

LA CABRERA

Uno de los secretos mejor guardados de Palermo

by gastón riveira cocinero

Bebidas & Aguas

Bebidas	\$ 2.300	San Pellegrino 505cc	\$ 3.500
Agua Vital Con y Sin Gas	\$ 2.200	Tónica Premium	\$ 3.000
Acqua Panna 505cc	\$ 3.500	Red Bull	\$ 3.000

Cervezas Nacionales

Kunstmann Sin Filtrar 330cc	\$ 4.200
Kunstmann Torobayo 330cc	\$ 4.200
Austral Calafate 330cc	\$ 4.200
Austral Torres del Paine 330cc	\$ 4.200

Cervezas Importadas

Corona Extra 355cc	\$ 3.800
Heineken Sin Alcohol 355cc	\$ 3.500
Stella Artois 330cc	\$ 3.500

Schop

Stella Artois 500cc	\$ 4.000
---------------------	----------

Jugos & Limonadas (500cc)

Frutilla, Frambuesa, Mango, Maracuyá (Pulpas) <u>Strawberry + raspberry + mangoe + passion fruit</u>	\$ 3.900	Naranjada: Naranja + Albahaca + Menta + Jengibre <u>/Naranjada: Orange + basil + mint + ginger</u>	\$ 4.200
Mendoza : Maracuyá + Frutilla + Frambuesa <u>/Mendoza : passion fruit + strawberry + raspberry</u>	\$ 3.900	Limonada Clásica <u>/Classic lemonade</u>	\$ 3.900
Palermo: Mango + Maracuyá + Toque de Naranja <u>/Palermo: Mangoe + passion fruit + a touch of orange</u>	\$ 3.900	Limonada De la Casa: Jengibre + Menta + Albahaca + Soda <u>/Ginger + mint + basil + soda</u>	\$ 4.200
Detox: Naranja + Piña + Albahaca + Menta + Jengibre <u>/Detox: Orange + pineapple + basil + ginger</u>	\$ 4.200		

Aperitivos

Pisco Sour Nacional	\$ 4.900
Pisco Sour Nacional Doble	\$ 8.900
Pisco Sour Peruano	\$ 5.900
Pisco Sour Peruano Catedral	\$ 9.900
Pisco Sour Premium Peruano	\$ 12.900
Pisco Sour Premium Nacional	\$ 10.900
Amaretto Sour	\$ 5.200
Sour Sabores (Vodka,Amaretto,Jerez,Whisky.)	\$ 5.000
Ramazzotti Spritz	\$ 6.000
Aperol Spritz	\$ 6.000
St. Germain Spritz	\$ 6.000
Kir Royal	\$ 4.900
Bellini	\$ 4.500
Martini Dry	\$ 6.500

Cocktails

Caipirinha	\$ 5.500
Mojito Cubano	\$ 5.500
Daiquiri	\$ 5.500
Negroni	\$ 6.500
Tequila Margarita	\$ 5.500
Old Fashioned	\$ 6.500
Clavo Oxidado (Rusty Nail)	\$ 6.500
Ruso Blanco o Ruso Negro	\$ 6.500
Manhattan	\$ 5.500
Mai-tai	\$ 7.900
Campari Tónica	\$ 5.500
Bloody Mary	\$ 6.500
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	\$ 6.900
Cordovés: Ron Banco + Dash Ron Añejo + Pulpa Maracuyá + Jugo Limón Sutil + Triple Sec + Soda + Hojas de Menta	\$ 6.900
Golondrina: Tequila Blanco + Pulpa Frambuesa + Syrup Naranja + Jugo Limón Sutil	\$ 6.900
Bariloche: Ron Añejo + Ron Blanco + Pulpa Maracuyá + Pulpa Mango + Jugo Limón Sutil + Amaretto + Dash Marrasquino	\$ 6.900
Dionisio: Pisco Peruano + Jugo Limón Sutil + Syrup Vino Tinto + Hojas Albahaca + Espumante	\$ 5.900
Pisco Punch: Pisco Peruano + Triple Sec + Jugo Limón Sutil + Almíbar de Piña	\$ 5.900
Negroni de la Casa: Gin + Martini Rubino + Vermouth Rosso + Bitter + Toque Ahumado	\$ 6.900
Adan: Pisco Peruano + Aperol + Jugo Naranja + Jugo Limón Sutil + Syrup de Eucalipto + Albumina	\$ 5.900
Eva: Pisco Peruano + Vermouth Rosso + Jugo Limón Sutil + Jugo Naranja + Syrup Hierba Luisa + Albumina	\$ 5.900
Ginka: Gin + Té Infusionado + Jugo Naranja + Syrup Jenjibre + Aceite Naranja	\$ 7.900
Amatista: Pisco Peruano + Oporto + Jugo Limón Sutil + Jugo Naranja + Licor Casis + Albumina + Espumante	\$ 7.000
Cordillera: Vodka + Jugo Limón Sutil + Syrup Hierba Luisa + St. Germain + Hojas Albahaca + Espumante	\$ 7.900

Destilados

Pisco Mistral 40º	\$ 4.500	Vodka Absolut Original	\$ 5.200
Pisco Mistral 46º	\$ 4.700	Vodka Grey Goose L'Orange	\$ 8.900
Pisco Alto del Carmen 35º	\$ 4.000	Vodka Grey Goose Original	\$ 8.900
Pisco Alto del Carmen 40º	\$ 4.500	Jägermeister Shot	\$ 4.000
Pisco Waqar 40º	\$ 8.900	Whisky Glenfiddich 12 Años Single Malt	\$ 8.900
Pisco Valle Luna 35º	\$ 4.900	Whisky Glenmorangie The Original 10	\$ 8.900
Ron Matusalem 7 años	\$ 5.500	Whisky Jhonie Walker Red	\$ 5.900
Ron Havana 7 años	\$ 6.500	Whisky Jhonie Walker Black	\$ 8.900
Gin Beefeater	\$ 5.000	Whisky Chivas Regal 12 Años	\$ 7.900
Gin Bombay Sapphire	\$ 5.500	Whisky Chivas Regal 18 Años	\$ 17.900
Gin Citadelle	\$ 8.900	Whisky Macallan 12 Años	\$ 11.900
Gin Hendrick's	\$ 9.900	Bourbon Jim Beam White	\$ 5.000
Gin Fifty Pound	\$ 9.900	Jack Daniel's Old N°7	\$ 7.900
Gin Monkey 47	\$ 10.900	Bourbon Maker's Mark	\$ 9.900
Vodka Stolichnaya	\$ 4.900	Tequila José Cuervo Silver/Reposado	\$ 4.500

Bajativos

Amaretto Disaronno	\$ 5.900	Amarula	\$ 4.800
Fernet Branca	\$ 4.900	Benedictine	\$ 4.800
Sambuca Del Cesari	\$ 5.000	Grand Marnier	\$ 5.000
Araucano	\$ 4.000	Baileys	\$ 4.800
Menta	\$ 4.000	Brandy Felipe II	\$ 4.500
Manzanilla	\$ 3.500	Cognac Hennessy V.S.	\$ 8.900
Limoncello	\$ 4.900	Cognac Hennessy V.S.O.P.	\$ 16.900
Frangélico	\$ 4.800	Oporto Taylos	\$ 4.900
Drambuie	\$ 5.000	Jerez Tio Pepe	\$ 4.500

#ESTILOLACABRERA
#LAGABRERACHILE
/lacabrerachile
@lacabrerachile

Cortes
sin hueso

Grillados
/FROM THE GRILL

VACIO DE CENTRO (450grs.) <i>/Thin flank</i>	\$ 17.900
OJO DE BIFE MEDIUM (450 grs.) <i>/450 grs. Rib eye steak</i>	\$ 19.900
OJO DE BIFE LARGE (600grs.) <i>/600 grs. Rib eye steak</i>	\$ 27.900
OJO DE BIFE NAPOLITANO (600 grs.) <i>/600 grs. Rib eye steak layered with tomato, ham and melted cheese</i>	\$ 29.900
BIFE DE CHORIZO MEDIUM (450 grs.) <i>/450 grs. striploin</i>	\$ 19.900
BIFE DE CHORIZO LARGE (600grs.) <i>/600 grs. striploin</i>	\$ 27.900
BIFE DE CHORIZO MEDIUM (450 grs.) c/ queso azul <i>/450 grs. striploin</i>	\$ 22.900
MILANESA DE TERNERA NAPOLITANA c/ queso, tomates deshidratados y jamón (350grs.) <i>/Breaded cutlet of beef layered with dried tomatoes, ham and melted cheese</i>	\$ 21.900
PAMPLONA DE BIFE DE TERNERA c/ queso, tomates y jamón (450grs.) <i>/Rolled beefsteak with cheese, tomatoes and cooked ham</i>	\$ 21.900
ENTRAÑA AMERICANA “CHOICE” (300grs.) <i>/Outside skirt</i>	\$ 19.900
MEDALLÓN FILETE (200grs.) <i>/Tenderloin (200grs)</i>	\$ 12.900
FILETE (600grs.) <i>/Tenderloin (600grs)</i>	\$ 26.900
MATAMBRITO DE CERDO c/ limón y perejil (450grs.) <i>/Pork flank</i>	\$ 14.900
MATAMBRITO DE CERDO NAPOLITANO (450grs.) <i>/Pork flank “Napolitano” Style</i>	\$ 17.900
BONDIOLA DE CERDO GRILLADA c/ panceta ahumada (700grs.) <i>/Pork cube roll grilled with smoked bacon</i>	\$ 16.900
MEDIO POLLITO GRILLADO <i>/Half grilled chicken</i>	\$ 12.900
BROCHETTE MIX CARNES c/ Cebolla, morrones, panceta ahumada, chorizo <i>/Meats Brochette with onion, red/green pepper, smoked bacon and chorizo</i>	\$ 19.900
OJO DE BIFE WAGYU (450grs.) <i>/Rib eye wagyu</i>	\$ 45.900
PUNTA DE PALETA WAGYU (450grs.) <i>/Flat iron wagyu</i>	\$ 32.900
HAMBURGUESA DE ANGUS c/ papas fritas (220grs.) <i>/Angus burger with french fries</i>	\$ 14.900
MENÚ NIÑOS - POLLO <i>/Children’s menu chicken</i>	\$ 8.900
MENÚ NIÑOS - FILETE <i>/Children’s menu tenderloin</i>	\$ 10.900

Cortes
con hueso

1/2 ASADO DE TIRA <i>/ ½ Beef shortribs</i>	\$ 16.900
ASADO DE TIRA ANGUS (400grs.) <i>/Beef shortribs</i>	\$ 19.900
ASADO DE TIRA <i>/Beef shortribs</i> (800grs.)	\$ 24.900
PORTERHOUSE (800Grs) <i>/T-Bone Steak</i>	\$ 30.900
“CHULETON ARGENTINO” Ojo de Bife con Hueso (800 Grs) <i>/Bone in rib eye steak</i>	\$ 34.900
TOMAHAWK (1.000 Grs) <i>/Tomahawk 1000 grs</i>	\$ 38.900
COSTILLAR DE CERDO BBQ <i>/Pork bbq ribs</i>	\$ 18.900

#ESTILOLACABRERA

#LAGABRERACHILE

f

/lacabrerachile

ig

@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.





LA CABRERA



FLAN CASERO CON DULCE DE LECHE <i>/Homemade flan with milk caramel</i>	\$ 5.900
PANQUEQUE DULCE DE LECHE <i>/Classic milk caramel pancake</i>	\$ 6.900
PANQUEQUE LA CABRERA <i>/Pancake La Cabrera</i>	\$ 6.900
CREME BRULEE <i>/Cremme brule</i>	\$ 5.900
VOLCÁN DE CHOCOLATE <i>/Chocolate lavacake</i>	\$ 6.900
VOLCÁN DE DULCE DE LECHE <i>/Milk caramel lavacake</i>	\$ 6.900
HELADO CASERO <i>/Homemade ice cream</i>	\$ 5.900
DEGUSTACION DE HELADOS CASEROS <i>/Homemade ice cream sampler</i>	\$ 8.900
DEGUSTACIÓN DE POSTRES <i>/Dessert sampler</i>	\$ 16.900
CHURROS CON DULCE DE LECHE <i>/Milk caramel churros</i>	\$ 6.900
CHEESECAKE DE BERRIES <i>/Berries cheesecake</i>	\$ 6.900
FRUTA FRESCA <i>/Seasonal fruit</i>	\$ 4.900



LA CABRERA



RISTRETTO <i><u>/Ristretto</u></i>	\$ 2.300
EXPRESSO <i><u>/Express</u></i>	\$ 2.300
LUNGO <i><u>/Large</u></i>	\$ 2.300
CORTADO <i><u>/Milk and coffee</u></i>	\$ 2.500
CAPUCCINO <i><u>/Capuccino</u></i>	\$ 2.500
TE VERDE <i><u>/Green tea</u></i>	\$ 2.200
TE TRADICION <i><u>/Classic tea</u></i>	\$ 2.200
INFUSIONES <i><u>/Infusiones</u></i>	\$ 2.200

VINOS NACIONALES

ESPUMANTE NACIONAL

Undurraga Extra Brut	(Leyda)	\$15.900
Amaranta Extra Brut By Carmen	(Casablanca)	\$15.900
Miguel Torres Estelado Rose	(Maule)	\$18.900
Casa Silva Fervor	(Colchagua)	\$26.900
Casa Bauzá Gala	(Limarí)	\$26.900

SAUVIGNON BLANC

Casa Silva Cool Coast	(Colchagua Costa)	\$23.900
Miguel Torres Cordillera	(Osorno)	\$25.900
Montes Outer Limits	(Zapallar)	\$26.900

CHARDONNAY

Miguel Torres Cordillera	(Limarí)	\$25.900
Montes Alpha	(Casablanca)	\$26.900

PINOT NOIR

Leyda Single Vineyard Brisas	(Leyda)	\$18.900
Casa Silva Cool Coast	(Colchagua)	\$28.900

MERLOT

San Pedro Castillo de Molina	(Rapel)	\$15.900
Tarapacá Gran Reserva	(Maipo)	\$18.900
Montes Alpha	(Colchagua)	\$26.900
Lapostolle Cuvee Alexandra	(Colchagua Apalta)	\$33.900

CARMENERE

Los Boldos Grande Reserve	(Cachapoal)	\$15.900
Concha y Toro Casillero del Diablo Reserva Privada	(Peumo)	\$16.900
Bisquerтт La Joya Gran Reserva	(Colchagua Marchigüe)	\$17.900
Casa Silva Cuvée Reserva	(Colchagua)	\$17.900
Montefranco Gran Reserva Etiqueta Negra	(Maipo)	\$17.900
Viu Manent Gran Reserva	(Colchagua)	\$18.900
Tarapacá Gran Reserva	(Maipo)	\$18.900
Miguel Torres Ándica Gran Reserva	(Valle Maule)	\$19.900
Maquis Gran Reserva	(Colchagua)	\$19.900
Undurraga T.H. (Terroir Hunter)	(Peumo)	\$22.900
Santa Rita Casa Real	(Colchagua)	\$23.900
Miguel Torres Cordillera	(Cachapoal)	\$25.900
Casa Silva Gran Terroir de Los Andes	(Colchagua)	\$23.900
Concha y Toro Marques de Casa Concha	(Cachapoal)	\$25.900
Montes Alpha	(Colchagua)	\$26.900
Tabalí Micas	(Maipo)	\$28.900
Pérez Cruz Limited Edition	(Maipo)	\$31.900
Lapostolle Cuvee Alexandra	(Colchagua Apalta)	\$33.900
Concha y Toro Terrunyo	(Cachapoal)	\$46.900

LA CABRERA

VINOS NACIONALES

CABERNET SAUVIGNON

Los Boldos Grande Reserve	(Cachapoal)	\$15.900
Concha y Toro Casillero del Diablo Reserva Privada	(Maipo)	\$16.900
Bisquertt La Joya Gran Reserva	(Colchagua Marchigüe)	\$17.900
Casa Silva Cuvée Reserva	(Colchagua)	\$17.900
Tarapacá Gran Reserva	(Maipo)	\$18.900
Miguel Torres Ándica Gran Reserva	(Valle Maule)	\$18.900
Undurraga T.H. (Terroir Hunter)	(Alto Maipo)	\$22.900
Santa Rita Casa Real	(Colchagua)	\$23.900
Casa Silva Gran Terroir de Los Andes	(Colchagua)	\$23.900
Concha y Toro Marques de Casa Concha	(Maipo)	\$25.900
Montes Alpha	(Colchagua)	\$26.900
Tabalí Talud	(Maipo)	\$28.900
Pérez Cruz Limited Edition	(Maipo)	\$31.900
Lapostolle Cuvee Alexandra	(Colchagua Apalta)	\$33.900
Viu Manent Single Vineyard La Capilla	(Colchagua)	\$34.900
Concha y Toro Terrunyo	(Maipo)	\$46.900

SYRAH

Miguel Torres Cordillera	(Elqui)	\$25.900
Montes Alpha	(Colchagua)	\$26.900
Casa Silva Cool Coast	(Colchagua Costa)	\$28.900

MALBEC

Pérez Cruz Limited Edition	(Maipo)	\$31.900
----------------------------	---------	----------

OTRAS CEPAS TINTAS

Maquis Gran Reserva “Cabernet Franc”	(Colchagua)	\$19.900
Miguel Torres Cordillera Vigno “Carignan”	(Maule)	\$25.900
Casa Silva “Romano”	(Colchagua)	\$26.900

ROSÉ

Lapostolle Le Rose	(Colchagua Apalta)	\$18.900
--------------------	--------------------	----------

ENSAMBLAJES TINTOS

Loma Larga Quinteto	(Casablanca)	\$20.900
Tarapacá Gran Reserva Blend Series	(Maipo)	\$33.900
Concha y Toro Marques de Casa Concha Etiqueta Negra	(Maipo)	\$34.900
Casa Silva Quinta Generación	(Colchagua)	\$39.900

LA CABRERA

VINOS NACIONALES

GRANDES TINTOS

Los Boldos Grand Clos	(Cachapoal)	\$49.000
Altair Sideral	(Cachapoal Andes)	\$53.000
Valdivieso Caballo Loco Gran Cru	(Maipo)	\$55.000
Almaviva Epu	(Maipo)	\$70.000
San Pedro Cabo de Hornos	(Cachapoal Andes)	\$82.000
Casa Silva Microterroir Carmenere	(Colchagua)	\$80.000
Miguel Torres Manso de Velasco	(Curicó)	\$90.000
Altazor	(Maipo)	\$90.000
Montes Purple Angel	(Colchagua)	\$169.000
Lapostolle Clos de Apalta	(Colchagua Apalta)	\$180.000
Concha y Toro Don Melchor	(Maipo)	\$190.000
Montes Alpha M	(Colchagua)	\$197.000
Almaviva	(Maipo)	\$290.000

VINOS DEL MUNDO

ESPUMANTE ARGENTINO

Finca Flichman Extra Brut	(Mendoza)	\$16.900
Chandon Brut	(Luján de Cuyo)	\$22.900

CHAMPAGNE FRANCÉS

Moet&Chandon	(Champagne)	\$89.000
Dom Perignon	(Champagne)	\$315.000

MALBEC ARGENTINO

Doña Paula Estate	(Mendoza)	\$15.900
Trapiche Pure Malbec	(Uco)	\$19.900
Salentein	(Uco)	\$24.900
Finca La Celia Elite	(Uco)	\$28.900
Escorihuela Gascón	(Luján de Cuyo)	\$28.900
Kaiken Ultra	(Mendoza)	\$31.900
Luigi Bosca D.O.C Single Vineyard	(Mendoza)	\$34.900

LA CABRERA

VINOS POR COPA

ESPUMANTE

Amaranta Extra Brut By Carmen	\$3.500
Chandon Brut	\$4.500

SAUVIGNON BLANC

Casa Silva Cool Coast	\$5.900
-----------------------	---------

CABERNET SAUVIGNON

Santa Rita Medalla Real Gold	\$4.000
Casa Silva Gran Terroir de Los Andes	\$5.900
Concha y Toro Marques de Casa Concha	\$6.500

CARMENERE

Santa Rita Medalla Real Gold	\$4.000
Casa Silva Gran Terroir de Los Andes	\$5.900
Concha y Toro Marques de Casa Concha	\$6.500

MERLOT

Tarapacá Gran Reserva	\$5.000
-----------------------	---------

SYRAH

Casa Silva Cool Coast	\$6.900
-----------------------	---------

PINOT NOIR

Casa Silva Cool Coast	\$6.200
-----------------------	---------

MALBEC ARGENTINO

Trapiche Pure Malbec	\$5.000
Salentein	\$6.000

ENSAMBLAJE

Loma Larga Quinteto	\$5.500
Casa Silva 5ta. Generación	\$9.900

LA CABRERA