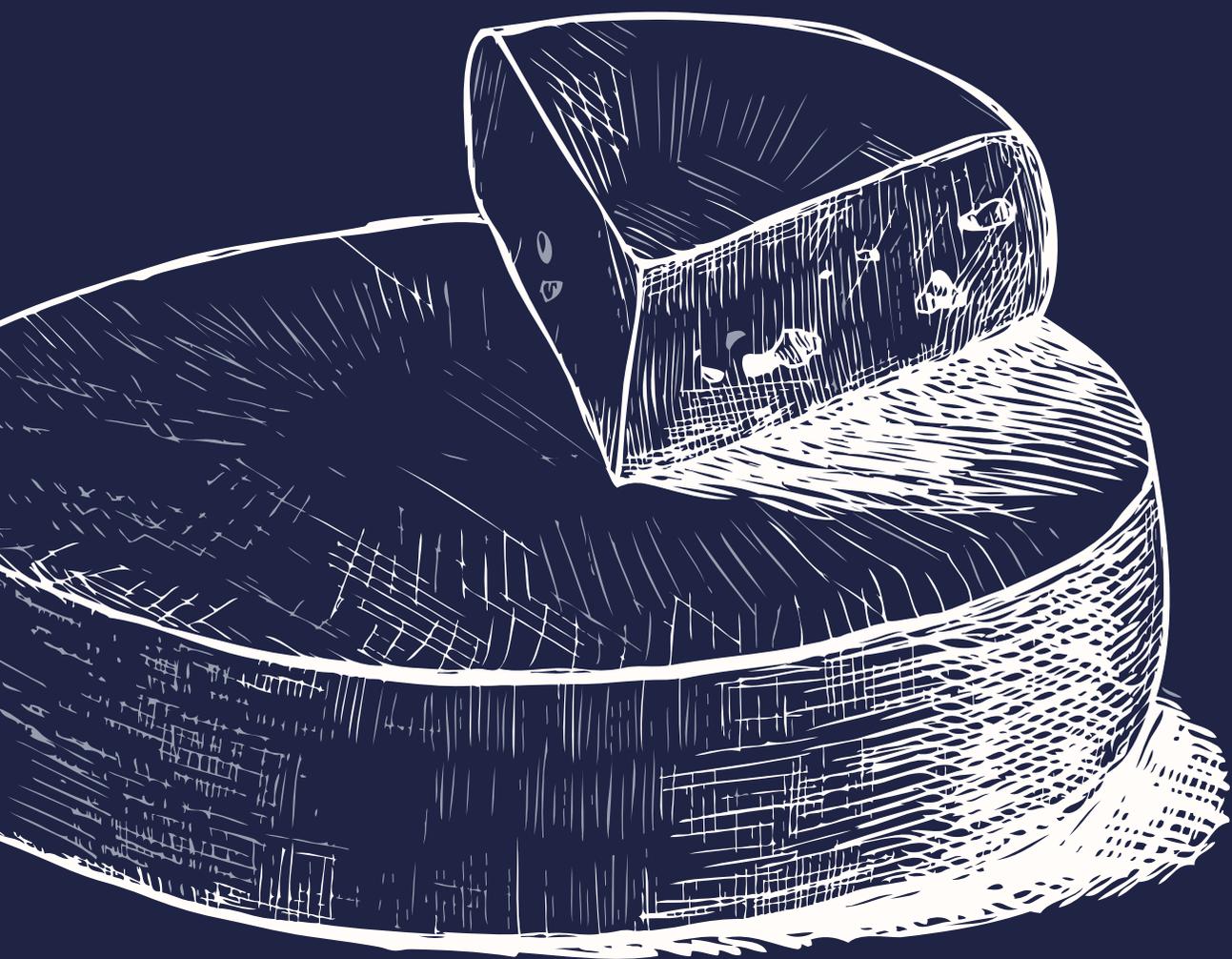


CAVA OCULTA

el bar de quesos de Alpina





MAESTRÍA
Quesera
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.

¡Por un mundo delicioso!

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. ¡Ánimate 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.

Cava
Oculto
de


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
Tartaleta Brie Tartaleta de masa sablée, rellena con la cremosidad del queso 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



Vegetariano



Especial del mes



Recomendado del chef



Contiene nueces

Especiales de la Cava

 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
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 estilo aligot con extra queso.	\$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
Penne Scampi Pasta corta en una salsa a base de bisqué flambeado, con camarones y terminada con mucho queso Sopó Alpina.	\$49.000
 Fusilli Sopó 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	\$36.000
Pizza hawaiana azul La clásica, con queso Azul Alpina.	\$33.000
 Pizza Manchega 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.	\$38.000
Pizza prosciutto Quesos Parmesano y Mozzarella Alpina, prosciutto italiano y rúgula.	\$37.000
Pizza cuatro quesos Quesos Azul, Holandés, Sopó y Tilsit ahumado Alpina.	\$33.000
Pizza de setas Base de pesto de albahaca, queso Mozzarella, queso Tilsit ahumado y variedad de setas de temporada. Ideal para vegetarianos.	\$37.000

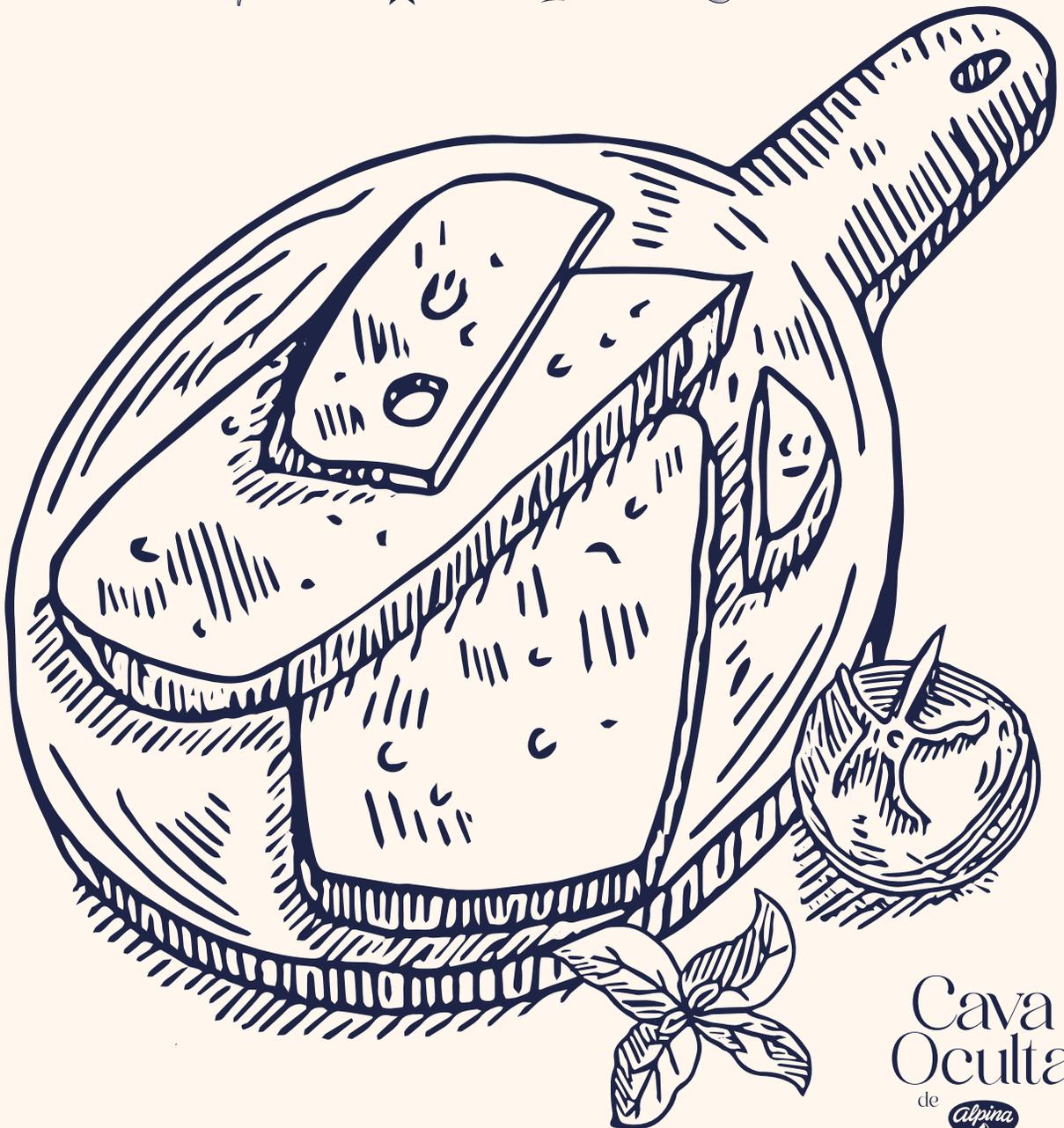
Tablas para Compartir

 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)	\$49.000
 Tabla tradición Selección de quesos Parmesano, Holandés y Camembert Alpina acompañados de jamón serrano español. (1 a 3 personas)	\$49.000
 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)	\$269.900



★ 🍄 **Tabla vuelta a España** | \$85.000

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

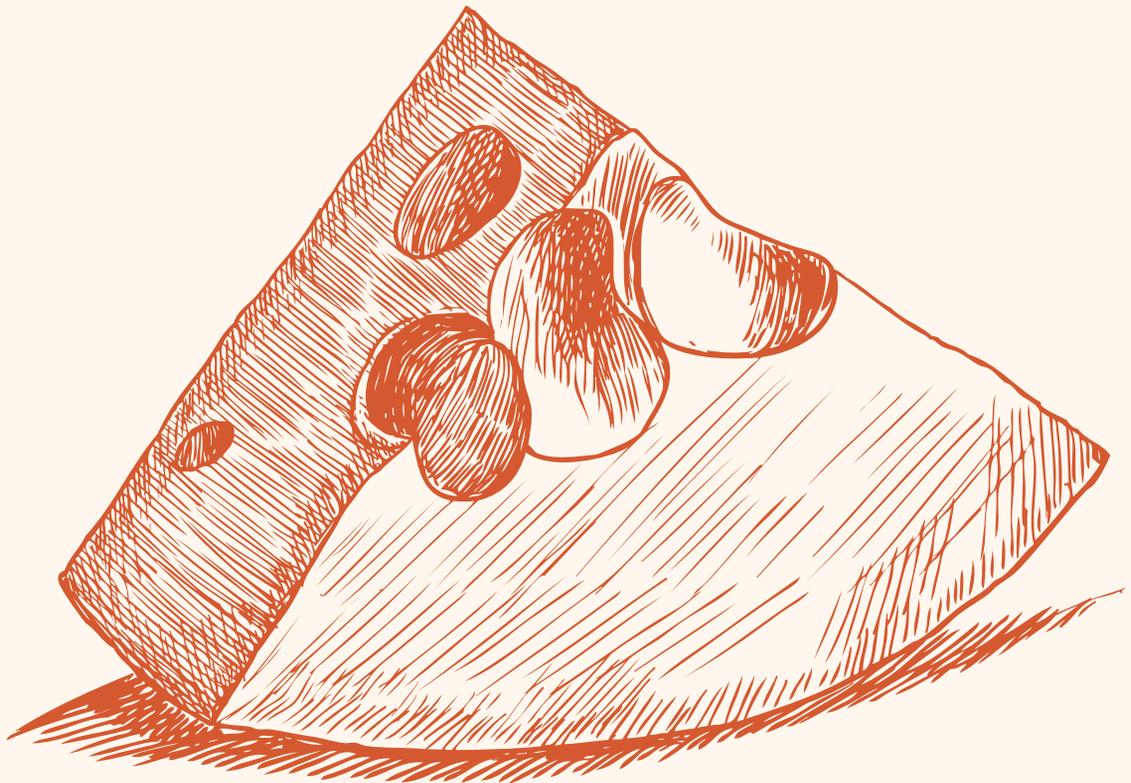


Cava
Oculto
de 

Quesería y Charcutería

para armar tu tabla

Jamón Serrano Ibérico	\$21.000	Chorizo Ibérico	\$17.000
Salchichón Ibérico	\$18.000	Chorizo español	\$15.000
Prosciutto Di Parma 16 meses	\$35.000	Salami picante	\$19.000
Lomo Ibérico	\$45.000	Salami Milano	\$21.000
Lomo de cerdo curado	\$26.000	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 Gruyere	\$10.900	Queso Camembert	\$21.200
		Queso Fondue	\$49.500



Cava Oculta de 

Carrito quesero

Disponible de miércoles a sábado

4:00 p.m - 10 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.

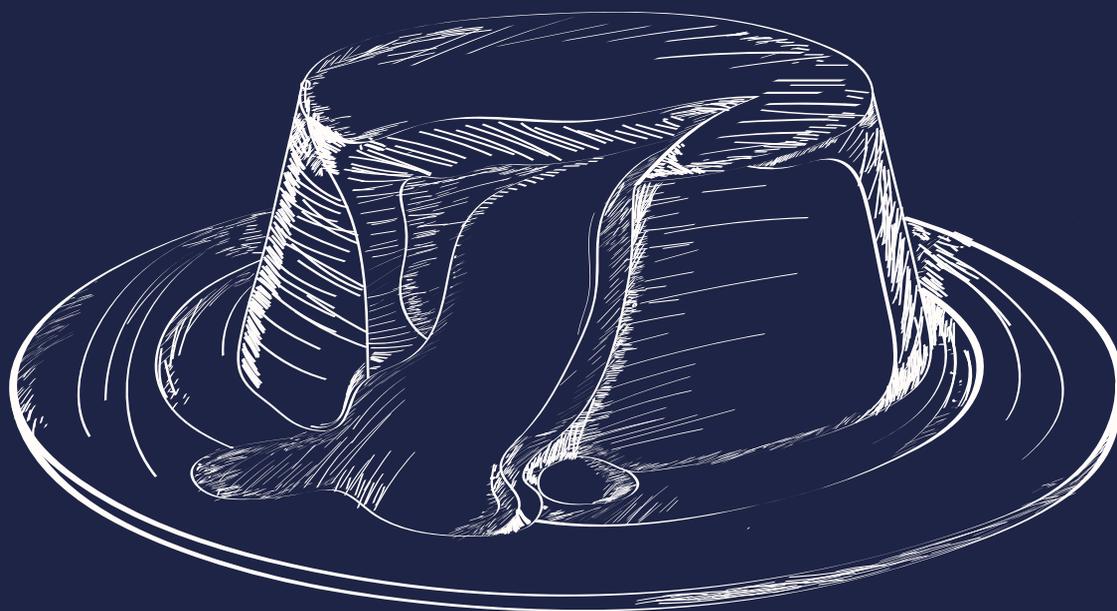
Experiencia quesera x4 | \$70.000

Experiencia quesera x6 | \$90.000

Cava
Oculto
de 

Postres

 Volcán de arequipe Alpina	\$23.000
Nuestro postre insignia. Un contraste sorprendente entre el queso Azul y el arequipe Alpina. ¡Imperdible!	
Helado de queso	\$18.000
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!	
 Pizza de arequipe	\$28.000
Una pizza que dará de que hablar. La mejor combinación del queso Holandés y el arequipe Alpina.	
 Torre Medalla de Oro	\$22.000
Para los que buscan un postre menos dulce. Hojas de masa filo rellena con crema de queso Sopó Alpina y frutos rojos de temporada.	



Cócteles ^{de} queso

Trilogía de quesos | \$33.000

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!



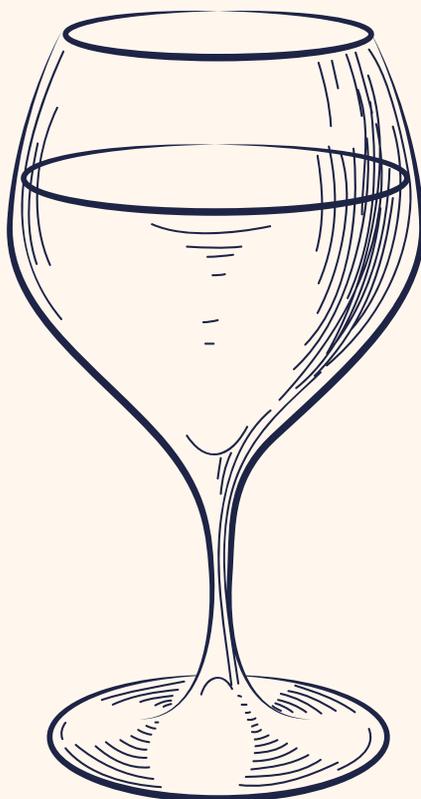
Cava
Oculto
de 

Vinos tintos

La Celia Argentina - Malbec y Cabernet Franc	\$110.000	Clos de Chacras Argentina - Malbec	\$175.000
Primitivo Puglia Italia - Zinfandel	\$116.000	Lucien AOC Côtes du Rhône Francia - Syrah y Grenache	\$175.000
Piedra Negra Alta Colección Malbec Argentina - Malbec	\$120.000	Laura Hartwig Single Vineyard Chile - Carmenera	\$193.000
Le Paradou Francia - Cinsault	\$120.000	Muga Reserva España - Tempranillo	\$220.000
Le Paradou Francia - Grenache	\$120.000	Marqués de Vargas España - Tempranillo	\$220.000
Bendito Chile - Syrah	\$120.000	Colline Pescaresi Kudos Italia - Merlot Montepulciano	\$225.000
Zorzal Terroir Único Argentina - Pinot Noir	\$125.000	Las Compuertas 5 Suelos Argentina - Malbec	\$260.000
Finca Resalso Emilio Moro España - Tinta del país	\$130.000	Copa Primitivo Puglia Italia - Zinfandel	\$28.000 
Piedra Negra Malbec Reserve Argentina - Malbec	\$148.000	Copa Finca Resalso Emilio Moro España - Tinta del país	\$30.000 
Clos de Fous Pour Ma Guele Assemblage Chile - Cinsault, Pais y Malbec	\$175.000	Copa Marqués de Vargas Tempranillo	\$33.000 
Clos de Fous Pour Ma Guele Chile - Pinot Noir	\$175.000		

Vinos blancos

Bendito Chile - Riesling	\$100.000	Mestizaje Ecológico España - Mezcla de uvas	\$150.000
Piedra Negra Blanco Argentina - Pinot Gris	\$120.000	Gaierhof Sauvignon Blanc Trentito DOC Italia - Sauvignon Blanc	\$185.000
Enate España - Chardonnay	\$125.000	Mâcon-Lugny "Les Genièvres" Francia - Chardonnay	\$250.000
Mosole Italia - Pinot Grigio	\$132.000	Muga España - Viura	\$250.000
Domane Wachau Austria - Gruner Veltliner	\$135.000	Copa Enate España - Chardonnay	\$28.000 
Volcanes Reserva Chile - Sauvignon Blanc	\$135.000	Copa Volcanes Reserva Chile - Sauvignon Blanc	\$30.000 
Le Paradou Francia - Viognier	\$115.000	Copa Muga España - Viura	\$33.000 
Terrases AOC Ventoux Francia - Viognier	\$148.000		



Vinos rosados

Portillo Rosé

Argentina - Malbec

\$95.000

Piccini Memoro

Italia - Negro Amaro y Nero d'Avola

\$100.000

Canalla

España - Tempranillo

\$110.000

MOI

Italia - Negroamaro

\$116.000

Hito Rosé

España - Tempranillo

\$140.000

Muga Rosado

España - Tempranillo

\$150.000

Colette Côtes de Provence

Francia - Syrah, Grenache y Carignan

\$175.000

Copa Piccini Memoro

Italia - Negro Amaro y Nero d'Avola

\$25.000

Copa Hito Rose

España - Tempranillo

\$27.000



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

\$118.000

Malibrán Col Fondo Agrícola

Italia - Glera

\$165.000

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

\$27.000



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

\$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, jugo de arándanos e infusión de Açai

Frutal - Dulce - Fresco

\$33.000

Oculto

Mezcal 400 Conejos y piña.

Ahumado - Dulce - Picante

\$33.000

Elemental

El negroni de la casa. Ginebra Gordon's, 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

Cervezas

Draft Stella Artois
\$13.000

Draft Club Colombia
\$12.000

BBC botella
\$9.000

Whisky

Jack Daniel's 375

\$105.000

Trago Buchanan's
Two Souls

\$40.000

Johnnie Walker
Red Label

\$150.000

Trago Bulleit Bourbon

\$38.000

Singleton 12 años

\$270.000

Trago Johnnie Walker
Double Black Label

\$35.000

Johnnie Walker
Double Black Label

\$290.000

Trago Jack
Daniel's 375

\$26.000

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

Bebidas sin alcohol

Vanilo
Vino espumante blanco - Airen
\$120.000

Vanilo
Vino espumante rosado - Tempranillo
\$120.000

Corona cero
\$11.000

Bebidas calientes

Americano | \$6.000
Capuccino | \$7.500
Espresso sencillo | \$5.000
Espresso doble | \$5.500
Té Chai | \$8.000
Té verde Twinings | \$7.000

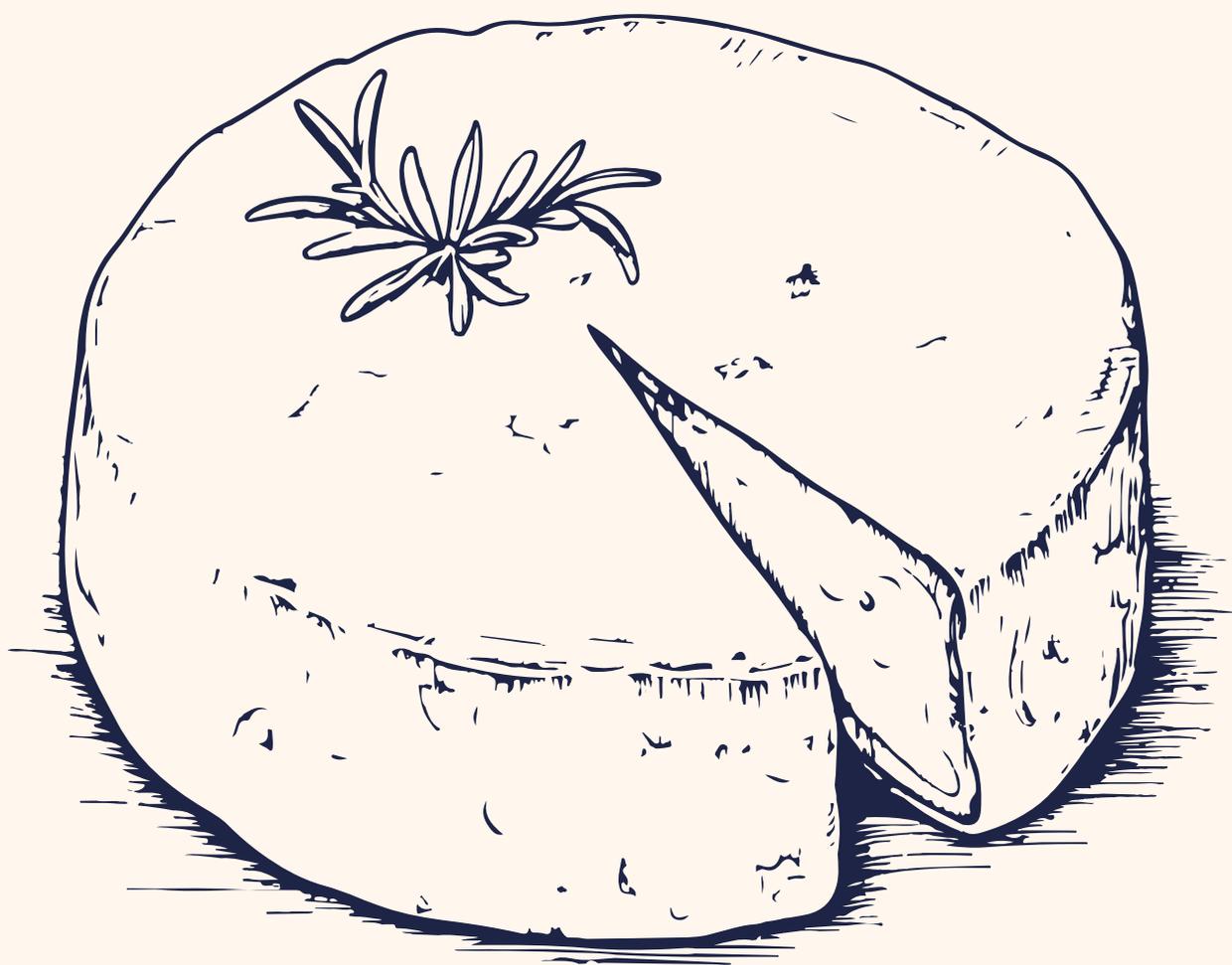
Té negro Twinings | \$7.000
Infusiones | \$8.000
Latte | \$8.000
Mocalpin | \$8.000
Vino caliente | \$25.000

Bebidas frías

Soda frutos rojos | \$11.500
Soda frutos amarillos | \$11.500
Coca Cola | \$7.000
Coca Cola Zero | \$7.000

Tinto de verano | \$25.000
Ginger | \$7.000
Soda Schweppes | \$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