

Entradas

/STARTERS

SE SUGIERE COMPARTIR NUESTROS PLATOS

THE CHEF SUGGESTS TO SHARE DISHES

CASA DE CARNES

EMPANADAS DE CARNE	1u \$90 2u \$195	MORCILLA CRIOLLA (280g)	\$200
“LA CABRERA”		<u>CREOLE BLOOD SAUSAGE</u>	
<u>BEEF EMPANADAS</u>			
EMPANADAS DE HUMITA	1u \$90 2u \$195	MORCILLA CRIOLLA MEDIANA (140g)	\$110
<u>HUMITA PASTY EMPANADAS</u>		<u>CREOLE BLOOD SAUSAGE MEDIUM</u>	
EMPANADA MIXTA (2u)	\$195	CHORISAN “DE MASTICAR A LA CARTA”	\$190
<u>MIX MADE EMPANADAS</u>		(450g)	
		<u>CREOLE SAUSAGE SANDWICH</u>	
CHORIZO CRÍOLLO DE RUEDA	250g \$210 500g \$300	PIMIENTOS GRILLADOS RELLENOS	\$160
<u>CREOLE WHEEL SAUSAGE</u>		<u>STUFFED PEPPER</u>	
PROVOLETA	\$285	CHISTORRA CON PIMIENTO (310g)	\$220
<u>GRILLED PROVOLONE CHEESE</u>		<u>CHISTORRA WITH PEPPER</u>	
PROVOLETA CON JAMÓN CRIOLLO	\$370	CHISTORRA SENCILLA (220g)	\$200
<u>GRILLED PROVOLONE CHEESE WITH JAM</u>		<u>CHISTORRA</u>	
VEGETALES GRILLADOS	\$200	BAGUETTE LOMO HUEVO (260g)	\$445
<u>GRILLED VEGETABLES</u>		<u>TENDERLOIN AND EGG BAGUETTE</u>	
ESPÁRRAGOS CON TOCINO	\$250	BURRATA LA CABRERA (220g)	\$250
<u>ASPARAGUS WITH BACON</u>		<u>BURRATA, AVOCADO AND DEHYDRATED</u>	
ESPÁRRAGOS GRILLADOS	\$200	<u>TOMATO</u>	
<u>GRILLED ASPARAGUS</u>		CARPACCIO DE RES	\$300
CHAMPIÑONES AL GRILL	\$220	<u>BEEF CARPACCIO</u>	
<u>GRILL MUSHROOMS</u>		CARPACCIO DE SALMÓN	\$345
CHAMPIÑONES CON QUESO	\$250	<u>SALMON CARPACCIO</u>	
<u>MUSHROOMS WITH CHEESE</u>		HAMBURGUESA BLACK ANGUS	\$355
ALCACHOFA JOSPER	\$265	<u>BLACK ANGUS BURGUER</u>	
<u>GRILLED ARTICHOKE</u>		ORDEN DE GUACAMOLE	\$100
		<u>GUACAMOLE ORDER</u>	

Sopas y Cremas

/SOUPS & CREAMS

CONSOME DE POLLO (250ml)	\$125	CREMA DE ELOTE “LA CABRERA” (250ml)	\$125
<u>CHICKEN SOUP</u>		<u>SWEET CORN CREAM SOUP</u>	
CREMA DE CALABAZA (250ml)	\$135	SOPA DE LENTEJAS “LA CABRERA” (250ml)	\$125
<u>PUMPKIN CREAM SOUP</u>		<u>LENTIL SOUP</u>	
		JUGO DE CARNE “LA CABRERA” (250ml)	\$160
		<u>MEAT JUICE</u>	

/CONTACTO

@LaCabreraCDMX /LaCabreraCDMX #EstamosDeVuelta

Guarniciones y

ensaladas /SIDE & SALADS

PAPAS FRITAS	\$135	ENSALADA CÉSAR	\$265
<u>FRENCH FRIES</u>		<u>CAESAR SALAD: LETTUCE, CROUTONS,</u>	
PAPAS CRIOLLAS CON HUEVO REVUELTO	\$135	<u>CHICKEN, BACON AND LEMON CREAM</u>	
<u>CREOLE POTATOES WITH SCRAMBLED EGGS</u>		ENSALADA MIXTA	\$150
PAPAS FRITAS CON CEBOLLAS CONFITADAS	\$175	<u>MIXED SALAD</u>	
<u>FRENCH FRIES WITH CARAMELISED ONIONS</u>		ENSALADA DE PALMITO	\$315
PAPAS FRITAS ESPECIALES	\$175	<u>HEARTS OF PALM SALAD</u>	
<u>SPECIAL FRENCH FRIES</u>		ENSALADA DE RÚCULA Y PARMESANO	\$250
TORTILLA DE PAPAS	\$205	<u>ARUGULA AND PARMESAN SALAD</u>	
<u>SPANISH TORTILLA</u>		ENSALADAS VARIAS	\$315
ENSALADA CAPRESE	\$250	<u>FOUR INGREDIENTS SALAD + PALM HEART</u>	
<u>CAPRESE SALAD</u>		<u>AND AVOCADO WITH EXTRA CHARGE</u>	
		ENSALADA DE AGUACATE,	\$235
		TOMATE Y HUEVO DURO	
		<u>AVOCADO, TOMATO AND HARD-BOILED EGG</u>	

Nuestros alimentos incluyen el 16% de I.V.A. - Our food prices include 16% VAT

Grillados /FROM THE GRILL

BIFE ANCHO, CARNE ARGENTINA (500g)	\$825
<u>MEDIUM RIB EYE STEAK</u>	
BIFE ANGOSTO, CARNE ARGENTINA (500g)	\$690
<u>MEDIUM NEW YORK STEAK</u>	
COLITA DE CUADRIL (1.2kg)	\$1,250
<u>RUMP TAIL</u>	
POLLITO CON QUESO AHUMADO Y TOMATES (400g)	\$384
<u>CHICKEN WITH SMOKED CHEESE AND TOMATOES</u>	
POLLITO BARBECUE (300g)	\$346
<u>BARBECUE CHICKEN</u>	
POLLITO GRILLADO (240g)	\$346
<u>GRILLED CHICKEN</u>	
ASADO DEL CENTRO	500gr \$655 750gr \$985
<u>BEEF SHORT RIBS</u>	
MOLLEJAS GRILLADAS	400gr \$380 600gr \$570
<u>GRILLED SWEETBREADS</u>	
RIBS DE CERDO BARBECUE (400g)	\$690
<u>PORK RIBS WITH BARBECUE SAUCE</u>	
BIFE DE CHORIZO MEDIUM (400g)	\$845
<u>MEDIUM NEW YORK STEAK</u>	
BONDIOLA DE CERDO MECHADA (600g)	\$420
<u>PORK SHOULDER STUFFED WITH BACON SMOKED</u>	
MILANESA DE TERNERA NAPOLITANA (400g)	\$540
<u>NAPOLITAN VEAL SCHNITZEL</u>	
OJO DE BIFE LARGE (600g)	\$1,130
<u>LARGE RIB EYE STEAK</u>	
OJO DE BIFE MEDIUM (400g)	\$850
<u>MEDIUM RIB EYE STEAK</u>	
OJO DE BIFE NAPOLITANO (600g)	\$1,220
<u>RIB EYE STEAK LAYERED WITH TOMATO AND CHEESE</u>	
OJO DE BIFE MADURADO (1,300g)	\$1,650
<u>LARGE RIB EYE STEAK</u>	
BIFE DE CHORIZO CORTE MARIPOSA (800g)	\$1,650
<u>BUTTERFLY CUT NEW YORK</u>	

VACIO DE NOVILLO (400gr)	\$644
<u>FLANK STEAK</u>	
BROCHETTE DE LOMO (400g)	\$850
<u>TENDERLOIN BOCHETTE</u>	
LOMO CON MARINADO DE VERDURAS	400gr \$950 600gr \$1,400
<u>TENDERLOIN WITH MARINATED VEGETABLES</u>	
LOMO A LA PIMIENTA	400gr \$960 600gr \$1,600
<u>PEPPER-CRUSTED TENDERLOIN</u>	
ENTRAÑA (600g)	\$1,100
<u>SKIRT STEAK</u>	
PICAÑA (400g)	\$680
<u>SIRLOIN CAP</u>	

Cortes Especiales

/SIGNATURE CUTS

TOMAHAWK HOLSTEI (1,500g)	\$2,400
BIFE DRY AGED (400g)	\$900
<u>DRY AGED STEAK</u>	
COWBOY (800g)	\$1,680
T-BONE (600g)	\$1,225
OJO DE WAGYU URUGUAYO (500g)	\$2,348
<u>URUGUAYAN WAGYU EYE</u>	

Del Mar /FROM THE SEA

PULPO GRILLADO (300gr)	\$640
<u>GRILLED OCTOPUS</u>	
SALMÓN A LAS HIERBAS FINAS O COMINO (250gr)	\$395
<u>SALMON WITH FINE HERBS OR A HINT OF CUMIN</u>	
CAMARONES A LA TALLA (250gr)	\$600
<u>GRILLED SHRIMP WITH SPICY CHILI SAUCE</u>	
HUACHINANGO A LA TALLA (350gr)	\$690
<u>GRILLED RED SNAPPER IN SPICY CHILI MARINADE</u>	



WAGYU JAPONÉS NY (180g)
WITH BLACK TRUFFLE

\$ 2,100

SE EXHIBE CERTIFICADO DE TRAZABILIDAD



Chef Ejecutivo:
MARCELINO CASTRO



Pastas Caseras
homemade pasta

LA CABRERA
by gastón riveira cocinero

CASA DE CARNES

RAVIOLES DE MOZARELLA Y JAMÓN	\$320
Con salsa de albahaca, crema y tomate concassé	
<u>HAM AND MOZZARELLA RAVIOLI WITH BASIL, CREAM AND CONCASSÉ</u>	
RAVIOLES DE SALMÓN EN TINTA DE CALAMAR	\$320
<u>SALMON RAVIOLI SQUID INK</u>	
FUSILLI CASERO	\$310

LOS PRECIOS ESTÁN EXPRESADOS EN MONEDA NACIONAL - ALL PRICES ARE IN LOCAL CURRENCY LOS GRAMAJES EXPRESADOS SON ANTES DE COCCIÓN - PORTION WEIGHTS ARE INDICATED PRIOR TO COOKING LOS ALIMENTOS CRUDOS PUEDEN SER DE RIESGO PARA LA SALUD - CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED FOODS MAY POSE HEALTH RISKS LA PROPINA NO ES OBLIGATORIA Y NO ESTÁ INCLUIDA EN LA CUENTA. SI UN MESERO PIDE POR ELLA, POR FAVOR INFORMAR A LA GERENCIA - TIPS ARE NOT MANDATORY AND ARE NOT INCLUDED IN THE BILL. IF A WAITER REQUESTS THEM, PLEASE INFORM THE MANAGER

Nuestros alimentos incluyen el 16% de I.V.A. - Our food prices include 16% VAT