



#CABRERARESTOBAR



Reserva en Instagram dando click a el link en la Bio./ Domicilios -  300 288 9249 - 3102354433

Encuentranos también en *Rappi*



cabrera.restobar



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

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







# 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 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, cascos de papa al horno, salsa bourbon, chipotle y mayonesa de cilantro.	\$ 46.000
<b>MEDIO POLLO ORGÁNICO AL HORNO</b> Acompañado de vegetales grillados, cascos 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 cascos 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

## PICADA CABRERA (para 4 personas)

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.

\$ 104.900

## PESCA DEL DÍA EN COSTRA DE HIERBAS

Pescado al horno en costra crocante de hierbas servido con sus jugos acompañado de espárragos y limón.

\$ 49.900

## RIB EYE STEAK ANGUS

Corte de lomo ancho importado a la parrilla (400 gramos) Angus Beef. USA, acompañado de tomates asados y láminas de papas parilladas.

\$ 84.000

## 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

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

\$ 7.900

### PURE DE PAPA

Pure de papas gratinado con mozzarella y parmesano.

\$ 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.

\$ 13.000

### CHEESECAKE DE OREO ®

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

\$ 13.000

### 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

.....

# 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.

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](http://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, Jagermeister, 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.

\$34.900

\$33.900

\$34.900

\$33.900

\$31.900

\$33.900

\$31.900

\$30.900

## 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 CLASICO:** Ginebra Tanqueray, Tónica y Naranja.

**MOJITO CLASICO:** 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 CLASICO:** 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 \$13.900

Stella Artois \$13.900

BBC \$13.900

Club Colombia \$12.900

Aguila Light \$11.900

Paulaner \$21.900

Paulaner Nonalcoholic \$16.900

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  \$8.900

Gaseosa \$5.500

Tónica Canada Dry \$5.500

Ginger Canada Dry \$5.500

Soda Bretaña \$5.500

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** \$16.500

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

	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.