

ENTRADAS

/Started

Empanada De Carne "La Cabrera" (4 unidades). **\$40.000** ^{1/2} **\$23.000**

/Mince beef pasty

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

/Creole Wheel sausage

Provoleta Con Panceta Tomate Asados Y Albahaca **\$86.000**

/Grilled Provolone cheese with bacon, sundried tomatoes and basil

Chinchulín **\$57.000** ^{1/2} **\$37.000**

/Chinchulin

Morcilla Argentina **\$38.000**

/ Black pudding

Tartar de Burrata **\$59.000**

/ Burrata Tartare

Provoleta **\$79.000**

/Grilled Provolone

Jamón De Bellota **\$218.000**

/Acorn Ham

Mollejas **\$89.000** ^{1/2} **\$49.000**

/Sweetbread

GUARNICIONES Y ENSALADAS

/Side
Orders & Salads

Papas Fritas **\$21.000**

/French fries

Papas Con Queso Azul **\$25.000**

/French fries with blue cheese

Papas Canaladas Con Cebolla Caramelizada **\$25.000**

/Canned potatoes with green cream

Rúcula, Zanahoria Y Queso Parmesano **\$44.000**

/ Arugula, carrot salad with parmesan cheese

Palta, Palmito, Tomate **\$43.000**

/Avocado, palmetto and tomato

Ensalada De Zanahoria, Tomate Y Huevo **\$29.000**

/ Carrot, tomato, and hard-boiled egg salad

Ensalada Varias Adiciones 4 Ingredientes **\$43.000**

/Four ingredientes salad.

Papas en Cascos **\$19.000**

/ Handmade potatoes with hulls

Papas Fritas Con Huevo Revuelto **\$39.000**

/French fries with scrambled egg

Tortillas De Papas **\$39.000**

/Potatos omelette

Ensalada De Caprese **\$59.000**

/Caprese salad

Ensalada Caesar **\$55.000**

/Caesar salad

Ensalada Mixta **\$33.000**

/Mixed salad.

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

Agnolottis **\$65.000**

/Homemade agnolottis

MARISCOS

/Seafood

Salmón Grillado **\$110.000**

/Grilled salmon

Pulpo Grillado(250gr) **\$125.000**

/Grilled octopus

Colitas De Langostas A La Parrilla (360gr) **\$230.000**

/ Grilled lobster tails

LA CABRERA

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

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) **\$655.000**

/1200gr Tomahawk

T-Bone (1000 gr) **\$385.000** (Por temporada)

/1000 gr T-Bone

T-Bone Madurado (1000 gr) **\$451.000** (Por temporada)

/1000 gr Dry Aged T-Bone

Chuletón (800 gr) **\$399.000**

/800 gr Cowboy

Tomahawk Madurado (1.500 gr) **\$751.000**

/1500gr Dry Aged Tomahawk

T-Bone Madurado (1500 gr) **\$599.000** (Por temporada)

/1500 gr Dry Aged T-Bone

T-Bone Prime (1000 gr) **\$479.000** (Por temporada)

/1000 gr T-Bone Prime

Asado Del Centro (700 gr) **\$278.000** ^{1/2} **\$164.000** (350 gr)

/Beef shortribs

CORTES SIN HUESOS - BONELESS CUTS

Ojo De Bife Large (600 gr) **\$333.000**

/600 gr Rib eye steak

Ojo De Bife Medium (400 gr) **\$216.000**

/400 gr Rib eye steak

Ojo De Bife Madurado (400 gr) **\$280.000**

/400 gr Dry Aged Rib eye steak

Bife De Chorizo Entero o Mariposa(800 gr) **\$385.000**

/800 gr Butterfly cut striploin

Bife de Chorizo con Queso Azul (400gr)**\$231.000**

/400 gr Butterfly cut with blue cheese

Bife De Chorizo (400 gr) **\$211.000**

/400 gr Butterfly cut

Vacio (400 gr) **\$176.000**

/400 gr Flank

½ Pollito Grillado **\$72.000**

/Half grilled chicken

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

/Chicken Skewer

Picanha Prime WAYGU(600 gr) **\$447.000** (Por temporada)

/600 gr size prime top sirloin

Picanha Prime (600 gr) **\$341.000** (Por temporada)

/600 gr size prime top sirloin

Picanha (600 gr) **\$271.000** (Por temporada)

/600 gr prime top sirloin

Americana (600 gr) **\$351.000** ^{1/2} **\$206.000** (300 gr)

/American Skirt steak

Entraña Americana Prime (300 gr) **\$250.000**

/American Prime Skirt Steak

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

/Pork shoulder stuffed with smoked bacon

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

/Pork ribs with barbecue

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

/Half chicken with butter and herbs

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

/Vegetables Skewer

POSTRES

/Dessert

Crème Brûlée **\$35.000**

/Creme Brulee

Panqueques Con Dulce De Leche **\$39.000**

/Pancakes with sweet milk

Volcán De Chocolate **\$39.000**

/Lava Cake

Torta De Almojábana **\$39.000**

/Colombian Almojábana Cake

Pavlova **\$39.000**

/Pavlova

Degustación Postre La Cabrera **\$83.000**

/La Cabrera Dessert Tasting

Tiramisu **\$39.000**

/Tiramisu

Flan Casero **\$39.000**

/Homemade Flan

Tarta de Queso **\$39.000**

/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
/Tanqueray, Tequila, Asawa iguaraya, gulupa	
Cabrera 5127	\$48.000
/ Smirnoff, frutos rojos y cítricos	
Sol De Mayo	\$61.000
/Tequila, gulupa	
La Cabrera Mule	\$57.000
/Bullet Rye, ginger beer y canela	
Gin Frutos Rojos	\$54.000
/ Tanqueray London Dry, mix de frutos rojos	
Gin Lulo	\$58.000
/ Tanqueray London Dry, lulo	
Gin Hendricks	\$58.000
/Hendricks, pepino	
Jarra de Sangría	^{1/2} \$190.000 \$295.000
/Vino tinto y frutas tropicales	

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
/Tequila, triplesec y limón	
Negroni	\$52.000
/Campari, Tanqueray London Dry y vermouth	
Cosmopolitan	\$54.000
/ Smirnoff, arándanos, limón y triplesec	
Dry Martini	\$58.000
/Vermuth y Tanqueray London Dry	
Old Fashioned	\$50.000
/Whisky, angostura y azúcar	
Aperol Spritz	\$64.000
/Aperol, espumante, soda	
Carajillo	\$54.000
/Licor 43 y café	
Mojito	\$52.000
/Ron, yerbabuena y limón	
Lychee Martini	\$63.000
/ Licor soho, Vodka, almíbar lychee	
Bloody Mary	\$56.000
/ Smirnoff, Clamato, Tabasco, pimienta, sal, limón	
Piña Colada	\$59.000
/ Ron Blanco, Piña, Coco,	

CERVEZAS

/Beers

Club Colombia	\$19.000
Stella Artois	\$22.000
Innis & Gunn	\$45.000
Corona	\$22.000
Erdinger Pikantus	\$44.000
Erdinger Weissbier sin Alcohol	\$30.000

MOCKTAILS

Piña Hierbabuena	\$21.000
Piña Colada Sin Alcohol	\$30.000
Limonada de Hierbabuena/Tradicional	\$19.000

LA CABRERA

LICORES

/Liquors

APERITIVOS

Sambuca	
Amaretto	
Disaronno	
St. Germain	
Jerez Tío Pepe	
Aperol	
Campari	
Baileys	
Aguardiente Desquite	
Aguardiente Mil Demonios	
Licor 43	
Jaggermeister	
Hennessy Vs	
Brandy Domecq 8 Años	
Pisco Demonio De Los Andes	
Viche Monte Manglar	
Limoncello	
Frangelico	
Cointreau	
Grand Marnier	
Grappa Cellini	
Fernet Luxardo	

RON

Ron Zacapa Ambar	
Ron Zacapa 23	
Ron Hechicera	
Ron Havana Club 3	
Ron Defensor 18	

TEQUILA

Don Julio 70	
Don Julio Reposado	
Don Julio Añejo	
Don Julio Blanco	
Don Julio 1942	
Maestro Dobel	
Altos Olmeca Reposado	
Mezcal Amores	
Mezcal Monte Lobos	
Mezcal 400 Conejos	
Patron Silver	

VODKA

Grey Goose	
Smirnoff	
Ketel One	

TRAGO BOTELLA

\$40.000	\$617.000
\$30.000	
\$52.000	\$509.000
\$47.000	
\$34.000	\$373.000
\$26.000	\$327.000
\$31.000	\$377.000
\$28.000	\$241.000
\$30.000	\$256.000
\$32.000	\$280.000
\$41.000	\$483.000
\$34.000	\$388.000
\$80.000	\$923.000
\$39.000	
\$41.000	
\$41.000	
\$42.000	
\$33.000	
\$40.000	\$367.000
\$63.000	\$671.000
\$39.000	
\$45.000	

WHISKY

Bulleit Rye	\$47.000	\$564.000
Jamenson	\$36.000	\$382.000
Blue Label	\$247.000	\$2.950.000
Buchanans 18 Yr	\$94.000	\$1.078.000
Buchanans Master	\$52.000	\$515.000
Buchanans 12	\$45.000	\$495.000
Buchanans Two Soul	\$47.000	\$648.000
Chivas Extra	\$52.000	\$602.000
Chivas 18	\$94.000	\$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	\$450.000
Old Parr 12 ^{1/2}		\$369.000
Jw Son Private Collection	\$850.000	\$9.900.000
Monkey Shoulder	\$39.000	\$457.000

SINGLE MALT

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	\$1.210.000
Macallan 15	\$200.000	\$2.200.000
Macallan 18	\$424.000	\$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	\$420.000	
Trapiche Medalla Cabernet Sauvignon, Argentina	\$382.000	
Escorihuela Gascón Malbec	\$64.000	
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	\$274.000	
Norton Barrel Select Malbec, Argentina	\$189.000	1/2
Norton Privada 100% Malbec, Argentina	\$734.000	
Iscaj Syrah, San Juan Argentina	\$967.000	
Séptima Lote Especial Gran Reserva Malbec, Argentina	\$613.000	
Séptima Obra Malbec, Mendoza Argentina	\$428.000	
Séptima Malbec, Mendoza Argentina	\$271.000	
Clos de los Siete, Mendoza Argentina	\$492.000	
Catena Malbec, Mendoza Argentina	\$351.000	\$234.000 1/2
Cabo de Hornos Cabernet Sauvignon, Cachapoal Chile	\$1.195.000	
Don Melchor Cabernet Sauvignon, Puente Alto Chile	\$2.089.000	
La Piu Belle, Blend, Chile	\$1.642.000	
Catena Zapata Malbec, Argentino	\$1.628.000	
1865 Cabernet Sauvignon, Maipo Chile	\$402.000	
1865 Carmenere, Maule Chile	\$413.000	
El Enemigo Malbec, Mendoza Argentina	\$540.000	
El Gran Enemigo Malbec, Mendoza Argentina	\$1.189.000	
Salentein Reserva Cabernet Sauvignon, Mendoza Argentina	\$410.000	
Salentein Reserva Malbec, Mendoza Argentina	\$410.000	\$252.000 1/2
Portillo Melot, Mendoza	\$232.000	
Portillo Malbec, Mendoza	\$255.000	
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	\$897.000	
Hacienda Monasterio Reserva, Ribera del Duero España	\$2.600.000	
Santa Rita Bougainville Petite Syrah, Maipo, Chile	\$1.694.000	
Nicolas Catena Zapata Blend, Mendoza, Argentina	\$1.650.000	
La Piu Belle, Chile	\$1.642.000	
Milla Cala, Chile	\$878.000	
Tomas Postigo 5 Años, Español	\$979.000	
Tomas Postigo 7 Años, Español	\$1.250.000	
Norton Alturas Malbec	\$391.000	
Mauro VS	\$1.745.000	
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	\$689.000	

LA CABRERA

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

VINOS TINTOS

/Red wines

	Botella	
Emilio Moro Malleolus, Ribera del Duero España	\$851.000	
Emilio Moro Resalso, Ribera del Duero España	\$61.000	
Marqués de Murrieta Rioja Reserva, Rioja España	\$597.000	
Torre de Muga, Rioja España	\$1.716.000	
Muga Reserva, Rioja España	\$580.000	\$328.000 
Ramon Bilbao Crianza	\$281.000	\$142.000 
Joel Gott Pinot Noir, California EE.UU	\$388.000	
Marqués de Murrieta Dalmáu, 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	
Bodega Del Fin del Mundo Blend	\$715.000	

VINOS BLANCOS

/White wines

	Botella	
Marqués de Murrieta Capellania Viura, Rioja España	\$1.045.000	
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	\$309.00	
Emilio Moro El Zarzal, España	\$348.000	
Santa Margherita, Italia	\$250.000	\$61.000 
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 Correias Extra Brut, Mendoza Argentina	\$350.000	\$85.000 
Chandon Brut	\$240.000	
Dom Perignon	\$4.100.000	
Veuve Clicquot	\$1.405.000	
Moet Chandon Imperial Brut	\$1.045.000	

LA CABRERA