000 \$290.000
<i>/Vino tinto y frutas tropicales</i>	

GASEOSAS Y TÓNICAS */Soda & Tonics*

San Pellegrino	\$32.000
Acqua Pana	\$32.000
Coca cola /Sin Azúcar / Zero	\$12.000
Hatsu Soda Albahaca Sandia	\$12.000
Hatsu Soda Frambuesa Rosas	\$12.000
Soda De Lychees	\$20.000
Soda De Frutos Amarillos	\$20.000
Soda De Frutos Rojos	\$20.000
Soda De Tamarindo	\$20.000
Ginger	\$12.000
Soda	\$12.000
Tónica	\$12.000
Tónica Ocean	\$12.000
Ginger Beer	\$18.000
Sprite	\$12.000

CAFÉS */Coffee*

Espresso	\$9.000	Macciato	\$14.000
Espresso Doble	\$11.000	Café Latte	\$14.000
Americano	\$10.000	Infusiones	\$10.000
Cappuccino	\$14.000		

COCTELES DE CLÁSICOS */Classics cocktails*

Margarita	\$53.000
<i>/Don Julio Reposado, triplesec y limón</i>	
Negroni	\$52.000
<i>/Campari, tanqueray y vermuth rosso</i>	
Cosmopolitan	\$54.000
<i>/ Smirnoff, arándanos, limón y triplesec</i>	
Dry Martini	\$58.000
<i>/Vermuth y Smirnoff</i>	
Old Fashioned	\$50.000
<i>/Bullet rye, angostura y azúcar</i>	
Aperol Spritz	\$51.000
<i>/Aperol, naranja y espumante</i>	
Carajillo	\$54.000
<i>/Licor 43 y café</i>	
Mojito	\$52.000
<i>/Zacapa ambar, yerbabuena y limón</i>	
Lychee Martini	\$63.000
<i>/ Licor soho, Smirnoff, almíbar lychee</i>	
Bloody Mary	\$56.000
<i>/Clamato, Tabasco, pimienta sal, Smirnoff, limón</i>	

CERVEZAS */Beers*

Club Colombia	\$19.000
Stella Artois	\$22.000
Innis & Gunn	\$40.000
Corona	\$22.000
Erdinger Weissbier	\$40.000
Erdinger Weissbier sin Alcohol	\$27.000

MOCKTAILS

Piña Hierbabuena	\$21.000
Limonada de Hierbabuena/Tradicional	\$19.000

LA CABRERA

LICORES

/Liquors

APERITIVOS

	TRAGO	BOTELLA
Sambuca	\$40.000	\$617.000
Amaretto	\$30.000	
Disaronno	\$52.000	\$509.000
St. Germain	\$47.000	
Jerez Tío Pepe	\$34.000	\$373.000
Aperol	\$26.000	\$327.000
Campari	\$31.000	\$377.000
Baileys	\$28.000	\$241.000
Aguardiente Desquite	\$30.000	\$256.000
Licor 43	\$41.000	\$483.000
Jaggermaister	\$34.000	\$388.000
Hennessy Vs	\$80.000	\$923.000
Brandy Domecq 8 Años	\$39.000	
Pisco Demonio De Los Andes	\$41.000	
Viche Monte Manglar	\$41.000	
Limoncello	\$42.000	

RON

Ron Zacapa Ambar	\$41.000	\$393.000
Ron Zacapa 23	\$78.000	\$965.000
Ron Hechicera	\$61.000	\$745.000
Ron Havana Club 3	\$35.000	\$230.000
Ron Defensor 18	\$87.000	\$800.000

TEQUILA

Don Julio 70	\$118.000	\$920.000
Don Julio Reposado	\$74.000	\$752.000
Don Julio Añejo	\$80.000	\$880.000
Don Julio Blanco	\$52.000	\$517.000
Maestro Dobel	\$94.000	\$1.073.000
Altos Olmeca Reposado	\$58.000	\$683.000
Mezcal Amores	\$72.000	\$813.000
Mezcal Monte Lobos	\$69.000	\$946.000
Mezcal 400 Conejos	\$72.000	\$638.000

VODKA

Grey Goose	\$58.000	\$679.000
Smirnoff	\$30.000	

WHISKY

	TRAGO	BOTELLA
Bullet Rye	\$47.000	\$564.000
Jamenson	\$36.000	\$382.000
Blue Label	\$247.000	\$2.950.000
Buchanans 18 Yr	\$85.000	\$980.000
Buchanans Master	\$47.000	\$515.000
Buchanans 12	\$45.000	\$450.000
Buchanans Two Soul	\$47.000	\$648.000
Chivas Extra	\$52.000	\$602.000
Chivas 18	\$85.000	\$1.312.000
Chivas Mizunara	\$92.000	\$1.090.000
Jack Daniels N°7	\$35.000	\$485.000
Gentleman Jack	\$40.000	\$545.000
Jw Black Label	\$43.000	\$457.000
Old Parr 12	\$41.000	\$520.000
Old Parr 12 1/2		\$369.000
Jw Son Private Collection	\$850.000	\$9.900.000
Monkey Shoulder	\$39.000	\$457.000

SINGLE MALT

Singleton 12 Yr	\$54.000	\$589.000
Singleton 18 Yr	\$127.000	\$1.280.000
Singleton 25 Yr	\$390.000	\$4.000.000
Macallan 12 Yr	\$108.000	\$1.100.000
Macallan 15 Yr	\$385.000	\$2.200.000
Glenlivet 12	\$61.000	\$685.000
Glenlivet Founders	\$54.000	\$617.000
Glenfiddich 12	\$49.000	\$590.000
Glenfiddich 18	\$125.000	\$1.020.000
Mortlatch 20 Yr	\$336.000	\$3.691.000

GIN

Tanqueray	\$45.000	\$465.000
Tanqueray Rangpur	\$47.000	\$530.000
Tanqueray Ten	\$65.000	\$798.000
Hendricks	\$64.000	\$712.000
Hendricks Lunar	\$64.000	
Monkey 47	\$85.000	\$936.000
Selva	\$52.000	

LA CABRERA

VINOS TINTOS

/Red wines

	Botella		
Trapiche Medalla Malbec, Argentina	\$382.000		
Trapiche Medalla Cabernet Sauvignon, Argentina	\$382.000		
Trapiche Reserva Pinot Noir, Argentina	\$225.000		
Trapiche Reserva Malbec, Argentina	\$248.000		
Navarro Correas Alegoría Malbec	\$569.000		
Finca La Celia Elite Malbec	\$439.000		
Finca La Celia Reserva Malbec Cabernet Franc	\$232.000		
Finca La Celia Reserva Malbec	\$232.000		
Finca La Celia Reserva Cabernet Sauvignon	\$232.000		
Rutini Malbec, Argentina	\$549.000		
Rutini Malbec Cabernet, Argentina	\$408.000		
Tarapaca Gran Reserva Carmenere, Maipo Chile	\$373.000		
Tarapaca Carmenere, Maipo Chile	\$342.000		
La Mascota, Malbec	\$297.000		
Bodegas Mauro vs, Vino de la Tierra de castilla y león	\$1.745.000		
Norton DOC Malbec	\$249.000		
Norton Barrel Select Malbec, Argentina		\$172.000	1/2
Norton Privada 100% Malbec, Argentina	\$734.000		
Iscay Syrah, San Juan Argentina	\$861.000		
Séptima Lote Especial Gran Reserva Malbec, Argentina	\$613.000		
Séptima Obra Malbec, Mendoza Argentina	\$428.000		
Séptima Malbec, Mendoza Argentina	\$246.000		
Clos de los Siete, Mendoza Argentina	\$492.000		
Luigi Bosca Malbec, Mendoza Argentina	\$364.000	\$254.000	1/2
Luigi Bosca De Sangre Malbec	\$414.000		
Luigi Bosca Cabernet Suavignon, Mendoza Argentina	\$446.000		
Catena Malbec, Mendoza Argentina		\$213.000	1/2
Cabo de Hornos Cabernet Sauvignon, Cachapoal Chile	\$1.195.000		
Don Melchor Cabernet Sauvignon, Puente Alto Chile	\$1.981.000		
La Piu Belle, Blend, Chile	\$1.493.000		
Catena Malbec, Argentino	\$1.480.000		
1865 Cabernet Sauvignon, Maipo Chile	\$402.000		
1865 Carmenere, Maule Chile	\$413.000		
El Enemigo Malbec, Mendoza Argentina	\$491.000		
El Gran Enemigo Malbec, Mendoza Argentina	\$1.180.000		
Salentein Reserva Cabernet Suavignon, Mendoza Argentina	\$410.000		
Salentein Reserva Malbec, Mendoza Argentina	\$410.000	\$252.000	1/2
Portillo Melot, Mendoza	\$232.000		
Portillo Malbec, Mendoza	\$232.000		
Pago de Los Capellanes Crianza, Ribera del Duero España	\$766.000		
Pago de Los Capellanes Joven, Ribera del Duero España	\$452.000		
Hacienda Monasterio Cosecha, Ribera del Duero España	\$815.000		
Santa Rita Bougainville Petite Syrah, Maipo, Chile	\$1.540.000		
Nicolas Catena Zapata Blend, Mendoza, Argentina	\$1.650.000		
La Piu Belle, Chile	\$1.493.000		
Milla Cala, Chile	\$820.000		
Belle Glos Clark & Telephone, Estados Unidos	\$768.000		

LA CABRERA


VINOS TINTOS

/Red wines

	Botella		
Belle Glos Las Alturas Pinot Noir, Estados Unidos	\$768.000		
Angelica Zapata Malbec, Valle de Uco, Argentina	\$650.000		
Emilio Moro Malleolus, Ribera del Duero España	\$815.000		
Emilio Moro Resalso, Ribera del Duero España		\$61.000	
Marqués de Murrieta Rioja Reserva, Rioja España	\$597.000		
Marqués de Vargas Rioja Reserva	\$613.000		
Torre de Muga, Rioja España	\$1.560.000		
Muga Reserva, Rioja España	\$573.000	\$342.000	
Ramon Bilbao Crianza	\$255.000	\$142.000	
Mastro Janni Rosso di Montalcino, Toscana Italia	\$1.024.000		
Joel Gott Pinot Noir, California EE.UU	\$388.000		
Trapiche Iscay Malbec Cabernet Franc, Blend, Argentino	\$750.000		
Marqués de Murrieta Dalmau, Rioja España	\$2.350.000		
Cousiño Macul Finis Terrae Cabernet Sauvignon Merlot Syrah, Maipo Chile	\$501.000		

VINOS BLANCOS

/White wines

	Botella		
Napa Sauvignon Blanc, California	\$338.000		
Marqués de Murrieta Capellania Viura, Rioja España	\$950.000		
Mauro Godello, Vino de la Tierra de Castilla España	\$1.408.000		
Enate Chardonnay 234, Somontano España	\$350.000		
Pazo San Mauro Albariño, Rías Baixas España	\$439.000		
Mar de Frades Albariño, Rías Baixas España	\$439.000		
Muga Viura Malvasia, Rioja España	\$358.000		
Ramon Bilbao Verdejo, Rueda España	\$299.000		
Colección Privada Sauvignon Blanc, Mendoza Argentina	\$303.000		
Colección Privada Chardonnay, Mendoza Argentina	\$245.000		
Emilio Moro El Zarzal, España	\$316.000		
Santa Margherita, Italia		\$55.000	


VINOS ROSADOS

/Pink wines

	Botella		
Muga Rosado, Rioja España		\$74.000	
Enate Rosado, Somontano España	\$350.000		

VINOS ESPUMOSOS

/Sparkling wines

	Botella		
Navarro Correas Extra Brut, Mendoza Argentina	\$350.000	\$85.000	
Dom Perignon	\$4.100.000		
Veuve Clicquot	\$1.277.000		
Moet Chandon Imperial	\$950.000		

LA CABRERA