

ENTRADAS

Una parrillada es, para los argentinos, mucho más que una comida. Es un compartir, casi una ceremonia que comienza con la preparación del fuego. El proceso necesita su tiempo. Mientras van llegando a la mesa los cortes principales, la espera se matiza con buen vino y deliciosos bocados. A la mesa van llegando los chorizos y morcillas (embutidos), para seguir con las achurras (vísceras) como mollejas o riñones, y las empanadas. Con esta antesala, sabrosa y contundente, se da por inaugurado el rito.

RECOMENDAMOS

Chorizo criollo de rueda

Chorizos de puro cerdo y bajo contenido graso. Estos se conocen como de rueda, porque los chorizos no están atados.

Mollejas de corazón

Deliciosas mollejas a la parrilla con un toque crocante.

Empanadas de carne

Rellenas de carne de lomo cortado a cuchillo, con su tradicional preparado argentino.

Extras

Pregunta por nuestra Provoleta, una rodaja de queso Provolone hilado argentino a la parrilla, que queda crocante por fuera y blando por dentro.

CARNES

En La Cabrera se seleccionan los mejores cortes de raza Aberdeen Angus, ganado criado de forma personalizada. Gastón Rivieira pide respetar una regla de oro: los comensales deben esperar a la carne y no al revés. No hay que olvidar que se trata de un bocado único en el mundo ¿No sabes qué ordenar? ¿Carne con hueso en el borde, con grasa, poco cocida? Nosotros te ayudamos a elegir el corte y el término que te dejará maravillado.

RECOMENDAMOS

Bife con hueso

Se trata del bife de chorizo cortado especialmente para nosotros, para poder conseguir en su cocción el sabor particular del hueso.

Brochette de lomo

Lomo en turnedó, envuelto en panceta con cebolla y pimienta morrón.

Corte dry aged

Es un bife de chorizo de novillo liviano, de 500 g, sin hueso. Se conserva en una cámara (con el 90% de humedad controlada y a corriente de aire), durante más de 12 días, a 2C de temperatura, colgado sobre un colchón de sal de maras e himalaya. Las enzimas, el tiempo de reposo y la temperatura maduran la carne, la mejoran, otorgándole una textura, terneza y un sabor especial. Luego de madurada se retira y se cocina como un bife de chorizo.

Ojo de bife de Kobe

Su genética es de origen japonés, en donde los animales se crían de manera especial. La genética de este animal da como resultado una carne con grasa tipo "mamorizada" (veteada) dentro del músculo, de textura casi aterciopelada y sabor suave.

Bondiola de cerdo mechada con panceta y pesto

Delicia preferida en Argentina por quienes buscan un sabor especial, aromático y fuerte. La bondiola se rellena de un pesto elaborado a base de hojas de albahaca, granitos de sal, nueces, parmesano, pimienta negra y aceite de oliva. Reposa, se sella y se cocina tapada, para al final rociársele jugo de limón.

Bifes de carré de cerdo

Los bifes cortados en 2 cm de espesor se sumergen durante 1 hora en una salmuera con agua, sal, tomillo y ajos picados. Luego de cocinada se pincela con mostaza de Dijon o salsa barbacoa y se acompaña con chutney.

Extras

Deja que te asesoremos con el término preferible para cada corte.

Asimismo, nuestro personal está entrenado para poder recomendarte el vino ideal para tu plato.

GUARNICIONES

Las guarniciones son el carnet de identidad de La Cabrera. Desde su apertura, Gastón Riveira quiso servir algo más que el tradicional bife con ensalada mixta, sin recurrir al clásico salad bar. Por ello creó una serie de acompañamientos fríos y calientes, servidos en cazuelas. Algunas llegan con los platos y otras se ofrecen en el gran exhibidor: Lupa, para que los comensales se tienten a probar

Para elegir hay una gran variedad de purés, vegetales y salsas, entre muchas opciones deliciosas.

RECOMENDAMOS

Puré de batata con miel

Champignones en aceto chumichurri

Brócoli con almendras

Ajo confitado

Alcauciles con aceite de ajo

Papines andinos con huevo de codorniz

Extras

¡Podrás repetir las que más te gusten las veces que quieras!

Para el final perfecto de la experiencia La Cabrera, se crearon fórmulas novedosas y tradicionales, como el tiramisú. Sin embargo, la mayoría de los comensales se inclinan por propuestas donde el dulce de leche es protagonista.

En La Cabrera se puede probar el dulce de leche argentino en flan, tortas y helados, o también pedirlo para comerlo de a cucharadas.

RECOMENDAMOS

Flan de dulce de leche

Helado de fresa

Suspiro limeño

Torta Rogel

Los cocteles son finos y equilibrados para deleitar los paladares más exigentes.

RECOMENDAMOS

Maracuya Sour

Long Island Tea

Apple Martini

Extras

¡Pide un Fernet con Coca Cola!