

LA CABRERA

casa de carnes by gastón riveira cocinero

Entradas
/StartersEMPANADAS 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 **\$35.000**

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 \$18.000
- ENSALADA DE PALTA, TOMATE Y CEBOLLA \$15.600
Avocado, tomato and onion salad
- ENSALADA CAPRESE CON RÚCULA, TOMATES CHERRY CONFITADOS, BOCCONCINOS Y OLIVAS NEGRAS \$17.700
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 \$4.500
Barbecue
- QUESO AZUL \$5.500
- HUEVOS FRITOS \$4.000
2 unidades

¡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) \$63.500

Grill Tenderloin

File Mignon

LOMO GRILLADO (400gr) \$42.000

Grill Tenderloin

File Mignon

ASADO DEL CENTRO (1kg) \$63.500

Short Ribs

Costela

ASADO DEL CENTRO (600 gr) \$42.000

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) **\$63.000**

Skirt steak
Fraldinha

ENTRAÑA (400gr) **\$47.000**

Skirt steak
Fraldinha

TOMAHAWK **\$87.000**

T-BONE (800gr) **\$85.000**

VACÍO (700gr) **\$60.500**

Flank Steak

CORTE PARA CONOCER (400gr) **\$240.000**

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 **\$45.500**

BBQ Pork Ribs
Costelinha de porco com churrasco

BONDIOLA DE CERDO CON PANCETA (600gr) **\$45.500** 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 ervas

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

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

MILANESA DE CARNE NAPOLITANA **\$45.000**

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

¡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, almibar simple, Angostura Bitter, piel de naranja

PENICILLIN \$10.400

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

NEW YORK SOUR \$10.400

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

TOM COLLINS \$8.700

Beefeater, limón, almibar, soda

PALOMA \$9.800

Tequila José Cuervo Silver, pomelo, limón, almibar, 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, almibar, albahaca Opcional picante

BLOODY MARY \$13.400

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

CAIPIRINHA \$7.500

Cachaza, almibar, lima

De Autor by JACARANDÁ

GARDEN BAR

JARILLA STYLE \$10.500

Sombrero Sauvignon Blanc, manzana verde, almibar de maracuyá

SEXY CABERNET \$10.500

Gran Sombrero Cabernet Franc, Andes Gin Mountain Dry, almibar 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