vinetur

La Cabrera: una experiencia que honra la tradición argentina y la eleva a la excelencia

La casa de carnes premium, creada por el chef Gastón Riveira, es un ícono en la gastronomía argentina y en el mundo

miércoles 12 de agosto de 2026

ESCRITO POR MARIANA BERGUTZ



En Buenos Aires existen muchas parrillas, pero pocas logran convertirse en un verdadero ícono gastronómico. La Cabrera, creada por el chef Gastón Riveira en pleno corazón de Palermo, es mucho más que un restaurante de carnes: es una experiencia sensorial que resume la pasión argentina por el fuego, la hospitalidad y los grandes vinos. **La Cabrera es una casa de carnes que respeta la tradición y la esencia**

de la familia argentina, rindiendo homenaje a la cultura culinaria del Río de la Plata. Desde la llegada hasta la despedida, cada detalle está pensado para despertar los sentidos a través de aromas, sabores y una atención que transforma la visita en una experiencia gastronómica única.



El secreto está en la forma de asar, combinando técnicas especiales, innovación y el respeto por los grandes clásicos de la parrilla argentina. Su propuesta se desarrolla en un ambiente que fusiona la historia inmigrante de Buenos Aires con el espíritu cosmopolita de la ciudad: un bistró de barrio con identidad propia, cálido y familiar. Cada elemento de La Cabrera forma parte de una experiencia cuidadosamente diseñada: desde la selección de sus carnes y acompañamientos, hasta la carta de vinos, la coctelería y los pequeños detalles..**Una parrilla porteña para disfrutar, compartir y descubrir la esencia argentina en cada encuentro.**

Mi visita confirmó por qué este restaurante continúa siendo uno de los más elegidos tanto por turistas de todo el mundo como por los propios argentinos. Cada detalle, desde la bienvenida hasta el último bocado, está pensado para que el comensal viva una experiencia memorable. La iluminación tenue, los objetos antiguos, las paredes repletas de recuerdos, el aroma de la parrilla y el constante movimiento del salón crean una atmósfera cálida que invita a disfrutar sin apuros. Pero el verdadero espectáculo comienza cuando llegan

los platos.



El culto a la carne: La Cabrera basa su prestigio en una selección rigurosa de carnes premium, cocinadas sobre brasas con absoluta precisión para respetar el sabor y la textura de cada corte. Durante mi experiencia tuve la oportunidad de degustar distintos cortes, todos con una cocción impecable, exterior perfectamente sellado y un interior jugoso que demuestra el dominio absoluto del fuego. **Uno de los grandes protagonistas de la carta es el Wagyu, considerado una de las carnes más exclusivas del mundo. Su extraordinario marmoleo —la infiltración natural de grasa entre las fibras musculares— le aporta una textura sedosa y un sabor intenso, elegante y persistente.**

En La Cabrera, esta joya gastronómica recibe una cocción precisa que permite apreciar toda su calidad sin perder su identidad, convirtiéndose en una experiencia que todo amante de la carne debería probar al menos una vez. La propuesta también incluye carnes maduradas, un proceso mediante el cual determinados cortes descansan durante un tiempo controlado de temperatura y humedad. Esta técnica potencia el sabor, concentra los jugos y logra una textura aún más tierna, ofreciendo perfiles aromáticos complejos que seducen a los paladares más exigentes. Este cuidado por la materia prima refleja la búsqueda permanente de excelencia que caracteriza al restaurante.



Las famosas cazuelitas: Si hay algo que distingue a La Cabrera son las tradicionales cazuelitas que acompañan cada corte. Más de una decena de pequeñas preparaciones llegan a la mesa para sorprender en cada bocado: purés, vegetales, ensaladas, escabeches, salsas, chimichurri, cremas, verduras de estación y otras recetas que cambian según la temporada. Lejos de ser simples guarniciones, forman parte esencial de la experiencia gastronómica, aportando contrastes de sabores, texturas y colores que enriquecen cada plato.

Vinos, coctelería y momentos para disfrutarLa experiencia en La Cabrera se completa con una cuidada carta de vinos pensada para acompañar cada corte y resaltar los sabores de la parrilla argentina. La selección reúne etiquetas nacionales de distintas regiones vitivinícolas, con opciones ideales tanto para quienes buscan descubrir nuevos exponentes como para los amantes de los grandes clásicos.

Además, la propuesta invita a quedarse y disfrutar de nuevos momentos con su espacio de coctelería, donde los tragos acompañan la identidad del restaurante con una mirada contemporánea. Todos los días, La Cabrera ofrece su Happy Hour de toda la carta, con coctelería y vinos, de 18.30 a 20 hs, una oportunidad para compartir encuentros y la calidez característica de la casa. Una experiencia gastronómica que va más allá de la carne: sabores, vinos, tragos y una atmósfera única que convierten cada

visita en un verdadero recorrido por la cultura argentina.



Amigos del Fuego: La Cabrera también mantiene viva la cultura del asado argentino mediante su ciclo "Amigos del Fuego", encuentros especiales donde reconocidos chefs invitados cocinan junto a Gastón Riveira alrededor de las brasas. Estos eventos permiten descubrir nuevas técnicas, intercambiar experiencias y disfrutar de menús especialmente diseñados para la ocasión, convirtiéndose en una verdadera celebración del fuego como expresión de la gastronomía argentina.

Embajador de la gastronomía argentinaEl reconocido chef y fundador de La Cabrera, Gastón Riveira, recibió el reconocimiento por la Secretaría de Turismo, Ambiente y Deportes de la Nación, fue distinguido como nuevo embajador de Marca País por la Secretaría de Turismo, Ambiente y Deportes de la Nación gracias a su trayectoria dentro de la industria y la labor constante que hace para posicionar a la gastronomía argentina en el mundo.

"Lo que más me gusta de todo esto es ver la marca como embajadora en distintos países", expresa Gastón Riveira, creador de La Cabrera, una marca que llevó la tradición de la parrilla argentina más allá de las fronteras.



Un reconocimiento que trasciende fronteras: El prestigio de La Cabrera no se limita a Buenos Aires, con más de dos décadas de historia, despertó el interés de muchos extranjeros, traspasando fronteras y logrando expandirse mundialmente. Durante años ha sido distinguida por el reconocido ranking World's 101 Best Steak Restaurants, una de las referencias internacionales más importantes para las casas de carnes. Este listado evalúa aspectos como la calidad de la materia prima, los procesos de maduración, la precisión en la cocción, la hospitalidad, el conocimiento del equipo y la experiencia integral que ofrece cada restaurante. Su presencia constante entre los mejores restaurantes de carnes del mundo confirma el nivel de excelencia alcanzado por una propuesta que continúa siendo un verdadero embajador de la parrilla argentina.

Visitar La Cabrera fue mucho más que sentarme a disfrutar un excelente almuerzo. Fue descubrir el respeto por el producto, la pasión por el oficio y el cuidado puesto en cada detalle. Desde la calidez del servicio hasta la impecable presentación de cada plato, todo transmite profesionalismo y amor por la gastronomía. Me sorprendió especialmente el equilibrio entre tradición e innovación. La Cabrera mantiene intacta la esencia de la parrilla argentina, pero al mismo tiempo incorpora técnicas contemporáneas como las carnes maduradas, cortes premium como el Wagyu y una propuesta enológica de primer nivel que eleva la experiencia.



Entre sus novedades también incorporaron un nuevo corte de bife de chorizo de pastura natural, sumando un nuevo estándar de calidad en su carta, un corte está estrictamente certificado que contribuye a una experiencia culinaria más saludable, promoviendo la regeneración y conservación del suelo, la trazabilidad y la reducción o eliminación del uso de agroquímicos. Cada plato invita a tomarse el tiempo necesario para apreciar aromas, texturas y sabores. Las famosas cazuelitas, la calidad de la carne, el ambiente cálido y el excelente servicio hacen que la experiencia resulte completa de principio a fin.

Después de vivir esta experiencia, entiendo perfectamente por qué La Cabrera es considerada una de las grandes referencias gastronómicas de Argentina. No se trata únicamente de servir una excelente carne. Se trata de crear recuerdos alrededor de una mesa, de homenajear la tradición del asado argentino y de ofrecer una experiencia que combina producto, técnica, hospitalidad y pasión. Para quienes visitan Buenos Aires por primera vez, es una parada obligada. Y para quienes ya conocen la ciudad, siempre existe un motivo para regresar. Porque en La Cabrera, el fuego no solo cocina la carne: también enciende emociones y convierte cada comida en un recuerdo inolvidable.

LA CABRERA by gastón riveira cocinero

Casa Matriz: José Antonio Cabrera 5099.

José Antonio Cabrera 5127.

Palermo. Buenos Aires, Argentina.

Teléfonos: 4831-0325 // (+54911) 6875-4000

Abiertos todos los días: 12:00 a 16:00 hs – 18:30hs a 1:00hs

Por Mariana Bergutz Directora de Revista Travel Gourmet. Escritora en Vinetur. Periodista especializada en gastronomía,vinos y enoturismo @revistatravelgourmet