

LA CABRERA

Uno de los secretos mejor guardados de Palermo

by gastón riveira cocinero

Bebidas & Aguas

Bebidas (Coca Cola - Fanta - Sprite)	\$ 3.100	San Pellegrino 505cc	\$ 3.900
Agua Vital Con y Sin Gas	\$ 2.800	Tónica Premium	\$ 3.900
Acqua Panna 505cc	\$ 3.900	Red Bull	\$ 3.900

Cervezas Nacionales

Kunstmann Sin Filtrar 330cc	\$ 4.900
Kunstmann Torobayo 330cc	\$ 4.800
Austral Calafate 330cc	\$ 4.800
Austral Torres del Paine 330cc	\$ 4.800

Cervezas Importadas

Corona Extra 355cc	\$ 4.200
Heineken Sin Alcohol 355cc	\$ 4.200
Stella Artois 330cc	\$ 4.200

Schop

Stella Artois 500cc	\$ 4.600
KM 24/7 500 cc	\$ 5.000

Jugos & Limonadas (500cc)

Frutilla, Frambuesa, Mango, Maracuyá (Pulpas) <i>Strawberry + raspberry + mangoe + passion fruit</i>	\$ 4.900	Naranjada: Naranja + Albahaca + Menta + Jengibre <i>/Naranjada: Orange + basil + mint + ginger</i>	\$ 4.900
Mendoza : Maracuyá + Frutilla + Frambuesa <i>/Mendoza : passion fruit + strawberry + raspberry</i>	\$ 4.900	Limonada Clásica <i>/Classic lemonade</i>	\$ 4.600
Palermo: Mango + Maracuyá + Toque de Naranja <i>/Palermo: Mangoe + passion fruit + a touch of orange</i>	\$ 4.900	Limonada De la Casa: Jengibre + Menta + Albahaca + Soda <i>/Ginger + mint + basil + soda</i>	\$ 4.900
Detox: Naranja + Piña + Albahaca + Menta + Jengibre <i>/Detox: Orange + pineapple + basil + ginger</i>	\$ 4.900		

Aperitivos

Pisco Sour Nacional	\$ 5.900
Pisco Sour Nacional Doble	\$ 8.900
Pisco Sour Peruano	\$ 6.900
Pisco Sour Peruano Catedral	\$ 9.900
Pisco Sour Premium Peruano	\$ 12.900
Pisco Sour Premium Nacional	\$ 12.900
Amaretto Sour	\$ 6.900
Sour Sabores	\$ 6.900
Ramazzotti Spritz	\$ 6.900
Aperol Spritz	\$ 6.900
St. Germain Spritz	\$ 9.900
Kir Royal	\$ 6.900
Bellini	\$ 4.600
Martini Dry	\$ 6.900

Cocktails

Caipirinha	\$ 6.000
Mojito Cubano	\$ 6.000
Daiquiri	\$ 6.000
Negroni	\$ 7.900
Tequila Margarita	\$ 7.900
Old Fashioned	\$ 7.900
Clavo Oxidado (Rusty Nail)	\$ 6.900
Ruso Blanco o Ruso Negro	\$ 6.900
Manhattan	\$ 7.900
Mai-tai	\$ 8.900
Campari Tónica	\$ 6.900
Bloody Mary	\$ 7.900
Moscow Mule	\$ 8.900

*Consultar por cocktails de autor no incluidos en la carta

Cockteleria de la casa

Pibe: Bourbon + Vermouth Dry + Jugo Maracuya + Syrup Neutro + Toque Picante	\$ 9.900
Cordovés: Ron Banco + Dash Ron Añejo + Pulpa Maracuyá + Jugo Limón Sutil + Triple Sec + Soda + Hojas de Menta	\$ 7.900
Golondrina: Tequila Blanco + Pulpa Frambuesa + Syrup Naranja + Jugo Limón Sutil	\$ 9.900
Bariloche: Ron Añejo + Ron Blanco + Pulpa Maracuyá + Pulpa Mango + Jugo Limón Sutil + Amaretto + Dash Marrasquino	\$ 8.900
Dionisio: Pisco Peruano + Jugo Limón Sutil + Syrup Vino Tinto + Hojas Albahaca + Espumante	\$ 7.900
Pisco Punch: Pisco Peruano + Triple Sec + Jugo Limón Sutil + Almibar de Piña	\$ 7.900
Negroni de la Casa: Gin + Martini Rubino + Vermouth Rosso + Bitter + Toque Ahumado	\$ 7.900
Adan: Pisco Peruano + Aperol + Jugo Naranja + Jugo Limón Sutil + Syrup de Eucalipto + Albumina	\$ 6.900
Eva: Pisco Peruano + Vermouth Rosso + Jugo Limón Sutil+ Jugo Naranja + Syrup Hierba Luisa + Albumina	\$ 6.900
Ginka: Gin + Té Infusionado + Jugo Naranja + Syrup Jenjibre + Aceite Naranja	\$ 8.900
Amatista: Pisco Peruano + Oporto + Jugo Limón Sutil + Jugo Naranja + Licor Casis + Albumina + Espumante	\$ 9.900
Cordillera: Vodka + Jugo Limón Sutil + Syrup Hierba Luisa + St. Germain + Hojas Albahaca + Espumante	\$ 9.900

Destilados

Pisco Mistral 40º	\$ 6.900	Vodka Absolut Original	\$ 6.900
Pisco Mistral 46º	\$ 8.900	Vodka Grey Goose L'Orange	\$ 9.900
Pisco Alto del Carmen 35º	\$ 5.900	Vodka Grey Goose Original	\$ 9.900
Pisco Alto del Carmen 40º	\$ 6.900	Jägermeister Shot	\$ 5.900
Pisco Waqar 40º	\$ 9.900	Whisky Glenfiddich 12 Años Single Malt	\$ 10.900
Pisco Valle Luna 35º	\$ 5.500	Whisky Glenmorangie The Original 10	\$ 10.900
Ron Matusalem 7 años	\$ 6.900	Whisky Jhonie Walker Red	\$ 6.900
Ron Havana 7 años	\$ 7.900	Whisky Jhonie Walker Black	\$ 9.900
Gin Beefeater	\$ 6.900	Whisky Chivas Regal 12 Años	\$ 8.900
Gin Bombay Sapphire	\$ 6.900	Whisky Chivas Regal 18 Años	\$ 18.900
Gin Citadelle	\$ 9.900	Whisky Macallan 12 Años	\$ 18.900
Gin Hendrick's	\$ 10.900	Bourbon Jim Beam White	\$ 5.900
Gin Fifty Pound	\$ 9.900	Jack Daniel's Old N°7	\$ 8.900
Gin Monkey 47	\$ 16.900	Bourbon Maker's Mark	\$ 9.900
		Tequila José Cuervo Silver/Reposado	\$ 5.900
		Don Julio	\$ 9.000

Bajativos

Amaretto Disaronno	\$ 6.500	Amarula	\$ 4.900
Fernet Branca	\$ 5.900	Benedictine	\$ 5.900
Sambuca Del Cesari	\$ 5.900	Grand Marnier	\$ 8.900
Araucano	\$ 5.600	Baileys	\$ 5.900
Menta	\$ 6.900	Brandy Felipe II	\$ 6.000
Manzanilla	\$ 4.000	Cognac Hennessy V.S.	\$ 10.900
Limoncello	\$ 5.900	Cognac Hennessy V.S.O.P.	\$ 16.900
Frangélico	\$ 5.900	Oporto Taylos	\$ 5.900
Drambuie	\$ 5.900	Jerez Tio Pepe	\$ 5.900

[#ESTILOLAGABRERA](#)
[#LAGABRERACHILE](#)
[/lacabrerachile](#)
[@lacabrerachile](#)

LA CABRERA

Uno de los secretos mejor guardados de Palermo

by gastón riveira cocinero

Entradas

/Started

EMPANADA DE CARNE "LA CABRERA" (4 un) <i>/Mince beef pastry (4)</i>	\$ 12.900	1/2 EMPANADA DE CARNE "LA CABRERA" (2 un) <i>/ 1/2 Mince beef pastry (2)</i>	\$ 6.900
CHORIZO CRIOLLO DE RUEDA <i>/Creole wheel sausage</i>	\$ 12.900	MATRIMONIO (CHORIZO - MORCILLA) <i>/Creole wheel sausage/black pudding</i>	\$ 12.900
MORCILLA CRIOLLA <i>/Black pudding</i>	\$ 8.900	CAMARONES AL AJILLO (Estilo La Cabrera) <i>/Pip pil shrimp with mushrooms</i>	\$15.900
PROVOLETA <i>/Grilled Proulone</i>	\$ 14.900	"La Cabrera Style"	
MOLLEJAS <i>/Sweetbread</i>	\$ 24.900	PROVOLETA COMPLETA (Panceta, tomates secos, pesto) <i>/Full grilled Proulone (Cheese, bacon, sundried tomatoes and basil)</i>	\$16.900
1/2 MOLLEJAS GRILLADAS <i>/1/2 Grilled sweetbreads</i>	\$ 12.900		

Guarniciones y ensaladas

orders & Salads

PAPAS FRITAS <i>/French fries</i>	\$5.900	ENSALADA DE RÚCULA Y QUESO PARMESANO <i>/Arugula salad with Parmesan cheese</i>	\$ 10.900
PAPAS RÚSTICAS CARAMELIZADAS <i>/Potatoes with caramelized onions</i>	\$ 5.900	ENSALADA DE PALTA, PALMITO Y TOMATE <i>/Avocado, palm heart and tomato salad</i>	\$ 12.900
A LO POBRE <i>/Chilean style side</i>	\$ 6.900	ENSALADA MIXTA <i>/Mixed salad</i>	\$ 6.900
ESPINACAS A LA CREMA <i>/Creamed spinach</i>	\$ 8.900	ENSALADA DE PALTA, PALMITO <i>/Avocado, palm heart salad</i>	\$ 11.900
CHAMPIGNONES SALTEADOS <i>/Sauteed mushrooms</i>	\$ 8.900	ENSALADA VERDE <i>/Green salad</i>	\$ 5.900
CHOCLOS A LA CREMA c/ queso azul <i>/Creamed sweet corn with blue cheese</i>	\$ 8.900	ENSALADA CHILENA <i>/Tomato with onion</i>	\$ 6.900
VERDURAS GRILLADAS <i>/Grilled Vegetables</i>	\$ 8.900		
PASTELERA DE CHOCLO <i>/Corn Pie</i>	\$ 6.900		
ARROZ BLANCO AL JOSPER <i>/White Rice</i>	\$4.900		
PIMENTON ROJO CON HUEVO Y QUESO AZUL <i>/Red pepper with eggs and blue cheese</i>	\$ 9.900		
PAPAS FRITAS PROVENZAL <i>/Provenzal french fries</i>	\$ 5.900		
PAPAS GRATINADAS <i>/Grated potatoes</i>	\$ 6.900		

Ensaladas Gourmet

/Gourmet Salads

ENSALADA CESAR POLLO. Mix lechuga, croutons de pan, pollo, tomate cherry y crema de limón <i>/Chicken caesar salad: lettuce mix, croutons, chicken, cherry tomato and lemon dressing</i>	\$ 12.900
ENSALADA CESAR CAMARÓN. Mix lechuga, croutons de pan, camarón, tomate cherry y crema de limón <i>/Caesar salad: lettuce mix, croutons, shrimp, cherry tomato and lemon dressing</i>	\$ 14.900
ENSALADA MEDITERRANEA/ANDINA. Mix lechuga, rúcula, tomatines, aceitunas, boconchinni, queso de cabra, quinoa <i>/Mediterranean salad: lettuce mix, arugula, tomato, olives, bonconchinni, goat cheese, quinoa</i>	\$ 13.900
ENSALADA CAPRESSE <i>/Capresse salad. Tomato, mozzarella and basil</i>	\$ 13.900

Pastas Caseras & Risotto

HOMEMADE PASTA AND RISOTTO

RAVIOLES DE ESPINACA Y RICOTTA <i>/Spinach and ricotta ravioli</i>	\$ 15.900
RISOTTO CON FILETE <i>/Fillet risotto</i>	\$ 19.900

*Salsas: *Blanc (Reducción vino blanco con tomillo, crema ciboulette y perejil)*
Rouge (Salsa pomodoro, tomate brunoise, crema y albahaca fresca)
Fromage (Queso Azul, parmesano y granapadanno)

Del Mar

CHILEAN SEA FOOD

SALMÓN "LA CABRERA" <i>/Salmon with shrimp</i>	\$ 21.900
--	-----------

Cortes
sin huesoGrillados
/FROM THE GRILL

PUNTA DE GANSO (400grs.) <i>/Tip of Bottom Round</i>	\$ 23.900
OJO DE BIFE MEDIUM (400grs.) <i>/400 grs. Rib eye steak</i>	\$ 25.900
OJO DE BIFE LARGE (600grs.) <i>/600 grs. Rib eye steak</i>	\$ 36.900
OJO DE BIFE NAPOLITANO (600 grs.) <i>/600 grs. Rib eye steak layered with tomato, ham and melted cheese</i>	\$ 39.900
BIFE DE CHORIZO MEDIUM (400grs.) <i>/400 grs. striploin</i>	\$ 24.900
BIFE DE CHORIZO LARGE (600grs.) <i>/600 grs. striploin</i>	\$ 35.900
BIFE DE CHORIZO MEDIUM (400grs.) c/ queso azul <i>/400 grs. striploin</i>	\$ 27.900
MILANESA DE TERNERA NAPOLITANA c/ queso, tomates y jamón (350grs.) <i>/Breaded cutlet of beef layered with tomatoes, ham and melted cheese</i>	\$ 25.900
PAMPLONA DE BIFE DE TERNERA c/ queso, tomates y jamón (450grs.) <i>/Rolled beefsteak with cheese, tomatoes and cooked ham</i>	\$ 28.900
ENTRAÑA AMERICANA "CHOICE" (300grs.) <i>/Outside skirt</i>	\$ 28.900
FILETE (400grs.) <i>/Tenderloin (400grs)</i>	\$ 29.900
FILETE (600grs.) <i>/Tenderloin (600grs)</i>	\$ 39.900
MATAMBRITO DE CERDO c/ limón y perejil (450grs.) <i>/Pork flank</i>	\$ 18.900
MATAMBRITO DE CERDO NAPOLITANO (450grs.) <i>/Pork flank "Napolitano" Style</i>	\$ 20.900
MEDIO POLLITO GRILLADO <i>/Half grilled chicken</i>	\$ 15.900
BROCHETTE MIX CARNES c/ Cebolla, morrones, chorizo <i>/Meats Brochette with onion, red/green pepper, chorizo</i>	\$ 21.900
HAMBURGUESA DE ANGUS c/ papas fritas (220grs.) <i>/Angus burger with french fries</i>	\$ 15.900
MENÚ NIÑOS - POLLO <i>/Children's menu chicken</i>	\$ 12.900
MENÚ NIÑOS - FILETE <i>/Children's menu tenderloin</i>	\$ 16.900

Cortes
con hueso

ASADO DE TIRA (400grs.) <i>/Beef shortribs</i>	\$ 25.900
ASADO DE TIRA ANGUS (400grs.) <i>/Beef shortribs</i>	\$ 26.900
"CHULETON ARGENTINO" Ojo de Bife con Hueso (800grs.) <i>/Bone in rib eye steak</i>	\$ 69.900
TOMAHAWK (1.000grs.) <i>/Tomahawk 1000 grs</i>	\$ 79.900

Cortes
para compartir

ASADO DE TIRA (800grs.) <i>/Beef shortribs</i>	\$ 49.900
ENTRAÑA AMERICANA "CHOICE" (600grs.) <i>/Outside skirt</i>	\$ 56.900

#ESTILOLAGABRERA
#LAGABRERACHILE

f /lacabrerachile

@lacabrerachile

Mirá la
Carta
de
Vinos**Los gramajes de cada corte son en su estado crudo. Al momento de asarlos disminuyen su peso dependiendo del punto deseado.**Se sugiere compartir nuestros platos.**Consulte con su garzón los diferentes puntos y tiempos de cocción de las carnes que son mínimo de 25 minutos.*

Postres

HELADO CASERO <i><u>/Homemade ice cream</u></i>	\$ 6.600
FLAN CASERO CON DULCE DE LECHE <i><u>/Homemade flan with milk caramel</u></i>	\$ 6.900
CREME BRULEE <i><u>/Creme Brule</u></i>	\$ 6.900
CHOCOTORTA	\$ 6.900
PANQUEQUE DULCE DE LECHE <i><u>/Classic milk caramel pancake</u></i>	\$ 7.900
PANQUEQUE LA CABRERA <i><u>/Pancake La Cabrera</u></i>	\$ 7.900
CHURROS CON DULCE DE LECHE <i><u>/Milk caramel Churros</u></i>	\$ 7.900
VOLCÁN DE DULCE DE LECHE <i><u>/Milk caramel lavacake</u></i>	\$ 8.900
FRUTA FRESCA <i><u>/Seasonal fruit</u></i>	\$ 8.900
CHEESECAKE DE BERRIES <i><u>/Berries cheesecake</u></i>	\$ 8.900
VOLCÁN DE CHOCOLATE <i><u>/Chocolate lavacake</u></i>	\$ 8.900
DEGUSTACIÓN DE HELADOS CASEROS <i><u>/Homemade ice cream sampler</u></i>	\$ 11.900
DEGUSTACIÓN DE POSTRES <i><u>/Dessert sampler</u></i>	\$ 25.900



Cafetería

RISTRETTO

\$ 2.900

/Ristretto

EXPRESSO

\$ 2.900

/Express

EXPRESSO DOBLE

\$ 3.600

/Express

LUNGO

\$ 2.900

/Large

CORTADO

\$ 3.400

/Milk and coffe

CAPUCCINO

\$ 3.600

/Capuccino

TÉ VERDE

\$ 2.900

/Green tea

TÉ TRADICIÓN

\$ 2.900

/Classic tea

INFUSIONES

\$ 2.900

/Infusiones

VINOS NACIONALES

ESPUMANTE NACIONAL

Undurraga Brut	\$16.900
Casa Silva Fervor (Colchagua)	\$29.900

SAUVIGNON BLANC

Casa Silva Cool Coast (Colchagua Costa)	\$25.900
Amayna Inox	\$27.900
Montes Outer Limits (Zapallar)	\$33.900

CHARDONNAY

Montes Alpha (Casablanca)	\$33.900
Matetic Equilibrio	\$37.900

PINOT NOIR

Leyda Single Vineyard Brisas (Leyda)	\$19.900
Casa Silva Cool Coast (Colchagua)	\$29.900

MERLOT

San Pedro Castillo de Molina (Rapel)	\$18.900
Tarapacá Gran Reserva (Maipo)	\$20.900
Santa Ema Gran Reserva (Maipo)	\$22.900
Montes Alpha (Colchagua)	\$33.900

CARMENERE

Montefranco Gran Reserva Etiqueta Negra (Maipo)	\$17.900
Casa Silva Terroir de Familia (Colchagua)	\$18.900
Los Boldos Grande Reserve (Cachapoal)	\$18.900
Concha y Toro Gran Reserva	\$18.900
Viu Manent Gran Reserva (Colchagua)	\$19.900
Tarapacá Gran Reserva (Maipo)	\$20.900
Santa Ema Gran Reserva (Cachapoal)	\$22.900
Toro de Piedra (Maule)	\$22.900
Casa Silva Gran Terroir de Los Andes (Colchagua)	\$25.900
Undurraga T.H. (Terroir Hunter) (Peumo)	\$25.900
Terranoble Azara	\$26.900
Concha y Toro Marques de Casa Concha (Cachapoal)	\$27.900
Maquis Gran Reserva (Colchagua)	\$29.900
Miguel Torres Cordillera	\$30.900
Tabali Micas	\$30.900
Montes Alpha (Colchagua)	\$33.900
Pérez Cruz Limited Edition (Maipo)	\$34.900
Koyle Royale	\$40.900
Lapostolle Cuvee Alexandra (Colchagua Apalta)	\$40.900
Terranoble CA2 Costa Premium	\$49.000
Concha y Toro Terrunyo (Cachapoal)	\$49.900
Casa Silva S7	\$49.900
Ecral	\$49.900

VINOS NACIONALES

CABERNET SAUVIGNON

Los Boldos Grande Reserve (Cachapoal)	\$18.900
Casa Silva Terroir de Familia (Colchagua)	\$18.900
Viu Manent Gran Reserva	\$19.900
Tarapacá Gran Reserva (Maipo)	\$20.900
Santa Ema Gran Reserva (Maipo)	\$22.900
Toro de Piedra (Colchagua)	\$22.900
Undurraga T.H. (Terroir Hunter) (Alto Maipo)	\$25.900
Casa Silva Gran Terroir de Los Andes (Colchagua)	\$25.900
Concha y Toro Marques de Casa Concha (Maipo)	\$27.900
Andes Plateau Cota 500	\$30.900
Tabalí Talud (Maipo)	\$31.900
Montes Alpha (Colchagua)	\$33.900
Lapostolle Cuvee Alexandra (Colchagua Apalta)	\$40.900
Concha y Toro Terrunyo (Maipo)	\$49.900
Casa Silva S38	\$49.900
Aquitania Paul Bruno	\$59.900
Baettig Los Compadres	\$79.900

SYRAH

Montes Alpha (Colchagua)	\$33.900
--------------------------	----------

MALBEC

Loma Larga	\$39.900
------------	----------

OTRAS CEPAS TINTAS

Maquis Gran Reserva "Cabernet Franc" (Colchagua)	\$29.900
--	----------

ROSÉ

Riccitelli Hey Rose (Mendoza)	\$29.900
-------------------------------	----------

ENSAMBLAJES TINTOS

Von Siebenthal Parcela 7 (Aconcagua)	\$29.900
Tarapacá Gran Reserva Blend Series (Maipo)	\$29.900
Lapostolle Apalta	\$34.000
Calyptra Petit Inedito	\$35.900
Grus	\$39.900
Casa Silva Quinta Generación	\$44.900
Antiyal Lunatico	\$45.900
Marque De Casa Concha Heritage	\$65.900

VINOS NACIONALES

GRANDES TINTOS

Perez Cruz Piedra Seca	\$42.900
Caballo Loco Grand Cru Apalta	\$59.900
Altair Sideral (Cachapoal Andes)	\$59.900
Vik Mila Cala (Cachapoal)	\$59.900
Almaviva Epu (Maipo)	\$89.900
Romelio Malbec	\$95.000
Casa Silva Microterroir Carmenere (Colchagua)	\$99.000
San Pedro Cabo de Hornos (Cachapoal Andes)	\$109.000
Miguel Torres Manso de Velasco (Curicó)	\$129.000
Carmin De Peumo	\$178.500
Montes Purple Angel (Colchagua)	\$190.000
Lapostolle Clos de Apalta (Colchagua Apalta)	\$270.000
Concha y Toro Don Melchor (Maipo)	\$280.000
Almaviva (Maipo)	\$320.000

VINOS DEL MUNDO

ESPUMANTE ARGENTINO

Navaro Correas	\$29.900
Chandon Brut (Luján de Cuyo)	\$35.900

CAVA ESPAÑOLA

Freixenet Cordón Negro	\$25.900
------------------------	----------

CHAMPAGNE FRANCÉS

Moet&Chandon (Champagne)	\$160.000
Dom Perignon (Champagne)	\$460.000

MALBEC ARGENTINO

Salentein (Uco)	\$29.900
Riccitelli Hey Malbec (Mendoza)	\$29.900
Los Intocables	\$29.900
Finca La Celia Elite (Uco)	\$31.900
Escorihuela Gascón (Luján de Cuyo)	\$33.900
Luigi Bosca D.O.C Single Vineyard (Mendoza)	\$40.900
El Enemigo Bodega Aleanna (Mendoza)	\$49.900

CHARDONNAY ARGENTINO

El enemigo	\$49.900
------------	----------

VINOS POR COPA

ESPUMANTE

Undurraga Brut	\$4.500
Chandon Brut	\$7.500

SAUVIGNON BLANC

Casa Silva Cool Coast	\$6.500
Amayna Inox	\$7.000

CABERNET SAUVIGNON

Casa Silva Gran Terroir de Los Andes	\$6.500
Concha y Toro Marques de Casa Concha	\$7.000

CARMENERE

Casa Silva Gran Terroir de Los Andes	\$6.500
Concha y Toro Marques de Casa Concha	\$7.000
Perez Cruz Limited Edition	\$9.000

MERLOT

Santa Ema Gran Reserva	\$5.900
------------------------	---------

PINOT NOIR

Casa Silva Cool Coast	\$8.500
-----------------------	---------

MALBEC ARGENTINO

Salentein	\$7.500
Los Intocables	\$7.500

ENSAMBLAJE

Loma Larga Quinteto	\$6.500
Casa Silva 5ta. Generación	\$9.900