

# LA CABRERA

casa de carnes by gastón riveira cocinero

## Entradas /Starters

- EMPANADAS DE CARNE "LA CABRERA" (4 unidades) **\$18.000**  
*/ Beef "La Cabrera" Empanadas*
- EMPANADAS DE CARNE "LA CABRERA" ½ PORCIÓN (2 unidades) **\$12.000**
- EMPANADAS DE HUMITA (4 unidades) **\$18.000**
- EMPANADAS DE HUMITA ½ PORCIÓN (2 unidades) **\$12.000**
- CHORIZO CRIOLLO DE RUEDA **\$23.500**
- CHORIZO CRIOLLO DE RUEDA ½ PORCIÓN **\$19.000**
- MORCILLA CRIOLLA **\$16.700**  
*Blood Sausage*
- MORCILLA CRIOLLA ½ PORCIÓN **\$11.200**  
*Blood Sausage ½ portion*
- CHINCHULÍN DE VACA **\$23.500**
- CHINCHULÍN DE VACA ½ PORCIÓN **\$17.000**
- RIÑONCITOS CON MANTECA DE PROVENZAL **\$29.000**  
*Kidneys with Provençal butter*  
*Rins com manteiga de Provençal*
- RIÑONCITOS CON MANTECA DE PROVENZAL ½ PORCIÓN **\$19.000**  
*Kidneys with Provençal butter ½ portion*  
*Rins com manteiga de Provençal ½ porção*
- MOLLEJAS GRILLADAS **\$49.800**  
*Grill Sweatbreads*
- MOLLEJAS GRILLADAS ½ PORCIÓN **\$31.200**  
*Grill Sweatbreads ½ portion*
- DEGUSTACIÓN DE FIAMBRES Y QUESOS REGIONALES **\$25.000**  
*Regional Charcuterie*
- PROVOLETA CON PESTO DE ALBAHACA Y CHERRY CONFITADO **\$22.300**  
*Provoleta with basil pesto and confit cherry*  
*Provoleta com pesto de manjeriçao y tomate confit*
- BURRATA, TARTAR DE VEGETALES **\$24.600**  
*Burrata with vegetable tartar*  
*Burrata com tártaro vegetal*
- PLATO DE QUESOS LA LIQUEÑITA **\$12.000**  
*La Liqueñita Cheese Plate*  
*Prato De Queijo La Liqueñita*

El precio del cubierto incluye copa de espumante de bienvenida, panera y servicio continuo de agua.  
*The cover charge includes a welcome glass of sparkling wine, a bread basket, and unlimited water service.*  
*O preço do couvert inclui uma taça de espumante de boas-vindas, cesta de pães e serviço de água à vontade.*

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

Las promociones NO son acumulables.

# Guarniciones Y ensaladas

/Side  
orders & Salads

PAPAS FRITAS **9.900**  
*French fries*

REVUELTO GRAMAJO **\$12.000**

PURÉ DE PAPAS/CALABAZA **\$8.900**  
*Potato/pumkin purée*  
*Puré de batata/abóbora*

HUEVOS A LA PLANCHA CON MORRÓN **\$12.700**  
*Roasted pepper and Fried Eggs*

ENSALADA MIXTA **\$13.500**  
*Mixed Salad*  
*Salada Mista*

ENSALADA DE RÚCULA Y PARMESANO **\$13.500**  
*Arugula and Parmesan salad*

ENSALADA CAESAR **\$15.600**

ENSALADA DE PALTA, TOMATE Y CEBOLLA **\$15.600**  
*Avocado, tomato and onion salad*

ENSALADA CAPRESE CON RÚCULA, TOMATES CHERRY CONFITADOS, BOCCONCINOS Y OLIVAS NEGRAS **\$14.200**  
*Caprese Salad with arugula, confit cherry tomatoes, Bocconcini, and black olives*  
*Salada Caprese com rúcula, tomates cereja confitados, Bocconcinos e azeitonas pretas*

ENSALADA DE ZANAHORIA, TOMATE Y HUEVO **\$15.600**  
*Carrot, tomato and egg salad*

ENSALADA DE PERAS AL MALBEC, RÚCULA, QUESO AZUL Y NUECES **\$19.500**  
*Malbec pears, arugula, blue cheese and walnuts salad*  
*Salada de pera com malbec, rúcula, queijo azul e nozes*

## Extras

BARBACOA **\$3.200**  
*Barbecue*

CEBOLLA CAMELIZADA **\$3.200**  
*Caramelized onion*  
*Cebola caramelizada*

QUESO AZUL **\$3.200**

HUEVOS FRITOS **\$3.200**

**¡Seguinos!**



@lacabreramendoza

**LA CABRERA**

casa de carnes by gastón riveira cocinero

# LA CABRERA

casa de carnes by gastón riveira cocinero

## Pastas caseras

*homemade pasta*

PASTA DEL DÍA, TOMATE SECO Y FRESCO, VERDEO, OLIVA **\$21.000**

*Pasta, sundried and fresh tomato, green onion, olive oil*

*Pasta, tomate seco, tomate, cebolinha verde, azeite de oliua*

PASTA DEL DÍA, TOMATE SECO Y FRESCO, VERDEO, OLIVA ½ PORCIÓN **\$18.000**

*Pasta, undried and fresh tomato, green onion, olive oil ½ portion*

*Pasta, tomate seco, tomate, cebolinha verde, azeite de oliua ½ porção*

SORRENTINOS DE VERDURA Y RICOTA, CREMA, TOMATE FRESCO, PESTO DE RÚCULA **\$21.000**

*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 **\$18.000**

*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

LOMO GRILLADO (800gr) **\$48.700**

*Grill Tenderloin*

*File Mignon*

LOMO GRILLADO (400gr) **\$38.000**

*Grill Tenderloin*

*File Mignon*

ASADO DEL CENTRO (1kg) **\$50.200**

*Short Ribs*

*Costela*

ASADO DEL CENTRO (600 gr) **\$38.200**

*Short Ribs*

*Costela*

OJO DE BIFE (600gr) **\$67.000**

*Rib eye steak*

*Ojo de bife*

BIFE DE CHORIZO (800gr) **\$63.000**

*Sirloin*

*Bife de chorizo*

BIFE DE CHORIZO (400gr) **\$52.000**

*Sirloin*

*Bife de chorizo*

¡Subí tu foto  
y etiquetanos!



@lacabreramendoza



ENTRAÑA (700gr) **\$55.500**

*Skirt steak*

*Fraldinha*

ENTRAÑA (400gr) **\$37.000**

*Skirt steak*

*Fraldinha*

TOMAHAWK **\$68.900**

T-BONE (800gr) **\$57.400**

VACÍO (700gr) **\$50.800**

*Flank Steak*

CORTE PARA CONOCER (400gr) **\$180.000**

*Cut to know*

*Corte para conhecer*

CORTE DRY AGED (500gr) **\$62.000**

*Sirloin Dry Aged (500gr)*

MATAMBRE DE CERDO (600gr) **\$45.000** ½ PORCIÓN (400gr) **\$31.500**

*Pork matambre*

*Matambre de porco*

RIBS DE CERDO CON BARBACOA **\$41.500**

*BBQ Pork Ribs*

*Costelinha de porco com churrasco*

BONDIOLA DE CERDO CON PANCETA (600gr) **\$40.500** ½ PORCIÓN (400gr) **\$30.000**

*Boston butt*

SUPREMA DE POLLO CON MANTECA DE HIERBAS **\$35.000**

*Grilled chicken breast with herb butter*

*Peito de frango con mantega de erua*

TRUCHA Y VEGETALES, RÚCULA, TOMATE SECO **\$54.000**

*Trout and vegetables, arugula, sundried tomato*

*Truta y verdura, rucula, tomate seco*

MILANESA DE CARNE NAPOLITANA **\$42.600**

*Sirloin steak milanese "Napolitana"*

MILANESA DE POLLO NAPOLITANA **\$39.800**

*Chicken milanese "Napolitana"*

BROCHETTE DE LOMO (600gr) **\$39.800**

*Tenderloin brochette*

*File brochette*

BROCHETTE DE POLLO (600gr) **\$37.500**

*Chicken brochette*

*Frango brochette*

BROCHETTE DE VEGETALES **\$34.500**

*Vegetables brochette*

*Verdura brochette*

PAMPLONA DE POLLO RELLENA **\$44.500**

*Chicken "Pamplona"*

*Frango "Pamplona"*

PAMPLONA DE TERNERA RELLENA **\$47.500**

*Sirloin "Pamplona"*

*Bife de Chorizo "Pamplona"*

¡Subí tu foto  
y etiquétanos!



@lacabreramendoza

# Postres

/ Desserts  
/ Sobremesa

DEGUSTACIÓN DE POSTRES \$35.000

*Dessert tasting*  
*Degustação de sobremesa*

DEGUSTACIÓN DE POSTRES ½ PORCIÓN \$23.000

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

DEGUSTACIÓN DE HELADOS \$35.000

DEGUSTACIÓN DE HELADOS ½ PORCIÓN \$23.000

PANQUEQUES CON DULCE DE LECHE \$17.500

QUESO Y DULCE \$15.500

*Cheese and sweet*  
*Queijo e doce*

CREME BRULÉE \$17.500

VOLCÁN DE CHOCOLATE \$17.500

*Molten chocolate cake*  
*Vulcão de chocolate*

FLAN CASERO \$15.500

TIRAMISÚ \$19.800

PAVLOVA \$17.500

# Bebidas y Café

/ Drinks & Coffee

## Cafetería

INFUSIÓN \$2.700

RISTRETTO \$2.700

ESPRESSO \$2.700

ESPRESSO DOBLE \$3.200

CORTADO \$3.200

LATTE \$3.200

CAPUCCINO \$3.200

FLAT WHITE \$3.200

AMERICANO \$3.200

## Medidas

GRAPPA HUENTALA LA ISABEL ESTATE \$5.100

THE MACALLAN TRIPLE CASK 12 AÑOS \$49.800

JOHNNIE WALKER BLUE LABEL \$49.800

GLENFIDDICH 12 AÑOS \$15.000

CHIVAS REGAL 12 AÑOS \$12.500

GRAND MARNIER \$10.300

DISARONNO \$10.300

¡Subí tu foto  
y etiquétanos!

@lacabreramendoza

# Cócteles



## Clásicos

### APEROL SPRITZ \$8.700

Aperol, Espumante Sombrero Extra Brut de Pinot Noir, soda, naranja

### NEGRONI \$10.100

Campari, Beefeater, Carpano, naranja

### NEGRONI PERFETTO \$13.500

Antica formula, Campari, Gin

### MANHATTAN \$10.400

Wild Turkey, Vermouth Carpano Rosso, Angostura Bitter, cereza al marrasquino, piel de naranja

### OLD FASHIONED \$10.400

Wild Turkey, almíbar simple, Angostura Bitter, piel de naranja

### PENICILLIN \$10.400

Black Label, Doucle Black Label, almíbar, jugo de limón, jengibre fresco

### NEW YORK SOUR \$10.400

Wild Turkey, limón, almíbar, clara de huevo, bar spoon de Gran Sombrero Cabernet Franc

### TOM COLLINS \$8.700

Beefeater, limón, almíbar, soda

### PALOMA \$9.800

Tequila José Cuervo Silver, pomelo, limón, almíbar, sal de aji

### MARGARITA \$9.800

Tequila José Cuervo, Triple Sec, limón, sal de lima

### DRY MARTINI \$10.400

Beefeater, Vermú Dry, aceitunas

### ESPRESSO MARTINI \$10.400

Vodka, Espresso, Licor de café

### GIN BASIL SMASH \$7.800

Beefeater, limón, almíbar, albahaca Opcional picante

### BLOODY MARY \$13.400

Vodka Sernova, jugo de tomate, limón, naranja, sal, pimienta, tabasco, salsa inglesa, aceitunas

### CAIPIRINHA \$7.500

Cachaza, almíbar, lima

## De Autor by JACARANDÁ

GARDEN BAR

### JARILLA STYLE \$10.500

Sombrero Sauvignon Blanc, manzana verde, almíbar de maracuyá

### SEXY CABERNET \$10.500

Gran Sombrero Cabernet Franc, Andes Gin Mountain Dry, almíbar de frutilla, tónica

### DAMASCO MIMOSO \$10.500

Aperol, Apricot Brandy, Jugo de manzana, Shurb frutilla, Espumante Sombrero Exrtra Brut rosé

### NARANJO FRESH \$11.500

Hennesy VSOP, Aperol, Óleo de naranja, Jugo de limón, Tónica

### CERSIS SOUR \$11.500

Beefeater, Martini Extra Dry, Cordial de sandía, Jugo de limón, Textura

### GOLDEN BAMBÚ \$8.500

Gancia, Lemoncello casero, Shurb pepino, Tónica, albahaca

## Cervezas

### ANDES ORIGEN \$4.000

473 cc.

Consultar opciones disponibles

### CORONA \$4.400

330 cc.

## Sin Alcohol

### MOCKTAILS \$4.800

Consultar opciones disponibles

### JUGO DEL DÍA \$3.200

### ACQUA PANNA \$7.300

### SAN PELLEGRINO \$7.300

### AGUA LOCAL \$2.800

### GASEOSAS \$2.800

¡Subí tu foto  
y etiquetanos!



@lacabreramendoza