

LA CABRERA

Casa de carnes

Entradas /Starters

EMPANADAS DE CARNE "LA CABRERA" (4 unidades) **\$20.800**

Beef "La Cabrera" Empanadas

EMPANADAS DE CARNE "LA CABRERA" ½ PORCIÓN (2 unidades) **\$13.900**

EMPANADAS DE HUMITA (4 unidades) **\$20.800**

EMPANADAS DE HUMITA ½ PORCIÓN (2 unidades) **\$13.900**

CHORIZO CRIOLLO DE RUEDA **\$27.200**

CHORIZO CRIOLLO DE RUEDA ½ PORCIÓN **\$22.000**

MORCILLA CRIOLLA **\$19.300**

Blood Sausage

MORCILLA CRIOLLA ½ PORCIÓN **\$13.000**

Blood Sausage ½ portion

CHINCHULÍN DE VACA **\$27.200**

CHINCHULÍN DE VACA ½ PORCIÓN **\$19.700**

RIÑONCITOS CON MANTECA DE PROVENZAL **\$33.500**

Kidneys with Provençal butter

Rins com manteiga de Provençal

RIÑONCITOS CON MANTECA DE PROVENZAL ½ PORCIÓN **\$22.000**

Kidneys with Provençal butter ½ portion

Rins com manteiga de Provençal ½ porção

MOLLEJAS GRILLADAS **\$68.000**

Grill Sweatbreads

MOLLEJAS GRILLADAS ½ PORCIÓN **\$48.200**

Grill Sweatbreads ½ portion

DEGUSTACIÓN DE FIAMBRES Y QUESOS REGIONALES **\$32.000**

Regional Charcuterie

PROVOLETA CON PESTO DE ALBAHACA Y CHERRY CONFITADO **\$25.800**

Provoleta with basil pesto and confit cherry

Provoleta com pesto de manjeriçao y tomate confit

BURRATA, TARTAR DE VEGETALES **\$38.500**

Burrata with vegetable tartar

Burrata com tártaro vegetal

PLATO DE QUESOS LA LIQUEÑITA **\$25.500**

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 12.600
French fries

REVUELTO GRAMAJO \$13.900

TORTILLA DE PAPA \$13.900
Potato omelette
Tortilla de batata

PURÉ DE PAPAS/CALABAZA \$10.300
Potato/pumkin purée
Puré de batata/abóbora

HUEVOS A LA PLANCHA CON MORRÓN \$14.700
Roasted pepper and Fried Eggs

ENSALADA MIXTA \$15.600
Mixed Salad
Salada Mista

ENSALADA DE RÚCULA Y PARMESANO \$15.600
Arugula and Parmesan salad

ENSALADA CAESAR \$20.800

ENSALADA DE PALTA, TOMATE Y CEBOLLA \$18.100
Avocado, tomato and onion salad

ENSALADA CAPRESE CON RÚCULA, TOMATES CHERRY CONFITADOS, BOCCONCINOS Y OLIVAS NEGRAS \$20.800
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 \$18.100
Carrot, tomato and egg salad

ENSALADA DE PERAS AL MALBEC, RÚCULA, QUESO AZUL Y NUECES \$22.600
Malbec pears, arugula, blue cheese and walnuts salad
Salada de pera com malbec, rúcula, queijo azul e nozes

Extras

BARBACOA \$5.200
Barbecue

QUESO AZUL \$7.000

HUEVOS FRITOS \$5.500
2 unidades

¡Seguinos!



@lacabreramendoza

LA CABRERA
Casa de carnes

LA CABRERA

Casa de carnes

Pastas caseras

homemade pasta

PASTA DEL DÍA, TOMATE SECO Y FRESCO, VERDEO, OLIVA **\$24.300**

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

Pasta, tomate seco, tomate, cebolinha verde, azeite de oliva

PASTA DEL DÍA, TOMATE SECO Y FRESCO, VERDEO, OLIVA ½ PORCIÓN **\$20.800**

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

Pasta, tomate seco, tomate, cebolinha verde, azeite de oliva ½ porção

SORRENTINOS DE VERDURA Y RICOTA, CREMA, TOMATE FRESCO, PESTO DE RÚCULA **\$24.300**

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 **\$20.800**

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) **\$85.000**

Grill Tenderloin

File Mignon

LOMO GRILLADO (400gr) **\$57.800**

Grill Tenderloin

File Mignon

ASADO DEL CENTRO (1kg) **\$98.900**

Short Ribs

Costela

ASADO DEL CENTRO (500 gr) **\$64.900**

Short Ribs

Costela

OJO DE BIFE (600gr) **\$87.500**

Rib eye steak

Ojo de bife

BIFE DE CHORIZO (800gr) **\$86.500**

Sirloin

Bife de chorizo

BIFE DE CHORIZO (400gr) **\$65.000**

Sirloin

Bife de chorizo

Menú infantil

Kids Menu / Menu Infantil

\$32.000

MILANESA DE POLLO NAPOLITANA CON PAPAS FRITAS O PURÉ

Chicken Milanese "Napolitana" with fries or mashed potatoes

Milanesa de frango à napolitana com batatas fritas ou purê

PASTA DEL DÍA CON SALSA FILETTO O CREMA

Pasta of the day with tomato or cream sauce

Massa do dia com molho de tomate ou creme

POSTRE DEL DÍA O BOCHA DE HELADO

Dessert of the day or scoop of ice cream

Sobremesa do dia ou bola de sorvete

Incluye gaseosa o jugo natural

Includes soft drink or natural juice

Inclui refrigerante ou suco natural

¡Subí tu foto
y etiquetanos!



@lacabreramendoza

ENTRAÑA (700gr) **\$82.800**

Skirt steak
Fraldinha

ENTRAÑA (400gr) **\$65.300**

Skirt steak
Fraldinha

TOMAHAWK **\$100.500**

T-BONE (800gr) **\$89.300**

VACÍO (700gr) **\$69.900**

Flank Steak

PICANA (700gr) **\$79.900**

Picanha
Picanha

CORTE PARA CONOCER (400gr) **\$275.000**

Cut to know
Corte para conhecer

CORTE DRY AGED (500gr) **\$82.000**

Sirloin Dry Aged (500gr)

RACK FRANCÉS DE CORDERO (700gr) **\$101.100**

French Rack of Lamb
Carré Francês de Cordeiro

MATAMBRE DE CERDO (600gr) **\$58.600** ½ PORCIÓN (400gr) **\$41.400**

Pork matambre
Matambre de porco

RIBS DE CERDO CON BARBACOA **\$52.000**

BBQ Pork Ribs
Costelinha de porco com churrasco

BONDIOLA DE CERDO CON PANCETA (600gr) **\$52.000** ½ PORCIÓN (400gr) **\$31.500**

Boston butt

SUPREMA DE POLLO CON MANTECA DE HIERBAS **\$40.500**

Grilled chicken breast with herb butter
Peito de frango con mantega de ervas

TRUCHA Y VEGETALES, RÚCULA, TOMATE SECO **\$72.900**

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

MILANESA DE CARNE NAPOLITANA **\$54.200**

Sirloin steak milanese "Napolitana"

MILANESA DE POLLO NAPOLITANA **\$48.900**

Chicken milanese "Napolitana"

BROCHETTE DE LOMO (600gr) **\$67.800**

Tenderloin brochette
File brochette

BROCHETTE DE POLLO (600gr) **\$57.300**

Chicken brochette
Frango brochette

BROCHETTE DE VEGETALES **\$39.900**

Vegetables brochette
Verdura brochette



¡Subí tu foto
y etiquétanos!



@lacabreramendoza

Postres

/ Desserts
/ Sobremesa

DEGUSTACIÓN DE POSTRES \$40.500

Dessert tasting

Degustação de sobremesa

DEGUSTACIÓN DE POSTRES ½ PORCIÓN \$26.600

Dessert tasting ½ portion

Degustação de sobremesa ½ porção

DEGUSTACIÓN DE HELADOS \$40.500

DEGUSTACIÓN DE HELADOS ½ PORCIÓN \$26.600

PANQUEQUES CON DULCE DE LECHE \$20.300

QUESO Y DULCE \$20.300

Cheese and sweet

Queijo e doce

CREME BRULÉE \$20.300

VOLCÁN DE CHOCOLATE \$20.300

Molten chocolate cake

Vulcão de chocolate

FLAN CASERO \$18.000

TIRAMISÚ \$22.900

PAVLOVA \$20.300

Bebidas y Café

/ Drinks & Coffee

Cafetería

INFUSIÓN \$4.000

RISTRETTO \$4.000

ESPRESSO \$4.000

ESPRESSO DOBLE \$4.800

CORTADO \$4.500

LATTE \$4.500

CAPUCCINO \$7.000

FLAT WHITE \$7.000

AMERICANO \$4.500

Medidas

GRAPPA HUENTALA LA ISABEL ESTATE \$8.000

CASANEGRA ANDES SINGLE MALT YAMANA \$52.000

CASANEGRA ANDES SINGLE MALT PENITENTES \$38.000

CASANEGRA ANDES SIGLE MALT HORCONES \$46.000

THE MACALLAN TRIPLE CASK 12 AÑOS \$85.000

JOHNNIE WALKER BLUE LABEL \$99.800

GLENFIDDICH 12 AÑOS \$38.900

CHIVAS REGAL 12 AÑOS \$19.000

GRAND MARNIER \$18.000

DISARONNO \$16.000

¡Subí tu foto
y etiquetanos!



@lacabreramendoza

Cócteles

Clásicos

APEROL SPRITZ \$12.800

Aperol, Espumante Sombrero Extra Brut de Pinot Noir, soda

NEGRONI \$14.500

Campari, Beefeater, Carpano

NEGRONI PERFETTO \$15.000

Antica formula, Campari, Gin

MANHATTAN \$14.500

Wild Turkey, Vermouth Carpano Rosso, Angostura Bitter

OLD FASHIONED \$13.200

Wild Turkey, almibar simple, Angostura Bitter,

PENICILLIN \$16.800

Black Label, Double Black Label, miel, jugo de limón, jengibre fresco

NEW YORK SOUR \$15.000

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

TOM COLLINS \$15.000

Beefeater, limón, almibar, soda

PALOMA \$14.000

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

MARGARITA \$14.500

Tequila José Cuervo, Triple Sec, limón

DRY MARTINI \$13.800

Beefeater, Vermú Dry, aceitunas

ESPRESSO MARTINI \$12.600

Vodka, Espresso, Licor de café

GIN BASIL SMASH \$12.800

Beefeater, limón, almibar, albahaca Opcional picante

BLOODY MARY \$15.800

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

CAIPIRINHA \$13.500

Cachaza, almibar, lima

De Autor by JACARANDÁ

GARDEN BAR

EL TIEMPO SE MUEVE DISTINTO \$13.000

Chardonnay en cocción con peras caramelizadas en miel, Double Black Label, miel de peras, jugo de limón, perfume de Ardbeg y limón.

SEXY CABERNET \$13.000

Gin Beefeater, cordial de Cabernet franc, jugo de limón y top de soda

DAMASCO MIMOSO \$13.500

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

NO SE OLVIDA \$13.000

Ron macerado con café y frutillas, óleo de frutillas y pomelo licor Frangelico, petit four.

GOLDEN BAMBÚ \$13.000

Gancia, Lemoncello casero, Shurb pepino, Tónica, albahaca

NARANJO FRESH \$16.800

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

PINK PONK \$16.800

Belvedere, Almibar pimienta rosa y lavanda, Jugo de Pomelo, Jugo de Limón, Soda

ERUPCIÓN \$16.800

Tequila Volcán de mi tierra, Mermelada mango ananá, Jugo de ananá, Jugo de limón

Cervezas

ANDES ORIGEN \$8.800

473 cc.

Consultar opciones disponibles

CORONA \$9.900

330 cc.

Sin Alcohol

MOCKTAILS \$7.200

Consultar opciones disponibles

JUGO DEL DÍA \$7.500

ACQUA PANNA \$8.200

SAN PELLEGRINO \$8.200

AGUA VILLAVICENCIO \$5.000

PREMIUM C/S GAS

GASEOSAS \$5.000

¡Subí tu foto
y etiquetanos!



@lacabreramendoza



FERNET
BRANCA