



#CABRERAENCASA



Pide nuestros sabores únicos -  300 288 9249 |  610 2846

Encuentranos también en *Rappi*



cabrera.restobar



cabrerarestobar

PARA COMPARTIR

SOPA GUMBO DE CAMARONES Y CHORIZO

\$ 16.900

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

MINI BURGUER SELECTION

\$ 24.900

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

MAÍZ LA HABANA

\$ 19.900

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

MAÍZ LA HABANA CON POLLO

\$ 23.900

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.)

MAÍZ LA HABANA CON LOMO DE RES

\$ 31.000

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.)

MAÍZ LA HABANA MIXTO

\$ 27.900

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.)

PULPO CABRERA

\$ 36.000

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.

ALBONDIGAS AL VINO

\$ 22.500

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.

CAMARONES CROCANTES

\$ 19.900

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

KIBBEH MUSTAFÁ

\$ 14.500

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

NACHOS PORK RIBS

\$ 19.500

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

NACHOS POLLO BBQ

\$ 21.900

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

NACHOS DE CANGREJO

\$ 42.900

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..

HAMBURGUESAS Y SANDWICH

SANDWICH CABRERA

\$ 29.900

Lomo de res tajado, cebolla caramelizada grillada, queso cheddar, queso mozzarella, tomates asados, lechuga, acompañado de salsa de mayonesa de ajo y mostaza dijon.

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

CABRERA

\$ 24.500

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

\$ 23.500

Hamburguesa de pechuga de pollo a la parrilla con duxelle de champiñones, cebolla crocante, tomate, espinaca, tocineta, rúgula y queso emmental.

BROOKLYN

\$ 22.500

Hamburguesa de res a la parrilla (200 gramos), queso provolone ahumado, rúgula, espinaca, cebolla y tomates frescos. Acompañada de cole slaw.

CLÁSICA

\$ 20.900

La clásica hamburguesa de res a la parrilla (200 gramos) con queso mozzarella, rúgula, espinaca, tomate y cebolla.

FALAFEL BURGUER (vegetariana)

\$ 16.900

Hamburguesa de falafel de lenteja con espinaca salteada al ajo, portobello a la parrilla, acompañada de hummus.



.....

Comparte tu experiencia gastronómica con **#Cabrerencasa**

.....







CABRERA

.....
RESTO-BAR





ENSALADAS

ENSALADA VERDE CON CAMARONES AL AJILLO.

\$ 22.500

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

ENSALADA DE QUÍNOA CON SALMÓN.

\$ 26.500

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 LA HUERTA

\$ 7.500

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

FUERTES

SALMÓN BENGALI

\$ 42.000

Salmón en costra y especias bañado en su propia salsa, acompañado de tabulé de quinua y limón.

PECHUGA AHUMADA

\$ 25.000

Rellena de una mousse de queso crema y tomates asados, nueces tostadas, acompañada de vegetales grillados.

ARROZ CABRERA

\$ 26.900

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.

POLLO ORGÁNICO AL HORNO

\$ 42.000

Acompañado de vegetales grillados, cascotes de papa al horno, salsa bourbon, chipotle y mayonesa de cilantro.

MEDIO POLLO ORGÁNICO AL HORNO

\$ 27.500

Acompañado de vegetales grillados, cascotes de papa al horno, salsa bourbon, chipotle y mayonesa de cilantro.

BBQ PORK RIBS

\$ 32.900

Costillas de cerdo horneadas 36 horas, bañadas en nuestra salsa BBQ Cabrera.

PEPPER STEAK

\$ 35.900

Medallones de lomo de res (300 gramos), con salsa cremosa de pimienta verde al Brandy.

CABRERA STEAK

\$ 78.900

Corte importado de entraña a la parrilla (350 grs), Angus Beef USA, acompañados de tomates asados y láminas de papa parrilladas.

SIDE ORDERS

SKIN POTATO

\$ 6.500

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

PURE DE PAPA

\$ 9.000

Pure de papas gratinado con mozzarella y parmesano.

CHEESE & BACON PATATOES

\$ 7.900

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

POSTRES

BROWNIE DE MILO ®

\$ 12.000

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



.....

Nuestros sabores te transportarán a los mejores momentos del [#Distritocabrera](#)

.....

BEBIDAS

BEBIDAS

PH PLUS \$6.900
Agua Alcalina PH PLUS x 500ml

PH PLUS \$3.900
Agua Alcalina PH PLUS x 280ml

SIERRA FRIA \$3.900
Aguacon gas x 300ml

COCA COLA \$4.900
Refresco Coca Cola x 300 ml

COCA COLA LIGERA \$4.900
Refresco Coca Cola ligera x 300 ml

COCA COLA ZERO \$4.900
Refresco Coca Cola zero x 300 ml

SPRITE \$4.900
Refresco Sprite x 400 ml

GINGER \$4.900
Refresco Ginger x 300ml

BRETAÑA \$4.900
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 MARACUYA \$6.900
Jugo natural de pulpa de maracuyá.

LIMONADAS

LIMONADA DE COCO \$9.900
Limón, azúcar, leche entera, crema de coco y coco rayado

LIMONADA HIERBABUENA \$6.700
Limón, azúcar y hierbabuena.

LIMONADA NATURAL \$5.900
Limón y azúcar.

LIMONADA DE LYCHEES \$8.900
Limón, azúcar y lychees.

LIMONADA DE MANGO BICHE \$8.900
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.

BEBIDAS

CERVEZAS

STELLA ARTOIS Cerveza x 330ml	\$7.900
CORONA Cerveza x 355ml	\$7.900
CLUB COLOMBIA Cerveza x 330ml	\$5.900

CÓCTELES

SOUTHSIDE Tanqueray gin, Limón, hierbabuena y syrupe.	\$25.000
MARGARITA DON JULIO Tequila don Julio blanco, limón, syrupe y naranja.	\$27.000
SINGLETON OLD FASHIONED Whisky Singleton 12, soda, gotas amargas, azucar y naranja.	\$27.000
MOSCOW MULE Vodka Ketel One, naranja, limón y ginger beer.	\$25.000
MEZCALITA Mezcal Unión, limón y syrupe de jamaica.	\$27.000
ZACAPA PUNCH Ron Zacapa Ambar, gotas amargas, limón y syrupe simple.	\$27.000



#CABRERADOMICILIOS

#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.

Formas de pago: Efectivo, Tarjetas Débito o Crédito Visa, Master Card, Diners, Credencial y American Express.