

## ENTRADAS

/Started

- Empanada De Carne "La Cabrera" (4 unidades) **\$36.000** <sup>1/2</sup> **\$21.000** Tartar de Burrata **\$59.000**  
*/Mince beef pasty* */ Burrata Tartare*
- Chorizo Criollo De Rueda **\$69.000** <sup>1/2</sup> **\$43.000** Provoleta **\$72.000**  
*/Creole Wheel sausage* */Grilled Provolone*
- Provoleta Con Panceta Tomate Asados Y Albahaca **\$78.000** Jamón De Bellota **\$198.000**  
*/Grilled Provolone cheese with bacon, sundried tomatoes and basil* */Acorn Ham*
- Chinchulín **\$52.000** <sup>1/2</sup> **\$28.000** Mollejas **\$75.000** <sup>1/2</sup> **\$45.000**  
*/Chinchulin* */Sweetbread*

## GUARNICIONES Y ENSALADAS

/Side Orders & Salads

- Papas Fritas **\$18.500** */French fries*
- Papas Con Queso Azul **\$22.000** */French fries with blue cheese*
- Papas Canaladas Con Cebolla Caramelizada **\$22.000** */Canned potatoes with green cream*
- Rúcula, Zanahoria Y Queso Parmesano **\$40.000** */ Arugula, carrot salad with parmesan cheese*
- Palta, Palmito, Tomate **\$39.000** */Avocado, palmetto and tomato*
- 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 en Cascos **\$17.000** */ Handmade potatoes with hulls*
- 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.*

## 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*
- Fussilli Caseros **\$58.000** <sup>1/2</sup> **\$36.000** */Homemade fusilli*

## MARISCOS

/Seafood

- Salmón Grillado **\$100.000** */Grilled salmon*
- Pulpo Grillado(250gr) **\$110.000** */Grilled octopus*
- Colitas De Langostas A La Parrilla (360gr) **\$197.000** */ Grilled lobster tails*

LA CABRERA

# PLATOS PRINCIPALES

/From the grill

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

## CORTES CON HUESOS - BONE CUTS

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

/1200gr Tomahawk

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

/1000 gr T-Bone

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

/1000 gr Dry Aged T-Bone

Chuletón (800 gr) **\$447.000**

/800 gr Cowboy

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

/1500gr Dry Aged Tomahawk

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

/1500 gr Dry Aged T-Bone

T-Bone Prime (1000 gr) **\$435.000** (Por temporada)

/1000 gr T-Bone Prime

Asado Del Centro (700 gr) **\$253.000** <sup>1/2</sup> **\$149.000** (350 gr)

/Beef shortribs

## CORTES SIN HUESOS - BONELESS CUTS

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

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

/600 gr Rib eye 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

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

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

/500 gr Prime size striploin

Brocheta De Lomo **\$295.000** <sup>1/2</sup> **\$165.000**

/Tenderloin Skewer

Brocheta De Pollo **\$72.000** <sup>1/2</sup> **\$50.000**

/Chicken Skewer

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

/Vegetables Skewer

Picanha (600 gr) **\$253.000** (Por temporada)

/600 gr prime top sirloin

Picanha Prime (600 gr) **\$310.000** (Por temporada)

/600 gr size prime top sirloin

Picanha Wagyu Americana (500 gr) **\$360.000** (Por temporada)

/500 gr American Wagyu Picanha

Entraña Americana (600 gr) **\$327.000** <sup>1/2</sup> **\$187.000** (300 gr)

/Skirt steak

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

/400 gr Flank

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

/Pork shoulder stuffed with smoked bacon

Lomo Fino Argentino **\$295.000** <sup>1/2</sup> **\$165.000**

/Tenderloin

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

/Pork ribs with barbecue

½ Pollito Grillado **\$72.000**

/Half grilled chicken

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

/Half chicken with butter and herbs

# POSTRES

/Dessert

Crème Brûlée **\$31.000**

/Creme Brulee

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

/Pancakes with sweet milk

Volcán De Chocolate **\$36.000**

/Lava Cake

Torta De Almojábana **\$36.000**

/Colombian Almojábana Cake

Pavlova **\$33.000**

/Pavlova

Degustación Postre La Cabrera **\$76.000**

/La Cabrera Dessert Tasting

Tiramisu **\$36.000**

/Tiramisu

Flan Casero **\$36.000**

/Homemade Flan

Tarta de Queso **\$38.000**

/Cheesecake

## LA CABRERA

Precios en pesos colombianos. Impuesto incluido. / Prices are in colombian pesos. Taxes included

# BEBIDAS

/Beverages

## COCTELES DE AUTOR /Original cocktails

Amor Guajiro	\$65.000
<i>/Tanqueray, Tequila, Asawa iguaraya, gulupa</i>	
Cabrera 5127	\$48.000
<i>/ Smirnoff, frutos rojos y cítricos</i>	
Sol De Mayo	\$61.000
<i>/Tequila, gulupa</i>	
La Cabrera Mule	\$57.000
<i>/Bullet Rye, ginger beer y canela</i>	
Gin Frutos Rojos	\$54.000
<i>/ Tanqueray London Dry, mix de frutos rojos</i>	
Gin Lulo	\$58.000
<i>/ Tanqueray London Dry, lulo</i>	
Gin Hendricks	\$58.000
<i>/Hendricks, pepino</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 / Zero	\$12.000
Sprite	\$12.000
Soda Schweppes	\$12.000
Soda Lychees	\$19.000
Soda Frutos Amarillos	\$19.000
Soda Frutos Rojos	\$19.000
Soda Tamarindo	\$19.000
Soda Lulo	\$19.000
Tónica Schweppes	\$12.000
Ginger Schweppes	\$12.000
Ginger Beer	\$18.000

## 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	Té Caliente	\$10.000

## COCTELES DE CLÁSICOS /Classics cocktails

Margarita	\$53.000
<i>/Tequila, triplesec y limón</i>	
Negroni	\$52.000
<i>/Campari, Tanqueray London Dry y vermouth</i>	
Cosmopolitan	\$54.000
<i>/ Smirnoff, arándanos, limón y triplesec</i>	
Dry Martini	\$58.000
<i>/Vermuth y Tanqueray London Dry</i>	
Old Fashioned	\$50.000
<i>/Whisky, angostura y azúcar</i>	
Aperol Spritz	\$51.000
<i>/Aperol, espumante, soda</i>	
Carajillo	\$54.000
<i>/Licor 43 y café</i>	
Mojito	\$52.000
<i>/Ron, verbabuena y limón</i>	
Lychee Martini	\$63.000
<i>/ Licor soho, Vodka, almíbar lychee</i>	
Bloody Mary	\$56.000
<i>/ Smirnoff, Clamato, Tabasco, pimienta, sal, limón</i>	
Piña Colada	\$59.000
<i>/ Ron Blanco, Piña, Coco,</i>	

## CERVEZAS

/Beers

Club Colombia	\$19.000
Stella Artois	\$22.000
Innis & Gunn	\$45.000
Corona	\$22.000
Erdinger Pikantus	\$40.000
Erdinger Weissbier sin Alcohol	\$27.000

## MOCKTAILS

Piña Hierbabuena	\$21.000
Piña Colada Sin Alcohol	\$30.000
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
Aguardiente Mil Demonios	\$32.000	\$280.000
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	
Frangelico	\$33.000	
Cointreau	\$40.000	\$367.000
Grand Marnier	\$63.000	\$671.000
Grappa Cellini	\$39.000	
Fernet Luxardo	\$45.000	

## 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
Don Julio 1942		\$2.400.000
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
Patron Silver	\$61.000	\$688.000

## VODKA

Grey Goose	\$58.000	\$679.000
Smirnoff	\$30.000	
Ketel One	\$38.000	\$434.000

## WHISKY

	TRAGO	BOTELLA
Bulleit 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
Chivas 12	\$40.000	\$333.150
Old Parr 12	\$41.000	\$520.000
Old Parr 12 <sup>1/2</sup>		\$369.000
Jw Son Private Collection	\$850.000	\$9.900.000
Monkey Shoulder	\$39.000	\$457.000

## SINGLE MALT

Bulleit Bourbon	\$43.000	
Singleton 12	\$54.000	\$589.000
Singleton 18	\$127.000	\$1.280.000
Singleton 25	\$390.000	\$4.000.000
Macallan 12	\$108.000	\$1.100.000
Macallan 15	\$200.000	\$2.200.000
Macallan 18	\$385.000	\$3.900.000
Glenlivet 12	\$61.000	\$685.000
Glenlivet Founders	\$54.000	\$617.000
Glenfiddich 12	\$49.000	\$590.000
Glenfiddich 15	\$71.000	\$920.000
Glenfiddich 18	\$125.000	\$1.020.000
Glenfiddich 21	\$300.000	\$2.600.000
Mortlach 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	
Brokers	\$37.000	\$319.000

# LA CABRERA

# VINOS TINTOS




/Red wines

	Botella	
Trapiche Medalla Malbec, Argentina	\$382.000	
Trapiche Medalla Cabernet Sauvignon, Argentina	\$382.000	
Navarro Correas Colección Privada Malbec		\$58.000 
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	
Rutini Malbec, Argentina	\$549.000	
Rutini Malbec Cabernet, Argentina	\$408.000	
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 
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 De Sangre Malbec , Mendoza Argentina	\$414.000	
Luigi Bosca Cabernet Suavignon, Mendoza Argentina	\$446.000	
Luigi Bosca Malbec, Mendoza Argentina	\$364.000	
Catena Malbec, Mendoza Argentina		\$213.000 
Cabo de Hornos Cabernet Sauvignon, Cachapoal Chile	\$1.195.000	
Don Melchor Cabernet Sauvignong, 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 
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	
Tomas Postigo , Español	\$979.000	

LA CABRERA

## VINOS TINTOS

/Red wines

	Botella	
Belle Glos Las Alturas Pinot Noir, Estados Unidos	\$768.000	
Belle Glos Clark & Telephone, 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	
Torre de Muga, Rioja España	\$1.560.000	
Muga Reserva, Rioja España	\$573.000	\$342.000 
Ramon Bilbao Crianza	\$255.000	\$142.000 
Joel Gott Pinot Noir, California EE.UU	\$388.000	
Marqués de Murrieta Dalmau, Rioja España	\$2.350.000	
Cousiño Macul Finis Terrae Cabernet Sauvignon Merlot Syrah, Maipo Chile	\$501.000	
Cousiño Macul Antiguas Reservas Cabernet Sauvignon, Maipo Chile	\$325.000	

## VINOS BLANCOS

/White wines

	Botella	
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	
Pouilly Fumé, Francia	\$378.000	
Luigi Bosca De Sangre White Blend, Argentina	\$280.500	
Emilio Moro El Zarzal, España	\$316.000	
Santa Margherita, Italia	\$250.000	\$55.000 
Marqués de Riscal Rueda Verdejo, España	\$150.000	
Martin Codax Albarino, España	\$240.000	


## VINOS ROSADOS

/Pink wines

	Botella	
Muga Rosado, Rioja España	\$74.000	
Enate Rosado, Somontano España	\$350.000	
Ramón Bilbao Rosado, España	\$255.000	

## VINOS ESPUMOSOS

/Sparkling wines

	Botella	
Navarro Correas Extra Brut, Mendoza Argentina	\$350.000	\$85.000 
Chandon Brut	\$240.000	
Dom Perignon	\$4.100.000	
Veuve Clicquot	\$1.277.000	
Moet Chandon Imperial Brut	\$950.000	

LA CABRERA