

LA CABRERA

by gastón riveira cocinero



En el país de las vacas y de los grandes asadores, espero que La Cabrera sea recordada por varias generaciones como una parrilla de culto



Gastón Riveira.

GASTÓN RIVEIRA

Cocinero, dueño y fundador, se animó a soñar La Cabrera 15 años atrás y a hacerla realidad. Su amor por la gastronomía venció el mandato familiar que lo destinaba a ser abogado. Y decidió crear un nuevo concepto en parrilla, con la carne argentina como su producto central y una particular forma de presentar sus guarniciones y su carta de postres.



LA CABRERA

La Cabrera es una casa de carnes pero indudablemente tiene ese espíritu de cantina que tanto recuerda a una familia. Todo el recorrido que vivencian las personas desde que llegan hasta que se van es una experiencia pensada para conectarlas con el deseo y con el placer de comer. De todo esto se trata La Cabrera: **"Somos menú, somos ambiente y somos servicio"**.

Cuenta con 2 locales en Buenos Aires y 8 locales en el mundo.

La Cabrera, referente de la mejor carne Argentina en el mundo.





POR EL MUNDO

Tras su desembarco en Paraguay, Perú, México, Brasil, Bolivia, Filipinas y próximamente en Chile, La Cabrera sigue creciendo y cruzando fronteras.



Franquicias LA CABRERA

Alrededor de
80.000
PERSONAS
por mes nos visitan
en el mundo





FRANQUICIAS

- Marca líder y de amplia trayectoria, con más de 15 años de experiencia en el mercado y presencia en 7 países del mundo.
- Modelo que permite a los franquiciados beneficiarse de la curva de experiencia de un grupo líder en el rubro de la gastronomía y de esta forma, reducir costos y aumentar su rentabilidad.
- Intensa capacitación del negocio, entrenamiento en productos y procesos de trabajo.
- Asesoramiento en el armado del menú, ambiente y servicio.
- Comunicación directa y fluida con nosotros.
- Entrega de Manuales de operaciones y de imagen.
- Asistencia y asesoramiento en la búsqueda del local, selección de materia prima y diseño interior.
- Ofrecemos recetas originales, utilizando productos de calidad y cocina artesanal.
- Asesoramiento en Marketing para atraer clientes.
- Visita y presencia de Gastón Riveira, cocinero y dueño, durante la puesta en marcha, lanzamiento y post-seguimiento.
- Posibilidad de master franquicia con exclusividad.



tripadvisor®



Marcelo E
Buenos Aires,
Argentina
45 9

Opinión escrita Hace 2 días mediante dispositivo móvil

Los mejores cortes de carne argentina

Muy buen lugar en Palermo, para probar cortes variados de carne argentina Muy buena atención, donde recomiendan, incluso para no pedir de mas. Platos abundantes, lugar agradable, buena carta de vinos, precios altos, pero razonables por lo que ofrecen. Pagos con tarjetas. Muy recomendable.



Viko F
64 15

Opinión escrita 1 semana atrás mediante dispositivo móvil

Toda una experiencia culinaria

Es un restaurant muy bueno. Esta dentro de los primeros 50 de latinoamerica. El lugar tiene una decoracion especial que le da un toque unico. Generalmente esta lleno por lo que hay que esperar en lista. Probamos el bife de chorizo y el ojo de lomo; ambos deliciosos y son porciones grandes. Las empanadas de carne imperdibles al igual que la provoleta y el chorizo El postre espectacular Creme Brulé



zamo1000
Madrid,
España
10 4

Opinión escrita 1 semana atrás

una buena parrilla


una de las parrillas más conocidas de la ciudad y no sin razón. Una buena carne y un trato excelente, con varios entrantes y acompañamientos invitación de la casa. Además, una de las mejores empanadas de carne que he comido en Buenos Aires!


Agradecele a zamo1000

LA CABRERA

by gastón riveira cocinero

CONTACTO: Gastón Riveira

 +54 9 112464 4069

 gastonriveiracaprari@gmail.com