

CAVA OCULTA

el bar de quesos de Alpina

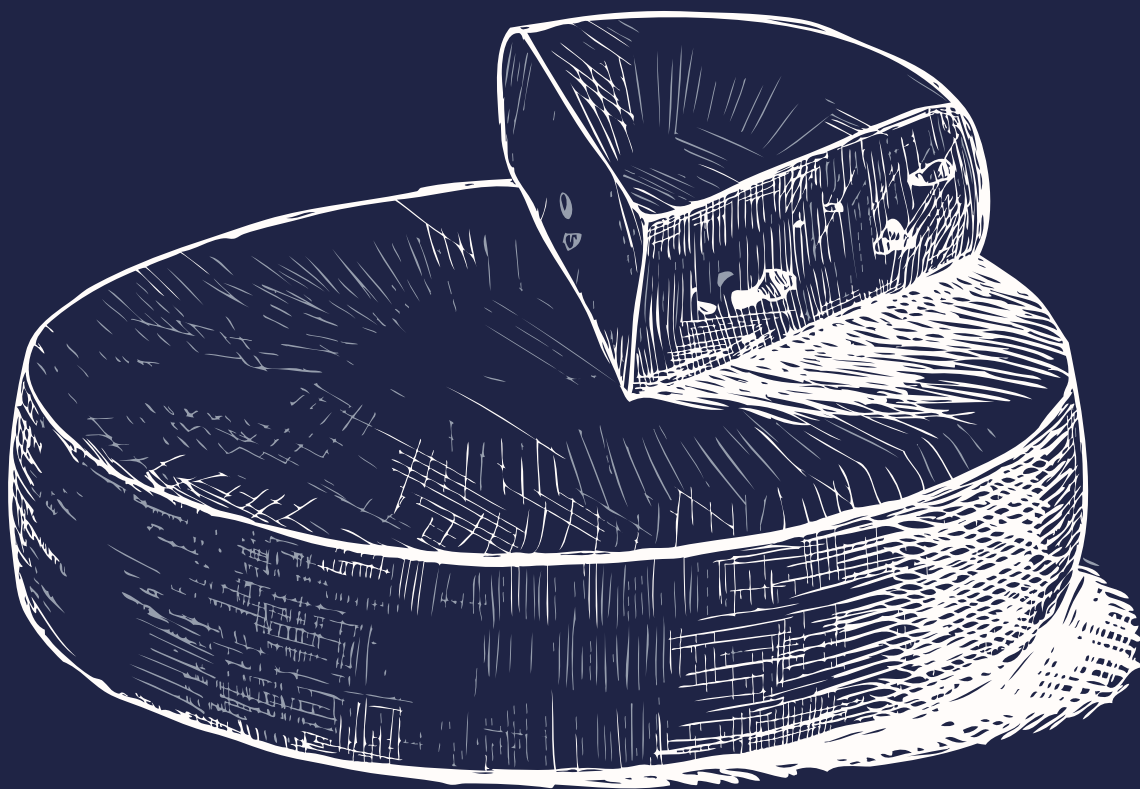




Bienvenidos a Cava Oculta

el bar de quesos de Alpina

Despierta tus sentidos con un menú renovado, donde nuestros deliciosos quesos maduros colombianos son los protagonistas de cada plato, junto con una selección de vinos y cócteles de la casa que te sorprenderán.

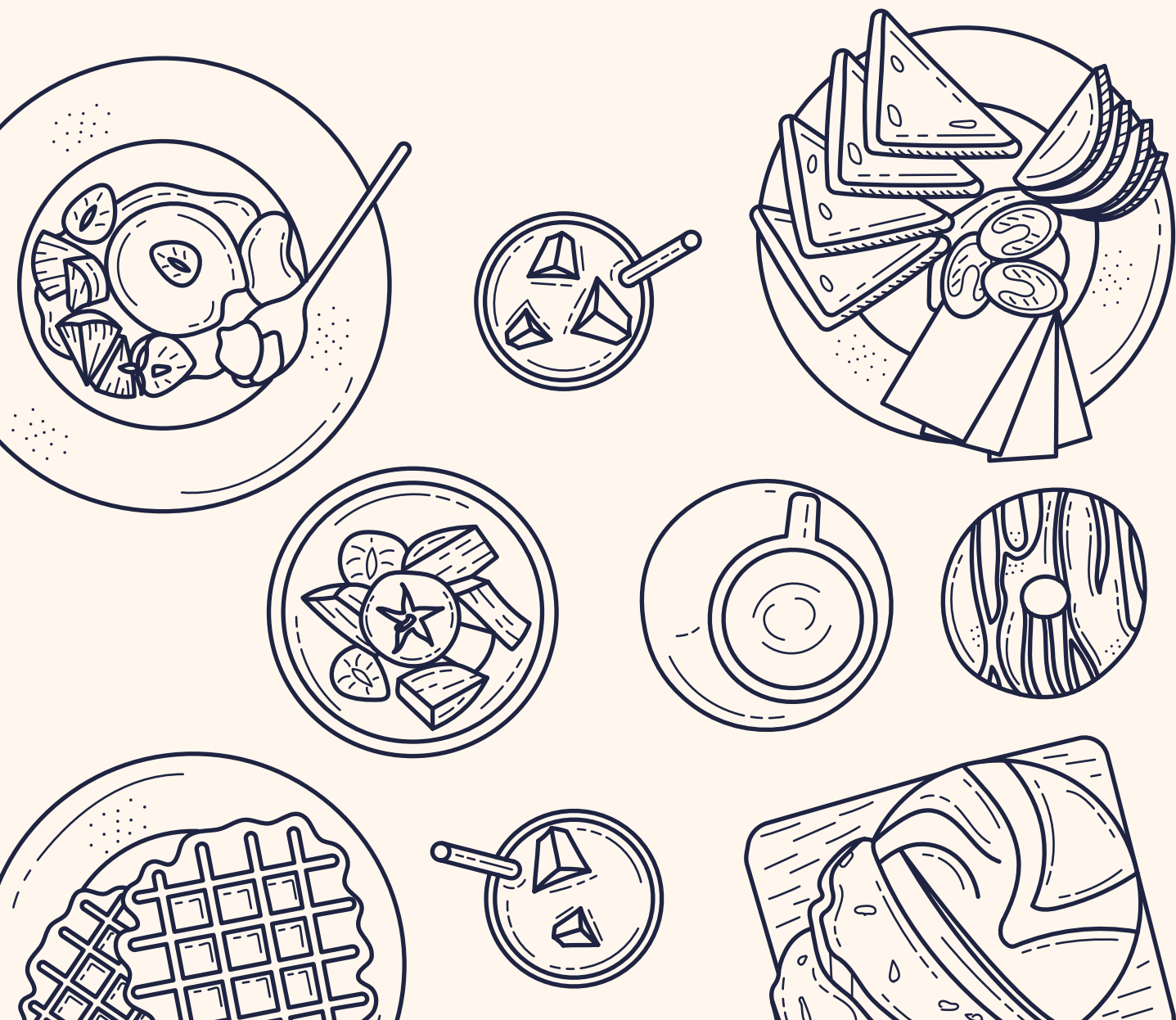


Brunch

Un desayuno ideal para amantes de los quesos.

Disponible los domingos y festivos.

9:00 a.m - 12:00 p.m



Para comenzar

Queso asado

Queso Campesino Alpina dorado a la plancha acompañado de salchichitas Koller en salsa BBQ.

\$36.000

Brie Bites

Una capa crujiente de panko envuelve nuestro queso Brie Alpina acompañado de mermelada de uchuvas. Una sinfonía única.

\$37.000

Mac & cheese con tocineta

Macarrones de pasta en variedad de quesos fundidos: Queso Sabana, Tilsit Natural y Sopó Alpina finalizados con tocineta crocante.

\$30.000

Tabla de quesos con fruta

Variedad de Queso Holandés, Tilsit natural Alpina y queso feta con frutas y nueces de temporada.

\$32.000

Canasta de arepas

Variedad de Arepas con mantequilla Alpina y polvo de queso Sopó y Emmental Alpina.

\$20.000

Changua al estilo Alpina

Para los amantes de este plato típico colombiano, una versión con mucho queso Holandés Alpina y almojábana. Atrévete a revivir estos sabores de hogar.

\$25.000

Contundentes

Avocado Toast de oveja

Tostada de pan de masa madre, aguacate Hass, tomates uvalina y toda la cremosidad del queso de Oveja Alpina en finas láminas acompañado con huevos revueltos.

\$30.000

Migas de arepa

Huevos revueltos con queso Emmental y Mozzarella Alpina acompañado de crocantes de arepa antioqueña.

\$30.000

Croque madame especial

El clásico francés, sandwich de jamón de cerdo, queso Emmental y Gruyere Alpina terminado con huevos fritos y mucha salsa bechamel.

\$32.000



Vegetariano



Especial del mes



Recomendado del chef



Contiene nueces

Cava
Oculta
de


Huevos pericos

Huevos revueltos con clásico picadillo de tomate y cebolla fundidos con queso Holandés Alpina. Servido con espárragos salteados.

\$35.000

Grilled cheese sandwich

No podía faltar en nuestra carta el tradicional sánduche de queso, con una combinación de queso Mozzarella, Emmental y Sabana Alpina en un pan brioche dorado con mantequilla Alpina. Servido con mayonesa de pimientos y alioli de pesto.

\$30.000

Mini Hamburguesitas

Hamburguesitas de res y cerdo selladas, pepinillos encurtidos, mayonesa de ajo y salsa cuatro quesos. (3 unidades)

\$38.000

Beef Sandwich

Combinación irresistible de lomo de res, rugula, pimentón asado, base de chimichurri de la casa, con queso Tilsit ahumado y Mozzarella Alpina fundidos entre panes.

\$50.000

Adiciones

Jamón Serrano

\$21.000

Tocineta

\$10.000

Espárragos

\$11.000

Dulces

Waffles de la Cava

¡Directo desde nuestro Laboratorio de Quesos! Una base deliciosa de waffles con queso Tilsit Alpina acompañado de frutas frescas.

\$30.000

Tostadas francesas

Una creación única de la Cava para los más golosos. Dos tostadas francesas con una generosa crema de queso Brie Alpina, salsa de frutos rojos y syrup. Acompañado de frutos rojos frescos.

\$32.000

Briestacho

Toda la untuosidad de nuestro Brie Alpina junto a una suave crema de pistacho. Una de las creaciones más exitosas del Laboratorio de Quesos de la Cava.

\$25.000

Bowl de fruta

Mezcla de frutas de temporada.

\$12.000

Bebidas

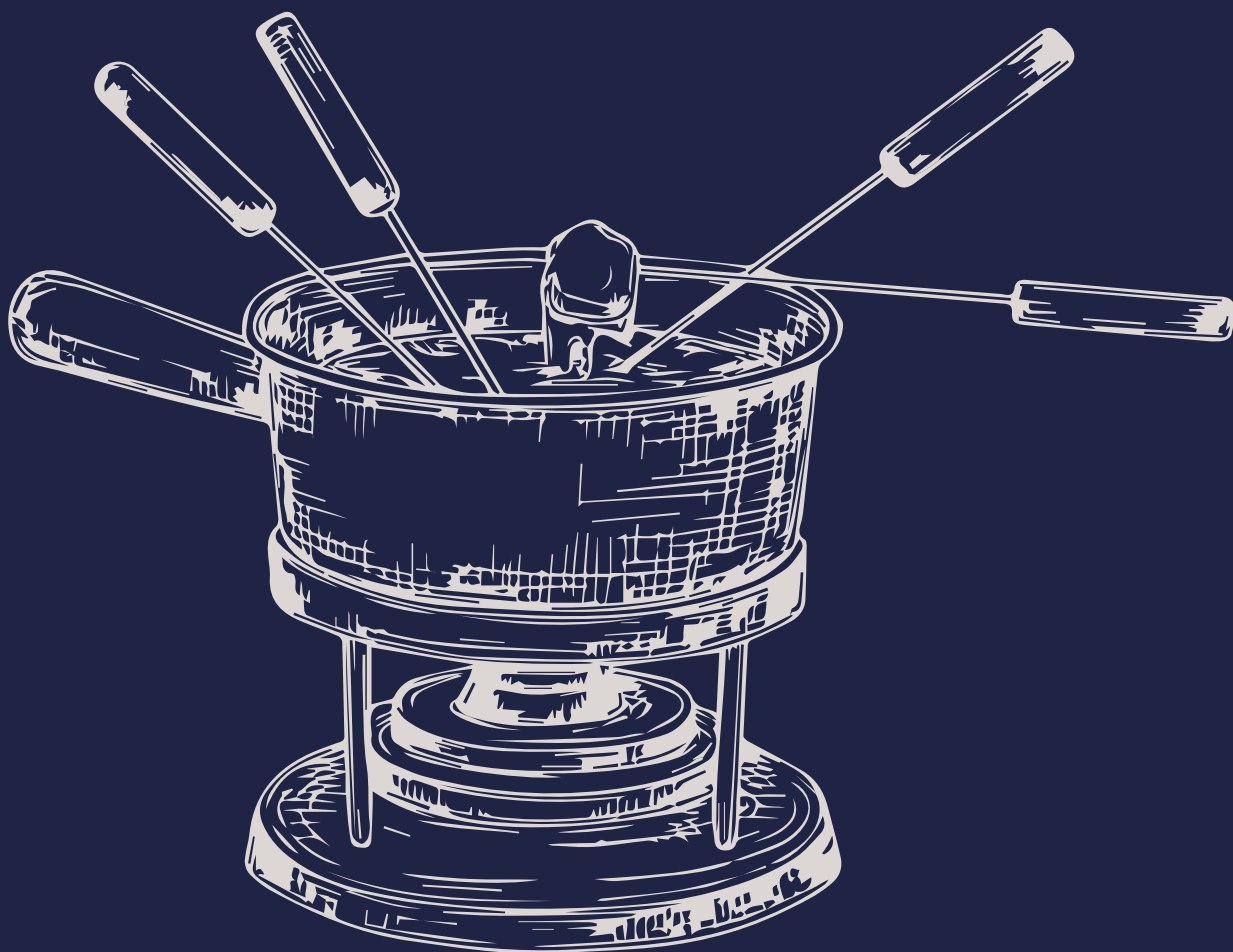
Jugo de naranja Frutto natural	\$8.000
Lassi de mango Combinación de yogur Griego Alpina y mango. Alta fuente de proteína.	\$12.000
Soda fruto rojos	\$12.000
Refajo	\$32.000
Mimosa	\$32.000
Aperol Spritz	\$30.000
Matcha	\$11.500
Chocolate con queso Nuestra versión de un clásico colombiano: Chocolate Alpin caliente y queso Mozzarella Alpina.	\$13.000
Americano	\$7.000
Capuccino	\$8.000
Infusiones	\$8.000
Té chai	\$8.000
Té verde	\$7.500
Té negro	\$7.500
Agua	\$7.000
Agua con gas	\$6.500
Cócteles de Queso en trilogía Una experiencia única de la Cava. La innovación quesera expresada en una novedosa propuesta coctelera. Tres shots para disfrutar solo o acompañado. Variedad de queso Tilsit con whisky, queso Brie con vodka, queso Azul con ron ¡Sorprendete!	\$37.000



Cava
Oculta
de 

Menú

para la tarde y la cena



Menú mediodía

Elige una opción de cada sección

Fuertes

Penne Scampi

Pasta corta en una salsa a base de bisqué flambeado, con camarones y terminada con mucho queso Sopó Alpina.

Fusilli Sopó

Pasta corta en salsa de nuestro queso de autor Sopó. Un especial de la Cava con nuestro queso más premiado.

Pizza de setas

Base de pesto de albahaca, queso Mozzarella, queso Tilsit ahumado y variedad de setas de temporada. Ideal para vegetarianos.

Pizza prosciutto

Quesos Parmesano y Mozzarella Alpina, prosciutto italiano y rúgula.

Postres

Volcán de arequipe Alpina

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

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!

Bebidas

Soda frutos rojos o amarillos + Menú mediodía \$66.000

**Cerveza club colombia
BBC botella** + Menú mediodía \$68.000

Tinto de verano + Menú mediodía \$80.000

Menú disponible únicamente de lunes a jueves, de 12:00 p.m a 3:00 p.m o hasta agotar existencias. No aplica días festivos.

Platos pequeños

Dátiles con tocineta

\$26.000



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)

Tartaleta Brie

\$35.000

Tartaleta de masa sablée, rellena con la cremosidad del queso Brie Alpina con chorizo español, cebollas y manzanas caramelizadas.

Sopa de cebolla

\$28.000

Cebolla caramelizada en cocción lenta, pan de masa madre y el emblemático Gruyere Alpina.



Crema de ahuyama

\$25.000

Despertar de sabores aromáticos acompañados de queso Sopó Alpina con un toque de leche de coco.

Provoleta con chorizo español

\$35.000

Queso Provolone Alpina crocante aromatizado con finas hierbas al sartén.

Pan tumaca Manchego

\$33.000

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.



Arancinis

\$37.000

Croquetas de orzo en panko, rellenas de queso Parmesano Alpina con chutney de feijoa y salsa de cuatro quesos. (5 unidades)

Mini hamburguesas

\$38.000

Hamburguesitas de res y cerdo selladas, pepinillos encurtidos, mayonesa de ajo y salsa cuatro quesos. (3 unidades)



Vegetariano



Especial del mes



Recomendado del chef



Contiene nueces

Cava
Oculta
de


Especiales de la Cava

Fusilli Sopó

\$36.000

Pasta corta en salsa de nuestro queso de autor Sopó. Un especial de la Cava con nuestro queso más premiado.

*Pídelo "a la colombiana" con adición de pollo + \$10.000

Lomo de res en salsa de queso azul

\$59.000

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 estilo aligot con extra queso.



Camembert Cava

\$48.000

Camembert Alpina sellado en sartén y terminado en horno, cubierto con una salsa de tomate de árbol y quinoas crocantes.

Penne Scampi

\$49.000

Pasta corta en una salsa a base de bisqué flambeado, con camarones y terminada con mucho queso Sopó Alpina.



Pizza hawaiana azul

\$36.000

La clásica, con queso Azul Alpina.

Pizza Manchega

\$38.000

Nuestro queso Manchego D.O.P. con tres meses de maduración le aporta el carácter necesario para complementar al chorizo picante español y su delicioso sabor.

Pizza prosciutto

\$37.000

Quesos Parmesano y Mozzarella Alpina, prosciutto italiano y rúgula.

Pizza cuatro quesos

\$36.000

Quesos Azul, Holandés, Sopó y Tilsit ahumado Alpina.



Pizza de setas

\$37.000

Base de pesto de albahaca, queso Mozzarella, queso Tilsit ahumado y variedad de setas de temporada. Ideal para vegetarianos.

Fondue de la Cava

\$99.000

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. \$94.000

Tablas para Compartir

 Tabla Cava Oculta Quesos Holandés, Sopó y Azul Alpina, chorizo, salami, frutos secos y deshidratados. (2 a 4 personas)	\$85.000
 Tabla legado Una selección de nuestros primeros quesos Emmental, Gruyere y Tilsit Alpina acompañado de charcutería. Un homenaje a nuestro legado suizo. (1 a 3 personas)	\$50.000
 Tabla tradición Selección de quesos Parmesano, Holandés y Camembert Alpina acompañados de jamón serrano español. (1 a 3 personas)	\$50.000
 Tabla de La Cabaña Quesos Tilsit finas hierbas, Tilsit ahumado, Sopó, Emmental y Camembert Alpina. Aceitunas, jamón serrano, chorizo, salami, frutos secos y deshidratados. (10 a 15 personas)	\$275.000
  Tabla vuelta a España Queso oveja, Manchego e Ibérico Alpina acompañado de sabores españoles (2 a 4 personas)	\$85.000



Cava
Oculta
de 

Quesería y Charcutería

para armar tu tabla

Jamón Serrano Ibérico	\$21.000	Queso Holandés	\$6.750
Salchichón Ibérico	\$18.000	Queso Tilsit ahumado	\$10.090
Prosciutto Di Parma 16 meses	\$35.000	Queso Tilsit finas hierbas	\$10.090
Lomo Ibérico	\$45.000	Queso Gruyere	\$10.900
Lomo de cerdo curado	\$26.000	Queso Tilsit natural	\$10.090
Chorizo Ibérico	\$17.000	Emmental	\$10.090
Chorizo español	\$15.000	Queso Provolone	\$10.320
Salami picante	\$19.000	Queso Parmesano	\$9.660
Salami Milano	\$21.000	Queso Sopó	\$9.770
Chorizo picante	\$15.000	Queso Azul	\$9.660
Tausavita de cabra	\$20.000	Queso Brie	\$19.800
Pecorino Romano	\$30.000	Queso Camembert	\$21.200
Queso Mozzarella	\$4.610	Queso Fondue	\$49.500
Queso Sabana	\$6.070		





Cava Oculta de *Alpina*

Carrito quesero

Disponible de miércoles a sábado

4:00 p.m - 10:00 p.m

¡Vive una experiencia inigualable!

Donde podrás explorar las últimas innovaciones queseras creadas en nuestro laboratorio de quesos, el servicio perfecto y el relato de nuestros cheesemongers sobre nuestro legado y tradición.

Sumérgete en la tierra colombiana a través de nuestros quesos y descubre creaciones especiales elaboradas por manos locales que solo encontrarás aquí.

Experiencia quesera x4 | \$70.000

Experiencia quesera x6 | \$90.000

Postres



Volcán de arequipe Alpina

\$25.000

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

Galleta celebración ¡NUEVO!

\$22.000

Una irresistible fusión que celebra lo mejor de nuestra tierra. Galleta crujiente cubierta con queso holandés celebración y un toque frutal, complementada con un bocadillo artesanal. Todo acompañado de un cremoso helado de yogurt griego Alpina, para una experiencia única de sabores



Pizza de arequipe

\$30.000

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



Torre Medalla de Oro

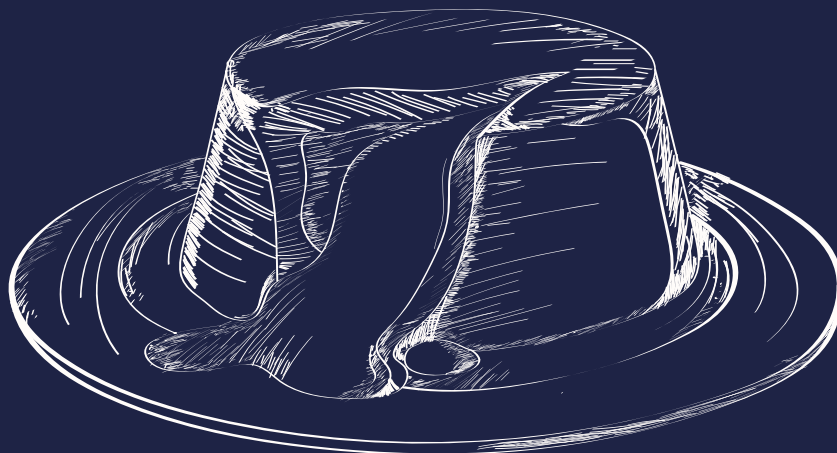
\$24.000

Para los que buscan un postre menos dulce. Hojas de masa crocante rellena con crema de queso Sopó Alpina y frutos rojos de temporada.

Helado de queso

\$19.000

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



Vegetariano



Especial del mes



Recomendado del chef



Contiene nueces

Cócteles^{de} queso

Trilogía de quesos | \$37.000

Una experiencia única de la Cava. La innovación quesera expresada en una novedosa propuesta coctelera.

Tres shots para disfrutar de una variedad de queso Tilsit con whisky, queso Brie con vodka y queso Azul con ron.

¡Sorpréndete!



Cava
Oculta
de 

Vinos tintos

La Celia

Argentina - Malbec y Cabernet Franc

\$118.000

Primitivo Puglia

Italia - Zinfandel

\$120.000

Piedra Negra Alta Colección Malbec

Argentina - Malbec

\$125.000

Le Paradou

Francia - Cinsault

\$125.000

Le Paradou

Francia - Grenache

\$125.000

Bendito

Chile - Syrah

\$125.000

Zorzal Terroir Único

Argentina - Pinot Noir

\$130.000

Finca Resalso Emilio Moro

España - Tinta del país

\$135.000

Piedra Negra Malbec Reserve

Argentina - Malbec

\$150.000

Clos de Fous Pour Ma Guele Assemblage

Chile - Cinsault, Pais y Malbec

\$180.000

Clos de Fous Pour Ma Guele

Chile - Pinot Noir

\$180.000

Clos de Chacras

Argentina - Malbec

\$180.000

Lucien AOC Côtes du Rhône

Francia - Syrah y Grenache

\$175.000

Laura Hartwig Single Vineyard

Chile - Carmenere

\$195.000

Muga Reserva

España - Tempranillo

\$220.000

Marqués de Vargas

España - Tempranillo

\$220.000

Colline Pescaresi Kudos

Italia - Merlot Montepulciano

\$225.000

Las Compuertas 5 Suelos

Argentina - Malbec

\$260.000

Copa Primitivo Puglia

Italia - Zinfandel

\$30.000



Copa Finca Resalso Emilio Moro

España - Tinta del país

\$32.000



Copa Marqués de Vargas

Tempranillo

\$35.000



Vinos blancos

Bendito

Chile - Riesling

\$110.000

Piedra Negra Blanco

Argentina - Pinot Gris

\$130.000

Enate

España - Chardonnay

\$130.000

Mosole

Italia - Pinot Grigio

\$135.000

Domane Wachau

Austria - Gruner Veltliner

\$138.000

Volcanes Reserva

Chile - Sauvignon Blanc

\$138.000

Le Paradou

Francia - Viognier

\$120.000

Terrases AOC Ventoux

Francia - Viognier

\$150.000

Mestizaje Ecológico

España - Mezcla de uvas

\$155.000

Gaierhof Sauvignon Blanc Trentito DOC

Italia - Sauvignon Blanc

\$185.000

Mâcon-Lugny "Les Genièvres"

Francia - Chardonnay

\$250.000

Muga

España - Viura

\$250.000

Copa Enate

España - Chardonnay

\$30.000



Copa Volcanes Reserva

Chile - Sauvignon Blanc

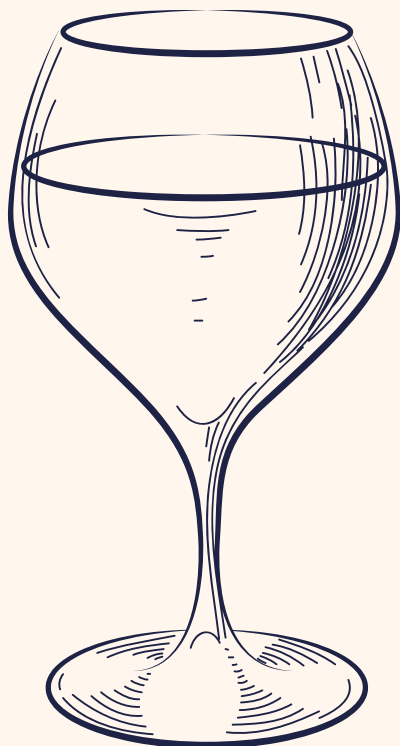
\$32.000



Copa Muga

España - Viura

\$33.000



Cava
Oculta
de 

Vinos rosados

Portillo Rosé Argentina - Malbec	\$100.000
Piccini Memoro Italia - Negro Amaro y Nero d'Avola	\$110.000
Canalla España - Tempranillo	\$116.000
MOI Italia - Negroamaro	\$118.000
Hito Rosé España - Tempranillo	\$140.000
Muga Rosado España - Tempranillo	\$160.000

Colette Côtes de Provence Francia - Syrah, Grenache y Carignan	\$175.000	
Copa Piccini Memoro Italia - Negro Amaro y Nero d'Avola	\$28.000	
Copa Hito Rose España - Tempranillo	\$30.000	
Copa MOI Italia - Negroamaro	\$30.000	
Copa Colette Côtes de Provence Francia - Syrah, Grenache y Carignan	\$35.000	

Vinos espumosos

V8 Prosecco DOC Italia - Glera	\$130.000	
Malibrán Col Fondo Agrícola Italia - Glera	\$180.000	
Crémant Brut Rosé Francia - Pinot Noir, Chenin Blanc y Chardonnay	\$180.000	
Laurent Perrier Brut Francia - Chardonnay, Pinot Noir y Meunier	\$450.000	
Copa V8 Prosecco DOC Italia - Glera	\$28.000	

Vinos naranjas

Loimer Gruner Veltliner Austria - Gruner Veltliner	\$200.000	
Copa Gruner Veltliner Austria - Gruner Veltliner	\$40.000	

Cócteles



Aperol Spritz

Aperol, prosecco italiano y naranja.

Aperitivo - Amargo - Refrescante

\$30.000

Moscow mule

Smirnoff, limón, ginger beer y hojas de hierbabuena

Picante - Fresco - Aromático

\$35.000

Gin de la Cava

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

Herbal - Dulce - Fresco

\$35.000

Cava Oculta

Smirnoff, tónica pink, jugo de arándanos e infusión de A. alí

Frutal - Dulce - Fresco

\$35.000

Oculto

Mezcal 400 Conejos y piña.

Ahumado - Dulce - Picante

\$35.000

Elemental

El negroni de la casa. Ginebra Gordon's, Campari y Martini Rosso.

Amargo - Seco - Aromático

\$35.000

Mora kamikaze

Ron Cacique, infusión mora y albahaca.

Dulce - Herbal - Frutal

\$35.000

El Dorado

Whisky Red Label, jengibre y limón.

Ahumado - Herbal

\$35.000

Rose gin

Ginebra Gordon's, tónica Pink y jengibre.

Frutal - Aromático

\$35.000

1945

Gordons London Dry, Tequila y sabores frutales de naranja, piña y coco.

Fresco-Dulce

\$35.000

Cava
Oculta
de *alpina*

Cervezas

Draft Stella Artois	Draft Club Colombia	BBC botella
\$13.000	\$12.000	\$11.000

Whisky

Johnnie Walker Red Label	\$150.000	Trago Buchanan's Two Souls	\$40.000
Singleton 12 años	\$270.000	Trago Bulleit Bourbon	\$38.000
Johnnie Walker Double Black Label	\$290.000	Trago Johnnie Walker Double Black Label	\$35.000
Bulleit Bourbon	\$295.000	Trago Singleton 12 años	\$35.000
Buchanan's Two Souls	\$310.000		

Vodka

Ketel One	\$296.900	Trago Ketel One	\$30.000
Ciroc	\$310.000	Trago Ciroc	\$30.000

Ron

Zacapa Centenario 23	\$430.000	Trago Zacapa Centenario 23	\$40.000
Cacique Añejo	\$110.000		

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 sin alcohol

Vanilo Vino espumante blanco - Airen \$130.000		Vanilo Vino espumante rosado - Tempranillo \$130.000		Corona cero \$12.000
--	--	--	--	---------------------------------------

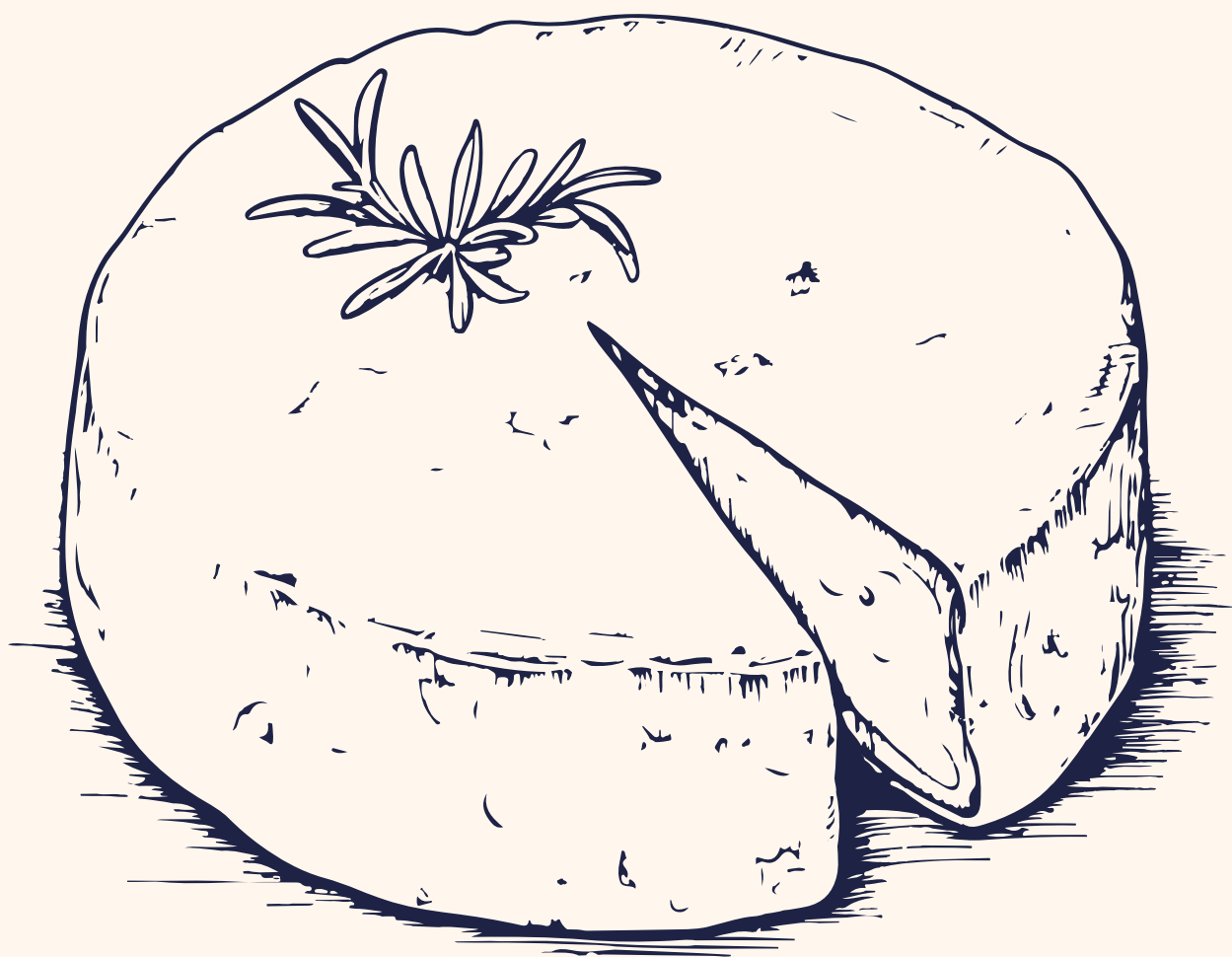
Bebidas calientes

Americano	\$7.000	Té negro Twinings	\$7.500
Capuccino	\$8.000	Infusiones	\$8.000
Espresso sencillo	\$6.000	Latte	\$8.000
Espresso doble	\$6.500	Mocalpin	\$8.000
Té Chai	\$8.000	Vino caliente	\$26.000
Té verde Twinings	\$7.500		

Bebidas frías

Soda frutos rojos	\$12.000	Tinto de verano	\$27.000
Soda frutos amarillos	\$12.000	Ginger	\$7.500
Coca Cola	\$7.500	Soda Schweppes	\$7.500
Coca Cola Zero	\$7.500	Agua	\$7.000
		Agua con gas	\$6.500

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



Cava
Oculta
de 

Cava Ocultade

de

The Alpina logo is an oval emblem. It features the word "alpina" in a white, lowercase, cursive script. Below the text is a white silhouette of a mountain range with three peaks.

Siguenos en Instagram
@CavaOcultadeAlpina