



#EstiloLaCabrera

# LA CABRERA

casa de carnes by gastón riveira cocinero

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

**LA CABRERA**

casa de carnes by gastón riveira cocinero

**Entradas**

/Started

- EMSPANADA DE CARNE "LA CABRERA" (4 unidades). **\$ 460** (2 unidades). **\$ 250**  
/Mince beef pasty (2).
- CHORIZO CRIOLLO DE RUEDA (600 grms.) **\$ 550** 1/2 **\$ 330**  
/Creole wheel sausage.
- MORCILLA CRIOLLA (400grs). **\$ 390**  
/Creole blood sausage.
- PROVOLETA. **\$ 550** PROVOLETA DE CABRA **\$ 420**  
/Grilled Provolone. / Goat provoleta.
- PROVOLETA CON PANCETA, TOMATES SECOS Y ALBAHACA. **\$ 630**  
/Grilled Provolone cheese with bacon, sundried tomatoes and basil.

**Guarniciones  
Y ensaladas**/Side  
orders & Salads

- PAPAS FRITAS. **\$ 290**  
/French fries.
- PAPAS FRITAS CON HUEVO REVUELTO. **\$ 360**  
/French fries on horseback.
- HONGOS A LA PARRILLA. **\$ 510**  
/Grilled mushrooms.
- PAPAS CANALADAS CON CEBOLLA CAMELIZADA. **\$ 360**  
/Canned potatoes with green cream.
- PAPAS CANALADAS CON QUESO AZUL. **\$ 420**  
/Canned potatoes with blue cheese.
- OMELETTE DE PAPA. **\$ 450**  
/Potato Omelette.
- HUEVOS A LA PLANCHA CON MORRÓN ASADO. **\$ 380**  
/Sunny side eggs with roasted red bell pepper.
- ENSALADA CAESAR. Lechuga, croutons de pan, pollo, panceta y crema de limón. **\$ 550**  
/Caesar salad: lettuce, croutons, chicken, bacon and lemon cream.
- ENSALADA DE RÚCULA Y QUESO PARMESANO. **\$ 520**  
/Arugula salad with Parmesan cheese.
- ENSALADA MIXTA. **\$ 495**  
/Mixed salad.
- RÚCULA, ZANAHORIA Y QUESO PARMESANO. **\$ 520**  
/Arugula, carrot salad with Parmesan cheese.
- ENSALADAS VARIAS. **\$ 550**  
/Four ingredients salad.
- ENSALADAS DE ZANAHORIA, TOMATE Y HUEVO. **\$ 530**  
/Carrot, tomato and hard boiled egg salad.
- ENSALADAS CAPRESE. **\$ 550**  
/Caprese salad.
- PALTA, PALMITO, TOMATE. **\$ 550**  
/Avocado, palmetto and tomato.

#EstilolaCabrera

@lacabrera\_pilar

@lacabrerapilaroficial

**Pastas  
Caseras**  
homemade pasta

RAVIOLES DE MOZZARELLA Y JAMÓN. **\$ 760** 1/2 **\$ 440**  
con salsa de albahaca, crema y tomate concassée.  
/Ham and mozzarella ravioli with basil, cream and concassée.

FUSSILLI CASEROS. **\$ 660** 1/2 **\$ 420**  
con oliva, tomates secos, tomate concassée y albahaca.  
/Homemade fussilli with olive oil, sundried tomatoes and basil.

**Sugerencia** suggestion  
of the month  
**del Mes**COWBOY (1kg.) **\$ 2250**

AROS DE CEBOLLA para esperar la carne. **\$ 430**  
/Onions rings to Wait for meat

ENTRETENIMIENTO / Entertainment **\$ 200**

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 INCLUIDOS NA CONTA UM GARCOM OU PERGUN-TAR A ELA, POR FAVOR INFORME O GESTAO

Las promociones NO son acumulables.

# Grillados

/From the grill

POLLITO CON QUESO AHUMADO. \$ 1090  
/Chicken with smoked cheese.

1/2 POLLITO GRILLADO. \$ 990  
/Half grilled chicken.

1/2 POLLITO CON MANTECA Y HIERBAS. \$ 1090  
/Half chicken with butter and herbs.

CHURRASCO DE CERDO (600 grms.) \$ 1080 1/2 \$ 890  
/Pork steak.

MOLLEJAS GRILLADAS (1kg.) \$ 1390 1/2 \$ 1100  
/Grilled sweetbreads.

ASADO DEL CENTRO (1kg.) \$ 1350 1/2 \$ 995  
/Beef shortribs.

RIÑONCITOS CON MANTECA DE PROVENZAL. \$ 880 1/2 \$ 720  
/Veal kidneys with garlic butter.

CHINCHULIN TRENZADO DE VACA. \$ 720 1/2 \$ 610  
/Braided chinchulin of cow.

LOMO "El elegido de Evelina Cabrera" (600 grms.) \$ 1430 1/2 \$ 1250  
/Tenderloin.

OJO DE BIFE MEDIUM (400 grms.) \$ 1340 LARGE. (600 grms.) \$ 1690  
/400 grms. Rib eye steak. /600 grms. Rib eye steak.

OJO DE BIFE NAPOLITANO. (600 grms.) \$ 1890  
/600 grms. Rib eye steak layered with tomato sauce, ham and melted cheese.

BIFE DE CHORIZO MEDIUM (400 grms.) \$ 1280 LARGE. (800 grms.) \$ 1720  
/400 grms. size striploin. /800 grms. size striploin.

BIFE DE CHORIZO CORTE MARIPOSA. (800 grms.) \$ 1720  
/Butterfly cut 800 grms. striploin.

BIFE DE CHORIZO CON QUESO AZUL (400 grms.) \$ 1390  
/Butterfly cut with blue cheese.

RIBS DE CERDO CON BARBACOA. \$ 970  
/Pork ribs with barbecue.

BONDIOLA DE CERDO MECHADA CON PANCETA AHUMADA (750 grms.) \$ 1090  
/Pork shoulder stuffed with smoked bacon.

PAMPLONA DE POLLO RELLENA con queso fresco, jamón y tomates secos. \$ 1290  
/Rolled chicken stuffed with cheese, ham and sundried tomatoes.

PAMPLONA DE BIFE DE TERNERA con queso, tomates secos y jamón. \$ 1390  
/Rolled beefsteak with cheese, sundried tomatoes and cooked ham.

BROCHETTE DE POLLO. \$ 1090  
/Chicken brochette.

BROCHETTE DE LOMO. \$ 1350  
/Tenderloin brochette.

BROCHETTE DE VEGETALES. \$ 810  
/Vegetables brochette.

ENTRAÑA (800 grms.) \$ 1500 1/2 \$ 1250  
/Skirt steak.

BIFE DRY AGED. (400 grms.) \$ 1590  
/400 grms. Dry aged striploin steak.

WAGYU CORTE DEL MES. (500 grms.) Mercado  
/Wagyu cut of the month. Market Price

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.) \$ 1890  
/700 grms. Bone in dry aged rib eye steak.

MILANESA DE POLLO NAPOLITANA. \$ 920  
/Breaded chicken layered ham and melted cheese.

#TipsGastónRiveira  
"Animarse y pedir la Carne en su punto justo."

KOSHER STYLE  
Kosher - Corte Del Mes  
Kosher Para Conocer



MERLUZON DE ANZUELO \$ 970  
/Hook fish.

Casa de Carnes

# Vinos

Alchimia de los Andes	Lujo Moderno	Cabernet Franc	\$994
Alchimia de los Andes	Alchimia Ed. Limitada Malbec	Malbec	\$941
Alchimia de los Andes	Bapteme	Malbec	\$2.107
Alchimia de los Andes	Gran Reserva	Malbec 2015	\$1.655
Anaia	Anaia	Malbec	\$1.104
Anaia	Anaia Gran	Cabernet Sauvignon	\$1.680
Chandon	Baron B	Brut Nature	\$2.385
Chandon	Chandon	Extra brut	\$966
Chandon	Chandon 187	Extra brut	\$212
El esteco	Blend De Extremos	Malbec	\$880
El esteco	Don David	Cabernet Sauvignon	\$590
El esteco	Don David	Torrontes	\$590
El esteco	El Esteco	Malbec	\$1.213
Fabre Montmayou	H.J. Fabre	Malbec-Cabernet franc	\$944
Fabre Montmayou	Reserva	Malbec	\$634
Fabre Montmayou	Reserva	Merlot	\$634
Finca las Moras	Alma Mora Reserva	Malbec	\$538
Finca las Moras	Los Intocables	Malbec	\$746
Finca las Moras	Paz	Cab. Franc- Cab. Sauv	\$806
La Mascota	Mascota	Cabernet Sauvignon	\$960
La Mascota	Unaninme	Blend 14	\$2.388
La rural	Encuentro	Malbec	\$1.158
La rural	Rutini	Merlot	\$1.619
La rural	Rutini	Cab. Sauv.- Malbec	\$1.619
La rural	Felipe Rutini 2009	Blend	\$16000
La rural	Trumpeter	Malbec	\$784
La rural	Trumpeter reserva	Malbec	\$848
La rural	La Linda	Malbec	\$784
Luigi Bosca	La Linda	Sweet Viognier	\$928
Luigi Bosca	Luigi Bosca	Cabernet Sauvignon	\$1.408
Luigi Bosca	Luigi Bosca	Gala 1	\$1.760
Luigi Bosca	Luigi Bosca	Malbec	\$1.408
Luigi Bosca	Luigi Bosca	Rosado	\$1.408
Luigi Bosca	Luigi Bosca De Sangre	Malbec	\$1.760
Luigi Bosca	Navarro Correas	Extra brut	\$624
Navarro Correas	Navarro Correas Reserva	Cabernet Sauvignon	\$848
Navarro Correas	Cadus	Blend de Alturas	\$2.175
Nieto Senetiner	Don Nicanor	Blend	\$1.096
Nieto Senetiner	Don Nicanor	Chardonnay	\$1.096
Nieto Senetiner	Don Nicanor	Malbec	\$1.096
Nieto Senetiner	Felino	Chardonnay	\$1.373
Nieto Senetiner	Felino	Malbec	\$1.453
Nieto Senetiner	Nieto	Malbec	\$704

LA CABRERA

Pilar

# Vinos

Nieto Senetiner	Nieto	Blend Colecion	\$704
Nieto Senetiner	Ruca Malen	Extra brut	\$624
Nieto Senetiner	Ruca Malen	Malbec	\$528
Salentein	Numina	Gran Corte	\$1.760
Salentein	Primus	Malbec	\$2.850
Salentein	Pyros Appelation	Malbec	\$768
Salentein	Reserve	Malbec	\$896
Salentein	Reserve	Pinot noir	\$896
Salentein	Salentein	Brut Nature	\$832
Septima	Gran Reserva	Blend	\$1.742
Septima	Septima Obra	Cabernet Sauv.	\$666
Terrazas	Altos del plata	Malbec	\$614
Terrazas	Appelation las compuertas	Malbec	\$1.440
Terrazas	Terrazas Reserva	Malbec	\$1.114
Terrazas	Terrazas Reserva	Torrentes	\$1.114
Trapiche	Costa & Pampa	Pinot noir	\$1.184
Trapiche	Fond de Cave	Malbec 500	\$448
Trapiche	Fond de Cave	Malbec	\$595
Trapiche	Medalla	Malbec	\$1.216
Trapiche	Trapiche Gran Medalla	Malbec	\$2.166
Trapiche	Trapiche Reserva	Malbec	\$640
Zuccardi	Alambrado	Malbec	\$790
Zuccardi	Q	Malbec	\$1.215
Catena Zapata	Angelica	Chardonnay	\$1.904
Catena Zapata	Angelica	Malbec Alta	\$2.760
Catena Zapata	D.V Catena	Cabernet-Malbec	\$1.304
Catena Zapata	Saint Felicien	Nature	\$2.059
Catena Zapata	Saint Felicien	Malbec	\$1.104
Catena Zapata	Nicassia	Red Blend malbec 500	\$640

VINO POR COPA 

Joven \$ 450

Reserva \$ 590

Cerveza

Heineken Porrón 330cm3 \$200

Imperial Variedades 473cm3 \$245

## Bebidas Sin Alcohol

Agua Villavicencio 500cc. \$125

Agua saborizada Levite 500cc. \$125

Gaseosa linea Coca-Cola \$125

Jugo de Naranja \$160

Limonada \$160

LA CABRERA

Pilar



# LA CABRERA

casa de carnes by gastón riveira cocinero



- \$ 139 **Té**  
*Tea*
- \$ 138 **Café**  
*Coffee*
- \$ 430 **Tres leches *NUEVO***  
*Three Milks *NEW**
- \$ 430 **Flan Casero**  
*Cream caramel*
- \$ 420 **Queso y Dulce**  
*Cheese and Sweet Potatoe*
- \$ 430 **Panqueque de Dulce de Leche**  
*Classic Milk caramel Pancake*
- \$ 360 **Ensalada de frutas**  
*Fruit salad*
- \$ 390 **Helado Casero**  
*Homemade Ice cream*
- \$ 420 **Cremé Brulé**  
*Cremme Brule*
- \$ 430 **Volcán de Dulce de Leche**  
*Milk caramel Lavacake*
- \$ 540 **Degustación de Helados Caseros**  
*Homemade Ice cream sampler*
- \$ 700 **Degustación de Postres**  
*Dessert sampler*

Pasteleros: *Leonardo Chinchilla, Guillermo Maestri, Cristian Alonso, Jorge Gomez.*