

## LA CABRERA

casa de carnes by gastón riveira cocinero

Entradas  
/Started

- EMPANADAS DE CARNE "LA CABRERA" (4 unidades) **\$12.000**  
*/ Beef "La Cabrera" Empanadas*
- EMPANADAS DE CARNE "LA CABRERA" ½ PORCIÓN (2 unidades) **\$8.000**
- EMPANADAS DE HUMITA (4 unidades) **\$12.000**
- EMPANADAS DE HUMITA ½ PORCIÓN (2 unidades) **\$8.000**
- CHORIZO CRIOLLO DE RUEDA **\$16.500**
- CHORIZO CRIOLLO DE RUEDA ½ PORCIÓN **\$12.000**
- MORCILLA CRIOLLA **\$12.000**  
*Blood Sausage*
- MORCILLA CRIOLLA ½ PORCIÓN **\$8.000**  
*Blood Sausage ½ portion*
- CHINCHULÍN DE VACA **\$16.500**
- CHINCHULÍN DE VACA ½ PORCIÓN **\$12.000**
- RIÑONCITOS CON MANTECA DE PROVENZAL **\$22.000**  
*Kidneys with Provençal butter*  
*Rins com manteiga de Provençal*
- RIÑONCITOS CON MANTECA DE PROVENZAL ½ PORCIÓN **\$13.500**  
*Kidneys with Provençal butter ½ portion*  
*Rins com manteiga de Provençal ½ porção*
- MOLLEJAS GRILLADAS **\$36.000**  
*Grill Sweatbreads*
- MOLLEJAS GRILLADAS ½ PORCIÓN **\$22.000**  
*Grill Sweatbreads ½ portion*
- DEGUSTACIÓN DE FIAMBRES Y QUESOS REGIONALES **\$10.500**  
*Regional Charcuterie*
- PROVOLETA CON PESTO DE ALBAHACA Y CHERRY CONFITADO **\$15.500**  
*Provoleta with basil pesto and confit cherry*  
*Provoleta com pesto de manjeriçao y tomate confit*
- BURRATA, TARTAR DE VEGETALES **\$18.000**  
*Burrata with vegetable tartar*  
*Burrata com tártaro vegetal*



#EstilolaCabrera  
@lacabreramendoza

El precio del cubierto incluye copa de espumante de bienvenida y panera.  
*The price of the service includes a welcome glass of sparkling wine, free water service and bread basket.*  
*O preço do serviço inclui um copo de espumante de boas-vindas, serviço de água gratuito e cesta de pão.*

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.** EL VALOR DEL CUBIERTO INCLUYE COPA DE ESPUMANTE DE BIENVENIDA Y PANERA.

Las promociones NO son acumulables.

**Guarniciones  
Y ensaladas**

*/Side  
orders & Salads*

PAPAS FRITAS **\$7.500**

*French fries*

REVUELTO GRAMAJO **\$8.800**

PURÉ DE PAPAS/CALABAZA **\$6.500**

*Potato/pumkin purée  
Puré de batata/abóbora*

HUEVOS A LA PLANCHA CON MORRÓN **\$9.500**

*Roasted pepper and Fried Eggs*

ENSALADA MIXTA **\$9.900**

*Mixed Salad  
Salada Mista*

ENSALADA DE RÚCULA Y PARMESANO **\$9.900**

*Arugula and Parmesan salad*

ENSALADA CAESAR **\$10.500**

ENSALADA DE PALTA, TOMATE Y CEBOLLA **\$10.500**

*Avocado, tomato and onion salad*

ENSALADA DE ZANAHORIA, TOMATE Y HUEVO **\$10.500**

*Carrot, tomato and egg salad*

ENSALADA DE PERAS AL MALBEC, RÚCULA, QUESO AZUL Y NUECES **\$15.000**

*Malbec pears, arugula, blue cheese and walnuts salad  
Salada de pera com malbec, rúcula, queijo azul e nozes*

***Extras***  
*/Adicionais*

BARBACOA **\$2.500**

*Barbecue*

CEBOLLA CARAMELIZADA **\$2.500**

*Caramelized onion  
Cebola caramelizada*

QUESO AZUL **\$2.500**

HUEVOS FRITOS **\$2.500**

## LA CABRERA

casa de carnes by gastón riveira cocinero

## Pastas Caseras

homemade pasta

FUSSILLIS CASEROS, TOMATE SECO Y FRESCO, VERDEO, OLIVA **\$15.500***Fussillis, sundried and fresh tomato, green onion, olive oil**Fussillis, tomate seco, tomate, cebolinha verde, azeite de oliua*FUSSILLIS CASEROS, TOMATE SECO Y FRESCO, VERDEO, OLIVA ½ PORCIÓN **\$12.000***Fussillis, sundried and fresh tomato, green onion, olive oil ½ portion**Fussillis, tomate seco, tomate, cebolinha verde, azeite de oliua ½ porção*SORRENTINOS DE VERDURA Y RICOTA, CREMA, TOMATE FRESCO, PESTO DE RÚCULA **\$15.500***Vegetables and Ricotta Sorrentinos, cream, fresh tomato, basil pesto**Sorrentinos de verdura e ricota com nata, tomate, pesto de manjeriçao*SORRENTINOS DE VERDURA Y RICOTA, CREMA, TOMATE FRESCO, PESTO DE RÚCULA ½ PORCIÓN **\$12.000***Vegetables and Ricotta Sorrentinos, cream, fresh tomato, basil pesto ½ portion**Sorrentinos de verdura e ricota com nata, tomate, pesto de manjeriçao ½ porção*

## Grillados

/From the grill

LOMO GRILLADO (800gr) **\$35.500***Grill Tenderloin**File Mignon*LOMO GRILLADO (400gr) **\$26.500***Grill Tenderloin**File Mignon*ASADO DEL CENTRO (1kg) **\$38.500***Short Ribs**Costela*ASADO DEL CENTRO (600 gr) **\$28.000***Short Ribs**Costela*OJO DE BIFE (600gr) **\$45.500***Rib eye steak**Ojo de bife*BIFE DE CHORIZO (800gr) **\$42.000***Sirloin**Bife de chorizo*

#EstilolaCabrera

@lacabreramendoza



BIFE DE CHORIZO (400gr) **\$36.000**

*Sirloin*  
*Bife de chorizo*

ENTRAÑA (700gr) **\$38.500**

*Skirt steak*  
*Fraldinha*

ENTRAÑA (400gr) **\$24.500**

*Skirt steak*  
*Fraldinha*

TOMAHAWK (1kg) **\$45.000**

T-BONE (800gr) **\$41.200**

VACÍO (700gr) **\$38.500**  
*Flank Steak*

CORTE PARA CONOCER (400gr) **CONSULTAR**

*Cut to know*  
*Corte para conhecer*

BIFE DE CHORIZO DRY AGED (500gr) **\$47.000**

*Sirloin Dry Aged (500gr)*

MATAMBRE DE CERDO (600gr) **\$34.600** (400gr) **\$22.550**

*Pork matambre*  
*Matambre de porco*

RIBS DE CERDO CON BARBACOA **\$30.500**

*BBQ Pork Ribs*  
*Costelinha de porco com churrasco*

BONDIOLA DE CERDO CON PANCETA (600gr) **\$30.250** ½ PORCIÓN (400gr) **\$22.000**

*Boston butt*

SUPREMA DE POLLO CON MANTECA DE HIERBAS **\$26.500**

*Grilled chicken breast with herb butter*  
*Peito de frango com manteiga de ervas*

TRUCHA Y VEGETALES, RÚCULA, TOMATE SECO **\$41.300**

*Trout and vegetables, arugula, sundried tomato*  
*Truta y verdura, rucula, tomate seco*

MILANESA DE CARNE NAPOLITANA **\$32.150**

*Sirloin steak milanese "Napolitana"*

MILANESA DE POLLO NAPOLITANA **\$30.500**

*Chicken milanese "Napolitana"*

BROCHETTE DE LOMO (600gr) **\$31.400**

*Tenderloin brochette*  
*File brochette*

BROCHETTE DE POLLO (600gr) **\$27.500**

*Chicken brochette*  
*Frango brochette*

BROCHETTE DE VEGETALES **\$25.000**

*Vegetables brochette*  
*Verdura brochette*

PAMPLONA DE POLLO RELLENA **\$38.000**

*Chicken "Pamplona"*  
*Frango "Pamplona"*

PAMPLONA DE TERNERA RELLENA **\$41.500**

*Sirloin "Pamplona"*  
*Bife de Chorizo "Pamplona"*

# Postres

/ Desserts  
/ Sobremesa

DEGUSTACIÓN DE POSTRES \$24.200

*Dessert tasting*  
*Degustação de sobremesa*

DEGUSTACIÓN DE POSTRES ½ PORCIÓN \$14.750

*Dessert tasting ½ portion*  
*Degustação de sobremesa ½ porção*

PANQUEQUES \$12.000

*Dulce de leche pancakes*  
*Crepes com dulce de leite*

QUESO Y DULCE \$12.000

*Cheese and sweet*  
*Queijo e doce*

CREME BRULÉE \$13.200

VOLCÁN DE CHOCOLATE \$13.200

*Molten chocolate cake*  
*Vulcão de chocolate*

FLAN CASERO \$10.500

TIRAMISÚ \$13.200

DEGUSTACIÓN DE HELADOS \$24.200

DEGUSTACIÓN DE HELADOS 1/2 PORCIÓN \$14.750

## Cafetería

INFUSIÓN \$2.200

ESPRESSO \$2.200

ESPRESSO DOBLE \$2.600

CORTADO \$2.600

## Cervezas

HEINEKEN \$4.500

*300 cc.*

CORONA \$5.000

*330 cc.*

23 RÍOS \$4.500

*473 cc.*

**Bebidas  
y Café**  
/ Drinks & Coffee

#EstilolaCabrera

@lacabreramendoza

# Cócteles

## Clásicos

VERMOUTH **\$3.800**  
Carpano, soda

NEGRONI **\$8.500**  
Beefeater, Carpano, Campari, naranja

DRY MARTINI **\$9.200**  
Beefeater, Martini Dry, oliva

APEROL SPRITZ **\$6.800**  
Aperol, Espumante Sombrero, soda, naranja

GIN TONIC **\$8.000**  
Beefeater, tónica, limón

CAIPIRINHA **\$6.500**  
Cachaza, almíbar, limón, lima

PISCO SOUR **\$6.500**  
Pisco Calavera, limón, almíbar, clara de huevo

PENICILLIN **\$9.200**  
Black Label, miel de jengibre y limón

OLD FASHIONED **\$9.200**  
Bourbon, angostura, azúcar, naranja

## De Autor

GREEN HAT **\$6.800**  
Sombrero Sauvignon Blanc, manzana verde, almíbar de maracuyá

NARANJO EN FLOR **\$6.800**  
Hesperidina, espumante Sombrero, naranja

VIN TONIC **\$8.000**  
Gran Sombrero Cabernet Franc, Andes Gin Mountain Dry, almíbar de frutilla, tónica

SANGRÍA DE FRUTOS ROJOS **\$9.200**  
Dreidel Malbec dulce, Brandy, triple sec, frutos rojos

## Sin Alcohol

AGUA LOCAL **\$2.500**

JUGO DEL DÍA **\$2.400**

GASEOSAS **\$2.000**

ACQUA PANNA **\$9.500**

## Mocktails \$2500

Consultar disponibles

**#EstilolaCabrera**  
@lacabreramendoza