



#DISTRITOCABRERA



Domicilios - [www.cabrerarestobar.com](http://www.cabrerarestobar.com)

Encuentranos también en *Rappi*



[cabrera.restobar](https://www.instagram.com/cabrera.restobar)



[cabrera.restobar](https://www.facebook.com/cabrera.restobar)

# PARA COMPARTIR

## SOPA GUMBO DE CAMARONES Y CHORIZO

Inspirado en la cocina "cajún". Con camarones, verduras y chorizo, acompañado con arroz blanco.

\$ 21.900

## CAMARONES AL AJILLO

Acompañados con pan baguette.

\$ 22.900

## MINI BURGUER SELECTION

Cuatro hamburguesas minis de res de 50grs c/u, con tocineta, queso mozzarella, acompañadas de chimichurri y cole slaw.

\$ 32.900

## MAÍZ LA HABANA

Maíz dulce a la parrilla con mayonesa de ajo, queso costeño finamente rallado, polvo de chile chipotle y limón (opcional).

\$ 22.900

## MAÍZ LA HABANA CON POLLO

Maíz dulce a la parrilla con mayonesa de ajo, queso costeño finamente rallado, polvo de chile chipotle y limón (opcional). Con adición de pollo (150 grs.)

\$ 28.900

## MAÍZ HABANA PORK RIBS

Maíz dulce a la parrilla con mayonesa de ajo, queso costeño finamente rallado, polvo de chile chipotle y limón (opcional). Con adición de carne de cerdo 150 grs

\$ 28.900

## MAÍZ LA HABANA CON LOMO DE RES

Maíz dulce a la parrilla con mayonesa de ajo, queso costeño finamente rallado, polvo de chile chipotle y limón (opcional). Con adición de lomo de res (150 grs.)

\$ 41.900

## MAÍZ LA HABANA MIXTO

Maíz dulce a la parrilla con mayonesa de ajo, queso costeño finamente rallado, polvo de chile chipotle y limón (opcional). Con adición de lomo de res y pollo (150 grs.)

\$ 34.900

## DIP DE ALCACHOFAS Y ESPINACA

Alcachofas y espinacas gratinadas con queso mozzarella y parmesano.

\$ 25.900

## TARTAR DE ATÚN

Deliciosa mezcla de atún fresco con miel, alcaparras, cebolla puerro, cebollín, sal gruesa, aceite de oliva y de sésamo, aguacate, mostaza dijón, pimienta negra y limón, acompañado con pan baguette

\$ 32.000

## PULPO CABRERA

Pulpo a la parrilla sobre papas doradas, mayonesa de ajo acompañado de aguacate crocante, espárragos, lechugas asiáticas y bañado en una reducción de vinagre balsámico.

\$ 43.900

## ALBÓNDIGAS AL VINO

7 Jugosas albóndigas de res, bañadas en salsa pomodoro y vino tinto con queso cheddar rallado, tocineta, chile chipotle en polvo, acompañadas de pan baguette.

\$ 26.900

## CAMARONES CROCANTES

12 Camarones crujientes rebozados en panko, acompañados de mayonesa de ajo asado con polvo de chile chipotle, salsa de gulupa y cascós de limón.

\$ 22.900

## NACHOS PORK RIBS

Crujientes nachos acompañados de costilla de cerdo, queso cheddar, pico de gallo, jalapeños, cebollín y salsa BBQ.

\$ 26.900

## NACHOS POLLO BBQ

Crujientes nachos acompañados de pechuga de pollo, queso emmental, sour cream, pico de gallo, jalapeños, cebollín, aguacate y salsa BBQ.

\$ 26.900

## NACHOS DE CANGREJO

Deliciosos nachos acompañados de carne de cangrejo, salsa bechamel, paprika, pimienta, aceite de ajo, mantequilla, vino blanco, queso emmental, queso mozzarella, tomate, aguacate, cilantro y jalapeños..

\$ 49.900

## CARPACCIO CIPRIANN

Lomo de res sellado en costra de pimientos acompañado de ensaladilla de rúgula con tomates secos, reducción de vinagre balsámico, láminas de queso parmesano, limón, aceite de oliva y de ajonjolí.

\$ 28.900



.....

**Comparte tu experiencia gastronómica en nuestras redes sociales**

.....

# HAMBURGUESAS Y SANDWICH

<b>SANDWICH CABRERA</b>	\$ 39.900
Lomo de res tajado, cebolla caramelizada grillada, queso cheddar , queso mozzarella, tomates asados, lechuga, acompañado de salsa de mayonesa de ajo y mostaza dijón.	
<b>HOT DOG SWEET CORN</b>	\$ 25.900
Una súper salchicha acompañada de queso costeño, cebolla caramelizada, paprika, chipotle, salsa de piña, maíz dulce, tocineta, acompañado de una deliciosa salsa de mayonesa de ajo y mostaza dijón.	
<b>HAMBURGUESA SWEET´N SPICY</b>	\$ 34.900
Hamburguesa de res a la parrilla (200 gramos) bañada en salsa dulce de bourbon con chipotle, queso cheddar, tocineta, tomate, cebolla grillé, espinaca y rúgula	
<b>HAMBURGUESA CABRERA</b>	\$ 29.900
Hamburguesa de res a la parrilla (200 gramos) con cebolla caramelizada roja, queso azul, nueces, portobellos a la parrilla, espinaca, rúgula y tomates frescos.	
<b>HAMBURGUESA CHELSEA CHICKEN</b>	\$ 26.900
Hamburguesa de pechuga de pollo a la parrilla con duxelle de champiñones, cebolla crocante, tomate, espinaca, tocineta, rúgula y queso emmental.	
<b>HAMBURGUESA CLÁSICA</b>	\$ 23.900
La clásica hamburguesa de res a la parrilla (200 gramos) con queso mozzarella, rúgula, espinaca, tomate y cebolla.	
<b>CLÁSICA X MEDIA LIBRA.</b>	\$31.900
<b>ADICIÓN CARNE DE HAMBURGUESA (200 gramos)</b>	\$13.900
<b>FALAFEL BURGUER (vegetariana)</b>	\$ 20.900
Hamburguesa de falafel de lenteja con espinaca salteada al ajo, portobello a la parrilla, acompañada de hummus.	



CABRERA

RESTO-BAR









## ENSALADAS

### ENSALADA DE QUÍNOA CON SALMÓN.

\$ 29.900

Mezcla de lechugas con salmón curado, quínoa, aguacate, supremas de naranja, pepino, tomates cherry, mango con vinagreta de jengibre con naranja y limón.

### ENSALADA DE ATÚN

\$ 49.900

Deliciosa ensalada elaborada con atún fresco, ajonjolí negro, berenjena, cogollos de Tudela, espinaca baby, queso feta, pera, vino blanco, azúcar, canela, vinagre de cidra, aguacate, rábano, reducción de vinagre balsámico, lechugas asiáticas, aceite de oliva, limón, sal y pimienta.

### ENSALADA DE LA HUERTA

\$ 7.900

Mezcla de hojas de lechuga, tomate, cebolla, zanahoria y aguacate.

### ESPÁRRAGOS GRATINADOS

\$ 16.900

Espárragos gratinados con salsa de queso azul, mozzarella y parmesano.

### VEGETALES SALTEADOS

\$ 8.900

Zucchini verde, zucchini amarillo, berenjena, zanahoria, habichuelines, cebolla blanca con salsa de soja y semillas de ajonjolí.

## CARNES IMPORTADAS

<b>NEW YORK STRIPLOIN ANGUS</b>	\$ 69.900
Jugoso corte importado de chatas a la parrilla (350 gramos), Angus Beef. <b>USA</b> , acompañado de tomates asados, láminas de papas parrilladas y mantequilla de finas hierbas.	
<b>CABRERA STEAK</b>	\$ 119.900
Corte importado de entraña a la parrilla (350 grs), Angus Beef <b>USA</b> , acompañados de tomates asados y láminas de papa parrilladas.	
<b>RIB EYE STEAK ANGUS</b>	\$ 119.900
Corte de lomo ancho importado a la parrilla (400 gramos) Angus Beef. <b>USA</b> , acompañado de tomates asados y láminas de papas parilladas.	

## CARNES NACIONALES

<b>BABY BEEF</b>	\$ 48.900
Delicioso corte de lomo de res (300 gramos), acompañado de pure de papa gratinado y ensalada de la huerta.	
<b>PEPPER STEAK</b>	\$ 48.900
Medallones de lomo de res (300 gramos), con salsa cremosa de pimienta verde al brandy y vegetales de la casa.	
<b>NEW YORK STRIP STEAK</b>	\$ 43.900
Jugoso corte de chatas a la parrilla (350 gramos),	
<b>PUNTA DE ANCA</b>	\$ 48.900
Jugoso corte de carne de res a la parrilla (400 gramos), acompañada de tomates asados y láminas gruesas de papas doradas.	
<b>PICADA CABRERA (para 4 personas)</b>	\$ 104.900
Perfecto para compartir con amigos o en familia. Lomo de res jugoso a la parrilla, pechuga de pollo sellada con finas hierbas, tocino crocante, chorizo a la parrilla, acompañado de papines salteados, salsa bbq, chimichurri, mayonesa de ajo y guacamole.	



ESTO-BAR

# FUERTES

## POLLO

<b>PECHUGA AHUMADA</b>	\$ 30.900
Rellena de una mousse de queso crema y tomates asados, nueces tostadas, acompañada de vegetales grillados.	
<b>PECHUGA A LA PLANCHA</b>	\$ 30.900
Acompañada de espárragos parrillados y ensalada de la huerta.	
<b>MEDIO POLLO ORGÁNICO AL HORNO</b>	\$ 36.900
Acompañado de vegetales grillados, cascós de papa al horno, salsa bourbon, chipotle y mayonesa de cilantro.	
<b>POLLO ORGÁNICO AL HORNO</b>	\$ 56.900
Acompañado de vegetales grillados, cascós de papa al horno, salsa bourbon, chipotle y mayonesa de cilantro.	

## CERDO

<b>PORK BELLY</b>	\$ 30.900
Tocino crocante al horno con ragú de tomate y cascós de naranja.	
<b>BBQ PORK RIBS</b>	\$ 39.000
Costillas de cerdo horneadas 36 horas, bañadas en nuestra salsa BBQ Cabrera.	

## PESCADOS

<b>SALMÓN BENGALI</b>	\$ 51.900
Salmón en costra y especias bañado en su propia salsa, acompañado de tabulé de quinua y limón.	
<b>CALDERETA DE PESCADO FRESCO</b>	\$ 57.900
Delicioso pescado fresco elaborado con pimienta, aceite de oliva, tomate chonto, aceite de ajo, cebolla blanca, papa richi, vino blanco, laurel, pimentón, camarones, limón, perejil y sal.	

## ARROCES DE LA CASA

<b>ARROZ CABRERA</b>	\$ 36.900
Delicioso arroz de la casa salteado con zanahoria, cebolla blanca, lomo de res, pechuga de pollo, maíz tierno, plátano, zucchini verde, zucchini amarillo, ajonjolí, pimentón verde, mantequilla, ajo, huevo, raíces chinas y soya.	
<b>ARROZ CABRERA DE MAR</b>	\$ 35.900
Delicioso arroz de la casa salteado con zanahoria, cebolla blanca, camarón tigre, anillos de calamar, maíz tierno, zucchini verde, zucchini amarillo, ajonjolí, pimentón verde, mantequilla, ajo, huevo, raíces chinas y soya.	



DIAGEOTE INVITA A DISFRUTAR CON RESPONSABILIDAD.

## SIDE ORDERS

### SKIN POTATO

Papas en gajos con piel, acompañadas de mayonesa de ajo y salsa BBQ.

\$ 8.500

### PURE DE PAPA

Pure de papas gratinado con mozzarella y parmesano.

\$ 11.900

### PAPAS A LA FRANCESA

Las clásicas papas crocantes cortadas con piel, acompañadas de mayonesa de ajo y salsa BBQ.

\$ 9.900

### MAC AND CHEESE

Macarrones en salsa cremosa de 2 tipos de quesos, tocineta y cebollín.

\$ 12.900

### ANILLOS DE CEBOLLA

Acompañados de una deliciosa salsa de miel mostaza.

\$ 13.900

## POSTRES

### BROWNIE DE MILO ®

Clásico brownie de milo hecho en casa con helado de vainilla.

\$ 14.900

### CHEESECAKE DE OREO ®

\$ 13.000



Nuestro ambiente y sabores te transportarán a un pedacito de New York

# MENÚ PARA LOS MÁS PEQUEÑOS

<b>NUGGETS DE POLLO (150 gramos)</b> Acompañado de papa francesa o mac and cheese.	\$ 23.900
<b>MINI BABY</b> Lomo de res a la plancha (150 gramos), acompañado de papa francesa o mac and cheese.	\$ 25.900
<b>PECHUGA BABY</b> Pechuga de pollo a la plancha (150 gramos), acompañado de papa francesa o mac and cheese:	\$ 22.900
<b>ALBÓNDIGAS EN MAC AND CHEESE</b> Deliciosas albóndigas de la casa acompañadas con mac and cheese	\$ 24.900



# BEBIDAS

## BEBIDAS

**AGUA DE NACIMIENTO** \$ 5.200  
x 300ml

**SIERRA FRIA** \$5.200  
Agua con gas x 300ml

**COCA COLA** \$5.200  
Refresco Coca Cola x 300 ml

**COCA COLA LIGERA** \$5.200  
Refresco Coca Cola ligera x 300 ml

**COCA COLA ZERO** \$5.200  
Refresco Coca Cola zero x 300 ml

**SPRITE** \$5.200  
Refresco Sprite x 400 ml

**GINGER** \$5.200  
Refresco Ginger x 300ml

**BRETAÑA** \$5.200  
Soda Bretaña x 300ml

**HATSU** \$7.900  
Té Hatsu x 400ml

**TÓNICA** \$5.200

**FEVER TREE TÓNICA** \$10.900

**FEVER TREE GINGER** \$10.900

**TÓNICA 1976** \$8.500

## ENERGIZANTE

**RED BULL** \$12.500  
Bebida energizante x 250ml

## JUGOS NATURALES

**JUGO DE FRESA** \$6.900/\$7.600  
(EN AGUA / EN LECHE)  
Jugo natural de pulpa de fresa

**JUGO DE LULO** \$6.900/\$7.600  
(EN AGUA / EN LECHE)  
Jugo natural de pulpa de lulo

**JUGO DE MANGO** \$6.900/\$7.600  
(EN AGUA / EN LECHE)  
Jugo natural de pulpa de mango

**JUGO DE MORA** (EN AGUA / EN LECHE) \$6.900/\$7.600  
Jugo natural de pulpa de mora

**JUGO MARACUYÁ** (EN AGUA / EN LECHE) \$6.900/\$7.600  
Jugo natural de pulpa de maracuyá.

**JUGO DE MANDARINA** \$7.900  
Jugo natural de mandarina

## LIMONADAS

**LIMONADA DE COCO** \$10.900  
Limón, azúcar, leche entera, crema de coco y coco rayado

**LIMONADA HIERBABUENA** \$7.900  
Limón, azúcar y hierbabuena.

**LIMONADA NATURAL** \$6.900  
Limón y azúcar.

**LIMONADA DE LYCHEES** \$9.900  
Limón, azúcar y lychees.

**LIMONADA DE MANGO BICHE** \$9.900  
Limón, azúcar y pulpa de mango biche.

## MALTEADAS

**CHOCO BAILEYS** \$16.500  
Malteada elaborada con leche, helado de vainilla, crema de whisky Baileys y salsa de chocolate.

**FRUTOS DEL BOSQUE** \$16.500  
Malteada elaborada con leche, helado de vainilla, fresas y uvas.



#DISTRITOCABRERA

#CABRERAENCASA

DIAGEO TE INVITA A DISFRUTAR CON RESPONSABILIDAD. PROHIBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD. EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD.

Advertencia propina: Se informa a los consumidores que este es un establecimiento de comercio, sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo a su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indique a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea incluido en la factura o no. Indique el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan en un 100% a todo el personal involucrado en el servicio y preparación de alimentos. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese en Bogotá con la Línea de atención de la Superintendencia de Industria y Comercio: 5920400 ext. 1190 - 1191 o para el resto del país Línea gratuita nacional: 018000-910165.

# LICORES Y VINOS



*Tanqueray*  
— N.º TEN —



[cabrera.restobar](https://www.instagram.com/cabrera.restobar)



[cabrera.restobar](https://www.facebook.com/cabrera.restobar)

[www.cabrerarestobar.com](http://www.cabrerarestobar.com)

# LICORES

## SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

	TRAGO	MEDIA	BOTELLA
The Macallan 12	\$52.900		\$540.000
Glenfiddich 12	\$29.500		\$320.000

## BLENDED SCOTCH WHISKY

	TRAGO	MEDIA	BOTELLA
Old Parr 12 Años	\$25.900		\$295.000
Buchanan's Special Reserve 18	\$45.900		\$490.000
Buchanan's Deluxe 12	\$25.900	\$172.000	\$295.000

## GIN

	TRAGO	MEDIA	BOTELLA
Tanqueray Ten	\$33.900		\$340.000
Tanqueray	\$25.900		\$270.000
Gordon's	\$17.000		\$195.000
Hendrick's	\$34.900		\$380.000
The London N° 1	\$32.900		\$350.000
Monkey 47	\$51.900		\$450.000
Bulldog	\$29.500		\$320.000
Beefeater	\$24.000		\$230.000

## VODKA

	TRAGO	MEDIA	BOTELLA
Ketel One	\$29.900		\$320.000
Smirnoff Red Label	\$18.000		\$170.000
Grey Goose	\$33.900		\$360.000
Absolut	\$18.900	\$120.000	\$190.000

## TEQUILA

	TRAGO	MEDIA	BOTELLA
Don Julio 70	\$49.000		\$525.000
Don Julio Añejo	\$39.900		\$430.000
Don Julio Reposado	\$34.900		\$390.000
Don Julio Silver	\$31.900		\$345.000

## RON

	TRAGO	MEDIA	BOTELLA
Zacapa 23 años	\$35.900		\$396.000
Zacapa Ambar 12 años	\$21.900		\$220.000

## AGUARDIENTE

	TRAGO	MEDIA	BOTELLA
Antioqueño sin azúcar	\$12.500	\$80.000	\$145.000

## POUSSE CAFE'S Y APERITIVOS

	TRAGO	MEDIA	BOTELLA
Baileys	\$13.900		\$130.000
Amaretto Disaronno	\$23.900		
Cointreau	\$23.900		





.....

- Salud - Cheers! - Prost - Saúde - Skål - Santé - Kanpai - [#DistritoCabrera](#)

.....



# CÓCTELES

## LOS CABRERA

**GIN ROSE:** Ginebra Tanqueray, Té Hatsu, Lychees, Flor de Jamaica y Tónica.

\$35.900

**MOSCOW MULE:** Vodka Ketel one, Hierbabuena, Zumo de Limón y Ginger Beer.

\$35.900

**MARGARITA MANGO BICHE:** Tequila, Mango Biche, Limón, Infusión de naranja y canela.

\$36.900

**SAGE MARGARITA:** Tequila, Infusión de Naranja y Canela, Zumo de limón.

\$32.900

**PASSION CABRERA:** Ginebra Tanqueray, Maracuyá, Jagermeister, infusión de Naranja, Canela y Tónica.

\$34.900

**JALISCO:** Tequila, Miel, limón, piña, jalapeños y chile dulce.

\$35.900

**GREEN GENTLEMAN:** Gin tanqueray, albacon, zumo de limón, puré de kiwi, tónica, Frambuesa.

\$35.900

## SANGRÍA

**SANGRIA DE ROSAS,** Ginebra Gordon's, Vino Blanco, Syrupe Flor de Jamaica, Monin de Rosas, Fresas y Soda.

\$90.000

\$49.500

**SANGRIA MOJITO,** Ron Zacapa Ambar, Vino Blanco, Monin Mojito Mix, Hierbabuena, Limón y Sprite.

\$85.000

\$45.900

**SANGRIA,** Vino tinto, Manzana, Verde, Piña, Uvas, Fresa, Jugo de Mandarina Sprite y Brandy.

\$95.000

\$55.000

## LOS CLÁSICOS

**GIN & TONIC CLÁSICO:** Ginebra Tanqueray, Tónica y Naranja.

\$34.900

**MOJITO CLÁSICO:** Ron Zacapa Ambar, Hierbabuena, Soda y Limón.

\$32.900

**APEROL SPRITZ:** Aperol, Vino Espumante, Soda y Naranja.

\$35.900

## CERVEZAS

Stella Artois

\$13.900

BBC Artesanal

\$13.900

Michelada Cabrera

(Corona, clamato, pimienta, limón, salsa inglesa, tajin, tabasco y sal).

\$16.900

Michelada Mango Biche

Corona, zumo de mango biche, pimienta, limón, salsa inglesa, tajin, tabasco y sal.

\$16.900

## BEBIDAS CALIENTES

Capuccino

\$5.500

200

Espresso Doble

\$5.500

00

Espresso

\$5.000

00

Expreso descafeinado

\$5.000

00

Macciato

\$5.000

00

Latte

\$5.200

00

Americano

\$4.500

00

Americano descafeinado

\$4.500

00

Aromática

\$4.000

00

# VINOS

## VINOS TINTOS

	COPA	MEDIA	BOTELLA
Altos Los Carneros Reserva Merlot - <b>Chile</b>	\$20.900		\$90.900
Las Moras Malbec - <b>Argentina</b>	\$21.900		\$97.900
Norton Malbec - <b>Argentina</b>			\$98.900
Sibaris Reserva Carmenere - <b>Chile</b>	\$29.900		\$139.900
Terra Vega Cabernet Sauvignon	\$19.000		\$70.000

## VINOS BLANCOS

	TRAGO	MEDIA	BOTELLA
Santa Carolina Reservado Sauvignon Blanc	\$20.900		\$91.900
Undurraga Chardonay	\$24.900		\$108.900

## VINOS ROSADOS

	TRAGO	MEDIA	BOTELLA
Misiones de Rengo Rose	\$20.000		\$89.000
Aliwen Reserva	\$27.900		\$129.000

## ESPUMOSOS

	TRAGO	MEDIA	BOTELLA
Champagne Veuve Clicquot			\$607.900



#CABRERARESTOBAR

#CABRERAENCASA



Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a los consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indique a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina comuníquese con la línea de atención de la superintendencia de industria y comercio para que radique su queja a los teléfonos. \* En Bogotá: 6513240, Para el resto del país: 018000 - 910165

\*En este establecimiento de comercio el 100% de los dineros recogidos por concepto de propina se destinan a los empleados, por puntos según el cargo que desempeñan.

Formas de pago: Efectivo, Tarjeta débito o crédito Visa, Master Card, Diners, Credencial y American Express.