

MENÚ

RESTAURANTE

Entradas frías

Cold Appetizers

Ceviche peruano \$54.000

Ceviche de camarón, julianas de cebolla roja, cilantro, leche de tigre, acompañado de láminas de camote a la parrilla.

Peruvian Ceviche

Shrimp ceviche flavored with passion fruit, tiger's milk and a portion of roasted sweet potatoes.

Burrata \$57.000

Queso fresco de búfala, mix de lechugas asiáticas, rúgula, tomates cherry, rábano confitado, vegetales parrilla.

Burrata Cheese

Fresh buffalo cheese with mixed Asian lettuce, cherry tomatoes, sweetened radish and grilled vegetables.

Entradas calientes

Hot Appetizers

Pulpo parrilla \$79.000

Pulpo a la parrilla, servido con puré de camote (batata dulce), salsa dulce, chutney de ajo.

Grilled Octopus

Served with sweet potato puree and gulupa (passion fruit) sauce.

Empanadas típicas colombianas \$36.000

Empanadas de carne, acompañadas de ají casero, y suero costeño.

Typical Colombian Empanadas

With house spicy sauce and sour cream.

Crema de zapallo \$29.000

Crema de zapallo, acompañada de galleta de tortilla de trigo y queso parmesano.

Pumpkin Soup

Pumpkin cream soup with wheat tortilla and Parmesan cheese.

Chicharrón \$37.000

Tocino o panceta elaborado al horno, acompañado de yuquita frita, ají de suero costeño.

Fried Pork Skin

Pork belly made in the oven, accompanied by cassava, chili.

Platos fuertes Main Courses

Baby beef \$76.000

Lomo fino de 250gr a la parrilla acompañado de papa casco y ensalada de la casa.

Baby Beef

Beef tenderloin served with French fries and house salad.

Lomo tres pimientos \$74.000

Medallones de lomo a la parrilla, bañado con salsa de tres pimientos, vino tinto, acompañado de puré de papa y ensalada de la casa.

Pepper Beef

Fine cut of Beef medallion with three pepper sauce served with mashed potatoes and house salad.

Lomo de res a la amatriciana \$98.000

Lomo de res a la parrilla, con salsa amatriciana (base de tomate, tocino), bocconcini, tallarines.

Amatriciana Beef

Grilled beef tenderloin, with amatriciana sauce (tomato base, bacon), bocconcini, noodles.

Punta de anca a la parrilla \$89.000

Corte de res ideal para la parrilla, 300gr, acompañado de papa criolla (papa amarilla), guacamole, salsa chimichurri y ensalada de la casa.

Grilled Sirloin Tip

Cut of beef on the grill, 300gr, accompanied by criolla potato (yellow potato), guacamole, chimichurri sauce and house salad.

Rack de costilla de cerdo con salsa BBQ de tamarindo \$69.000

Costilla de cerdo preparada al horno a temperatura baja, bañada con salsa BBQ acompañada de papa criolla (papa amarilla) y ensalada de la casa.

Pork Rib Rack with Tamarind BBQ Sauce

Pork ribs BBQ sauce 600 gr Baked BBQ pork ribs, served with fried potatoes and house salad.

Suprema de pollo estilo grillé \$49.000

Pechuga de pollo a la parrilla, acompañada de salsa baby, papa casco y ensalada de la casa.

Grilled Chicken

Breast Grilled chicken breast in baby sauce served with creole potatoes and house salad.

Salmón a la parrilla \$87.000

Filete de salmón a la parrilla, acompañado de espárragos verdes y papa casco.

Salmon Fillet

Sesame crusted salmon with grilled vegetables and creamy potato.

Platos fuertes Main Courses

Filete de salmón encostrado \$74.000

Filete de salmón, encostrado con ajonjolí, acompañado de vegetales parilla y puré de papa.

Crusted Salmon - fillet

Salmon fillet, crusted with sesame seeds, accompanied by grilled vegetables and mashed potatoes.

Filete de róbalo en salsa cartagenera \$75.000

Filete de róbalo a la plancha, acompañado de salsa cartagenera (a base de leche de coco, vegetales) acompañado de platanitos, yuquitas y ensalada de la casa.

Snapper Fillet in Cartagena-Sauce

Grilled sea bass fillet, accompanied by Cartagena sauce (based on coconut milk), vegetables and house salad.

Steak gratinado con palmitos y champiñones \$99.000

Lomo de res a la parrilla, gratinado con salsa de palmitos y champiñones, acompañado de papa casco y ensalada de la casa

Steak gratin with hearts of palm and mushrooms

Grilled beef tenderloin, gratinated with heart of palm and mushroom sauce, accompanied by potatoes and house salad.

Pastas y Arroces Pastas and Rices

Tallarines Alfredo con camarones \$66.000

Pasta larga preparada con crema de leche, queso parmesano y camarones.

Fettuccine Alfredo with Shrimp

Long pasta prepared with heavy cream, parmesan cheese and shrimp.

Tallarines con pollo, espárragos verdes y champiñones \$59.000

Pasta larga, acompañada de espárragos verdes y champiñones preparada con salsa cremosa gratinados.

Fettuccine with Chicken, Green Asparagus and Mushrooms

Long pasta, accompanied by green asparagus and mushrooms prepared with creamy gratin sauce.

Risotto con camarones y tomates secos \$54.000

Arroz arborio, elaborado con camarones, tomates secos.

Risotto with Shrimp and Sun-Dried Tomatoes

Tree rice, made with shrimp, dried tomatoes.

Sopas Soups

Ajiaco Santafereño \$44.000

Sopa del altiplano cundiboyacense a base de papas, pollo, mazorca, cilantro, cebolla larga y guascas, servido con aguacate, arroz blanco, alcaparras y crema de leche.

Typical Colombian Soup

Creamy chicken potato soup, with corn on the cob, coriander, scallions and "Guascas", served with avocado, white rice, capers and milk cream.

Sopa azteca de tomate \$39.000

Sopa mexicana elaborada con tomate y pimentones tatemados, acompañada de pollo, aguacate, totopos, queso doble crema.

Aztec-Style Tomato Soup

Mexican soup with roasted tomatoes and peppers accompanied with chicken, avocado, tortilla chips, cream cheese, and slightly spicy cilantro.

Snacks

Hamburguesa Cabrera \$45.000

Hamburguesa elaborada artesanalmente, acompañada de salsa de queso azul, anillos de cebolla crocantes, pera confitada, rúcula y tomate, servida con papa francesa.

Cabrera burger (House Burger)

Artisanal burger with blue cheese sauce, crispy onion rings and candied pear served with french fries.

Club Sandwich \$45.000

Sándwich de pollo, jamón, queso mozzarella, tocineta, huevo frito, lechuga, tomate, acompañado de papa a la francesa.

Sandwich

Chicken sandwich served with ham, cheese, fried egg, bacon, lettuce, tomato, mayonnaise and french fries.

Sándwich de roastbeef \$49.000

Sándwich con pan focaccia, roastbeef, queso mozzarella, anillos de cebolla, aguacate, lechuga, tomate chonto, acompañado de papa francesa

Roastbeef Sandwich

Sandwich with focaccia bread, roast beef, mozzarella cheese, onion rings, avocado, lettuce, chonto tomato, accompanied by french fries.

Postres Desserts

Torta de chocolate	\$22.000
Chocolate Cake	
Torta de zanahoria	\$22.000
Carrot Cake	
Cheesecake de frutos rojos	\$22.000
Red Fruit Cheesecake	
Cheesecake de maracuyá	\$22.000
Passion Fruit Cheesecake	

Bebidas Cold Drinks

Jugos naturales	\$14.000
Natural Juices	
Limonada Natural	\$14.000
Lemonade	
Limonada de coco	\$17.000
Coconut Lemonade	
Limonada cereza	\$14.000
Cherry Lemonade	
Gaseosas	\$10.000
Soft Drinks	
Agua con o sin gas	\$10.000
Natural or Mineral Waterx	
Soda de frutos rojos o amarillos	\$16.000
Red or Yellow Fruits Flavored Soda	

Bebidas calientes *Hot Drinks*

Café negro	\$10.000
Black Coffee	
Café con leche	\$10.000
Coffee with Milk	
Expresso	\$12.000
Expresso	
Cappuccino	\$22.000
Cappuccino	
Mocaccino	\$15.000
Mocaccino	
Aromática de frutas	\$15.000
Aromática de frutas	
Té de sabores	\$10.000
Flavored Teas	

Cervezas *Beers*

Club Colombia (roja o dorada)	\$15.000
Corona	\$20.000
Cerveza nacional	\$10.000

Whisky

Wk Buchanan's 12 Años (750 ml)	\$512.000
Wk Buchanan's 12 Años (trago)	\$51.000
Wk Buchanan's 18 Años (750 ml)	\$1.140.000
Wk Buchanan's 18 Años (trago)	\$119.000
Wk Bulleit Bourbon (750 ml)	\$500.000
Wk Bulleit Bourbon (trago)	\$50.000
Wk Chivas Regal 12 Años (700 ml)	\$518.000
Wk Chivas Regal 12 Años (trago)	\$49.000
Wk Glenfiddich 12 Años (750 ml)	\$780.000
Wk Glenfiddich 12 Años (trago)	\$78.000
Wk Jack Daniels (700 ml)	\$470.000
Wk Jack Daniels (trago)	\$48.000
Wk Johnnie Walker Black Label (700 ml)	\$479.000
Wk Johnnie Walker Black Label (trago)	\$51.000
Wk Old Parr 12 Años (750 ml)	\$454.000
Wk Old Parr 12 Años (trago)	\$43.000
Wk Old Parr 18 Años (750 ml)	\$1.131.000
Wk Old Parr 18 Años (trago)	\$113.000
Wk Singleton Of Dufftown 12 Años (700 ml)	\$552.000
Wk Singleton Of Dufftown 12 Años (trago)	\$55.000
Wk Macallan 12 Años (700 ml)	\$1.080.000
Wk Macallan 12 Años (trago)	\$108.000

Ron

Ron Flor de caña 4 años	\$209.000
Ron Flor de caña 4 años (trago)	\$22.000
Ron La Hechicera (750 ml)	\$700.000
Ron La Hechicera (trago)	\$77.000
Ron Viejo de Caldas Tradicional (750 ml)	\$200.000
Ron Viejo de Caldas Tradicional (trago)	\$20.000
Ron Viejo de Caldas Blanco (750 ml)	\$200.000
Ron Viejo de Caldas Blanco (trago)	\$20.000
Ron Zacapa 12 Ámbar (750 ml)	\$360.000
Ron Zacapa 12 Ámbar (trago)	\$36.000
Ron Zacapa 23 Solera (750 ml)	\$890.000
Ron Zacapa 23 Solera (trago)	\$82.000

Aguardiente

Aguardiente Amarillo de Manzanares (750 ml)	\$187.000
Aguardiente Amarillo de Manzanares (trago)	\$20.000
Aguardiente Antioqueño Tradicional (750 ml)	\$150.000
Aguardiente Antioqueño Tradicional (trago)	\$20.000
Aguardiente Antioqueño Sin Azucar (750 ml).....	\$182.000
Aguardiente Antioqueño Sin Azucar (trago)	\$19.0000

Tequila

Teq Don Julio Blanco (700 ml)	\$690.000
Teq Don Julio Blanco (trago)	\$69.000
Teq Don Julio Reposado (700 ml)	\$875.000
Teq Don Julio Reposado (trago)	\$88.000
Teq El Charro (750 ml)	\$308.000
Teq El Charro (trago)	\$55.000
Teq Jose Cuervo Silver (750 ml)	\$288.000
Teq Jose Cuervo Silver (trago)	\$29.000
Teq Patron Añejo (750 ml)	\$1.100.000
Teq Patron Añejo (trago)	\$110.000
Teq Patron Silver (750 ml)	\$878.000
Teq Patron Silver (trago)	\$88.000
Teq Patron Reposado (750 ml)	\$960.000
Teq Patron Reposado (trago)	\$96.000

Vodka y Ginebra

Gin Bombay Sapphire (700 ml)	\$420.000
Gin Bombay Sapphire (trago)	\$42.000
Gin Hendricks (700 ml)	\$683.000
Gin Hendricks (trago)	\$68.000
Gin Tanqueray London (700 ml)	\$475.000
Gin Tanqueray London (trago)	\$48.000
Gin Gordons London Dry (700 ml)	\$220.000
Gin Gordons London Dry (trago)	\$23.000
Vk Finlandia (700 ml)	\$308.000
Vk Finlandia (trago)	\$31.000

Vk Grey Goose (700 ml)	824.000
Vk Grey Goose (trago)	\$84.000
Vk Absolut Blue (700 ml)	\$261.000
Vk Absolut Blue (trago)	\$26.000
Vk Smirnoff Red Label (700 ml)	\$276.000

Pousse café y digestivos

Licor Amaretto Disaronno (750 ml)	\$551.000
Licor Amaretto Disaronno (trago)	\$72.000
Licor Aperitivo Campari (750 ml)	\$492.000
Licor Aperitivo Campari (trago)	\$60.000
Licor Cointreau (700 ml)	\$452.000
Licor Cointreau (trago)	\$45.000
Licor Pisco Demonio de Los Andes (700 ml)	\$405.000
Licor Pisco Demonio de Los Andes (trago)	\$41.000
Licor Baileys (700 ml)	\$313.000
Licor Baileys (trago)	\$31.000

Cocteles

Dry Martini (unidad)	\$55.000
Margarita (unidad)	\$55.000
Gin Tonic (unidad)	\$50.000
Piña Colada (unidad)	\$50.000
Cosmopolitan (unidad)	\$55.000
Pisco Sour (unidad)	\$55.000
Cuba Libres (unidad)	\$44.000
Mojito (unidad)	\$44.000
Cabrera (unidad)	\$66.000
Sugerencia (unidad)	\$55.000

Vinos

Luciente Blanco (750 ml)	\$143.000
Luciente Blanco (copa)	\$33.000
Luciente Tinto (750 ml)	\$137.000
Luciente Tinto (copa)	\$32.000
Cava Vilarnau Brut Reserva Organic (750 ml)	\$300.000
Cantina Di Sorbara (750 ml)	\$150.000
Condesa De Leganza Rosé Provenzal (750 ml)	\$170.000
Faustino VII Tempranillo X O X 750 (750 ml)	\$242.000
Portia 10 Meses (750 ml)	\$286.000
Volcanes Cabernet Salmngon (750 ml)	\$204.000
Tba Malbec – Petit Verdot (750 ml)	\$230.000
Volcanes Merlot (750 ml)	\$200.000
Altas Cumbres Malbec (750 ml)	\$220.000
Faustino V Reserva	\$495.000
Cantina Di Sorbara Di Modena Il Duomo	\$150.000
Vt Ugalde Crianza Doca (750 ml)	\$140.000
Condesa De Leganza Verdejo (750 ml)	\$198.000
Volcanes Sauvignon Blanc (750 ml)	\$198.000
Santa Ana Torrontes (750 ml)	\$180.000

ESTIMADO CLIENTE:

Con gusto, en cumplimiento de la ley:

"ADVERTENCIA PROPINA: Se informa a los consumidores que este 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 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 propina, comuníquese con la línea exclusiva del grupo Éxito para atender las inquietudes sobre el tema: 6 51 3240 o a la línea de Atención al Ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: 59 42 400 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional 018000-910165, para que su queja. En justicia y equidad entre los empleados se agradecemos solicitar que el valor de la misma, sugerida y/o adicional, el total, quede registrado en la factura, sea que la pague en efectivo o sea que la firme a su cargo."

DEAR CUSTOMER,

In compliance with Colombian law, we gladly inform you that:

"TIPPING ADVICE: We inform consumers that this establishment suggests a tip of 10% of the value of their final bill, which corresponds to an amount of \$xxx. You may accept it, decline it or modify it, according to your evaluation of the service provided. When you request your bill, please inform the person in charge if you would like this amount added or not to your bill, or tell the attendant the amount you wish to tip. Should you have any inconvenience with the tip charge, please call the exclusive line in Bogotá destined for related matters: 651 3240, or the line for Citizen Services of the Industry and Commerce Superintendence: 592 400 in Bogotá, or the national toll-free number 018000-910165, so you may report your complaint as a measure of justice and fairness among employees; we kindly ask you to request that the tip value, suggested or additional, and the total, must be registered on your bill, whether you prefer to pay cash or sign as charge. Prices listed include 8% consumption tax."

RNT: 122271
@hotel.cabrera
Cl. 83 # 9 - 64 Bogotá - Colombia
601 745 1727

Room service ext 130