LA CABRERA
casa de carnes by gastón riveira cocinero

Entradas /Starters

EMPANADA DE CARNE "LA CABRERA"(4 unidades) **18€** – (2 unidades) **9€**
Mince beef pasty (2)

EMPANADA DE HUMITA(4 unidades) **18€** – (2 unidades) **9€**
Sweet corn pasty

EMPANADA DE MORCILLA, QUESO AZUL Y PERAS(4 unidades) **18€** – (2 unidades) **9€**
Blood pudding, blue cheese and pears pasty

EMPANADA DE CEBOLLA Y QUESO(4 unidades) **18€** – (2 unidades) **9€**
Onion and cheese pasty

CHORIZO CRIOLLO DE RUEDA **12€** 1/2 **7€**
Creole wheel sausage

MORCILLA CRIOLLA **6€**
Creole black pudding

PROVOLETA **14€**
Grilled Provolone

PROVOLETA CON PANCETA, TOMATES SECOS Y ALBAHACA **16€**
Grilled Provolone cheese with bacon, sundried tomatoes and basil

JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO **30€**
100% Iberian acorn-fed ham

QUESO CURADO DE OVEJA **19€**
Cured sheep cheese

ENSALADILLA RUSA DE GAMBAS **14€**
Russian salad with prawns

GAMBONES AL PIL PIL **15€**
King prawn

BURRATA SOBRE TARTAR DE AGUACATES Y TOMATES SECOS Y ALCAPARRAS **18€**
Burrata on avocado, dried tomatoes and capers tartar

Mira la Carta de Vinos

Guarniciones Ensaladas /Side orders & Salads

PAPAS FRITAS **7€**
French fries

PAPAS FRITAS CON HUEVO REVUELTO **9€**
French fries with scrambled eggs

PURÉ DE PATATAS EMULSIONADO CON MANTEQUILLA **10€**
Buttery mashed potatoes

ENSALADA DE PIMIENTOS ASADOS **11€**
Roasted pepper salad

ENSALADA CAESAR DE POLLO(lechuga, croutons de pan, pollo, panceta y salsa césar) **15€**
Caesar chicken salad: Lettuce, croutons, chicken, bacon and caesar dressing

ENSALADA CAESAR DE GAMBAS(lechuga, croutons de pan, gambas, panceta y salsa césar) **17€**
Caesar prawn salad: lettuce, croutons, prawns, bacon and caesar dressing

ENSALADA DE RÚCULA Y QUESO PARMESANO **11€**
Arugula salad with Parmesan cheese

ENSALADA MIXTA **10€**
Lettuce, tomatoes and onions

ENSALADA DE ENDIVIAS CON QUESO AZUL, PERAS, NUECES Y VINAGRETA **12€**
Endives, blue cheese, pears, walnuts and vinaigrette

AGUACATE, PALMITO Y TOMATE **12€**
Avocado, heart of palm and tomato

#EstilolaCabrera
La Cabrera Malaga
@lacabrera_malaga

Pastas Caseras homemade pasta

RAVIOLES DE VERDURAS **15€**
con salsa de setas y queso azul
Vegetable ravioli with mushroom and blue cheese sauce

PENNE RIGATE ESTILO ITALIANO **14€**
con salsa fileto y pesto de albahaca
Italian style penne rigate with filetto sauce and basil pesto

Sugerencia del Mes suggestion of the month

CUBIERTO **2,5€**

SE SUGIERE COMPARTIR NUESTROS PLATOS - THE CHEF SUGGESTS TO SHARE THE DISHES

TIPS ARE NOT MANDATORY AND THEY ARE NOT INCLUDED IN THE BILL IF A WAITER REQUESTS THEM, PLEASE INFORM THE MANAGER. LA PROPINA NO ES OBLIGATORIA Y NO ESTÁ INCLUIDA EN LA CUENTA. SI UN CAMARERO PIDE POR ELLA, POR FAVOR INFORMAR A LA GERENCIA. A DICA NA E NECESSARIA E NAO INCLIDOS NA CONTA UM GARCOM OU PREGUNTAR A ELA, POR FAVOR INFORME A GESTAO

Las promociones NO son acumulables.

Grillados /From the grill

MOLLEJAS GRILLADAS DE CORAZÓN **35€** 1/2 **/25€**
/Grilled sweetbread

1/2 POLLO GRILLADO **22€**
/Half grilled chicken

SECRETO IBÉRICO (NUESTRO MATAMBRITO DE CERDO) **39€** 1/2 **/26€**
/Iberian pork

ENTRAÑA ANGUS **40€** 1/2 **/30€**
/Angus skirt steak

PALETILLA DE CORDERO LECHAL **40€**
/Lamb shoulder

SOLOMILLO BLACK ANGUS **74€** 1/2 **/ 48€**
/Black Angus tenderloin

OJO DE BIFE BLACK ANGUS MEDIUM **46€** LARGE **62€**
/Rib eye steak

BIFE DE CHORIZO BLACK ANGUS MEDIUM **42€** LARGE **60€**
/Striploin steak

BIFE DE CHORIZO CON QUESO AZUL MEDIUM **44€**
/Striploin steak with melted blue cheese on top

PICAÑA **40€**
/Top sirloin cap steak

BIFE DE VACÍO **26€**
/Flank steak

MILANESA DE BIFE DE CHORIZO A LA NAPOLITANA **31€**
/Breaded veal whit tomato sauce ham and melted cheese on top

CHULETÓN VACA RUBIA GALLEGA MADURADA Precio Mercado
/Dry aged vaca rubia gallega steak - Market price

T-BONE MADURADO ANGUS Precio Mercado
/Angus T-Bone seasoned steak - Market price

WAGYU Precio Mercado
/Wagyu Market Price

TOMAHAWK Precio Mercado
/Tomahawk Market Price

SALMÓN CON MARINADA DE VERDURAS Y ALCAPARRAS **24€**
/Salmon with sauteed vegetables and capers

PULPO A LA PARRILLA CON ALI OLI AHUMADO **28€**
/Grilled octopus with smoked ali oli

BROCHETA DE VERDURAS **15€**
/Vegetable skewer

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

Jefa de cocina : Evelyn Lingurini
Jefe de servicio : Facundo Monteoliva

Casa de Carne

2020 Travelers' Choice Tripadvisor

LA MEJOR PARRILLA DE LA CIUDAD 2018

LATIN AMERICA'S 50 BEST RESTAURANTS 2013 2014 2015 2016 2021

VEGAN VEGETARIANO

ALÉRGENOS

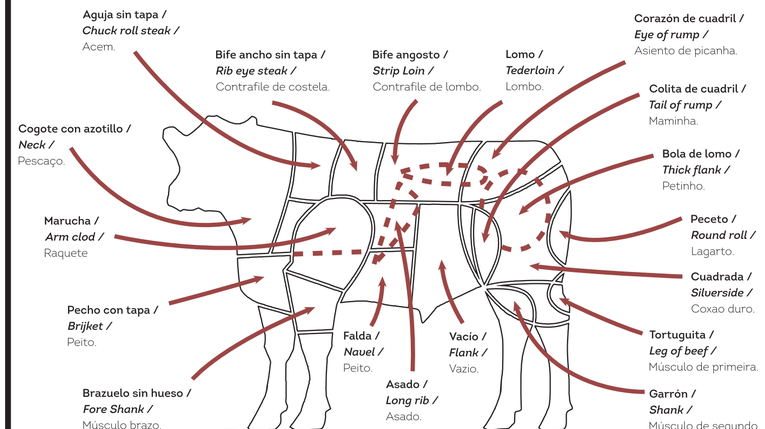
CONTIENE GLUTEN · CRUSTÁCEOS · HUEVOS · PESCADO · CACAHUETES · SOJA · LÁCTEOS · FRUTOS DECÁSCARA · APIO · MOSTAZA · GRANOS DE SÉSAMO · DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS · ALTRAMUCES · MOLUSCOS

AYUDAN A MEJORAR TU EXPERIENCIA: Diego, Facundo, Marcela, Pilar, César, Sergio, Tristán
EQUIPO DE COCINA: Evelyn, Ariel, Estrella, Maritza, Leandro, Roger, Iván

LA CABRERA
by gastón riveira cocinero

CASA DE CARNES - STEAK HOUSE

Os invitamos a descubrir lo mejor del asado argentino



Y disfrutar de los cortes premium seleccionados en nuestra multipremiada casa de carnes.

LATIN AMERICA'S 50 BEST RESTAURANTS 2013 · 2014 · 2015 2016 · 2021

LA MEJOR PARRILLA DE LA CIUDAD 2018

2020 Travelers' Choice Tripadvisor

WORLD'S 101 BEST STEAK RESTAURANTS