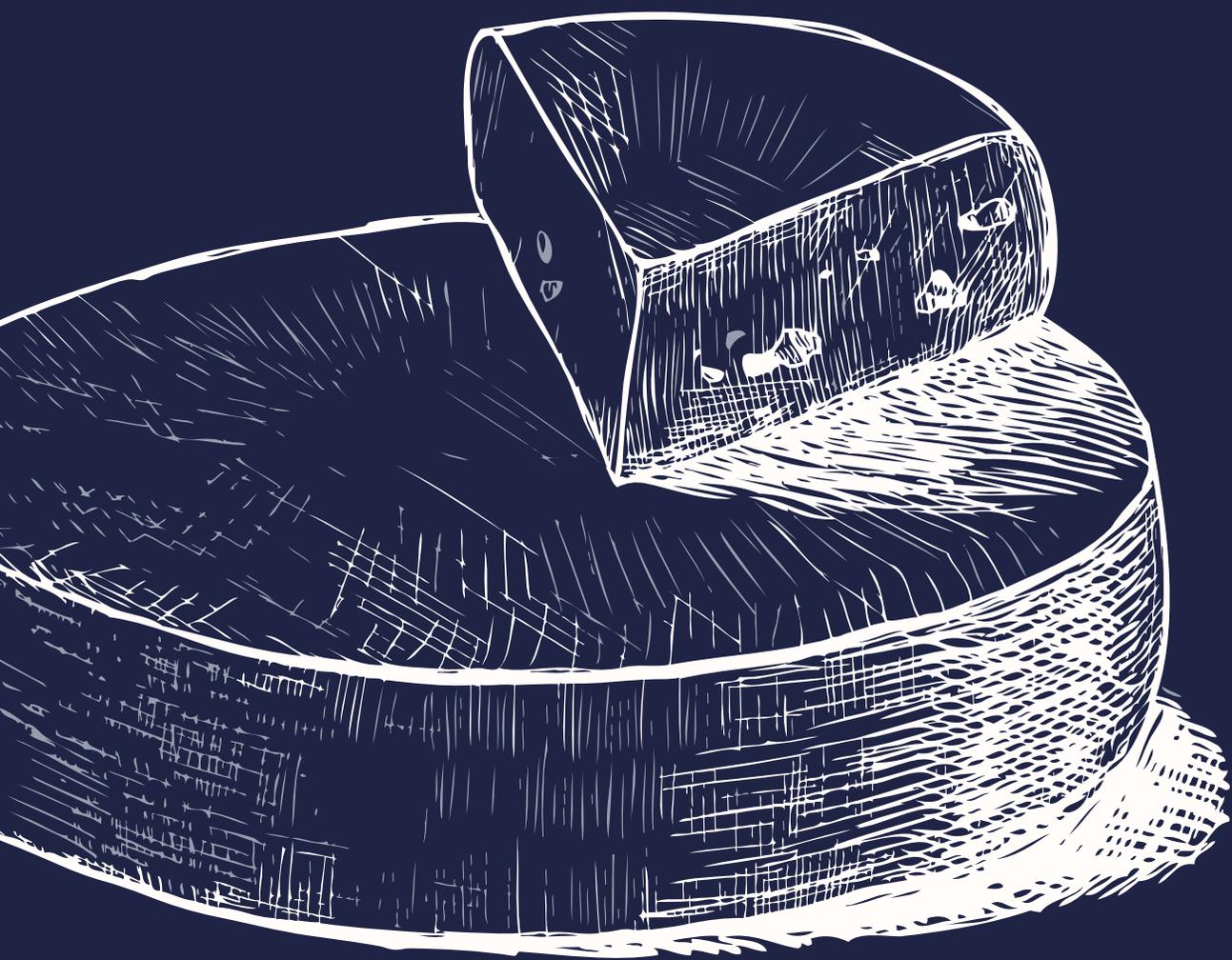


CAVA OCULTA

el bar de quesos de Alpina





MAESTRÍA
Quesera
DE ALPINA



Bienvenidos a la Preapertura de la Cava Oculta

el bar de quesos de Alpina

¡Queremos oírte! Por eso reabrimos nuestras puertas con un menú experimental y seleccionado especialmente, que nos permitirá aprender sobre tus sabores favoritos.

Nuestros embajadores recopilarán todos tus comentarios para ayudarnos a construir el nuevo menú de Cava Oculta.

Estamos convencidos de que disfrutarás de esta transformación tanto como nosotros.

¡Gracias por hacer parte de este sueño!



Los quesos colombianos
premiados en el mundo
son de Alpina

Disfruta aquí los quesos ganadores de
Monde Selection 2024



Queso Sopó

Medalla de oro



Queso Emmental

Medalla de plata



Queso Gruyere

Medalla de plata



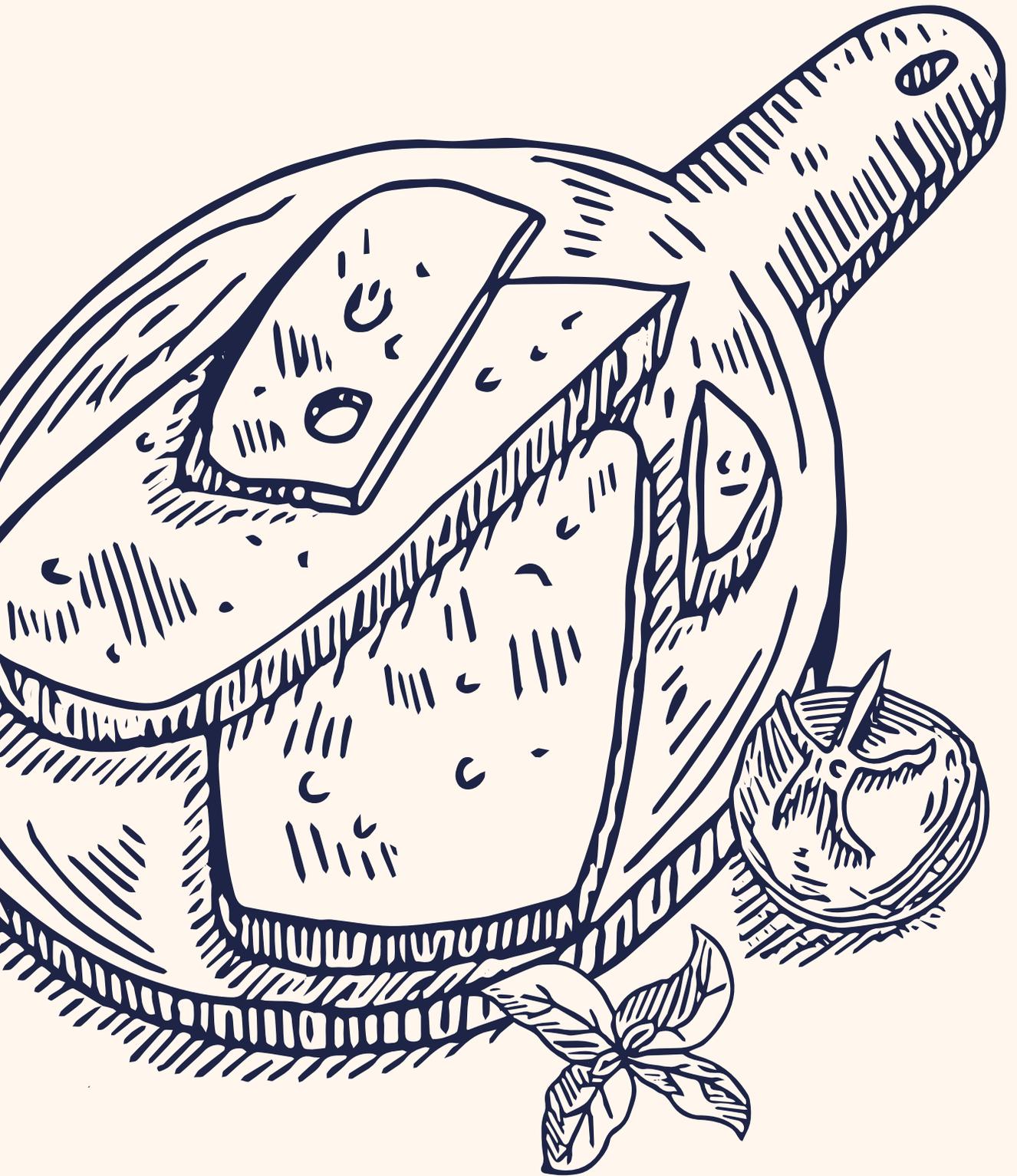
Platos pequeños

Sopa de cebolla Cebolla caramelizada en cocción lenta, pan de masa madre y el emblemático Gruyere Alpina.	\$26.000
 Crema de ahuyama Despertar de sabores aromáticos acompañados de queso Sopó Alpina con un toque de leche de coco.	\$24.000
 Dátiles con tocineta La combinación perfecta de lo dulce del dátil, la potencia del queso Azul Alpina y el ahumado de la tocineta en un solo bocado. (5 unidades)	\$25.000
Provoleta con chorizo español Queso Provolone Alpina crocante aromatizado con finas hierbas al sartén.	\$33.000
Pan tumaca Manchego Un clásico Catalán, pan rústico tostado con tomate fresco y ajo. Sal gruesa y aceite de oliva con queso Manchego y charcutería de la Cava.	\$30.000
Mini Croque Madame Tostada de brioche con salame, chorizo y jamón, una bechamel de cuatro quesos, acompañada de un huevo frito de codorniz. (4 unidades)	\$33.000
Tartaleta Brie Tartaleta de masa sablée, rellena de queso cremoso Brie Alpina con chorizo español y manzanas caramelizadas.	\$35.000
 Arancini Croquetas de orzo en panko, rellenas de queso parmesano Alpina con chutney de feijoa y salsa de cuatro quesos. (5 unidades)	\$37.000
Mini hamburguesas Hamburguesitas de res y cerdo selladas, pepinillos encurtidos, mayonesa de ajo y salsa cuatro quesos. (3 unidades)	\$38.000



Especiales de la Cava

Penne Scampi Pasta corta en una salsa a base de bisqué flambeado, con camarones y terminada con queso Sopó Alpina	\$49.000
Lomo de res en salsa de queso azul Para los amantes de la carne, un corte tierno de res bañado en salsa de queso azul Alpina, acompañado de espárragos y puré de papa criolla.	\$57.000
 Camembert Cava Camembert Alpina sellado en sartén y terminado en horno, cubierto con una salsa de tomate de árbol y quinoas crocantes.	\$48.000
 Fusilli Sopó Pasta corta en salsa de nuestro queso de autor Sopó. Un especial de la Cava con nuestro queso más premiado. *Pídelo con adición de pollo + \$10.000	\$36.000
Pizza hawaiana azul La clásica con queso Azul Alpina.	\$33.000
Pizza prosciutto Quesos Parmesano y Mozzarella Alpina, prosciutto italiano y rúgula.	\$37.000
Pizza cuatro quesos Quesos Azul, Holandés, Sopo y Tilsit Ahumado Alpina.	\$33.000
 Mejillones y papas Mejillones en vino blanco y salsa verde acompañados de papas en cascos con escamas de Parmesano Alpina.	\$62.000
 Fondue de la Cava Mezcla tradicional de nuestros quesos Emmental, Tilsit y Gruyere Alpina con un toque de aceite de trufa negra, acompañado de champiñones, manzana verde, pan baguette y salchichas Koller. *Pídelo en su versión vegetariana con champiñones, espárragos, baguette y fresas. \$85.000	\$95.000



 **Tabla Cava Oculta** \$85.000

Quesos Holandés, Sopo y Azul Alpina, chorizo, salami, frutos secos y deshidratados. (2 a 4 personas)

  **Tabla vuelta a España** \$85.000

Queso Oveja, Manchego e Ibérico Alpina acompañado de sabores españoles. (2 a 4 personas)

 **Tabla legado** \$49.000

Una selección de nuestros primeros quesos Emmental, Gruyere y Tilsit Alpina acompañado de charcutería. Un homenaje a nuestro legado suizo. (1 a 3 personas)

 **Tabla tradición** \$49.000

Selección de queso Parmesano, Holandés y Camembert Alpina acompañados de jamón serrano español. (1 a 3 personas)

 **Tabla de La Cabaña** \$269.900

Quesos Tilsit finas hierbas, Tilsit ahumado, Sopó, Emmental y Camembert Alpina. Aceitunas, jamón serrano, chorizo, salami, frutos secos y deshidratados. (10 a 15 personas)

Tablas para Compartir

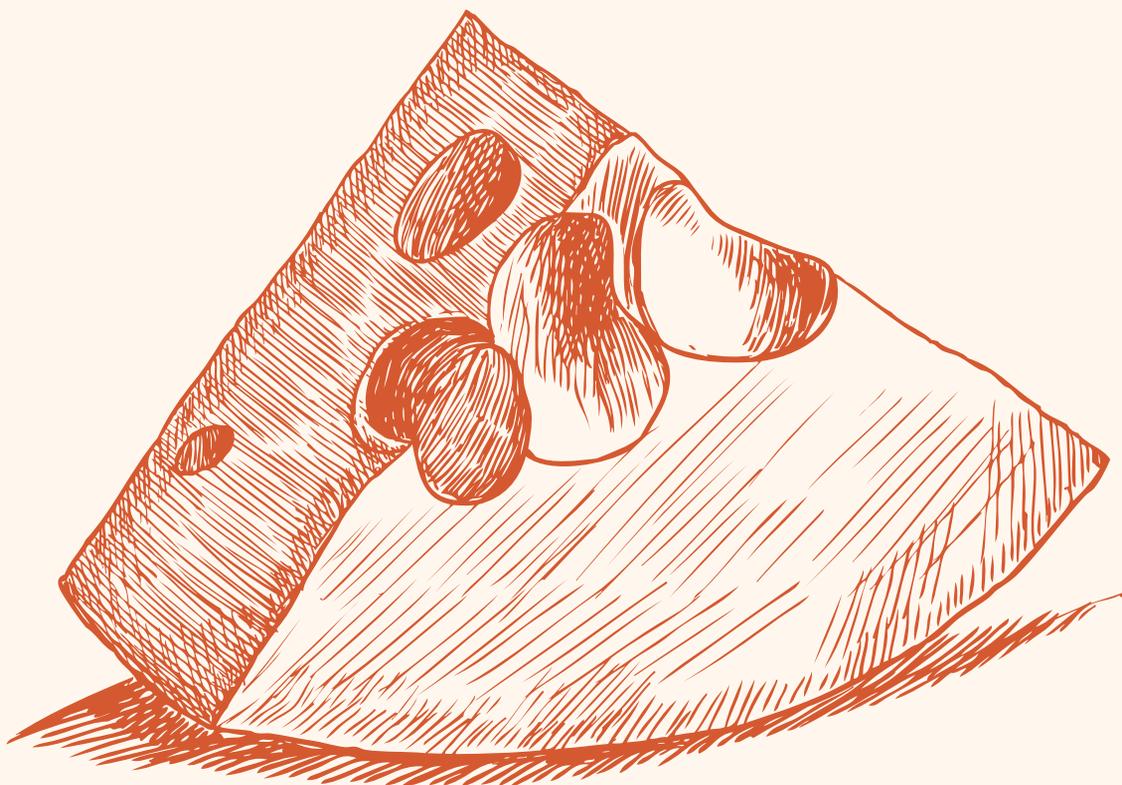


Cava
Oculta
de 

Quesería y Charcutería

para armar tu tabla

Jamón Serrano Ibérico	\$21.000	Chorizo Ibérico	\$17.000
Salchichón Ibérico	\$18.000	Jamón Ibérico Bellota a mano 50 Gr	\$87.000
Chorizo español	\$15.000	Prosciutto Di Parma 16 meses	\$35.000
Lomo Ibérico	\$45.000	Salami picante	\$19.000
Lomo de cerdo curado	\$26.000	Salami Milano	\$21.000
Chorizo picante	\$15.000		



Quesería y Charcutería

para armar tu tabla

Tausavita de cabra	\$20.000
Pecorino Romano	\$30.000
Queso Mozzarella	\$4.610
Queso Sabana	\$6.070
Queso Holandés	\$6.750
Queso Tilsit ahumado	\$10.090
Queso Tilsit finas hierbas	\$10.090

Queso Tilsit natural	\$10.090
Emmental	\$10.090
Queso Provolone	\$10.320
Queso Parmesano	\$9.660
Queso Sopó	\$9.770
Queso Azul	\$9.660
Queso Brie	\$19.800
Queso Camembert	\$21.200
Queso Fondue	\$49.500

Postres

Volcán de arequipe Alpina

Nuestro postre insignia. Un contraste sorprendente entre el queso Azul y el arequipe Alpina. **¡Imperdible!**

\$23.000

Helado de queso

Una receta muy innovadora para una combinación muy tradicional. La originalidad del queso Sopó Alpina con pequeños trozos de bocadillo hecho helado como le gustaría a Dua Lipa, con un toque de aceite de oliva y sal marina. ¡Anímate a probarlo!

\$18.000

Pizza de arequipe

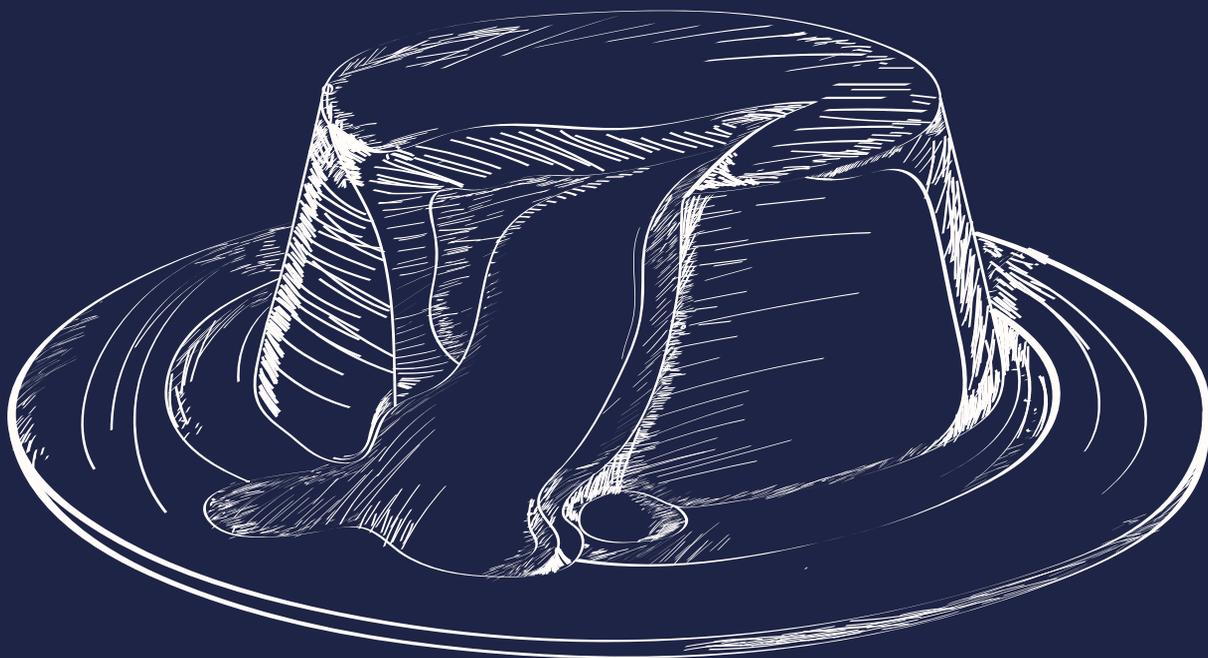
Una pizza que dará de que hablar. La mejor combinación del queso Sabana y el arequipe Alpina.

\$28.000

Milhoja Medalla de Oro

Milhoja de masa filo rellena con crema de queso Sopó Alpina y frutos rojos de temporada.

\$22.000



Vegetariano



Especial del mes



Recomendado del chef



Contiene nueces

Vinos tintos

Primitivo Puglia Italia - Zinfandel	\$116.000	La Celia Argentina - Malbec y Cabernet Franc	\$110.000
Ibañez España - Tempranillo	\$90.000	Colline Pescaresi Kudos Italia - Merlot Montepulciano	\$225.000
Baron de Rothschild Francia - Cabernet Sauvignon	\$95.000	Muga Reserva España - Tempranillo	\$220.000
Finca Resalso Emilio Moro España - Tinta del país	\$130.000	Zorzal Terroir Único Argentina - Pinot Noir	\$125.000
Marques de Vargas España - Tempranillo	\$220.000	Copa Primitivo Puglia Italia - Zinfandel	\$28.000
Las Compuertas 5 Suelos Argentina - Malbec	\$260.000	Copa Marques de Vargas Tempranillo	\$33.000
Lucien AOC Cote du Rhone Francia - Syrah-Grenache	\$175.000	Copa Ibañez España - Tempranillo	\$25.000
		Copa Finca Resalso Emilio Moro España - Tinta del país	\$30.000

Vinos blancos

Gaierhof Sauvignon Blanc Trentito DOC Italia - Sauvignon Blanc	\$185.000	Volcanes Reserva Chile - Sauvignon Blanc	\$135.000
Baron de Rothschild Francia - Chardonnay	\$95.000	Domane Wachau Austria - Gruner Veltliner	\$135.000
Baron de Rothschild Francia - Sauvignon Blanc	\$95.000	Enate España - Chardonnay	\$125.000
Ibañez España - Macabeo	\$90.000	Muga España - Viura	\$250.000
Piedra Negra Lurton Argentina - Pinot Gris	\$117.000	Copa Enate España - Chardonnay	\$28.000
Mestizaje Ecológico España - mezcla de uvas	\$150.000	Copa Muga España - Viura	\$33.000

Vinos rosados

Colette Cotes de Provence

Francia - Syrah - Grenache - Carignan

\$175.000

Hito Rose

España - Tempranillo

\$140.000

Ibañez

España - Bobal

\$90.000

Portillo Rose

Argentina - Malbec

\$95.000

Canalla

Espana - Tempranillo

\$110.000

MOI

Italia - Negroamaro

\$116.000

Piccini Memoro

Italia - Negro Amaro y Nero d'Avola

\$100.000

Muga Rosado

España - Tempranillo

\$150.000

Copa Hito Rose

España - Tempranillo

\$27.000

Copa Piccini Memoro

Italia - Negro Amaro y Nero d'Avola

\$25.000

Copa Colette Cotes de Provence

Francia - Syrah , Grenache , Carignan

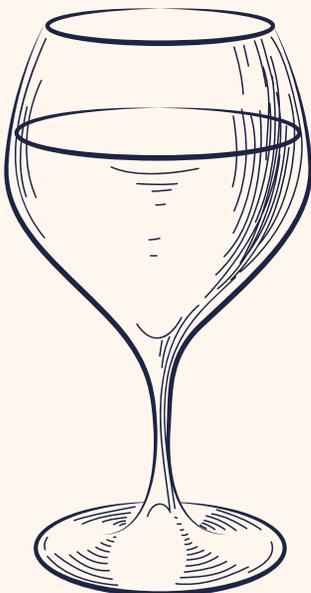
\$35.000

Vinos naranjas

Loimer Gruner Veltliner

Austria - Gruner Veltliner

\$200.000



Vinos espumosos

V8 Prosecco DOC

Italia - Glera

\$118.000

Laurent Perrier Brut

Francia - Chardonnay, Pinot Noir & Meunier

\$450.000

Cremant Brut Rose

Francia - Pinot Noir, Chenin Blanc, Chardonnay

\$180.000

Malibrán Col fondo agrícola

Italia - Glera

\$165.000

Copa V8 Prosecco DOC

Italia - Glera

\$27.000

Cócteles



Moscow mule

Smirnoff, limón, ginger beer y hojas de hierbabuena

Picante - Fresco - Aromático

\$33.000

Aperol Spritz

Aperol, prosecco italiano y naranja.

Aperitivo - Amargo - Refrescante

\$33.000

Gin de la Cava

Gordon's London Dry, hidromiel y hojas de albahaca fresca

Herbal - Dulce - Fresco

\$33.000

Cava Oculta

Smirnoff, tónica pink, vodka, jugo de arándanos e infusión de Açai

Frutal - Dulce - Fresco

\$33.000

Oculto

Mezcal 400 Conejos y piña deshidratada.

Ahumado - Dulce - Picante

\$33.000

Elemental

El negroni de la casa. Ginebra Gordons, Campari y Martini Rosso.

Amargo - Seco - Aromático

\$33.000

Mora kamikaze

Ron Cacique, infusión mora y albahaca.

Dulce - Herbal - Frutal

\$33.000

El Dorado

Whisky Red Label, jengibre y limón

Ahumado - Herbal

\$33.000

Rose gin

Ginebra Gordon's, Tónica Pink y jengibre.

Frutal - Aromático

\$33.000

Cava
Oculta
de


Cervezas

Draft Stella Artois
\$13.000

Draft Club Colombia
\$12.000

BBC botella
\$9.000

Whisky

Buchanan's Special Reserve 18 años	\$435.000	Trago Buchanan's Two Souls	\$40.000
Buchanan's Two Souls	\$310.000	Trago Bulleit Bourbon	\$38.000
Bulleit Bourbon	\$295.000	Trago Cardhu 12 años	\$32.000
Jack Daniel's 375	\$105.000	Trago Dalwinnie 15 años	\$38.000
Johnnie Walker Double Black Label	\$290.000	Trago Johnnie Walker Double Black Label	\$35.000
Johnnie Walker Red Label	\$150.000	Trago Jack Daniel's 375	\$26.000
Singleton 12 años	\$270.000	Trago Singleton 12 años	\$35.000

Vodka

Ketel One	\$296.900	Trago Ketel One	\$30.000
Ciroc	\$310.000	Trago Giroc	\$30.000
Trago Smirnoff 21	\$15.000		

Ron

Zacapa Centenario 23	\$430.000	Trago La Hechicera	\$35.000
Cacique Añejo	\$110.000	Trago Zacapa Centenario 23	\$40.000
Trago Cacique Añejo	\$15.000		

Tequilas

Mezcal 400 Conejos	\$390.000	Trago 400 Conejos	\$45.000
Tequila 1800 Reserva Reposado	\$340.000	Trago Tequila Centenario Reposado	\$28.000
Tequila 1800 Reserva Silver	\$320.000	Trago Tequila 1800 Reposado	\$45.000
Tequila Centenario Reposado	\$210.000	Trago Tequila 1800 Silver	\$40.000
Tequila Centenario Plata	\$210.000	Trago Tequila Centenario Plata	\$25.000
Tequila Don Julio Añejo	\$430.000	Trago Tequila Don Julio Añejo	\$40.000

Ginebras

Tanqueray London Dry	Tanqueray Rangpur	Trago Tanqueray Rangpur
\$280.000	\$390.000	\$32.000

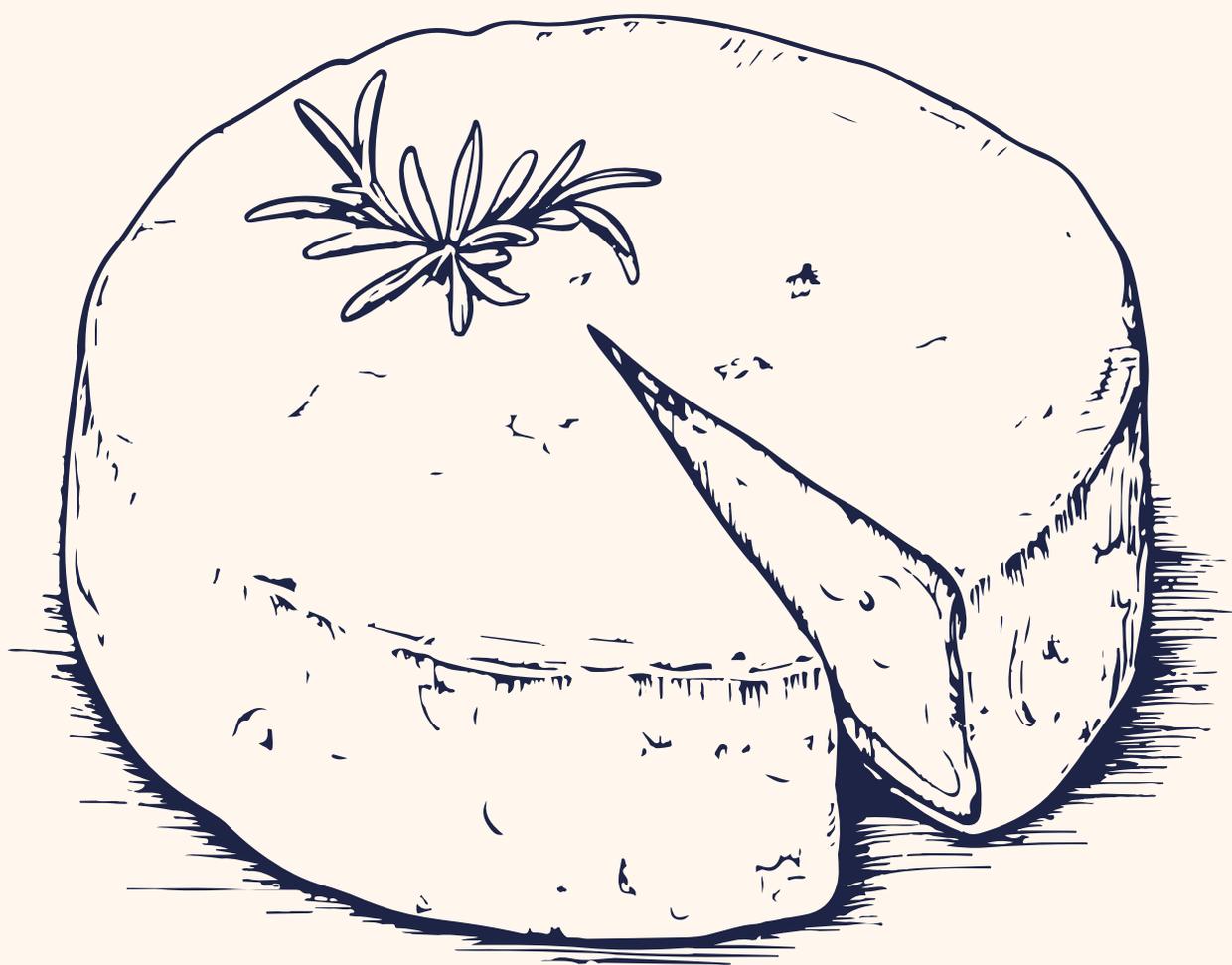
Bebidas calientes

Americano	\$6.000	Infusiones	\$8.000
Capuccino	\$7.500	Latte	\$8.000
Espresso sencillo	\$5.000	Mocalpin	\$8.000
Espresso doble	\$5.500	Vino caliente	\$25.000
Té Chai	\$8.000		

Bebidas frías

Soda frutos rojos	\$11.500	Tinto de verano	\$25.000
Soda frutos amarillos	\$11.500	Ginger	\$7.000
Coca Cola	\$7.000	Soda Schweppes	\$7.000
Coca Cola zero	\$7.000	Agua	\$7.000
		Agua con gas	\$6.000

**¡Pregunta por nuestros eventos
privados y programa de catas
en Cava Oculta!**



Cava
Oculta
de 

Cava
Ocultade
de 

Siguenos en Instagram
@CavaOcultadeAlpina