



**LA CABRERA**

casa de carnes by gastón riveira cocinero

**Entradas**  
/Starters

EMPANADA DE CARNE "LA CABRERA"(4 unidades) **16€** - (2 unidades) **8€** 🍷

Mince beef pasty (2)

EMPANADA DE HUMITA(4 unidades) **16€** - (2 unidades) **8€** 🍷🍷🍷🍷

Sweet corn pasty

EMPANADA DE MORCILLA, QUESO AZUL Y PERAS(4 unidades) **16€** - (2 unidades) **8€** 🍷🍷🍷

Blood pudding, blue cheese and pears pasty

EMPANADA DE CEBOLLA Y QUESO(4 unidades) **16€** - (2 unidades) **8€** 🍷🍷🍷

Onion and cheese pasty

CHORIZO CRIOLLO DE RUEDA **10€** **1/2** **6€** 🍷🍷

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

**Guarniciones**  
**Y ensaladas**

/Side  
orders & Salads

PAPAS FRITAS **7€** 🍷🍷

French fries

PAPAS FRITAS CON HUEVO REVUELTO **9€** 🍷🍷

French fries with scrambled eggs

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

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

CUBIERTO **2€**

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



#EstilolaCabrera

📍 La Cabrera Malaga

📱 @lacabrera\_malaga

Las promociones NO son acumulables.



# Grillados

/From the grill

MOLLEJAS GRILLADAS DE CORAZÓN 34€ **1/2** /24€  
/Grilled sweetbread

1/2 POLLO GRILLADO 21€  
/Half grilled chicken

SECRETO IBÉRICO (NUESTRO MATAMBRITO DE CERDO) 39€ **1/2** /25€  
/Iberian pork

ENTRAÑA ANGUS 38€ **1/2** /28€  
/Angus skirt steak

PALETILLA DE CORDERO LECHAL 40€  
/Lamb shoulder

SOLOMILLO BLACK ANGUS 72€ **1/2** / 45€  
/Black Angus tenderloin

OJO DE BIFE BLACK ANGUS MEDIUM 43€ LARGE 60€  
/Rib eye steak

BIFE DE CHORIZO BLACK ANGUS MEDIUM 40€ LARGE 59€  
/Striploin steak

BIFE DE CHORIZO CON QUESO AZUL MEDIUM 43€  
/Striploin steak with melted blue cheese on top

PICAÑA 40€  
/Top sirloin cap steak

BIFE DE VACÍO 24€  
/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 26€    
/Grilled octopus with smoked ali oli

BROCHETA DE VERDURAS 15€    
/Vegetable skewer

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

Jefes de cocina:  
**Federico Pan Canino**  
**Evelyn Linguirini**  
Jefes de servicio:  
**Hugo Mantouan**

Casa de Carne

2020 Travelers' Choice  
Tripadvisor  
LA MEJOR PARRILLA DE LA CIUDAD 2018

LATIN AMERICAS 2013  
2014  
2015  
2016  
2021  
50 BEST RESTAURANTS

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, Hugo, Facundo, Marcela, Pilar, Cesar, Manuel  
EQUIPO DE COCINA: Evelyn, Leo, Ariel, Estrella, Maritza, Leandro