



#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

## 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.

\$ 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 New

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

## KIBBEH MUSTAFÁ

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

\$ 23.900

## 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 pimientas 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

## 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.

\$ 32.900

## CAMARONES AL AJILLO

Acompañados con pan baguette.

\$ 22.900

## CAZUELA DE CHAMPIÑONES

Champiñones gratinados con salsa de quesos acompañados con pan baguette.

\$ 20.900

## MOLCAJETE DE AGUACATE New

Un delicioso guacamole elaborado con Jalapeños, pimienta negra, sal parrillera, aguacate, cebolla cabeza roja, tomate chonto, limón tahití, acompañado de totopos de maíz.

\$ 22.900



.....

**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>SANDWICH DE ROAST BEEF</b>	\$ 34.900
Láminas de carne de res, con albacón, 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>	\$ 39.900
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>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 PORTEÑA</b>	\$ 32.900
Hamburguesa de res a la parrilla (200 gramos), chorizo, queso provolone ahumado, rúgula, espinaca, cebolla, tomate y chimichurry de la casa.	
<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 BROOKLYN</b>	\$ 28.900
Hamburguesa de res a la parrilla (200 gramos), queso provolone ahumado , rúgula, espinaca, cebolla y tomates frescos. Acompañada de cole slaw.	
<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 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.

\$ 26.900

### 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.

\$ 36.900

### 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.

\$ 49.900

### 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

## 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.	
<b>TOMAHAWK</b>	
Corte grueso de Carne con hueso a la parrilla, Angus Beef <b>USA</b> , acompañado de ensalada de la huerta y papa sour cream,	
<b>De 1000 gramos</b>	\$296.000
<b>De 1100 gramos</b>	\$325.000
<b>De 1200 gramos</b>	\$352.900
<b>De 1300 gramos</b>	\$385.900
<b>De 1400 gramos</b>	\$415.000
<b>De 1500 gramos</b>	\$445.000
<b>De 1600 gramos</b>	\$472.900
<b>De 1700 gramos</b>	\$500.000
<b>De 1800 gramos</b>	\$530.900

## 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), acompañado de tomates asados y mantequilla finas hierbas.	
<b>LOMO TAWNY</b>	\$ 54.900
Medallones de lomo de res (300 gramos), con reducción de oporto, setas salteadas y láminas gruesas de papas doradas.	
<b>LOMO ÁRABE</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>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.	



B  
.....  
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>PESCA DEL DÍA EN COSTRA DE HIERBAS</b>	\$ 51.900
Pescado al horno en costra crocante de hierbas servido con sus jugos acompañado de espárragos y limón.	
<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.	

## 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.	



DIAGEO TE 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

### CHEESE & BACON PATATOES

Papines salteadas con mantequilla, romero, cubiertos de queso cheddar y tocineta.

\$ 13.900

### ANILLOS DE CEBOLLA

Acompañados de una deliciosa salsa de miel mostaza.

\$ 13.900

### MAC AND CHEESE

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

\$ 12.900

### COLE SLAW

Ensalada de repollo con zanahorias y manzana verde.

\$ 5.500

## POSTRES

### BROWNIE DE MILO ®

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

\$ 14.900

### CHEESECAKE DE OREO ®

\$ 13.000

### DELEITE DE COCO

\$ 18.900

### PROFITEROLES

Deliciosas repollitas rellenas de helado de vainilla, bañadas en una salsa de chocolate.

\$ 14.900



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

## 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



CABRERA.RESTOBAR

CABRERARESTOBAR.COM

# LICORES

## SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

	TRAGO	MEDIA	BOTELLA
Singleton Dufftown 12	\$25.900		\$300.000
Singleton 15	\$41.900		\$450.000
Singleton 18	\$59.900		\$650.000
The Macallan 12	\$52.900		\$540.000
Glenfiddich 12	\$29.500		\$320.000
Glenfiddich 18	\$52.900		\$550.000
Glenfiddich 15	\$36.900		\$400.000
The Glenlivet Founder	\$25.900		\$300.000
Monkey Shoulder	\$25.900		\$280.000

## 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	\$45.900		\$490.000
Buchanan's Master	\$29.900		\$320.000
Buchanan's 12	\$25.900	\$172.000	\$295.000
Chivas Extra 13 <b>New</b>	\$29.900		\$300.000
Chivas Mizunara <b>New</b>	\$42.900		\$430.000
Chivas 18 <b>New</b>	\$51.900		\$520.000

## 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	\$25.900		\$270.000
Gordon's	\$17.000		\$195.000
Hendrick's	\$34.900	\$240.000	\$380.000
The London N° 1	\$32.900		\$350.000
Monkey 47	\$51.900		\$450.000
Bulldog	\$29.500		\$320.000
Beefeater	\$24.000	\$130.000	\$230.000

## VODKA

	TRAGO	MEDIA	BOTELLA
Ketel One	\$29.900		\$320.000
Smirnoff 21	\$18.000	\$90.000	\$170.000
Grey Goose	\$33.900	\$200.000	\$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
Mezcal Union	\$29.900		\$320.900
Altos plata <b>New</b>	\$26.900		\$320.900
Altos reposado <b>New</b>	\$29.900		\$340.000

## RON

	TRAGO	MEDIA	BOTELLA
Zacapa 23 años	\$35.900		\$396.000
Zacapa Ambar 12 años	\$21.900		\$220.000
Ron Viejo de Caldas 8 años	\$16.900	\$105.000	\$190.000

## AGUARDIENTE

	TRAGO	MEDIA	BOTELLA
Antioqueño Real	\$18.500		\$195.000

## POUSSE CAFE'S Y APERITIVOS

	TRAGO	MEDIA	BOTEL
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

**MOAI-THAI:** Whisky Buchanan's master, whiskey Jack Daniels fire, limón, jugo de mandarina, triple sec, canela y monin de almendras. **New**

**SPIRIT GIN:** Tanqueray gin, limon, luxardo y té. **New**

**CARBONO MARGARITA:** Tequila blanco, néctar de agave, limón, coriandro, sal y carbón activado. **New**

**STATE ISLAND:** Mezcal unión, tamarindo, tajin. sirope simple, zumo de limón, gulupa. **New**

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

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

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

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

\$42.900

\$39.900

\$42.900

\$39.900

\$35.900

\$35.900

\$36.900

\$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.

**LA VIE IN ROSE (para compartir):** Vino de agujas, almibar de frambuesa, fresas, vodka. **New**

JARRA

MEDIA

\$90.000

\$49.500

\$85.000

\$45.900

\$95.000

\$55.000

\$114.500

## CERVEZAS

Erdinger Weissbier  
Erdinger Dunkel  
Paulaner  
Paulaner Nonalcoholic

\$30.000  
\$30.000  
\$30.000  
\$28.900

## 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 **HATSU** \$8.900  
Gaseosa \$5.200  
Tónica Canada Dry \$5.200  
Ginger Canada Dry \$5.200  
Soda Bretaña \$5.200  
Fever Tree Tónico \$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** \$16.500  
Helado de vainilla, Bailey's y salsa de chocolate.  
**Frutos del Bosque** \$16.500  
Helado de vainilla, leche y reducción de frutos rojos con salsa de chocolate.

# VINOS

## VINOS TINTOS

	COPA	MEDIA	BOTELLA
Pasqua Sangiovese Di Puglia - <b>Italiano</b>			\$73.000
Santa Helena Cabernet Sauvignon - <b>Chile</b>	\$18.900		\$82.000
Altos Los Carneros Reserva Merlot - <b>Chile</b>	\$20.900		\$90.900
Barton & Guestier Reserve Merlot - <b>Francés</b>			\$97.500
Las Moras Malbec - <b>Argentina</b>	\$21.900	\$58.900	\$97.900
Norton Malbec - <b>Argentina</b>			\$98.900
Riscal Tempranillo - <b>España</b>			\$116.900
Santa Carolina Reserva Carmenere - <b>Chile</b>	\$28.900		\$125.900
Sibaris Reserva Carmenere - <b>Chile</b>	\$29.900		\$139.900
Navarro Colección privada Cabernet Sauvignon - <b>Argentina</b>	\$33.900		\$159.900
Terra Vega Cabernet Sauvignon	\$19.000		\$70.000
Terra Vega Malbec	\$19.000		\$70.000

## VINOS BLANCOS

	TRAGO	MEDIA	BOTELLA
Santa Carolina Reservado Sauvignon Blanc	\$20.900	\$48.900	\$91.900
Undurraga Chardonay	\$24.900		\$108.900
Terra Vega Sauvignon Blanc	\$19.000		\$70.000

## VINOS ROSADOS

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

## ESPUMOSOS

	TRAGO	MEDIA	BOTELLA
Saint Louis - Francia			\$71.900
Undurraga Brut Deluxe			\$160.900
Navarro Sparkling Extra Brut			\$166.900
Champagne Veuve Clicquot			\$607.900
Chandon Rose			\$167.900



#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, iníque a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquele 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 detinan 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.