



#CABRERARESTOBAR



Reserva en Instagram dando click a el link en la Bio. / Domicilios - [www.cabrerarestobar.com](http://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 cascotes 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

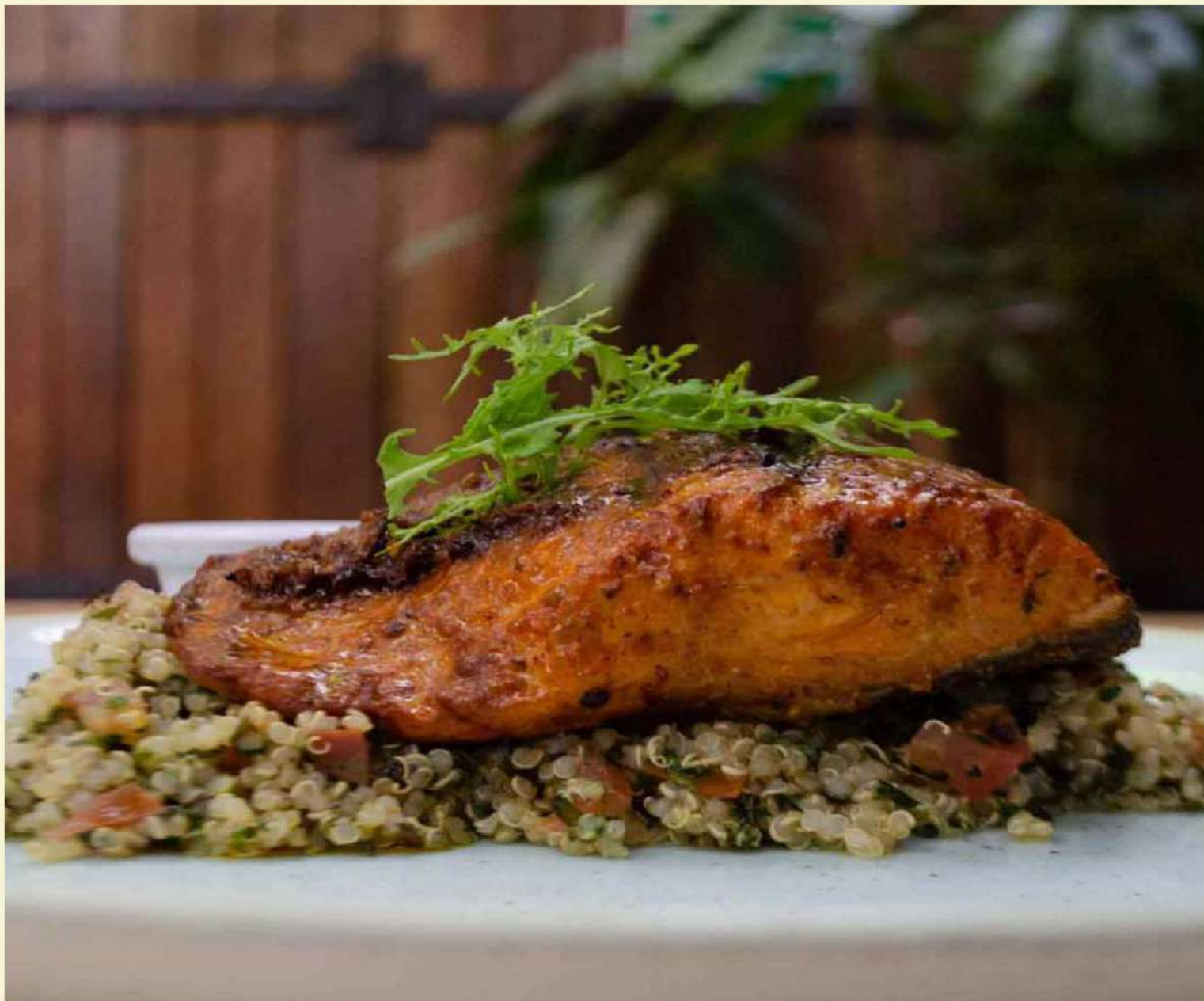
Acompañados con pan baguette.

\$ 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

<b>SANDWICH CABRERA</b>	\$ 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 dijón.	
<b>SANDWICH DE ROAST BEEF</b>	\$ 32.900
Láminas de carne de res, con albacon, rúgula, cebolla caramelizada, portobellos, salsa de queso azul y cheddar, papa chip.	
<b>TURKEY SANDWICH</b>	\$ 24.900
Sandwich de pechuga de pavo horneado en casa con queso mozzarella, tomate, rúgula y mostaza dijon con un toque de miel.	
<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 MANHATTAN</b> <b>New</b>	\$ 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.	
<b>SWEET'N SPICY</b>	\$ 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	
<b>PORTEÑA</b>	\$ 27.900
Hamburguesa de res a la parrilla (200 gramos), chorizo, queso provolone ahumado, rúgula, espinaca, cebolla, tomate y chimichurri de la casa.	
<b>CABRERA</b>	\$ 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.	
<b>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>BROOKLYN</b>	\$ 23.900
Hamburguesa de res a la parrilla (200 gramos), queso provolone ahumado , rúgula, espinaca, cebolla y tomates frescos. Acompañada de cole slaw.	
<b>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.	







## 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

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

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

## SIDE ORDERS

<b>SKIN POTATO</b>	\$ 7.900
Papas en gajos con piel, acompañadas de mayonesa de ajo y salsa BBQ.	
<b>PURE DE PAPA</b>	\$ 9.900
Pure de papas gratinado con mozzarella y parmesano.	
<b>CHEESE &amp; BACON PATATOES</b>	\$ 13.900
Papines salteadas con mantequilla, romero, cubiertos de queso cheddar y tocineta.	
<b>ANILLOS DE CEBOLLA</b>	\$ 13.900
Acompañados de una deliciosa salsa de miel mostaza.	
<b>MAC AND CHEESE</b>	\$ 12.900
Macarrones en salsa cremosa de 2 tipos de quesos, tocineta y cebollín.	
<b>COLE SLAW</b>	\$ 5.500
Ensalada de repollo con zanahorias y manzana verde.	

## POSTRES

<b>BROWNIE DE MILO®</b>	\$ 13.000
Clásico brownie de milo hecho en casa con helado de vainilla.	
<b>CHEESECAKE DE OREO®</b>	\$ 13.000
<b>PROFITEROLES</b>	\$ 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** \$7.900  
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.



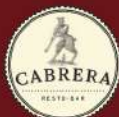
#DISTRITOCABRERA

#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.

Aviso de responsabilidad: 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 sus necesidades de servicio prestado. Al momento de utilizar la cuenta, se dirige a la persona que le 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 recaudados para este tipo de propina se destinan en un 100% a todo el personal que trabaja en el servicio y preparación de alimentos. En caso de que tenga algún comentario con el cobro de la propina, comuníquese en Bogotá con la Línea de atención de la Superintendencia de Industria y Comercio: 8820400 ext. 1190 - 1161 o para el resto del país línea gratuita nacional: 018000-990193.

LICORES Y VINOS



*Tanqueray*  
— Nº TEN —



cabrera.restobar



cabrerarestobar

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

# LICORES

## SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

Singleton Dufftown 12  
The Macallan 12  
Glenfiddich 12  
The Glenlivet Founder

TRAGO	MEDIA	BOTELLA
\$25.900		\$300.000
\$36.900		\$400.000
\$29.500		\$320.000
\$25.900		\$300.000

## BLENDED SCOTCH WHISKY

Johnnie Walker Blue Label  
Johnnie Walker Black Label  
Old Parr 12 Años  
Buchanan's 18  
Buchanan's Master  
Buchanan's 12

TRAGO	MEDIA	BOTELLA
\$85.000		\$998.000
\$25.900		\$295.000
\$25.900	\$205.000	\$295.000
\$39.900		\$430.000
\$29.900		\$320.000
\$25.900	\$172.000	\$295.000

## TENNESSEE

Jack Daniel's

TRAGO	MEDIA	BOTELLA
\$25.900		\$270.000

## IRISH WHISKY

Jameson

TRAGO	MEDIA	BOTELLA
\$20.500		\$195.000

## GIN

Tanqueray Ten  
Tanqueray  
Gordon's  
Hendrick's  
The London N° 1  
Bulldog  
Beefeater

TRAGO	MEDIA	BOTELLA
\$33.900		\$340.000
\$24.900		\$250.000
\$17.000		\$195.000
\$34.900		\$365.000
\$32.900		\$350.000
\$29.500	\$180.000	\$320.000
\$24.000	\$130.000	\$230.000

## VOODKA

Ketel One  
Smirnoff 21  
Grey Goose  
Absolut

TRAGO	MEDIA	BOTELLA
\$22.900		\$250.000
\$18.000	\$90.000	\$170.000
\$33.900	\$200.000	\$360.000
\$18.900	\$100.000	\$190.000

## TEQUILA

Don Julio 70  
Don Julio Añejo  
Don Julio Reposado  
Don Julio Silver  
Mezcal Union

TRAGO	MEDIA	BOTELLA
\$35.900		\$390.000
\$31.900		\$350.000
\$29.900		\$320.000
\$24.900		\$265.000
\$29.900		\$320.900

## RON

Zacapa 23 años  
Zacapa Ambar 12 años  
Ron Viejo de Caldas 8 años

TRAGO	MEDIA	BOTELLA
\$30.900		\$320.000
\$18.500		\$180.000
\$16.900	\$105.000	\$190.000

## AGUARDIENTE

Antioqueño azul

TRAGO	MEDIA	BOTELLA
\$12.500	\$80.000	\$145.000

## POUSSE CAFE'S Y APERITIVOS

Baileys  
Amaretto Disaronno  
Cointreau  
Licor 43  
Jagermeister

TRAGO	MEDIA	BOTELLA
\$13.900		\$130.000
\$23.900		\$230.000
\$21.900		\$210.000
\$22.000		\$210.000





.....  
- Salud - Cheers! - Prost - Saúde - Skål - Santé - Kanpai - #DistritoCabrera  
.....



# COCTELES

## LOS CABRERA

- GIN ROSE:** Ginebra Tanqueray, Té Hatsu, Lychees, Flor de Jamaica y Tónica.  
**LYCHEE MARTINI:** Vodka Ketel one, alimbar 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, Jagemaister, 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 ginebra.  
**GUACARITA:** Ron Julio blanco, Mezcal amon, aguacate, sirope simple, limón, tajino, sal, chile chipotle y flores comestibles. **New**  
**ESPRESSO MANHATTAN:** Bulleit bourbon, Licor de café y café. **New**  
**JALISCO:** Ron Julio blanco, miel, limón, piña, jalapeños y chile dulce. **New**

## 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.  
**SOUTHSIDE:** Tanqueray gin, Limón, hierbabuena y syrupe.  
**MOSCOW MULE:** Vodka Ketel One, naranja, limón y ginger beer.  
**BLOODY MARY:** Vodka Smirnoff, Jugo de Tomate, Salsa Inglesa, Pimienta, Limón, Sal y Apio.  
**DRY MARTINI CLÁSICO:** Ginebra Gordon's, Vermouth Extra Dry y Acetunas.  
**SINGLETON OLD FASHIONED:** Whisky Singleton 12, soda, gotas amargas, azúcar y naranja.  
**MARGARITA DON JULIO:** Tequila don Julio blanco, limón, syrupe y naranja.  
**MEZCALITA:** Mezcal Unión, limón y syrupe de jamaica.  
**ZACAPA PUNCH:** Ron Zacapa Ambar, gotas amargas, limón y syrupe simple.  
**APEROL SPRITZ:** Aperol, Vino Espumante, Soda y Naranja.

## ALTERNATIVOS SIN ALCOHOL

\$31.900	<b>PASSION HONEY:</b> Red Bull Sugarfree, Maracuyá, miel de abejas y limón	\$22.000
\$33.900	<b>RED BULL TWIST:</b> Red Bull Energy Drink, Soda, Limón, Manzana Verde y Hierbabuena.	\$22.000
\$34.900	<b>RED BULL TWIST MANGO BICHE:</b> Red Bull tropical, tajín, mango biche, limón y sal.	\$22.000
\$30.500	<b>BLODY MARY SIN ALCOHOL:</b> Jugo de Tomate, Salsa Inglesa, Pimienta, Limón y Sal.	\$18.000
\$31.900	<b>SANGRÍA</b>	
\$33.900	<b>SANGRIA DE ROSAS:</b> Ginebra Gordon's, Vino Blanco, Syrupe Flor de Jamaica, Monin de Rosas, Fresas y Soda.	JARRA \$50.000 MEDIA \$49.500
\$31.900	<b>SANGRIA MOJITO,</b> Ron Zacapa Ambar, Vino Blanco, Monin Mojito Mix, Hierbabuena, Limón y Sprite.	\$85.000 \$45.900
\$30.500	<b>SANGRIA,</b> Vino tinto, Manzana, Verde, Piña, Uvas, Fresa, Jugo de Mandarina Sprite y Brandy.	\$95.000 \$55.000
\$36.900		
\$33.900		
\$35.900		

- \$33.900  
\$31.900  
\$30.500  
\$25.000  
\$31.400  
\$24.900  
\$33.900  
\$27.000  
\$27.000  
\$27.000  
\$27.000  
\$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	\$16.900
Michelada Cabrera (Corona, clamató, pimienta, limón, salsa inglesa, tajín, tabasco y sal).	\$16.900
Michelada Mango Biche (Corona, zumo de mango biche, pimienta, limón, salsa inglesa, tajín, tabasco y sal).	\$16.900

## 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 <b>HATSU</b>	\$8.900
Gasosa	\$4.900
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

<b>Choco Baileys</b> Helado de vainilla, Baileys y salsa de chocolate.	\$16.500
<b>Frutos del Bosque</b> Helado de vainilla, leche y reducción de frutos rojos con salsa de chocolate.	\$16.5

# VINOS

## VINOS TINTOS

Las Moras Malbec  
Altos Los Carneros  
Reserva Merlot

TRAGO	MEDIA	BOTELLA
\$21.900	\$58.900	\$97.900
\$20.900		\$90.900

## VINOS BLANCOS

Santa Carolina Reservado  
Sauvignon Blanc  
Undurraga Chardonnay

TRAGO	MEDIA	BOTELLA
\$20.900	\$48.900	\$91.900
\$24.900		\$108.900

## VINOS ROSADOS

Misiones de Rengo Rose  
Aliwen Reserva

TRAGO	MEDIA	BOTELLA
\$20.000		\$89.000
\$27.900		\$129.000

## ESPUMOSOS

Undurraga Brut Deluxe  
Navarro Sparkling Extra Brut

TRAGO	MEDIA	BOTELLA
		\$160.900
		\$166.900



#CABRERARESTOBAR

#CABRERAENCASA

BUCHANAN'S 18  
Special Reserve

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 le atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo al 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 indique su queja a los teléfonos: \* En Bogotá: 6013240. Para el resto del país: 018000-910165.

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

Formas de pago: Efectivo, Tarjeta débito o crédito Visa, MasterCard, Dinam, Credencial y American Express.