

## ENTRADAS

/Started

Empanada De Carne "La Cabrera" (4 unidades) **\$36.000** <sup>1/2</sup> **\$21.000**

*/Mince beef pasty*

Chorizo Criollo De Rueda **\$69.000** <sup>1/2</sup> **\$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** <sup>1/2</sup> **\$28.000**

*/Chinchulin*

Tartar de Burrata **\$59.000**

*/Burrata Tartare*

Morcilla <sup>1/2</sup> **\$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 ingredients 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** <sup>1/2</sup> **\$39.000**

*/Chicken spaghetti with alfredo sauce*

Spaguetti Bolognesa **\$63.000** <sup>1/2</sup> **\$39.000**

*/Bolognese spaghetti*

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

*/Chicken ravioli with alfredo sauce*

Fussilli Caseros **\$58.000** <sup>1/2</sup> **\$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** <sup>1/2</sup> **\$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** <sup>1/2</sup> **\$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" **\$139.000** <sup>1/2</sup> **\$95.000**

*/Tenderloin*

Lomo "El Elegido De Evelina" Argentino **\$295.000** <sup>1/2</sup> **\$165.000**

*/Tenderloin*

Bondiola De Cerdo Con Panceta Ahumada **\$102.000** <sup>1/2</sup> **\$73.000**

*/Pork shoulder stuffed with smoked bacon*

Brochette De Pollo **\$72.000** <sup>1/2</sup> **\$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** <sup>1/2</sup> **\$100.000**

*/Tenderloin brochette*

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

*/Half chicken with butter and herbs*

½ Pollito Grillado **\$72.000**

*/Half grilled chicken*

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

*/Pork ribs with barbecue*

Brochette De Vegetales **\$59.000** <sup>1/2</sup> **\$36.000**

*/Vegetables brochette*

## POSTRES

/Dessert

Degustación Postre La Cabrera. **\$76.000** <sup>1/2</sup> **\$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	<sup>1/2</sup> \$190.000 \$290.000
<i>/Vino tinto y frutas tropicales</i>	

## GASEOSAS Y TÓNICAS

*/Soda & Tonics*

San Pellegrino	\$25.000
Acqua Pana	\$25.000
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
Jaggermeister	\$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

	TRAGO	BOTELLA
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

	TRAGO	BOTELLA
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

	TRAGO	BOTELLA
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

	TRAGO	BOTELLA
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

	TRAGO	BOTELLA
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