

Carte CABRERA



LA CABRERA

RESTAURANTE - MIRAFLORES



ESTIMADO SOCIO

Símbolo de excelencia gracias a sus carnes preparadas con el clásico estilo Argentino. La Cabrera ha logrado ubicarse en el puesto N°17 del Latin America's 50 Best Restaurants de la guía San Pellegrino, y como el segundo mejor restaurante de carnes y parrillas en todo Latinoamérica, así que estamos seguros lo disfrutarán mucho.

Como socio Epicur usted podrá disfrutar sin costo de:

Un cóctel, una entrada, un plato de fondo, un agua o gaseosa, un postre, y un café o infusión. Además, corcho libre de una botella de vino por mesa de hasta cuatro personas.

Puede escoger libremente cualquier plato individual de la carta del restaurante, pero como siempre sugerimos escoger de la selección de platos recomendados por el club.



LA CABRERA



Platos no incluidos:

- Cortes de Wagyu y los Premium Cuts
- Las Provoletas, el Chorizo Criollo y el Bife con Hueso

(Estos no están incluidos por ser platos para dos personas, sin embargo pueden ordenarse en lugar de dos entradas o dos fondos según corresponda).



LA CABRERA

4 FUNDOS PISCO OFICIAL DE EPICUR CLUB

Reconocido como el mejor del mundo.

Oriundo del valle de San Antonio, al sur de Lima, 4 Fundos se produce artesanalmente de la mejor variedad de uva Italia y se elaboran cantidades limitadas ya que esta bodega solo posee 2 hectáreas de viñedo.

Es un pisco fino, de gran personalidad, cosechado a mano y de lento destilado en alambique de cobre, un producto no comercial que se elabora por amor y orgullo, no por afán comercial.



Grand Gold Medal Spirits Selections Bruselas - 2013

Este es el máximo galardón otorgado por esta importante competencia mundial de licores, 4 Fundos fue el único pisco en obtener este premio, colocándolo al nivel de los mejores y más exclusivos licores del mundo.





ENTRADA RECOMENDADA

Porción Individual de Chorizo Criollo de Rueda

Un chorizo grande y generoso, elaborado con la receta de la casa. De sabor marcado pero elegante, sin el exceso de condimento al que nos tienen acostumbrados los chorizos normales. Cabe remarcar también su bajo contenido graso. Muy bueno. Es uno de los emblemas de la casa.

Maridaje: Un tinto de cuerpo medio o completo. Con buen contenido de fruta. Recomendáramos un vino joven de Malbec, Cabernet o Bonarda.



LA CABRERA



ENTRADA RECOMENDADA

Empanadas de Carne

Vienen dos empanadas de tamaño mediano. Lo que realmente las distingue es el relleno, jugoso, generoso en carne, sumamente sabroso. Casi todas los restaurantes de carnes en Lima ofrecen empanadas, pero estas sin duda son de las mejores que puede encontrar con su tradicional preparado argentino.

Maridaje: Un tinto medio, puede ser joven o con barrica. Malbec, Merlot, en realidad casi cualquier tinto las acompañará de maravilla.



LA CABRERA



ENTRADA RECOMENDADA

Provoleta de Jamón Crudo y Tomates Secos

Una provoleta extraordinaria y que no debe dejar de probar bajo ningún punto de vista. Sabrosa, de buena textura, compleja, con delicados sabores ahumados, relativamente baja de grasa para lo que se espera. Se acompaña de tostadas. Aunque es para compartir seguro querrá comérsela toda.

Maridaje: Un blanco, fresco, con buena acidez y de ser posible muy especiado. Sauvignon Blanc, Torrontés, Viognier serían nuestras primeras elecciones. No descarte rosado de potente acidez pues también irá bien.



LA CABRERA



FONDO RECOMENDADO

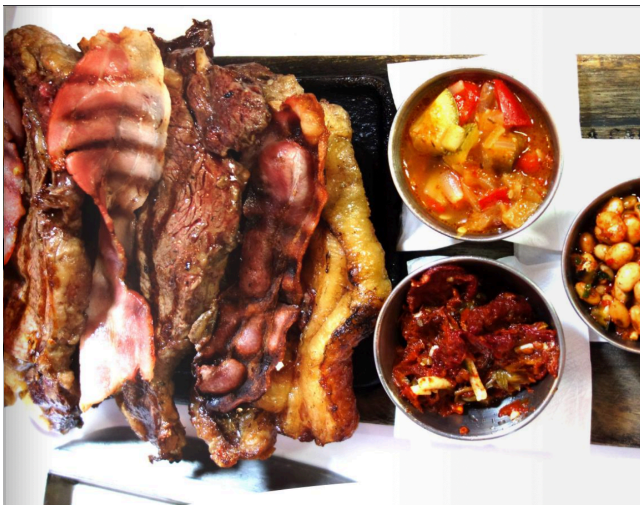
Ojo de Bife

Extraordinario corte de carne, una combinación perfecta de sabor y textura, además del contenido graso perfecto para hacer la carne jugosa y plena en el paladar. Según muchos el mejor corte de La Cabrera, así que no deje de probarlo.

Maridaje: Definitivamente un tinto potente, de buen cuerpo con taninos marcados y sabor fuerte. Sugeriríamos Cabernet, Malbec, Camenere o Syrah.



LA CABRERA



FONDO RECOMENDADO

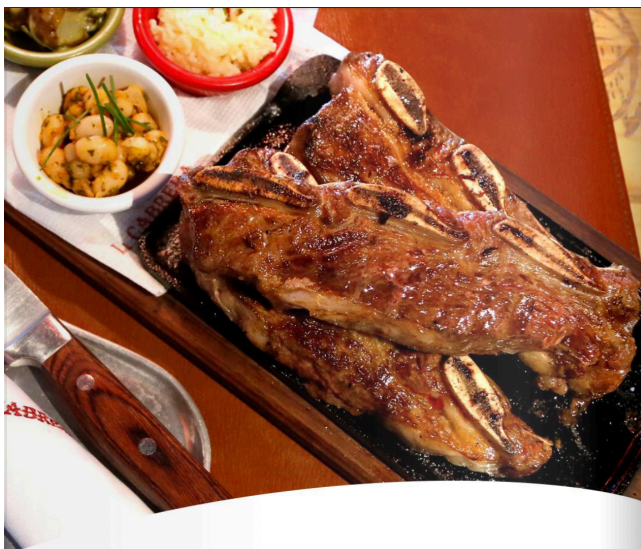
Churrasquito de Panceta

Churrasco de res grillado y acompañado de sabrosas tiras de tocino. Este plato es realmente sabroso y vale la pena pedirlo, pero por su sabor marcado quizá sea demasiado para una sola persona ya que podría hostigar. Recomendamos que vaya al centro para compartir.

Maridaje: Nuevamente la sugerencia va por un tinto potente, de buen cuerpo, con taninos marcados y sabor fuerte.



LA CABRERA



FONDO RECOMENDADO

Asado de Tira

Otro corte que no debe dejar de probar. El asado de tira es un corte ya muy conocido así que no hay mucho que describir. Aquí lo hacen muy bien, sabroso, jugoso y de tamaño bastante generoso.

Maridaje: Al igual que el caso anterior, definitivamente un tinto potente, de buen cuerpo, con taninos marcados y sabor fuerte. Sugeriríamos Cabernet, Malbec, Carmenere o Syrah.



LA CABRERA



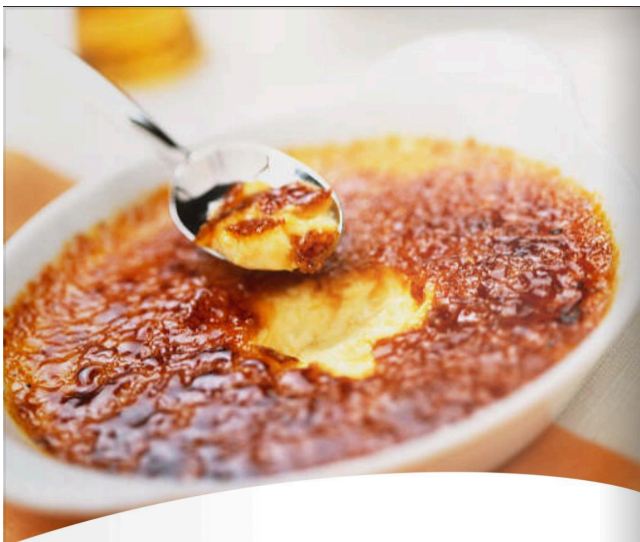
POSTRE RECOMENDADO

Flan Casero

Este tradicional postre es uno de los más pedidos por nuestros comensales a la hora de cerrar una comida. Es una auténtica delicia, un señor flan, pues la leche es el rey de los ingredientes. Le recomendamos no deje de darse este capricho.



LA CABRERA



POSTRE RECOMENDADO

Crème Brûlée

Delicia de la repostería francesa, un postre que consiste en una crema cuya superficie se ha espolvoreado con una fina capa de azúcar tostada en su superficie le da un punto crujiente que la hace deliciosa.



LA CABRERA