

    #EstiloLaCabrera

# LA CABRERA

casa de carnes by gastón riveira cocinero

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



# LA CABRERA

by gastón riveira cocinero

## CASA DE CARNES

BLUE

JUGOSO

ANTES DE PUNTO

A PUNTO

PASADO DE PUNTO

COCIDO

PUNTOS  
DE COCCIÓN



**LA CABRERA**

casa de carnes by gastón riveira cocinero

**Entradas**

/Started

EMPANADA DE CARNE "LA CABRERA" (4 unidades). \$820 (2 unidades). \$420  
/Mince beef pasty (2).

CHORIZO CRIOLLO DE RUEDA (600 grms.) \$1100 1/2 \$590  
/Creole wheel sausage.

MORCILLA CRIOLLA (400grs). \$740  
/Creole blood sausage.

PROVOLETA. \$1150  
/Grilled Provolone.

PROVOLETA DE CABRA \$1150  
/ Goat provoletta.

PROVOLETA CON PANCETA, TOMATES SECOS Y ALBAHACA. \$1290  
/Grilled Provolone cheese with beacon, sundried tomatoes and basil.

**Guarniciones y ensaladas**

/Side orders &amp; Salads

PAPAS FRITAS. \$550  
/French fries.

PAPAS FRITAS CON HUEVO REVUELTO. \$600  
/French fries on horseback.

HONGOS A LA PARRILLA. \$900  
/Grilled mushrooms.

PAPAS FRITAS CON CEBOLLA CAMELIZADA. \$600  
/French fries with green cream.

PAPAS FRITAS CON QUESO AZUL. \$690  
/French fries with blue cheese.

OMELETTE DE PAPA. \$800  
/Potato Omelette.

HUEVOS A LA PLANCHA CON MORRÓN ASADO. \$690  
/Sunny side eggs with roasted red bell pepper.

ENSALADA CAESAR. Lechuga, croutons de pan, pollo, panceta y crema de limón. \$1190  
/Caesar salad: lettuce, croutons, chicken, bacon and lemon cream.

ENSALADA DE RÚCULA Y QUESO PARMESANO. \$1000  
/Arugula salad with Parmesan cheese.

ENSALADA MIXTA. \$1000  
/Mixed salad.

RÚCULA, ZANAHORIA Y QUESO PARMESANO. \$1190  
/Arugula, carrot salad with Parmesan cheese.

ENSALADAS VARIAS. \$1190  
/Four ingredients salad.

ENSALADAS DE ZANAHORIA, TOMATE Y HUEVO. \$1000  
/Carrot, tomato and hard boiled egg salad.

ENSALADAS CAPRESE. \$1250  
/Caprese salad.

PALTA, PALMITO, TOMATE. \$1250  
/Avocado, palmetto and tomato.

#EstiloLaCabrera

@lacabrera\_pilar

@lacabrerapilaroficial

**Pastas Caseras**  
homemade pasta

SORRENTINOS DE MOZZARELLA Y JAMON \$1500 1/2 \$1150  
con salsa de albahaca, crema y tomate concassée.  
/Ham and mozzarella ravioli with basil, cream and concassée.

FUSSILLI CASEROS. \$1500 1/2 \$1150  
con oliva, tomates secos, tomate concassée y albahaca.  
/Homemade fussioni with olive oil, sundried tomatoes and basil.

RAVIOLONES DE VERDURA \$1600 1/2 \$1230  
con salsa de albahaca, crema y tomate concasse  
/Vegetable ravioli with basil, cream and concassee tomato

RAVIOLONES DE CALABAZA Y MOZZARELLA \$1600 1/2 \$1230  
con salsa de albahaca, crema y tomate concassee  
/Pumpkin and mozzarella ravioli with basil, cream and concassee tomato

BROCHETTE DE VEGETALES \$1750  
/Vegetables brochette.

VEGETALES GRILLADOS \$1750  
/Grilled vegetables.

AROS DE CEBOLLA \$700  
/Onions rings to Wait for meat

**Sugerencia** suggestion of the month  
**del Mes**

ENTRETENIMIENTO / Entertainment \$330

**SE SUGIERE COMPARTIR NUESTROS PLATOS**

Las promociones NO son acumulables.



**Grillados**  
/From the grill

1/2 POLLO CON QUESO AHUMADO \$ 1950  
/Chicken with smoked cheese.

1/2 POLLO GRILLADO. \$ 1750  
/Half grilled chicken.

1/2 POLLO CON MANTECA Y HIERBAS. \$ 1950  
/Half chicken with butter and herbs.

CHURRASCO DE CERDO (600 grms.) \$ 2100 1/2 \$ 1750  
/Pork steack.

MOLLEJAS GRILLADAS \$ 2850 1/2 \$ 2150  
/Grilled sweetbreads.

ASADO DEL CENTRO (1kg.) \$ 2700 1/2 \$ 2090  
/Beef shortribs.

RIÑONCITOS CON MANTECA DE PROVENZAL. \$ 1430 1/2 \$ 1080  
/Veal kidneys with garlic butter.

CHINCHULIN DE VACA \$ 1130 1/2 \$ 930  
/Cow chinchulin

LOMO "El elegido de Evelina Cabrera" (800 grms.) \$ 2890 1/2 \$ 2290  
/Tenderloin.

OJO DE BIFE MEDIUM (400 grms.) \$ 2290 LARGE. (600 grms.) \$ 2850  
/400 grms. Rib eye steak. /600 grms. Rib eye steak.

OJO DE BIFE NAPOLITANO (600 grms.) \$ 2950  
con huevo frito  
/rib eye steak layered with tomato sauce and melted cheese with ham and fried egg

BIFE DE CHORIZO MEDIUM (400 grms.) \$ 2290 LARGE. (800 grms.) \$ 2950  
/400 grms. size striploin. /800 grms. size striploin.

BIFE DE CHORIZO CORTE MARIPOSA. (800 grms.) \$ 2950  
/Butterfly cut 800 grms. striploin.

BIFE DE CHORIZO CON QUESO AZUL (400 grms.) \$ 2390  
/Butterfly cut with blue cheese.

RIBS DE CERDO CON BARBACOA. \$ 1900  
/Pork ribs with barbecue.

BONDIOLA DE CERDO MECHADA CON PANCETA AHUMADA (750 grms.) \$ 2190  
/Pork shoulder stuffed with smoked bacon.

PAMPLONA DE POLLO RELLENA con queso fresco, jamón y tomates secos. \$ 2790  
/Rolled chicken stuffed with cheese, ham and sundried tomatoes.

PAMPLONA DE BIFE DE TERNERA con queso, tomates secos y jamón. \$ 2900  
/Rolled beefsteak with cheese, sundried tomatoes and cooked ham.

BROCHETTE DE POLLO. \$ 2200  
/Chicken brochette.

BROCHETTE DE LOMO. \$ 2600  
/Tenderloin brochette.

COWBOY. (1kg.) \$ 3590

T-BONE. (900 grms.) \$ 3290

TOMA-HAWK. (1200 grms.) \$ 3590

ENTRAÑA (800 grms.) \$ 2890 1/2 \$ 2250  
/Skirt steak.

BIFE DRY AGED. (550 grms.) \$ 2700  
/550 grms. Dry aged striploin steak.

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.) \$ 3150  
/700 grms. Bone in dry aged rib eye steak.

MILANESA DE POLLO NAPOLITANA. \$ 1550  
/Breaded chicken layered ham and melted cheese.

MILANESA DE BIFE DE CHORIZO NAPOLITANA. \$ 2800  
/Breaded of chorizo steak layered ham and melted cheese.

#TipsGastónRiveira  
"Animate y pedí la Carne en su punto justo,"

KOSHER STYLE  
Kosher - Corte Del Mes  
Kosher Para Conocer



Casa de Carnes



SALMON GRILLADO. \$ 2200  
/Grilled salmon

PULPO A LA PARRILLA. Mercado  
/Grilled octopus. Market Price

**LA CABRERA**

casa de carnes by gastón riveira cocinero

**Vinos**

vinos tintos / red wine

Fabre & Montmayou  
BODEGAS Y VINEDOS**MALBEC****MALBEC**

Salta

San Juan

Mendoza

Buenos Aires

Neuquén

Río Negro

Bodega Orig. Etiqueta

Trapiche	M	Gran Medalla	\$5,235
Huentala Wines	M	La Isabel Estate	\$5,735
Catena Zapata	M	D.V. Catena	\$5,365
Luigi Bosca	M	Luigi Bosca De Sangre	\$5,365
Piattelli	M	Gran Reserva	\$3,495
Zuccardi	M	Q	\$3,940
Nieto Senetiner	M	Felino	\$3,800
Salentein	M	Numina	\$3,160
Trapiche	M	Medalla	\$3,180
El esteco	S	El Esteco	\$2,980
Alchimia de los Andes	M	Baptême	\$3,980
Huentala Wines	M	Gran Sombrero	\$3,800
La rural	M	Encuentro	\$3,255
Terrazas	M	Apelación Las Compuertas	\$2,830
Nieto Senetiner	M	Don Nicanor	\$2,620
Casa Pirque	M	La Posta Paulucci	\$2,275
Luigi Bosca	M	Luigi Bosca	\$3,600
El esteco	M	Blend De Extremos	\$2,075
Septima	M	Serie Tierra	\$2,810
Terrazas	M	Reserva	\$2,365
La rural	M	Trumpeter Reserva	\$2,150
Salentein	M	Reserve	\$2,400
Finca las Moras	M	Los Intocables	\$1,600
Nieto Senetiner	N	Nieto Senetiner	\$1,570
La rural	M	Trumpeter	\$1,610
Nieto Senetiner	M	Ruca Malen	\$1,655
Huentala Wines	M	Sombrero	\$1,800
Zuccardi	M	Alambrado	\$1,520
Trapiche	M	Reserva	\$1,320
Alchimia de los Andes	M	Alchimia Ed. Limitada Malbec	\$1,170
Finca las Moras	M	Alma Mora Reserva	\$1,100
Fabre Montmayou	M	Reserva	\$1,030
Trapiche	M	Fond De Cave 500	\$920

REFERENCIA: Mendoza M • San Juan SJ • Salta: S • Neuquén N • Río Negro RN

VINO POR COPA



Joven \$680,00 Reserva \$820,00



## CABERNET SAUVIGNON

Bodega	Orig.	Etiqueta	
Anaia	M	Gran Anaia	\$3,000
Piattelli	S	Reserva	\$2,300
La Mascota	M	Mascota	\$2,120
Navarro Correas	M	Navarro Correas Reserva	\$1,770
El esteco	S	Don David	\$1,215

## OTRAS CEPAS

Bodega	Prov.	Etiqueta	
Trapiche	BA	Costa & Pampa Sauvignon Blanc	\$3,280
Trapiche	BA	Costa & Pampa Pinot noir	\$3,280
Nieto Senetiner	M	Don Nicanor Chardonnay	\$2,620
Catena Zapata	M	Saint Felicien Syrah	\$2,600
Casa Pirque	M	La Posta Armando Bonarda	\$2,620
Terrazas	M	Reserva Torrontes	\$2,365
Terrazas	M	Reserva Rose de Malbec	\$2,365
Anaia	M	Anaia Viognier	\$2,365
La rural	M	Trumpeter Reserva Doux	\$2,150
San Pedro de Yacochuya	S	Coquena Rosé de Cabernet	\$2,215
Salentein	M	Reserve Pinot noir	\$2,400
Alchimia de los Andes	M	Lujo Moderno Cabernet Franc	\$1,615
Salentein	M	Reserva Cabernet Franc	\$2,760
La rural	M	Trumpeter Chardonnay	\$1,615
Fabre Montmayou	M	Reserva Merlot	\$1,030
Catena Zapata	M	Nicassia Cabernet Franc	\$2,340

## BLEND

Nieto Senetiner	M	Cocodrilo Blend	\$6,865
Casa Pirque	M	Petit Caro Blend	\$5,645
San Pedro de Yacochuya	M	San P. de Yacochuya Blend	\$5,290
Luigi Bosca	M	De Sangre White Blend	\$3,755
Septima	M	Gran Reserva Blend	\$5,545
Nieto Senetiner	M	Nieto Senetiner Blend Coleccion	\$1,570
Fabre Montmayou	M	H.J. Fabre Malbec - Cabernet franc	\$1,535

## ESPUMANTES

Chandon	M	Baron B Brut Nature	\$4,950
Catena Zapata	M	Alamos Extra brut	\$2,245
Chandon	M	Chandon Extra brut	\$2,070
Nieto Senetiner	M	Ruca Malen Extra brut	\$1,625
Salentein	M	Salentein Brut Nature	\$2,160
Chandon	M	Chandon 187 Extra brut	\$455

## OTRAS BEBIDAS

Agua Mineral 500cm <sup>3</sup>	\$ 200	Gin Bombay Sapphire	\$ 750
Agua Saborizada 500cm <sup>3</sup>	\$ 200	Principe de los Apostoles	\$ 550
Lata Línea Coca Cola	\$ 200	Carpano Formula Antica	\$ 750
Limonada	\$ 300	Fernet Branca	\$ 490
Jugo de Naranja	\$ 300	Sernova Vodka	\$ 550
Heineken Porrón 330cm <sup>3</sup>	\$ 315	Borghetti Caffè Espresso	\$ 490
Imperial Variedades	\$ 345	Chivas Regal 12YO	\$ 750
Carpano Rosso / Bianco	\$ 490	Jack Daniels	\$1.200
		Johnnie Walker 18YO	\$2.450

Las recomendaciones del **SOMMELIER**



Bodega	Origen	Etiqueta	
<b>Bressia</b>	Mendoza Piel Negra	Pinot Noir	\$5,750
<b>Bressia</b>	Mendoza Profundo	Blend	\$4,975
<b>Bressia</b>	Mendoza Lágrima Canela	Chardonnay	\$4,975
<b>CARO</b>	Mendoza Caro	Blend	\$17,215
<b>Catena Zapata</b>	Mendoza Angelica Zapata	Malbec	\$6,510
<b>Catena Zapata</b>	Mendoza D.V. Catena SV	Nicasia Malbec	\$5,880
<b>Chandon</b>	Francia Don Perignon	Blanc Vistage 2010	\$43,415
<b>Chandon</b>	Francia Veuve Cliquot	Brut	\$19,125
<b>El Esteco</b>	Salta Altimus	Blend	\$6,265
<b>Huentala Wines</b>	Mendoza Block 19&20	Malbec	\$7,425
<b>Rutini</b>	Mendoza Antologia XXXVIII	Blend	\$6,785
<b>Viña Cobos</b>	Mendoza Bramare VD Chañanres	Malbec	\$16,365
<b>Viña Cobos</b>	Mendoza Bramare Luján de Cuyo	Cabernet Sauvignon	\$7,280
<b>Cadus</b>	Mendoza Cadus	Blend de Alturas	\$4,845
<b>Piattelli</b>	Mendoza Trinita	Blend	\$4,235
<b>Salentein</b>	Mendoza Primus	Malbec	\$6,680
<b>San Pedro de Yacochuya</b>	Salta Yacochuya	Malbec	\$9,455
<b>Cheval Des Andes</b>	Mendoza Cheval des Andes	Blend	\$20,225
<b>Terrazas</b>	Mendoza Reserva	Petit Manseng	\$3,040
<b>Zuccardi</b>	Mendoza Blanc De Blancs	Cuvée Especial	\$5,850

Dom Pérignon

SALENTEIN  
VALLE DE UCO

PIATTELLI  
VINEYARDS

Bodega  
CATENA ZAPATA

RUTINI WINES  
MENDOZA - ARGENTINA

BRESSIA  
CASA DE VINOS

CHEVAL DES ANDES  
ESTABLECIMIENTO Y BODEGA DE LOS VINOS

CADUS

ZUCCARDI  
VALLE DE UCO

Bodega San Pedro  
de Yacochuya

TERRAZAS  
de los Andes

BODEGAS  
CARO





# LA CABRERA

casa de carnes by gastón riveira cocinero

## LAVAZZA

TORINO, ITALIA, 1895

- \$ 220** **Café**  
*Coffee*
- \$ 850** **Flan Casero**  
*Cream caramel*
- \$ 850** **Queso y Dulce**  
*Cheese and Sweet Potatoe*
- \$ 850** **Panqueque de Dulce de Leche**  
*Classic Milk caramel Pancake*
- \$ 700** **Ensalada de frutas**  
*Fruit salad*
- \$ 850** **Helado Casero**  
*Homemade Ice cream*
- \$ 850** **Cremé Brulé**  
*Cremme Brule*
- \$ 850** **Volcán de Dulce de Leche**  
*Milk caramel Lavacake*
- \$ 850** **Cheesecake de Limon** **NUEVO**  
*Lemon Cheesecake* **NEW**
- \$ 850** **Chocotorta** **NUEVO**  
*Choco Cake* **NEW**
- \$ 850** **Alfajor de Chocolate y Dulce de Leche** **NUEVO**  
*Caramel cookie of chocolate and candy milk* **NEW**
- \$ 1900** **Degustación de Helados Caseros**  
*Homemade Ice cream sampler*
- \$ 2200** **Degustación de Postres**  
*Dessert sampler*



LA CABRERA  
Pilar

## Promociones vigentes

BBVA

**30% de ahorro**

Todos los Miércoles

Sobre el total de tu compra con todas las tarjetas de crédito del BBVA (tope por mes \$2000)

Itaú

**30% de descuento**

Todos los días

Cientes Itaú Personal Bank  
(tope por mes \$2000)

**35% de descuento**

Todos los días

Cientes Itaú Personal Bank Black  
(tope por mes \$2500)

BANCOPATAGONIA

**25% de ahorro**

Todos los días

Beneficio exclusivo con todas las tarjetas de crédito amex black, visa signature y mastercard black (tope por mes \$2000)

Gift Card

Te invitamos a regalar un almuerzo o cena para dos personas

Incluye: Entrada, Plato principal, Postre, Gaseosa o agua por persona y Botella de vino

**\$7.300**

Hacenos tu reserva por Whats App al:  
(+5492304) 371737

#EstiloCabrera

@lacabrera\_pilar

@lacabrerapilaroficial

Las promociones NO son acumulables.