



#CABRERARESTOBAR 

Reserva en Instagram dando click a el link en la Bio. / Domicilios - www.cabrerarestobar.com

Encuentranos también en *Rappi*

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

 [cabrerarestobar](https://www.facebook.com/cabrerarestobar)

PARA COMPARTIR

SOPA GUMBO DE CAMARONES Y CHORIZO

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

\$ 19.900

SOPA DE CEBOLLA CON HONGOS

Un exquisito twist de un clásico francés. Con cebollas, mezcla hongos dorados, cerveza negra, tostada de pan gratinada con queso mozzarella y queso azul.

\$ 18.900

MINI BURGUER SELECTION

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

\$ 26.900

MAÍZ LA HABANA

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

\$ 21.900

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.)

\$ 26.900

MAIZ 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.)

\$ 35.900

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.

\$ 23.900

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.

\$ 36.900

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.

\$ 22.500

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.

\$ 20.900

KIBBEH MUSTAFÁ

Mezcla de carne de res y trigo americano acompañadas con hummus (5 unids).

\$ 16.900

NACHOS PORK RIBS

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

\$ 23.900

NACHOS POLLO BBQ

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

\$ 23.900

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..

\$ 42.900

CARPACCIO CIPRIANN

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

\$ 25.900

BABA GANUSH

Exquisita pasta a base de berenjena y salsa tahine con perejil, aceite de oliva, paprika, limón, acompañado de coliflor al horno, cúrcuma y pan pita.

\$ 18.900

HUMMUS

Delicioso puré de garbanzo con salsa tahine, aceite de oliva, ajo, hierbabuena, paprika y limón, acompañado de pan pita.

\$ 16.900

SALMÓN CURADO

Laminas de salmón curado en nuestra cocina, acompañado de rúgula, vinagreta de la casa, aceite de oliva, alcaparras fritas y limón.

\$ 30.900

CAMARONES AL AJILLO

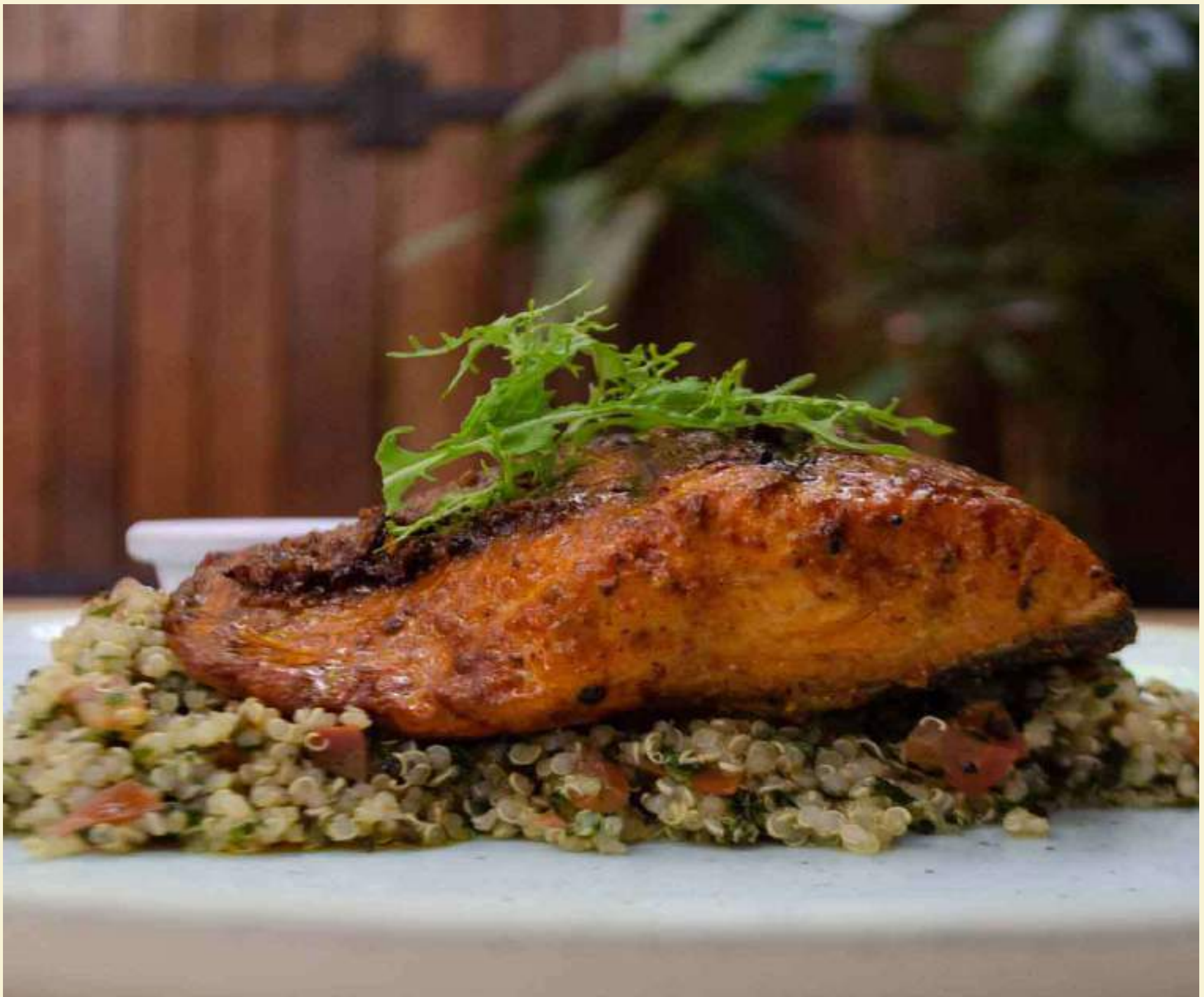
Acompañados con pan baguette.

\$ 22.900

CAZUELA DE CHAMPIÑONES

Champiñones gratinados con salsa de quesos acompañados con pan baguette.

\$ 20.900



.....

Comparte tu experiencia gastronómica en nuestras redes sociales

.....

HAMBURGUESAS Y SANDWICH

SANDWICH CABRERA	\$ 32.900
Lomo de res tajado, cebolla caramelizada grillada, queso cheddar , queso mozzarella, tomates asados, lechuga, acompañado de salsa de mayonesa de ajo y mostaza dijon.	
SANDWICH DE ROAST BEEF	\$ 32.900
Láminas de carne de res, con albacon, rúgula, cebolla caramelizada, portobellos, salsa de queso azul y cheddar, papa chip.	
TURKEY SANDWICH	\$ 24.900
Sandwich de pechuga de pavo horneado en casa con queso mozzarella, tomate, rúgula y mostaza dijon con un toque de miel.	
HOT DOG SWEET CORN	\$ 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 dijon.	
HAMBURGUESA MANHATTAN New	\$ 34.900
Hamburguesa de res a la parrilla (200 gramos), acompañada con queso brie, pistachos, pera, vino blanco, azúcar, canela, vinagre de cidra, aceite de trufa, tomate milano, espinaca baby, rúgula y anillos de cebolla.	
SWEET'N SPICY	\$ 27.900
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	
PORTEÑA	\$ 27.900
Hamburguesa de res a la parrilla (200 gramos), chorizo, queso provolone ahumado, rúgula, espinaca, cebolla, tomate y chimichurry de la casa.	
CABRERA	\$ 25.900
Hamburguesa de res a la parrilla (200 gramos) con cebolla caramelizada roja, queso azul, nueces, portobellos a la parrilla, espinaca, rúgula y tomates frescos.	
CHELSEA CHICKEN	\$ 26.900
Hamburguesa de pechuga de pollo a la parrilla con duxelle de champiñones, cebolla crocante, tomate, espinaca, tocineta, rúgula y queso emmental.	
BROOKLYN	\$ 23.900
Hamburguesa de res a la parrilla (200 gramos), queso provolone ahumado , rúgula, espinaca, cebolla y tomates frescos. Acompañada de cole slaw.	
CLÁSICA	\$ 23.900
La clásica hamburguesa de res a la parrilla (200 gramos) con queso mozzarella, rúgula, espinaca, tomate y cebolla.	
CLÁSICA X MEDIA LIBRA.	\$31.900
ADICIÓN CARNE DE HAMBURGUESA (200 gramos)	\$13.900
FALAFEL BURGUER (vegetariana)	\$ 20.900
Hamburguesa de falafel de lenteja con espinaca salteada al ajo, portobello a la parrilla, acompañada de hummus.	







CABRERA

.....
RESTO-BAR





ENSALADAS

ENSALADA VERDE CON CAMARONES AL AJILLO.

Variedad de lechugas, camarones al ajillo, nueces, habichuelines salteados, pimentón verde, apio, pepino fresco y tomate verde con vinagreta de limón y ajo.

\$ 24.900

ENSALADA DE QUÍNOA CON SALMÓN.

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

\$ 29.900

ENSALADA DE PAVO

Lechugas, pechuga de pavo, alcachofas, tomates secos, rábanos, espárragos, pimiento, queso feta, nueces, berenjena, portobello, zucchini.

\$ 34.900

VEGETALES SALTEADOS

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

\$ 8.900

ENSALADA CON PAPAS DORADAS Y QUESO DE CABRA.

Mezcla de hojas verdes aromáticas, cebolla, aceitunas negras, maíz tierno, tomates cherry confitados, huevos fritos de codorniz sobre rodajas de papas doradas con queso de cabra y reducción de vinagre balsámico.

\$ 27.900

ENSALADA DE ATÚN **New**

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.

\$ 45.900

ENSALADA DE LA HUERTA

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

\$ 7.900

ESPÁRRAGOS GRATINADOS

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

\$ 16.900

FUERTES

SALMÓN BENGALI Salmón en costra y especias bañado en su propia salsa, acompañado de tabulé de quinua y limón.	\$ 43.900
PECHUGA AHUMADA Rellena de una mousse de queso crema y tomates asados, nueces tostadas, acompañada de vegetales grillados.	\$ 28.900
PECHUGA A LA PLANCHA Acompañada de espárragos parrillados y ensalada de la huerta.	\$ 28.900
ARROZ CABRERA 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.	\$ 26.900
ARROZ CABRERA DE MAR 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.	\$ 31.900
POLLO ORGÁNICO AL HORNO Acompañado de vegetales grillados, cascotes de papa al horno, salsa bourbon, chipotle y mayonesa de cilantro.	\$ 46.000
MEDIO POLLO ORGÁNICO AL HORNO Acompañado de vegetales grillados, cascotes de papa al horno, salsa bourbon, chipotle y mayonesa de cilantro.	\$ 30.900
BBQ PORK RIBS Costillas de cerdo horneadas 36 horas, bañadas en nuestra salsa BBQ Cabrera.	\$ 39.000
PEPPER STEAK Medallones de lomo de res (300 gramos), con salsa cremosa de pimienta verde al Brandy.	\$ 38.900
LOMO TAWNY Medallones de lomo de res (300 gramos), con reducción de oporto, setas salteadas y láminas gruesas de papas doradas.	\$ 49.900
CABRERA STEAK Corte importado de entraña a la parrilla (350 grs), Angus Beef USA, acompañados de tomates asados y láminas de papa parrilladas.	\$ 84.000
PORK BELLY Tocino crocante al horno con ragú de tomate y cascotes de naranja.	\$ 30.900
NEW YORK STRIP STEAK Jugoso corte de chatas a la parrilla (350 gramos), acompañado de tomates asados y mantequilla finas hierbas.	\$ 38.900
PUNTA DE ANCA ANGUS Corte importado a la Parrilla (350 gramos), Angus Beef. USA, acompañado de tomates asados y láminas de papas parrilladas.	\$ 69.900
NEW YORK STRIPLOIN ANGUS Jugoso corte importado de chatas a la parrilla (350 gramos), Angus Beef. USA, acompañado de tomates asados, láminas de papas parrilladas y mantequilla de finas hierbas.	\$ 69.900

FUERTES

CALDERETA DE PESCADO FRESCO New	\$ 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.	
LOMO ARABE New	\$ 54.900
Lomo de res (300 gramos), acompañado de espárragos, almendras tostadas, aceite de oliva, mantequilla, perejil, hierbabuena, laurel, tomillo, limón y sal.	
PICADA CABRERA (para 4 personas)	\$ 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.	
PESCA DEL DÍA EN COSTRA DE HIERBAS	\$ 49.900
Pescado al horno en costra crocante de hierbas servido con sus jugos acompañado de espárragos y limón.	
RIB EYE STEAK ANGUS	\$ 84.000
Corte de lomo ancho importado a la parrilla (400 gramos) Angus Beef. USA, acompañado de tomates asados y láminas de papas parilladas.	
TOMAHAWK	
Corte grueso de Carne con hueso a la parrilla, Angus Beef USA, acompañado de ensalada de la huerta y papa sour cream,	
De 900 gramos	\$119.500
De 1000 gramos	\$135.000
De 1100 gramos	\$150.500
De 1200 gramos	\$166.000
De 1300 gramos	\$181.500

SIDE ORDERS

SKIN POTATO	\$ 7.900
Papas en gajos con piel, acompañadas de mayonesa de ajo y salsa BBQ.	
PURE DE PAPA	\$ 9.900
Pure de papas gratinado con mozzarella y parmesano.	
PAPAS A LAS FRANCESAS	\$ 8.900
Las clásicas papas crocantes cortadas con piel, acompañadas de mayonesa de ajo y salsa BBQ.	
CHEESE & BACON PATATOES	\$ 13.900
Papines salteadas con mantequilla, romero, cubiertos de queso cheddar y tocineta.	
ANILLOS DE CEBOLLA	\$ 13.900
Acompañados de una deliciosa salsa de miel mostaza.	
MAC AND CHEESE	\$ 12.900
Macarrones en salsa cremosa de 2 tipos de quesos, tocineta y cebollín.	

COLE SLAW	\$ 5.500
Ensalada de repollo con zanahorias y manzana verde.	

POSTRES

BROWNIE DE MILO ®	\$ 13.000
Clásico brownie de milo hecho en casa con helado de vainilla.	
CHEESECAKE DE OREO ®	\$ 13.000
DELEITE DE COCO	\$ 18.900
PROFITEROLES	\$ 14.900
Deliciosas repollitas rellenas de helado de vainilla, bañadas en una salsa de chocolate.	



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

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

ENERGIZANTE

RED BULL \$12.500
Bebida energizante x 250ml

JUGOS NATURALES

JUGO DE FRESA \$6.900
Jugo natural de pulpa de fresa

JUGO DE LULO \$6.900
Jugo natural de pulpa de lulo

JUGO DE MANGO \$6.900
Jugo natural de pulpa de mango

JUGO DE MORA \$6.900
Jugo natural depulpa de mora

JUGO MARACUYÁ \$6.900
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
— Nº TEN —



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



[cabrerarestobar](https://www.facebook.com/cabrerarestobar)

www.cabrerarestobar.com

LICORES

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

	TRAGO	MEDIA	BOTELLA
Singleton Dufftown 12	\$25.900		\$300.000
The Macallan 12	\$36.900		\$400.000
Glenfiddich 12	\$29.500		\$320.000
The Glenlivet Founder	\$25.900		\$300.000

BLENDED SCOTCH WHISKY

	TRAGO	MEDIA	BOTELLA
Johnnie Walker Blue Label	\$85.000		\$998.000
Johnnie Walker Black Label	\$25.900		\$295.000
Old Parr 12 Años	\$25.900	\$205.000	\$295.000
Buchanan's 18	\$39.900		\$430.000
Buchanan's Master	\$29.900		\$320.000
Buchanan's 12	\$25.900	\$172.000	\$295.000

TENNESSEE

	TRAGO	MEDIA	BOTELLA
Jack Daniel's	\$25.900		\$270.000

IRISH WHISKEY

	TRAGO	MEDIA	BOTELLA
Jameson	\$20.500		\$195.000

GIN

	TRAGO	MEDIA	BOTELLA
Tanqueray Ten	\$33.900		\$340.000
Tanqueray	\$24.900		\$250.000
Gordon's	\$17.000		\$195.000
Hendrick's	\$34.900		\$365.000
The London N° 1	\$32.900		\$350.000
Bulldog	\$29.500	\$180.000	\$320.000
Beefeater	\$24.000	\$130.000	\$230.000

VODKA

	TRAGO	MEDIA	BOTELLA
Ketel One	\$22.900		\$250.000
Smirnoff 21	\$18.000	\$90.000	\$170.000
Grey Goose	\$33.900	\$200.000	\$360.000
Absolut	\$18.900	\$100.000	\$190.000

TEQUILA

	TRAGO	MEDIA	BOTELLA
Don Julio 70	\$35.900		\$390.000
Don Julio Añejo	\$31.900		\$350.000
Don Julio Reposado	\$29.900		\$320.000
Don Julio Silver	\$24.900		\$265.000
Mezcal Union	\$29.900		\$320.900

RON

	TRAGO	MEDIA	BOTELLA
Zacapa 23 años	\$30.900		\$320.000
Zacapa Ambar 12 años	\$18.500		\$180.000
Ron Viejo de Caldas 8 años	\$16.900	\$105.000	\$190.000

AGUARDIENTE

	TRAGO	MEDIA	BOTELLA
Antioqueño azul	\$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		
Licor 43	\$21.900		
Jagermeister	\$22.000		\$210.000





.....

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

.....



CÓCTELES

LOS CABRERA

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

LYCHEE MARTINI: Vodka Ketel one, almibar de lychee y lychees.

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

MARGARITA MANGO BICHE: Tequila Don Julio Silver, Mango Biche, Limón Infusión de naranja y canela.

SAGE MARGARITA: Tequila Don Julio Silver, Infusión de Naranja y Canela, Zumo de limón.

PASSION CABRERA: Ginebra Gordon's, Maracuyá, Jagermaister, infusión de Naranja, Canela y Tónica.

BROOKLYN MULE: Ginebra Gordon's, Ginger Beer, Limón, Hierbabuena, Infusión de Naranja, Canela y Miel.

PENICILLINE: Whisky black label, sirope de jengibre, limón y glenlivet.

GUACARITA: Don Julio blanco, Mezcal unión, aguacate, sirope simple, limón, tajine, sal, chile chipotle y flores comestibles. **New**

ESPRESSO MANHATTAN: Bulleit bourbon. Licor de café y café. **New**

JALISCO: Don Julio blanco, miel, limón, piña, jalapeños y chile dulce. **New**

\$34.900

\$33.900

\$34.900

\$33.900

\$31.900

\$33.900

\$31.900

\$30.900

\$36.900

\$33.900

\$35.900

ALTERNATIVOS SIN ALCOHOL

PASSION HONEY: Red Bull Sugarfree, Maracuyá, miel de abejas y limón.

RED BULL TWIST: Red Bull Energy Drink, Soda, Limón, Manzana Verde y Hierbabuena.

RED BULL TWIST MANGO BICHE: Red Bull tropical, tajin, mango biche, limón y sal.

BLODY MARY SIN ALCOHOL: Jugo de Tomate, Salsa Inglesa, Pimienta, Limón y Sal.

\$22.000

\$22.000

\$22.000

\$18.000

SANGRÍA

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

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

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

JARRA

MEDIA

\$90.000

\$49.500

\$85.000

\$45.900

\$95.000

\$55.000

LOS CLÁSICOS

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

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

NEGRONI: Ginebra Gordon's, Campari, Vermouth Rosso y Naranja.

BLOODY MARY: Vodka Smirnoff, Jugo de Tomate, Salsa Inglesa, Pimienta, Limón, Sal y Apio.

DRY MARTINI CLÁSICO: Ginebra Gordons, Vermouth Extra Dry y Aceitunas.

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

\$33.900

\$31.900

\$30.900

\$24.900

\$33.900

\$35.900

CERVEZAS

Corona \$12.500

Stella Artois \$12.500

BBC \$13.900

Club Colombia \$11.600

Aguila Light \$11.900

Paulaner \$21.900

Paulaner Nonalcoholic \$16.500

Michelada Cabrera \$16.900

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

Michelada Mango Biche \$16.900

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

BEBIDAS FRÍAS

Jugo de Tomate \$9.900

Jugo de Mandarina \$7.900

Limonada de Coco \$10.900

Limonada de Hierbabuena \$7.900

Limonada \$6.900

Limonada de Mango Biche \$9.900

Limonada de Lychees \$9.900

Jugo en Leche \$7.600

Jugo en Agua \$6.900

Té Hatsu **HATSU** \$8.900

Gaseosa \$5.200

Tónica Canada Dry \$5.200

Ginger Canada Dry \$5.200

Soda Bretaña \$5.200

Fever Tree Tonic \$10.900

Fever Tree Ginger \$10.900

Mil976 Tónica ocean \$8.500

Mil976 Ginger Beer \$8.500

San Pellegrino 750ml \$15.900

San Pellegrino 250ml \$6.900

Agua Sierra Fria (con gas) \$5.200

Agua de Nacimiento \$5.200

Red Bull Energy Drink \$12.500

Red Bull Sugarfree \$12.500

Red Bull Tropical \$12.500

BEBIDAS CALIENTES

Capuccino Baileys \$11.200

Capuccino \$5.500

Té ingles \$6.500

Espresso Doble \$9.000

Espresso \$5.000

Macciato \$5.000

Latte \$5.200

Americano \$4.500

Aromática \$4.000

MALTEADAS

Choco Baileys \$16.50

Helado de vainilla, Bailey's y salsa de chocolate.

Frutos del Bosque \$16.5

Helado de vainilla, leche y reducción de frutos rojos con salsa de chocolate.

VINOS

VINOS TINTOS

	TRAGO	MEDIA	BOTELLA
Las Moras Malbec	\$21.900	\$58.900	\$97.900
Altos Los Carneros Reserva Merlot	\$20.900		\$90.900

VINOS BLANCOS

	TRAGO	MEDIA	BOTELLA
Santa Carolina Reservado Sauvignon Blanc	\$20.900	\$48.900	\$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
Undurraga Brut Deluxe			\$160.900
Navarro Sparkling Extra Brut			\$166.900



#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 indique 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.