

Entradas Frías / Cold Starters

Antipasto La Cabaña (2 personas) - *Cold and Cure Cuts and Cheeses (2 people)*
Jamon Cocido de Tandil, Jamon Crudo de Parma, Mortadela con Nuez,
Bondiola a la Pimienta Negra, Sopresatta, Chistorra, Baston corte fino y grueso,
Queso saborizado, Mozzarella Perla, Berenjenas escabechadas y Aceitunas
Cooked ham from Tandil, Prosciutto, Bondiola with a hint of Black Pepper, Soppresatta
(Italian dry salami), Chistorra (type or fast-cure spicy por sausage), Mozzarella pearl,
Flavored Cheese, Eggplants in brine and Olive
USD 20

Tartare de Carne <i>Steak Tartare</i> USD 18	Carpaccio de Ternera, Tapenade de Olivas <i>Veal Carpaccio, Olives Tapenade</i> USD 11
--	--

Carpaccio de Kobe
Kobe Carpaccio
USD 21

Tartare de Tomates y Palta, con Endivias Crocantes y Reducción de Aceto Balsámico¹
Tomato and Avocado Tartare, with Crunchy Endives and a Reduction of Balsamic Vinegar
USD 11

* Cocktail de Langostinos con Palta y Salsa Golf¹
Prawn & Avocado Cocktail
USD 24

Burrata y Jamón Crudo de Tandil, con Mix de Brotes, Pomelo y Escamas de Almendras¹
Burrata and Ham from Tandil with Sprout Mixed, Grapefruit and Sliced Almonds
USD 14

Entradas Calientes / Hot Starters

Selección de Empanadas Norteñas
Selection of Argentine Empanadas (Chicken, Beef, Corn)
USD 11

Minestrone de Verduras Frescas <i>Fresh Vegetables Minestrone</i> USD 7	Dúo de Empanadas de Carne Wagyu ^{new} <i>Duo of Wagyu Beef Empanadas</i> USD 14
---	--

Ensaladas / Salads

Ensalada Caesar <i>Caesar Salad</i> USD 10	Ensalada Caesar c/pollo <i>Caesar Salad w/Chicken</i> USD 14
--	--

Ensalada La Cabaña¹ - *The Cabaña Salad*
Tomate, Rúcula, Apio, Lechuga, Palmitos, Remolacha y Huevos de Codorniz
Tomato, Salad Rocket, Celery, Lettuce, Palm Hearts, Beetroot, Quail eggs
USD 9

Ensalada Del Campo¹: Rúcula, Tomate Confitado, Parmesano
Arugula, Tomato Confit & Parmesano Cheese
USD 9

Ensalada Clásica Caprese ¹ <i>Classic Caprese Salad</i> USD 13	Ensalada Verde ¹ <i>Green Salad</i> USD 8
---	--

*La Cabaña Clásicos / *La Cabana's Classic dishes.* / ¹ Sin Tacc – Gluten Free / Cubierto USD3 - *Cover charge USD3*
Los precios incluyen el I.V.A. / *The prices include V.A.T.*

Nuestra Cocina / *Our Cuisine*

* Medallón de Lomo “Eduardo VII” sobre Papas Noisette y
Salsa Demiglace con Hongos Champiñones
Tenderloin Medallion "Edward VII" nestled on Noisette
Potatoes and Mushrooms Demi-glace Sauce
USD 32

Locro Norteño
Tradicional Argentinean Locro
USD 15

Hamburguesa de Carne Wagyu Grillada^{new} con Rúcula, Bacon,
Tomate Confitado, Provoleta Dorada y Papas Rústicas
Grilled Wagyu Beef Burger with Aurugula,
Bacon, Candied Tomatoes, Browned Provolone Cheese and Rustic Fries
USD 21

Pastas / Pasta

Risotto de Hongos con Espinaca Fresca[†]
Mushrooms Risotto with Fresh Spinach
USD 21

Risotto de Frutos de Mar[†]
Risotto with Seafood
USD 32

Raviol de Salmón y Verdeo, con Crema de Camarones y Eneldo
Salmon and Green Onion Ravioli with a Shrimp Sauce and Dill
USD 32

Canelones de Espinaca y Ricota
con Salsa de Tomate
Spinach Stuffed Cannelloni with Tomato Sauce
USD 17

Lasagna de Berenjena y Ricota con Salsa de Tomate[†]
Eggplant and Ricotta Lasagna with Tomato Sauce
USD 17

Guarniciones / *Side Dishes*

Papa o Batata al Plomo
Jacket Potato or Sweet Potato
USD 4

Papas Rústicas
Rustic Potato
USD 6

Papas a la Crema
Creamed Potatoes
USD 6

Papa Rellena
Stuffed Potato
USD 7

* Papas Soufflé
Soufflé Potatoes
USD 7

Espinacas Gratinadas
Spinach Gratin
USD 10

Papas Fritas
French Fries
USD 6

Salteado de Vegetales Mixtos[†]
Sautéed Vegetables
USD 7

Puré de Papas o Calabaza
Potatoes or Pumpkin Puree
USD 5

Arroz Blanco[†]
White Rice
USD 3

*La Cabaña Clásicos / *La Cabana's Classic dishes.* / [†] Sin Tacc – Gluten Free / Cubierto USD3 - *Cover charge USD3*
Los precios incluyen el I.V.A. / *The prices include V.A.T.*

Nuestra Parrilla - *Our Grill*

Carne de buey de Kobe – <i>Kobe Meat</i>	
Ojo de Bife ¹ 400gs - <i>Rib Eye Steak</i>	USD 81
Bife de Chorizo ¹ / <i>New York Steak</i>	USD 25
Tapa de Cuadril ¹ - <i>Picanha</i>	USD 61
Bife de Vacio ¹ / <i>Flank Stake</i>	USD 50
Asado del Centro ¹ / <i>Grilled Thin Ribs</i>	USD 45

Angus Carne – *Angus Meat*

Entraña ¹ - <i>Skirt Steak</i>		
USD 24		
Tira de Asado del Centro Fino ¹ (banderita)	Asado Americano ¹ (Asado del Bife de Chorizo)	
<i>Grilled Thin Ribs</i>	<i>American Cut Ribs</i>	
USD 29	USD 33	
Bife de Costilla ¹ -1000 gr	* Bife con Lomo 1000 gr ¹	Tomahawk ¹
<i>Prime Rib Steak-35.2 oz</i>	<i>T-Bone Steak- 35.2 oz</i>	<i>Tomahawk Steak</i>
USD 43	USD 46	USD 76
* Ojo del Rey (Pieza de 800 grs, para compartir) con Encurtidos ¹		
<i>King Cut Ribeye Steak (800 grs piece to share) with Pickles</i>		
USD 59		
Gran Baby Beef 1000gr (para compartir) con guarnición de Vegetales Grillados y Papas Soufflé		
<i>Big New York Steak“Baby Beef”1000gr (to share) with grilled vegetables and soufflé potatoes</i>		
USD 72		
Ojo de Bife ¹	* Bife de Chorizo ¹	
<i>Rib Eye Steak</i>	<i>New York Steak “Baby Beef”</i>	
USD 27	USD 25	

Carnes Maduradas ^{new} – <i>Dry Aged^{new}</i>	
Ojo de Bife ¹ / <i>Rib Eye Steak</i>	USD 52
Bife de Chorizo ¹ / <i>New York Steak</i>	USD 48
<i>Consultar Disponibilidad – Check Availability</i>	

Medallón de Lomo ¹	Chateaubriand 650 gr. y su Guarnición (para compartir)
<i>Tenderloin Medallion</i>	<i>Chateaubriand 21.12oz with Garnish</i>
USD 29	USD 54
Lomo en Pieza ¹ - 1000 gr. (para compartir)	<i>Complete Tenderloin 35.2oz</i>
USD 81	

Otras carnes / *Others meats*

Matambrito de Cerdo ¹ - <i>Pork Thin Filet</i>	Bondiola de Cerdo ¹ – <i>Pork Bondiola</i>
USD 21	USD 17
Pollo Deshuesado ¹ - <i>Boneless Chicken</i>	Costillas de Cordero ¹ – <i>Grilled Lamb Chops</i>
USD 15	USD 35

Pescado/Fish

Filet de Salmon Rosado ¹	Atun Rojo Grillado ¹	Abadejo Grillado ¹
<i>Pink Salmon Filet</i>	<i>Grilled Red Tuna</i>	<i>Grilled Haddock</i>
USD 40	USD 40	USD 29

*La Cabaña Clásicos / *La Cabana’s Classic disbes.* / ¹ Sin Tacc – Gluten Free / Cubierto USD3 - *Cover charge USD3*
Los precios incluyen el I.V.A. / *The prices include V.A.T.*