

    #EstiloLaCabrera

# LA CABRERA

casa de carnes by gastón riveira cocinero

[www.lacabrera.com.ar](http://www.lacabrera.com.ar)

# LA CABRERA

casa de carnes by gastón riveira cocinero

## Entradas

/Started

- EMPANADA DE CARNE "LA CABRERA" (4 unidades). \$ 420 (2 unidades). \$ 250  
*/Mince beef pasty (2).*
- CHORIZO CRIOLLO DE RUEDA. \$ 550 1/2 \$ 330  
*/Creole wheel sausage.*
- MORCILLA CRIOLLA. \$ 390  
*/Creole blood sausage.*
- PROVOLETA. \$ 420  
*/Grilled Provolone.*
- PROVOLETA DE CABRA / \$ 450  
*Goat provoletta.*
- PROVOLETA CON PANCETA, TOMATES SECOS Y ALBAHACA. \$ 520  
*/Grilled Provolone cheese with beacon, sundried tomatoes and basil.*



## Guarniciones y ensaladas

/Side orders & Salads

- PAPAS FRITAS. \$ 290  
*/French fries.*
- PAPAS FRITAS CON HUEVO REVUELTO. \$ 360  
*/French fries on horseback.*
- HONGOS A LA PARRILLA. \$ 510  
*/Grilled mushrooms.*
- PAPAS FRITAS CON CEBOLLA CAMELIZADA. \$ 360  
*/French fries with green cream.*
- PAPAS FRITAS CON QUESO AZUL. \$ 420  
*/French fries with blue cheese.*
- OMELETTE DE PAPA. \$ 450  
*/Potato Omelette.*
- HUEVOS A LA PLANCHA CON MORRÓN ASADO. \$ 380  
*/Sunny side eggs with roasted red bell pepper.*
- ENSALADA CAESAR. Lechuga, croutons de pan, pollo, panceta y crema de limón. \$ 550  
*/Caesar salad: lettuce, croutons, chicken, bacon and lemon cream.*
- ENSALADA DE RÚCULA Y QUESO PARMESANO. \$ 520  
*/Arugula salad with Parmesan cheese.*
- ENSALADA MIXTA. \$ 495  
*/Mixed salad.*
- RÚCULA, ZANAHORIA Y QUESO PARMESANO. \$ 520  
*/Arugula, carrot salad with Parmesan cheese.*
- ENSALADAS VARIAS. \$ 550  
*/Four ingredients salad.*
- ENSALADAS DE ZANAHORIA, TOMATE Y HUEVO. \$ 530  
*/Carrot, tomato and hard boiled egg salad.*
- ENSALADAS CAPRESE. \$ 550  
*/Caprese salad.*
- PALTA, PALMITO, TOMATE. \$ 550  
*/Avocado, palmetto and tomato.*

### #EstilolaCabrera

- @LaCabrera
- @lacabrera\_bsas

## Pastas Caseras

homemade pasta

- RAVIOLES DE MOZZARELLA Y JAMÓN. \$ 760 1/2 \$ 440  
con salsa de albahaca, crema y tomate concassée.  
*/Ham and mozzarella ravioli with basil, cream and concassée.*
- FUSSILLI CASEROS. \$ 660 con oliva, tomates secos, 1/2 \$ 420  
tomate concassée y albahaca.  
*/Homemade fussilli with olive oil, sundried tomatoes and basil.*

## Sugerencia of the month del Mes

- COWBOY \$ 2250  
*/CoWBOY 1KG.*
- AROS DE CEEBOLLA para esperar la carne. \$ 430 /  
*Onions rings to Wait for meat*

ENTRETENIMIENTO / Entertainment \$ 200

SE SUGIERE COMPARTIR NUESTROS PLATOS - THE CHEF SUGGESTS TO SHARE THE DISHES

TIPS ARE NOT MANDATORY AND ARE NOT INCLUDED IN THE BILL IF A WAITER REQUESTS THEM, PLEASE INFORM THE MANAGER. LA PROPINA NO ES OBLIGATORIA Y NO ESTA INCLUIDA EN LA CUENTA SI UN CAMARERO PIDE POR ELLA. POR FAVOR INFORMAR A LA GERENCIA. A DICA NAO E NECESSARIA E NAO INCLIDOS NA CONTA UM GARCOM OU PERGUNTAR A ELA, POR FAVOR INFORME O GESTAO

Las promociones NO son acumulables.

# Grillados

/From the grill

- POLLITO CON QUESO AHUMADO. **\$1090 /**  
*Chicken with smoked cheese.*
- 1/2 POLLITO GRILLADO. **\$ 990 /**  
*Half grilled chicken.*
- 1/2 POLLITO CON MANTECA Y HIERBAS. **\$1090 /**  
*Half chicken with butter and herbs.*
- CHURRASCO DE CERDO. **\$1080 1/2 \$ 890 /**  
*Pork steak.*
- MOLLEJAS GRILLADAS. **\$1390 / 1/2 \$1100**  
*Grilled sweetbreads.*
- ASADO DEL CENTRO. **\$ 1350 / 1/2 \$ 995**  
*Beef shortribs.*
- RIÑONCITOS CON MANTECA DE PROVENZAL. **\$ 880 / 1/2 \$ 720**  
*Veal kidneys with garlic butter.*
- CHINCHULIN DE VACA. **\$ 720 / 1/2 \$ 610**  
*Chinchulin of cow.*
- LOMO "El elegido de Evelina Cabrera". **\$1430 / 1/2 \$ 1250**  
*Tenderloin.*
- OJO DE BIFE MEDIUM (400 grms.) **\$ 1340**      LARGE. (600 grms.) **\$ 1690**  
*/400 grms. Rib eye steak.*      */600 grms. Rib eye steak.*
- LOMO NAPOLITANO CON HUEVO A LA PLANCHA. (600 grms.) **\$**  
*/Napolitan Loin with grilled eggs.*
- BIFE DE CHORIZO MEDIUM (400 grms.) **\$ 1280**      LARGE. (800 grms.) **\$ 1720**  
*/400 grms. size striploin.*      */800 grms. size striploin.*
- BIFE DE CHORIZO CORTE MARIPOSA. (800 grms.) **\$ 1720**  
*/Butterfly cut 800 grms. striploin.*
- BIFE DE CHORIZO CON QUESO AZUL (400 grms.) **\$ 1390**  
*/Butterfly cut with blue cheese.*
- RIBS DE CERDO CON BARBACOA. **\$ 970**  
*/Pork ribs with barbecue.*
- BONDIOLA DE CERDO MECHADA CON PANCETA AHUMADA. **\$ 1090**  
*/Pork shoulder stuffed with smoked bacon.*
- PAMPLONA DE POLLO RELLENA con queso fresco, jamón y tomates secos. **\$ 1290**  
*/Rolled chicken stuffed with cheese, ham and sundried tomatoes.*
- PAMPLONA DE BIFE DE TERNERA con queso, tomates secos y jamón. **\$ 1390**  
*/Rolled beefsteak with cheese, sundried tomatoes and cooked ham.*
- BROCHETTE DE POLLO. **\$ 1090**  
*/Chicken brochette.*
- BROCHETTE DE LOMO. **\$ 1350**  
*/Tenderloin brochette.*
- BROCHETTE DE VEGETALES. **\$ 810**  
*/Vegetables brochette.*
- ENTRAÑA. **\$ 1500 1/2 \$1250** cuando el carnicero tiene...  
*/Skirt steak.*
- BIFE DRY AGED. (400 grms.) **\$ 1590**  
*/400 grms. Dry aged striploin steak.*
- WAGYU CORTE DEL MES. (500 grms.) **Mercado**  
*/Wagyu cut of the month.*      *Market Price*
- WAGYU PARA CONOCER. (500 grms.) **Mercado**  
*/Wagyu to know.*      *Market Price*
- "CHULETON ARGENTINO" Ojo de bife con tapa y hueso, madurado x 15 dias. (700 grms.) **\$ 1890**  
*/700 grms. Bone in dry aged rib eye steak.*
- MILANESA DE POLLO NAPOLITANA. **\$ 920**  
*/Breaded chicken layered ham and melted cheese.*

#TipsGastónRiveira  
"Animarse y pedir la Carne en su punto justo."

Jefe de cocina:  
**Federico Heredia**  
Jefes de producto:  
**Ricardo Hidalgo**

Repasador + Libro  
La Cabrera  
  
**\$ 1800**

*Casa de Carnes*



MERLUZON DE ANZUELO **\$ 970**  
*/Hook fish.*



# LA CABRERA

casa de carnes by gastón riveira cocinero



- \$ 139 **Té**  
*Tea*
- \$ 138 **Café**  
*Coffee*
- \$ 430 **Tres leches *NUEVO***  
*Three Milks NEW*
- \$ 430 **Flan Casero**  
*Cream caramel*
- \$ 420 **Queso y Dulce**  
*Cheese and Sweet Potatoe*
- \$ 430 **Panqueque de Dulce de Leche**  
*Classic Milk caramel Pancake*
- \$ 360 **Ensalada de frutas**  
*Fruit salad*
- \$ 390 **Helado Casero**  
*Homemade Ice cream*
- \$ 420 **Cremé Brulé**  
*Cremme Brule*
- \$ 430 **Volcán de Dulce de Leche**  
*Milk caramel Lavacake*
- \$ 540 **Degustación de Helados Caseros**  
*Homemade Ice cream sampler*
- \$ 700 **Degustación de Postres**  
*Dessert sampler*

Pasteleros: *Leonardo Chinchilla, Guillermo Maestri, Cristian Alonso, Jorge Gomez.*

# Vinos

|                       |                              |                       |         |
|-----------------------|------------------------------|-----------------------|---------|
| Alchimia de los Andes | Lujo Moderno                 | Cabernet Franc        | \$994   |
| Alchimia de los Andes | Alchimia Ed. Limitada Malbec | Malbec                | \$941   |
| Alchimia de los Andes | Baptême                      | Malbec                | \$2.107 |
| Alchimia de los Andes | Gran Reserva                 | Malbec 2015           | \$1.655 |
| Anaia                 | Anaia                        | Malbec                | \$1.104 |
| Anaia                 | Anaia Gran                   | Cabernet Sauvignon    | \$1.680 |
| Chandon               | Baron B                      | Brut Nature           | \$2.385 |
| Chandon               | Chandon                      | Extra brut            | \$966   |
| Chandon               | Chandon 187                  | Extra brut            | \$212   |
| El esteco             | Blend De Extremos            | Malbec                | \$880   |
| El esteco             | Don David                    | Cabernet Sauvignon    | \$590   |
| El esteco             | Don David                    | Torrantes             | \$590   |
| El esteco             | El Esteco                    | Malbec                | \$1.213 |
| Fabre Montmayou       | H.J. Fabre                   | Malbec-Cabernet franc | \$944   |
| Fabre Montmayou       | Reserva                      | Malbec                | \$634   |
| Fabre Montmayou       | Reserva                      | Merlot                | \$634   |
| Finca las Moras       | Alma Mora Reserva            | Malbec                | \$538   |
| Finca las Moras       | Los Intocables               | Malbec                | \$746   |
| Finca las Moras       | Paz                          | Cab. Franc- Cab. Sauv | \$806   |
| La Mascota            | Mascota                      | Cabernet Sauvignon    | \$960   |
| La Mascota            | Unaninme                     | Blend 14              | \$2.388 |
| La rural              | Encuentro                    | Malbec                | \$1.158 |
| La rural              | Rutini                       | Merlot                | \$1.619 |
| La rural              | Rutini                       | Cab. Sauv.- Malbec    | \$1.619 |
| La rural              | Felipe Rutini 2009           | Blend                 | \$16000 |
| La rural              | Trumpeter                    | Malbec                | \$784   |
| La rural              | Trumpeter reserva            | Malbec                | \$848   |
| La rural              | La Linda                     | Malbec                | \$784   |
| Luigi Bosca           | La Linda                     | Sweet Viognier        | \$928   |
| Luigi Bosca           | Luigi Bosca                  | Cabernet Sauvignon    | \$1.408 |
| Luigi Bosca           | Luigi Bosca                  | Gala 1                | \$1.760 |
| Luigi Bosca           | Luigi Bosca                  | Malbec                | \$1.408 |
| Luigi Bosca           | Luigi Bosca                  | Rosado                | \$1.408 |
| Luigi Bosca           | Luigi Bosca De Sangre        | Malbec                | \$1.760 |
| Luigi Bosca           | Navarro Correas              | Extra brut            | \$624   |
| Navarro Correas       | Navarro Correas Reserva      | Cabernet Sauvignon    | \$848   |
| Navarro Correas       | Cadus                        | Blend de Alturas      | \$2.175 |
| Nieto Senetiner       | Don Nicanor                  | Blend                 | \$1.096 |
| Nieto Senetiner       | Don Nicanor                  | Chardonnay            | \$1.096 |
| Nieto Senetiner       | Don Nicanor                  | Malbec                | \$1.096 |
| Nieto Senetiner       | Felino                       | Chardonnay            | \$1.373 |
| Nieto Senetiner       | Felino                       | Malbec                | \$1.453 |
| Nieto Senetiner       | Nieto                        | Malbec                | \$704   |

# Vinos

|                 |                           |                      |         |
|-----------------|---------------------------|----------------------|---------|
| Nieto Senetiner | Nieto                     | Blend Colection      | \$704   |
| Nieto Senetiner | Ruca Malen                | Extra brut           | \$624   |
| Nieto Senetiner | Ruca Malen                | Malbec               | \$528   |
| Salentein       | Numina                    | Gran Corte           | \$1.760 |
| Salentein       | Primus                    | Malbec               | \$2.850 |
| Salentein       | Pyros Appelation          | Malbec               | \$768   |
| Salentein       | Reserve                   | Malbec               | \$896   |
| Salentein       | Reserve                   | Pinot noir           | \$896   |
| Salentein       | Salentein                 | Brut Nature          | \$832   |
| Septima         | Gran Reserva              | Blend                | \$1.742 |
| Septima         | Septima Obra              | Cabernet Sauv.       | \$666   |
| Terrazas        | Altos del plata           | Malbec               | \$614   |
| Terrazas        | Appelation las compuertas | Malbec               | \$1.440 |
| Terrazas        | Terrazas Reserva          | Malbec               | \$1.114 |
| Terrazas        | Terrazas Reserva          | Torrontes            | \$1.114 |
| Trapiche        | Costa & Pampa             | Pinot noir           | \$1.184 |
| Trapiche        | Fond de Cave              | Malbec 500           | \$448   |
| Trapiche        | Fond de Cave              | Malbec               | \$595   |
| Trapiche        | Medalla                   | Malbec               | \$1.216 |
| Trapiche        | Trapiche Gran Medalla     | Malbec               | \$2.166 |
| Trapiche        | Trapiche Reserva          | Malbec               | \$640   |
| Zuccardi        | Alambrado                 | Malbec               | \$790   |
| Zuccardi        | Q                         | Malbec               | \$1.215 |
| Catena Zapata   | Angelica                  | Chardonnay           | \$1.904 |
| Catena Zapata   | Angelica                  | Malbec Alta          | \$2.760 |
| Catena Zapata   | D.V Catena                | Cabernet-Malbec      | \$1.304 |
| Catena Zapata   | Saint Felicien            | Nature               | \$2.059 |
| Catena Zapata   | Saint Felicien            | Malbec               | \$1.104 |
| Catena Zapata   | Nicassia                  | Red Blend malbec 500 | \$640   |

## VINO POR COPA

|                |        |
|----------------|--------|
| <i>Joven</i>   | \$ 450 |
| <i>Reserva</i> | \$ 590 |

## Cerveza

|                            |       |
|----------------------------|-------|
| Heineken Porrón 330cm3     | \$200 |
| Imperial Variedades 500cm3 | \$180 |

## Bebidas Sin Alcohol

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Agua Villavicencio 500cc.     | \$121 |
| Agua saborizada Levite 500cc. | \$121 |
| Gaseosa linea Coca-Cola       | \$115 |
| Jugo de Naranja               | \$155 |
| Limonada                      | \$155 |

LA CABRERA

Pilar