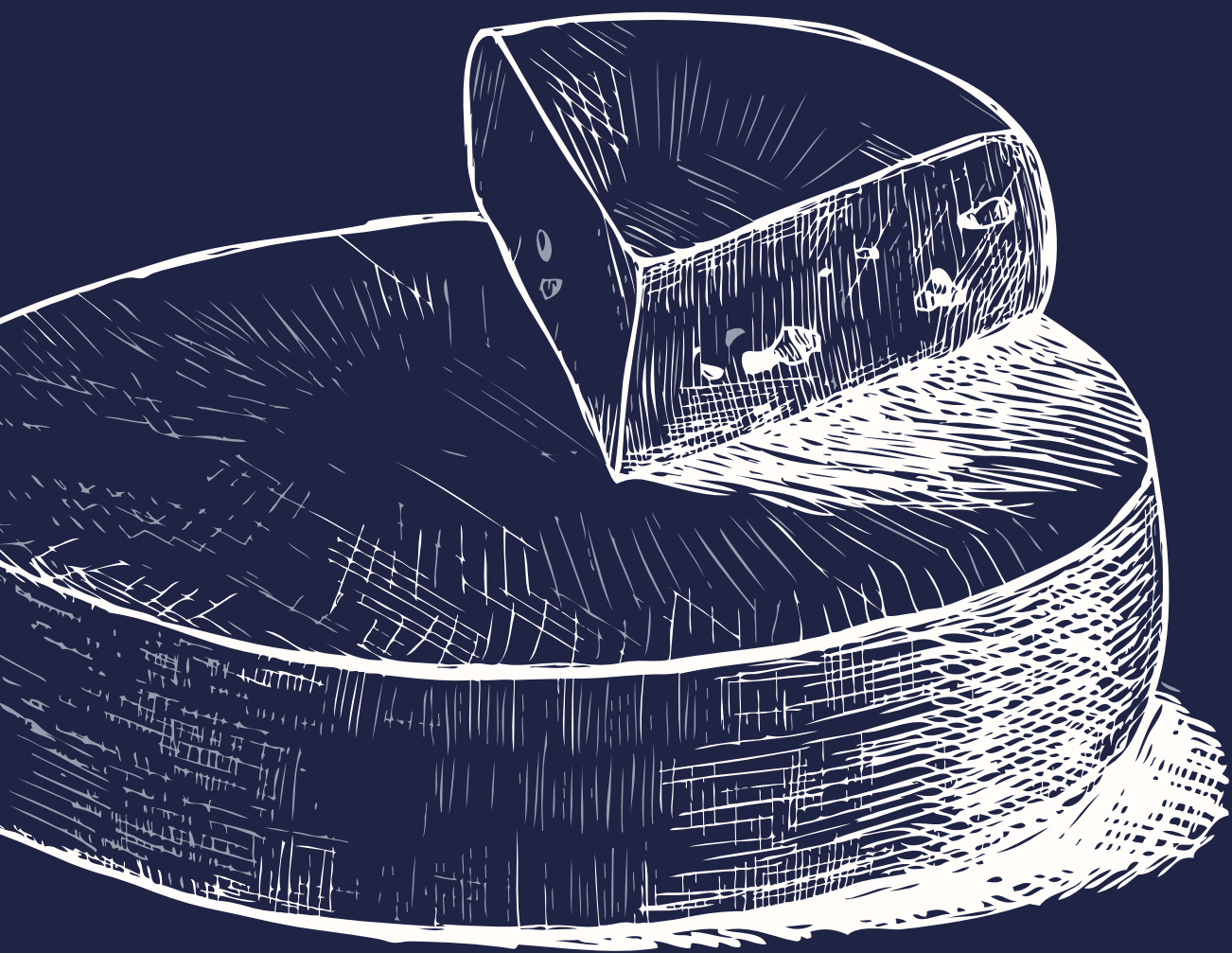


# CAVA OCULTA

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

<b>Sopa de cebolla</b> Cebolla caramelizada en cocción lenta, pan de masa madre y el emblemático Gruyere Alpina.	\$26.000
 <b>Crema de ahuyama</b> Despertar de sabores aromáticos acompañados de queso Sopó Alpina con un toque de leche de coco.	\$24.000
 <b>Dátiles con tocineta</b> 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
<b>Provoleta con chorizo español</b> Queso Provolone Alpina crocante aromatizado con finas hierbas al sartén.	\$33.000
<b>Pan tumaca Manchego</b> 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
<b>Mini Croque Madame</b> Tostada de brioche con salame, chorizo y jamón, una bechamel de cuatro quesos, acompañada de un huevo frito de codorniz. (4 unidades)	\$33.000
<b>Tartaleta Brie</b> Tartaleta de masa sablée, rellena de queso cremoso Brie Alpina con chorizo español y manzanas caramelizadas.	\$35.000
 <b>Arancini</b> Croquetas de orzo en panko, rellenas de queso parmesano Alpina con chutney de feijoa y salsa de cuatro quesos. (5 unidades)	\$37.000
<b>Mini hamburguesas</b> Hamburguesitas de res y cerdo selladas, pepinillos encurtidos, mayonesa de ajo y salsa cuatro quesos. (3 unidades)	\$38.000



Vegetariano



Especial del mes



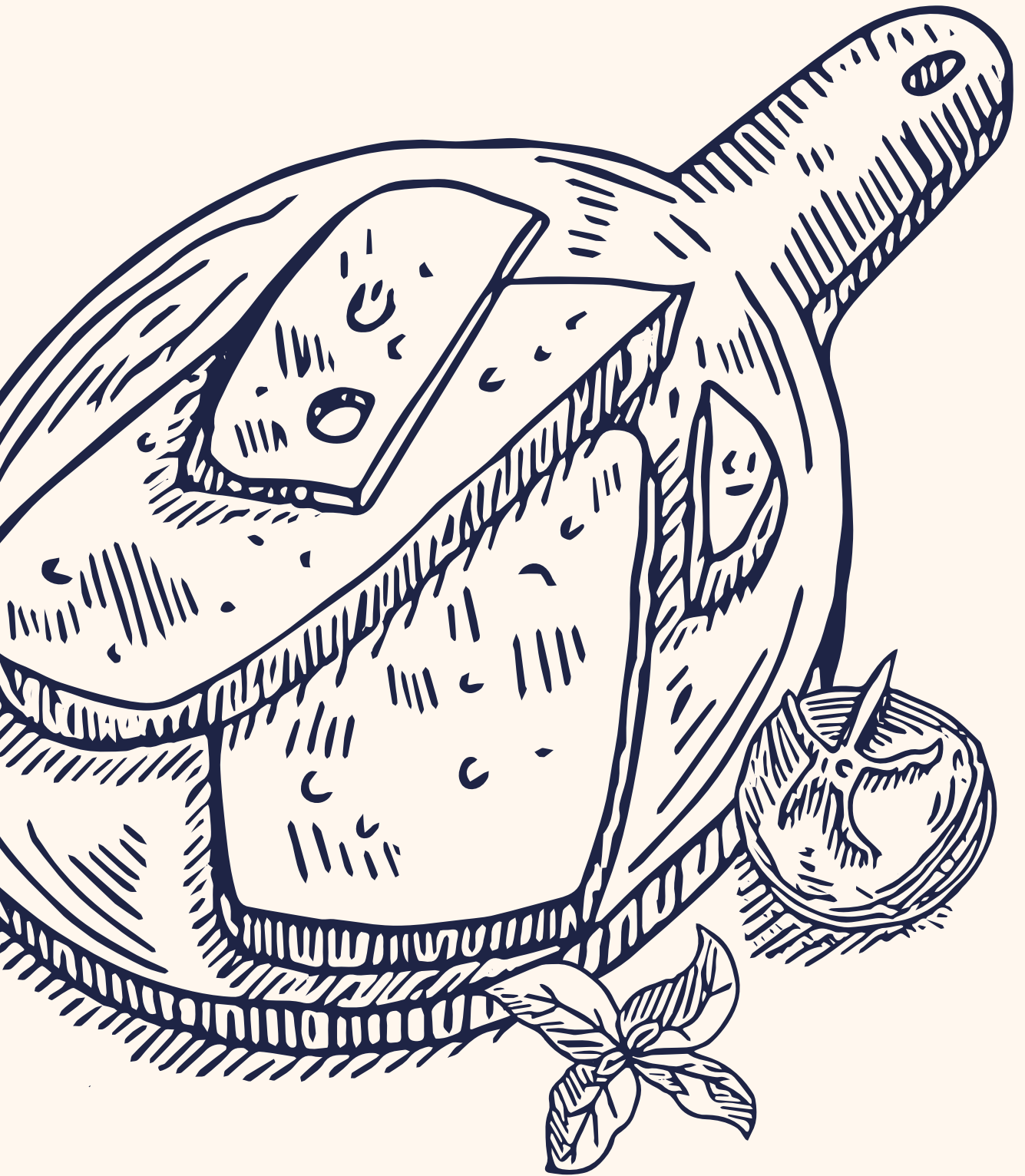
Recomendado del chef



Contiene nueces

# Especiales de la Cava



<b>Penne Scampi</b> Pasta corta en una salsa a base de bisqué flambeado, con camarones y terminada con queso Sopó Alpina	\$49.000
<b>Lomo de res en salsa de queso azul</b> 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
 <b>Camembert Cava</b> Camembert Alpina sellado en sartén y terminado en horno, cubierto con una salsa de tomate de árbol y quinoas crocantes.	\$48.000
 <b>Fusilli Sopó</b> 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
<b>Pizza hawaiana azul</b> La clásica con queso Azul Alpina.	\$33.000
<b>Pizza prosciutto</b> Quesos Parmesano y Mozzarella Alpina, prosciutto italiano y rúgula.	\$37.000
<b>Pizza cuatro quesos</b> Quesos Azul, Holandés, Sopo y Tilsit Ahumado Alpina.	\$33.000
 <b>Mejillones y papas</b> Mejillones en vino blanco y salsa verde acompañados de papas en cascos con escamas de Parmesano Alpina.	\$62.000
 <b>Fondue de la Cava</b> 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

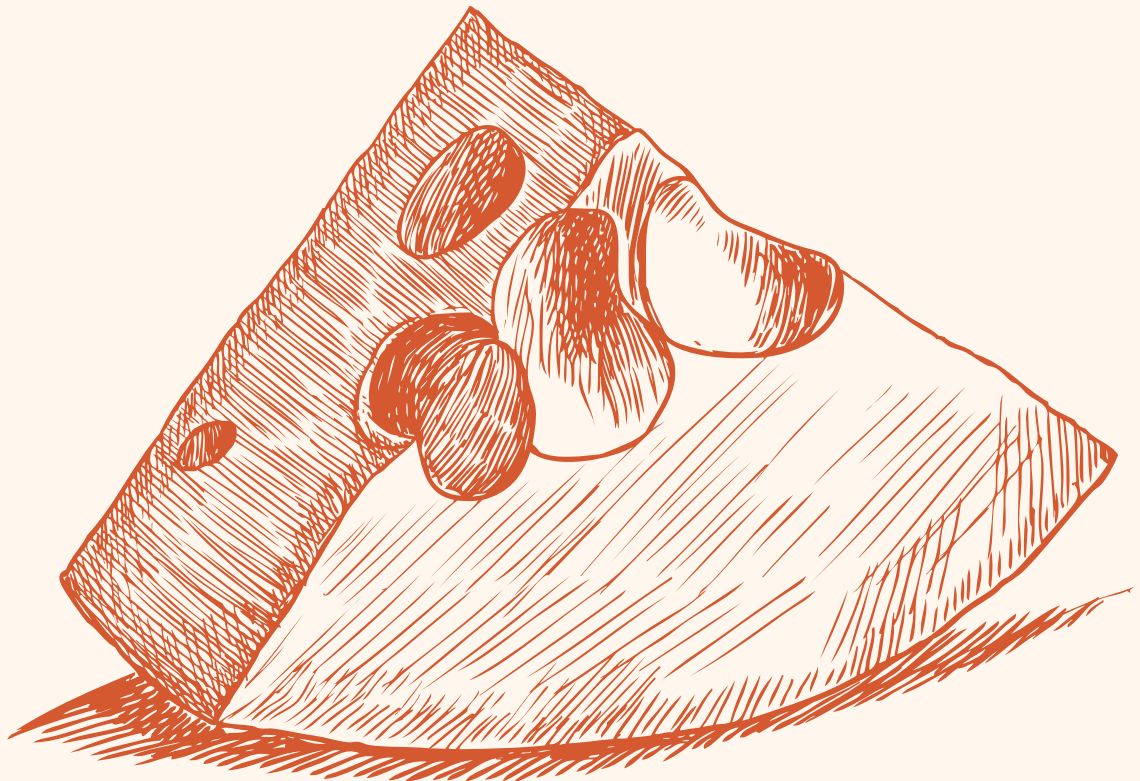


Cava  
Oculta  
de 

# 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	Queso Tilsit natural	\$10.090
Pecorino Romano	\$30.000	Emmental	\$10.090
Queso Mozzarella	\$4.610	Queso Provolone	\$10.320
Queso Sabana	\$6.070	Queso Parmesano	\$9.660
Queso Holandés	\$6.750	Queso Sopó	\$9.770
Queso Tilsit ahumado	\$10.090	Queso Azul	\$9.660
Queso Tilsit finas hierbas	\$10.090	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

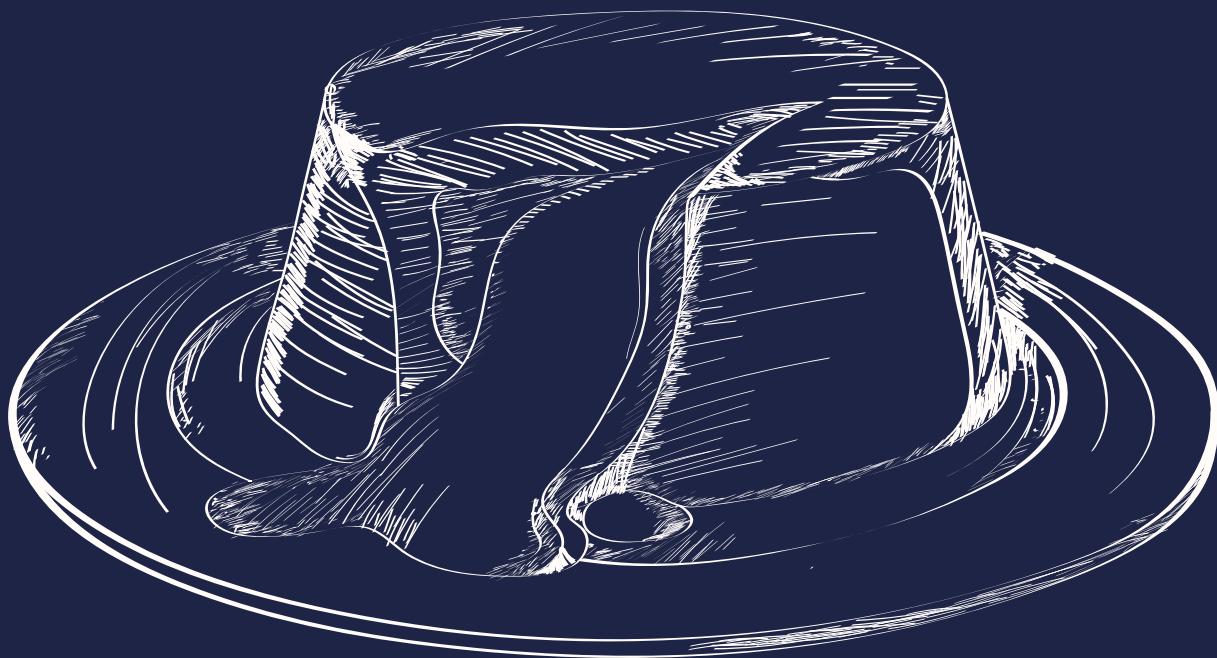
Una pizza que dará de que hablar. La mejor combinación del queso Sabana y el arequipe Alpina.

\$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

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

# Vinos blancos

<b>Gaierhof Sauvignon Blanc Trentito DOC</b> Italia - Sauvignon Blanc	\$185.000	<b>Volcanes Reserva</b> Chile - Sauvignon Blanc	\$135.000
<b>Baron de Rothschild</b> Francia - Chardonnay	\$95.000	<b>Domane Wachau</b> Austria - Gruner Veltliner	\$135.000
<b>Baron de Rothschild</b> Francia - Sauvignon Blanc	\$95.000	<b>Enate</b> España - Chardonnay	\$125.000
<b>Ibañez</b> España - Macabeo	\$90.000	<b>Muga</b> España - Viura	\$250.000
<b>Piedra Negra Lurton</b> Argentina - Pinot Gris	\$117.000	<b>Copa Enate</b> España - Chardonnay	\$28.000
<b>Mestizaje Ecológico</b> España - mezcla de uvas	\$150.000	<b>Copa Muga</b> 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 \$280.000	Tanqueray Rangpur \$390.000	Trago Tanqueray Rangpur \$32.000
-----------------------------------	--------------------------------	-------------------------------------

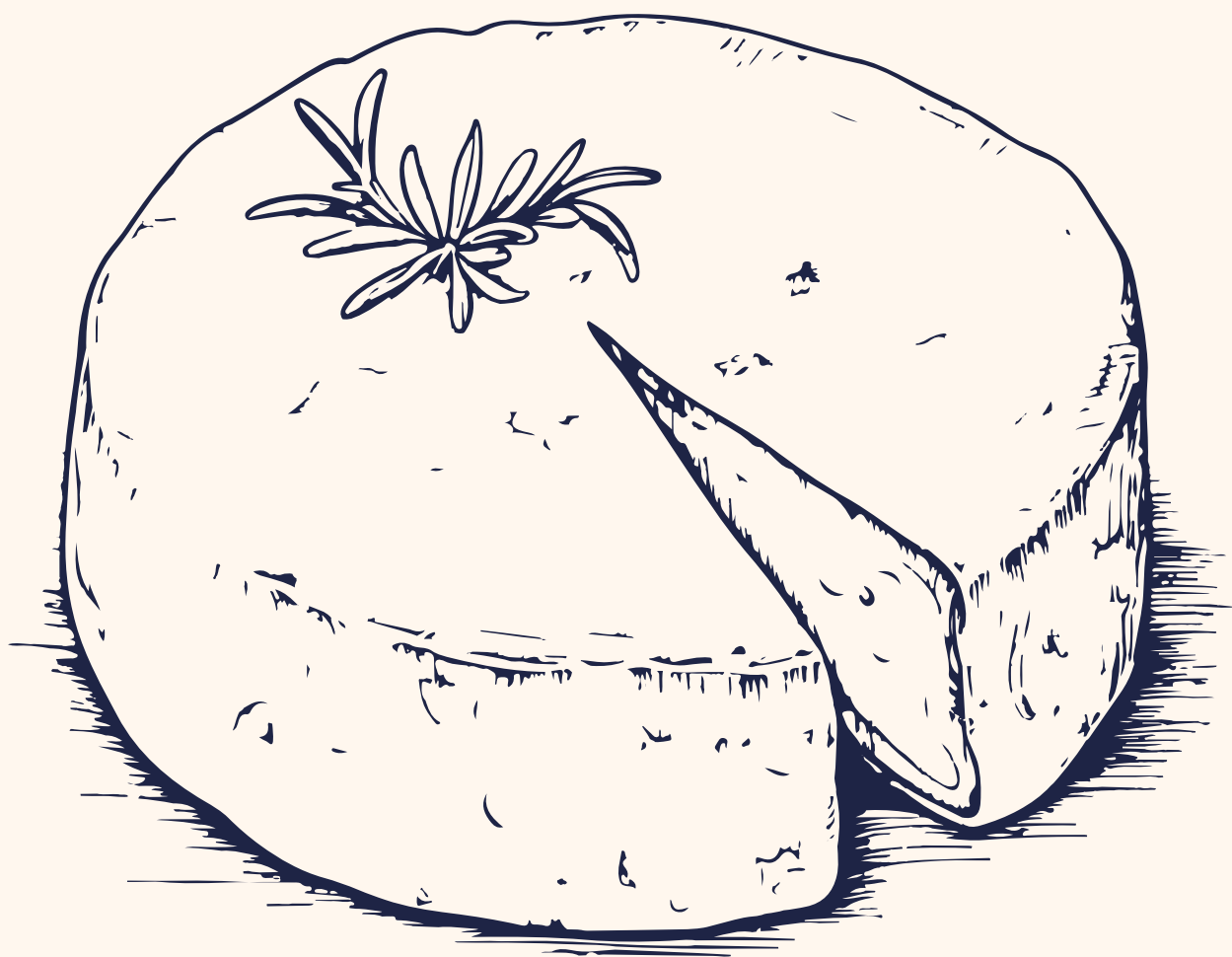
# Bebidas calientes

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**