



GOURMET

Entradas

ESCABECHE "Las Cabras"

\$10.000

Escabeche artesanal de zanahorias, cebollas y berenjenas marinadas en vinagre suave, aceite y especias.

BROCHETTE FRÍO (2 unid.)

\$10.000

Pinche de tomates cherry, jamón, queso, aceitunas y hojas de albahaca.

EMPANADAS DE LA CASA (2 unid.)

\$10.000

Clásicas empanadas cortadas a cuchillo.

BUÑUELOS DE ACELGA Y CALABAZA (2 unid.)

\$10.000

Buñuelos caseros de acelga fresca y calabaza, dorados y crocantes por fuera, suaves y sabrosos por dentro.

Carnes

BIFE DE CHORIZO

\$28.000

Con papas fritas, puré o ensalada.

LOMO AL CHAMPIÑÓN

\$32.000

Medallón de lomo sellado a punto, acompañado de una salsa cremosa de champiñones y papas noisette.

CHIVITO

Pedido con anticipación de 1 día.

Ensaladas

ENSALADA "LAS CABRAS"

\$13.500

Rúcula, parmesano, tomates cherry, olivas y jamón serrano.

ENSALADA COMPLETA

\$12.500

Lechuga, tomate, cebolla, zanahoria, morrón, jamón y queso.

ENSALADA CÉSAR

\$13.000

Salsa césar, lechuga, parmesano, crotones y pollo.

Milanesas

ELEGÍ TU VERSIÓN:

A CABALLO

Huevo frito, incluye papas fritas o puré.

POLLO: \$20.000 | CARNE: \$18.000

A LA NAPOLITANA

Salsa de tomates, muzzarella y papas fritas.

POLLO: \$22.000 | CARNE: \$20.000



GOURMET

Pastas

ÑOQUIS	\$12.000
FETUCCINE	\$12.000
SORRENTINOS DE J&Q	\$13.000
SORRENTINOS DE CALABAZA	\$13.000
RAVIOLES DE POLLO Y VERDURA	\$12.500
RAVIOLES DE RICOTA Y JAMÓN	\$12.500

Salsas

BLANCA/ROJA/ROSA	\$8.500
Salsa blanca a base de crema/salsa de fileto/salsa blanca con fileto.	
BOLOÑESA	\$9.000
Salsa con carne picada y tomates.	
PARISIENNE	\$10.000
Salsa bechamel, jamón, champiñones, pollo y parmesano gratinado.	
PESTO	\$10.000
Albahaca fresca, ajo y aceite de oliva.	

Pizzas

MUZZARELLA	\$17.500
Salsa de tomates, muzzarella, aceitunas verdes y orégano.	
CAPRESE	\$18.500
Salsa de tomates, muzzarella y rúcula.	
PALMITOS "Las Cabras"	\$22.000
Salsa de tomates, queso de cabra, palmitos y salsa golf.	
FUGAZZETA CON JAMÓN	\$20.000
Muzzarella, jamón, cebolla, orégano y aceitunas.	

Hamburguesas

COMPLETA	\$25.000
Medallón de carne vacuna con queso, jamón, lechuga, tomate y huevo frito. Acompañado de fritas.	
LAS CABRAS	\$30.000
Medallón de carne vacuna con queso provolone fundido, cebolla caramelizada y alioli casero. Acompañado de fritas.	



GOURMET

Guarniciones

PAPAS FRITAS ½ PORCIÓN \$8.500

PAPAS FRITAS PORCIÓN ENTERA \$10.500

PURÉ DE BONIATO \$9.000

PURÉ MIXTO \$8.500

Picadas

TABLA FRÍA

Surtido de fiambres, quesos, aceitunas, pan casero, dip de queso crema, mayonesa y cibulett.

Para 2: \$22.000 | Para 4: \$35.000

TABLA CALIENTE "Las Cabras"

Mix de rabas fritas, papas fritas, salchichas, muzzarella frita, dip de tártara, barbacoa y chimichurri.

Para 2: \$30.000 | Para 4: \$45.000

Menú infantil

MILANESA \$24.000

Milanesa con papas fritas o puré + gaseosa o agua saborizada + postre.

NUGGETS \$24.000

Nuggets con puré de boniato o puré de papas + gaseosa o agua saborizada + postre.

PASTAS CASERAS \$20.000

Fideos caseros con bolognesa o salsa rosa + gaseosa o agua saborizada + postre.

Postres

VIGILANTE \$7.000

Queso y dulce de batata.

FLAN CASERO \$9.000

Con crema o dulce de leche.

COPA HELADA \$8.500

2 bochas de helado, vainillas y baño de chocolate.

BOMBÓN HELADO \$6.500

Bombón suizo/escocés/almendrado.

ENSALADA DE FRUTA \$7.500



GOURMET

Cafeteria

POCILLO DE CAFÉ	\$5.500
TAZA DE TÉ "Las Cabras"	\$6.000

Cervezas

HEINEKEN 330cc	\$5.000
CORONA 330cc	\$6.000
IMPERIAL GOLDEN 330cc	\$5.000
STELLA 1L	\$9.500
HEINEKEN 1LT	\$9.000

Bebidas sin alcohol

AGUA CON GAS/ SIN GAS	\$3.000
GASEOSA LINEA COCA COLA	\$3.500
AGUAS SABORIZADAS	\$3.500
LIMONADA CON MENTA Y JENGIBRE 1L	\$8.500
JUGO EXPRESADO DE NARANJA 500cc	\$6.000
JUGO EXPRESADO DE NARANJA 1L	\$10.000



Gastronomía Peruana





GOURMET



Entradas

*La gastronomía peruana es memoria, territorio y encuentro.
Nace de la tierra, del mar y de culturas milenarias que aprendieron a cocinar
con respeto, identidad y emoción.*



PAPA A LA HUANCAÍNA

\$15.000

Una selección de papas mezcladas y reconstruidas, bañadas con huancaína a base de ají amarillo peruano, queso fresco y leche.



LANGOSTINOS AL PANKO (6 unidades)

\$20.000

Langostinos precocidos y empanizados al panko, acompañado de una deliciosa salsa de maracuyá.



CHORITOS A LA CHALACA (6 unidades)

\$18.000

Mejillones coronados con una fresca chalaquita, a base de cebolla roja, tomates, choclo desgranado, cilantro y jugo de limón.



GOURMET



Platos principales



SPAGHETTIS VERDES CON CUADRIL

\$28.000

Spaghetis bañados en nuestra salsa a base de albahaca, queso fresco y leche. Acompañados de huancaína y un jugoso cuadril en tiras, coronado con queso rallado.



FETTUCCINE A LA HUANCAÍNA, CON LOMO SALTEADO

\$29.000

Fettuccine bañados en nuestra salsa huancaína, acompañado de trozos jugosos de carne, sellado con cebolla roja, tomates cherry y salsas peruanas orientales, coronado con queso rallado.



PESCA DEL DÍA, CON SALSA DE MARISCOS

\$30.000

Filet de la pesca del día a la plancha bañados en salsa a base de mariscos flameados con vino blanco, ajíes y condimentos peruanos, acompañado de arroz blanco, coronado con queso rayado, rabanitos y brotes comestibles.



GOURMET



Platos principales



SPAGHETTIS CON SALSA DE MARISCOS

\$28.000

Spaghettis bañados en salsa a base de mariscos flameados, vino blanco, ajíes y condimentos peruanos, coronado con queso, rabanito y brotes comestibles.



CEVICHE "Las Cabras"

\$29.000

Fresca pesca del día marinado en nuestra leche de tigre, servido con camote glaseado, choclo y canchita peruana, acompañado de crujientes rabas.

"Si este viaje de sabores fue de su agrado, en Las Cabras siempre habrá una mesa aguardando su regreso"

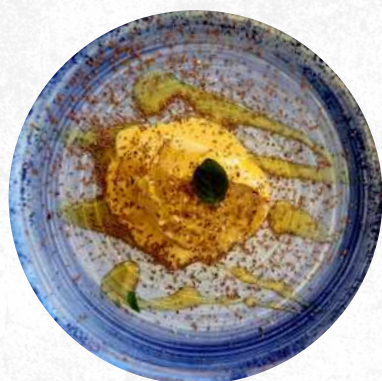


GOURMET



*Sabores intensos , colores vivos y recetas que viajan en el tiempo.
La cocina peruana celebra la diversidad y transforma ingredientes
nobles en experiencias inolvidables.*

Postres



HELADO DE LÚCUMA

\$15.000

Exquisito helado artesanal, elaborado con pura pulpa del emblemático fruto andino peruano. Presentado con un delicado hilo de caramelo, espolvoreado con cacao y coco rallado.



CHEESCAKE DE MARACUYÁ

\$15.000

Cremoso pastel de queso artesanal sobre una base de galletas crocantes.



Vinos

Tinto

BODEGA ALEANNA

EL ENEMIGO MALBEC 2020 \$46.000

BODEGA CATENA ZAPATA

ANGELICA ZAPATA MALBEC 2020 \$77.000

D.V. CATENA ZAPATA CABERNET-MALBEC 2022 \$48.000

D.V. CATENA ZAPATA MALBEC MALBEC 2021 \$48.000

NICASIA RED BLEND MALBEC \$22.000

SAINT FELICIEN 1.5L (Magnum) \$32.000

BODEGA EL ESTECO

BLEND DE EXTREMOS CABERNET CABERNET 2022 \$28.000

BLEND DE EXTREMOS MALBEC MALBEC 2022 \$28.000

DON DAVID RESERVA CABERNET SAUVIGNON 2022 \$48.000

BODEGA FABRE MONTMAYOU

H.J. FABRE MALBEC-PINOT NOIR \$19.000

BODEGA FAMILIA ZUCCARDI

ZUCCARDIQ CABERNET SAUVIGNON 2020 \$33.000

ZUCCARDIQ MALBEC 2020 \$33.000

ZUCCARDIQ MALBEC 2021 \$33.000

BODEGA HUMBERTO CANALE

INTIMO MALBEC \$19.000

BODEGA LA RURAL

TRUMPETER CABERNET FRANC 2022 \$19.000

TRUMPETER CABERNET SAUVIGNON 2022 \$19.000

BODEGA LAGARDE

GUARDA MALBEC 2019 \$28.000

MALBEC 2022 \$23.000

MERLOT 2021 \$23.000



Vinos

Tinto

BODEGA LAS PERDICES

RESERVA CABERNET SAUVIGNON 2020 **\$22.000**

RESERVA PINOT NOIR 2022 **\$22.000**

BODEGA LOS HELECHOS

CABERNET SAUVIGNON 2020 **\$24.000**

DESIGNADO CABERNET SAUVIGNON 2019 **\$44.000**

ENSAMBLADOS CABERNET SAUVIGNON 2019 **\$52.000**

ENSAMBLADOS MALBEC 2020 **\$50.000**

MALBEC DE MALBECS 2022 **\$24.000**

RESERVA CABERNET SAUVIGNON 2020 **\$34.000**

RESERVA MALBEC 2019 **\$34.000**

BODEGA SALENTEIN

RESERVA MALBEC 2022 **\$25.000**

BODEGA TRAPICHE

MEDALLA MALBEC 2022 **\$28.000**

Blanco

BODEGA JORGE RUBIO

RESERVA PRIVADO CHARDONNAY ROBLE **\$20.000**

BODEGA LAS PERDICES

RESERVA CHARDONNAY 2023 **\$22.000**

BODEGA LOS HELECHOS

RESERVA CHARDONNAY 2021 **\$34.000**

BODEGA SALENTEIN

RESERVA CORTE DE BLANCAS CHARDONNAY 2022 **\$25.000**

Rosado

BODEGA SALENTEIN

RESERVA ROSE MALBEC **\$38.000**

BODEGA RUTINI

ROSÉ 2025 **\$60.000**

Vinos

Internacionales

BODEGA CHATEAU

LA COSTE ROSADO CHATEAU LA
COSTE \$74.000

BODEGA JOAO PORTUGAL

RAMOS VINHO VERDE LOUREIRO \$27.000

BODEGA RAMON BILBAO

BODEGA RAMON BILBAO \$43.000

BODEGA TENUTE

PICCINI COSTA TOSCANA \$52.000

Espumosos

BODEGA CHANDON

BARON B EXTRA BRUT \$41.000

CHANDON DELICE \$28.000

BODEGA FECOVITA

FINCA MAGNOLIA EXTRA BRUT \$23.000

BODEGA NIETO SENETINER

EXTRA BRUT \$20.000

BODEGA ROSELL BOHER

CASA BOHER EXTRA BRUT \$43.000

BODEGA SEPTIMA

MARIA BRUT NATURE \$28.000

BODEGA RUTINI

EXTRA BRUT \$31.000

BODEGA NAVARRO CORREAS

EXTRA BRUT \$20.000

Coctelería

NEGRONI \$9.000

Ginebra/campari/aperol/vermú rojo/naranja.

MOJITO \$9.000

Ron/menta/lima/azúcar/soda.

MOJITO MALIBÚ \$9.500

Ron de coco/menta/soda.

APEROL SPRITZ \$11.000

Aperol/espumante y soda.

CAMPARI \$9.000

Campari/exprimido naranja.

GANCIA \$9.000

Gancia/sprite/lima.

FERNET \$9.500

Fernet / coca - cola.

GIN TONIC CLÁSICO \$11.000

Gin clásico / tónica / limón o frutos rojos / pepino / naranja.

FERNET "Las Cabras" \$11.000

Fernet / coca - cola / cachaca.

CAIPIROSKA \$10.000

Vodka / azúcar / lima.

CAIPIRINHA \$10.000

Cachaça / limón / azúcar.

WISKY SOUR \$11.500

Whisky / jugo de limón / azúcar.