

# CAVA OCULTA

el bar de quesos de Alpina

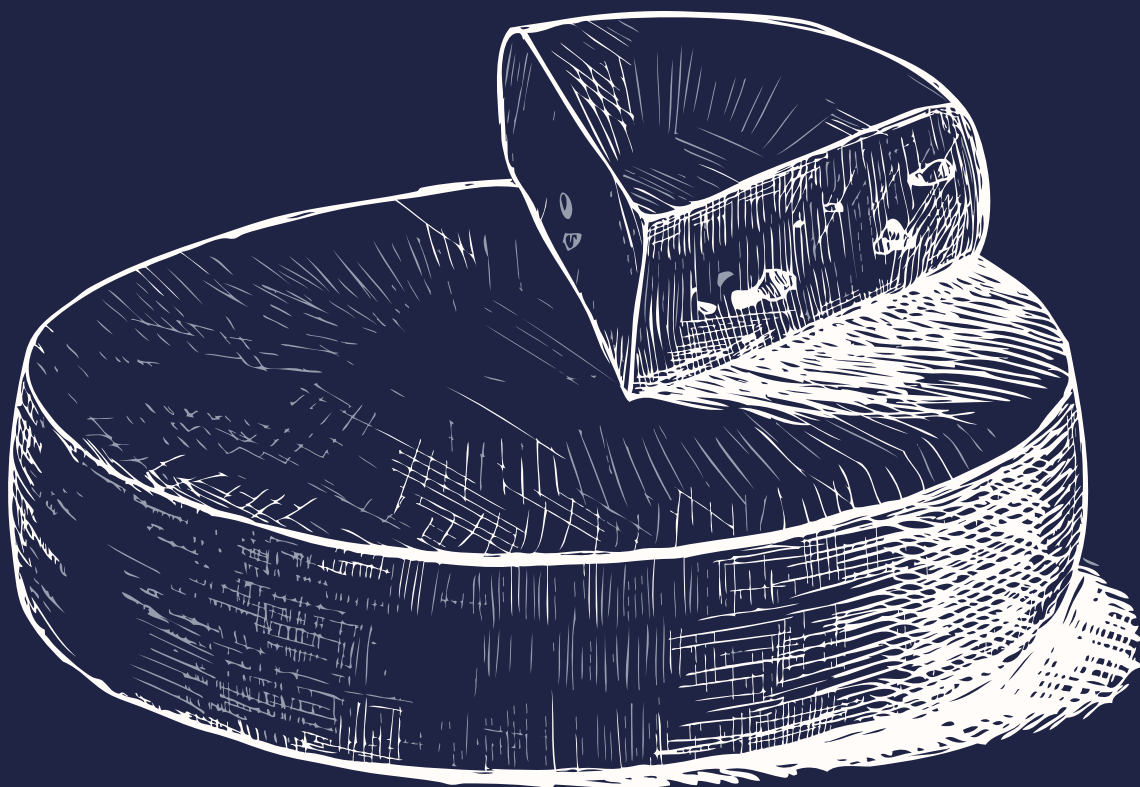


Cava  
Oculto  
de 

# Bienvenidos a Cava Oculto

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.

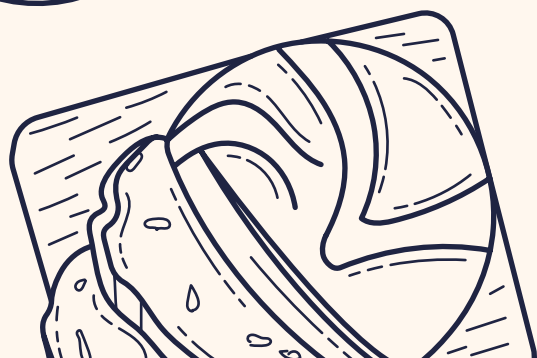
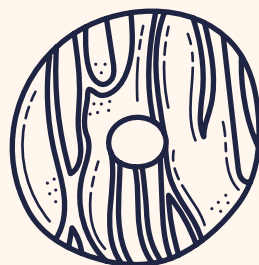
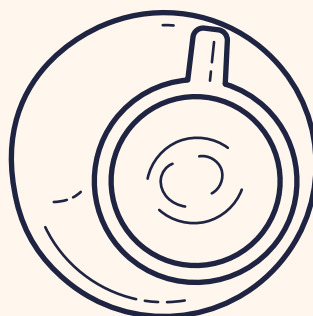
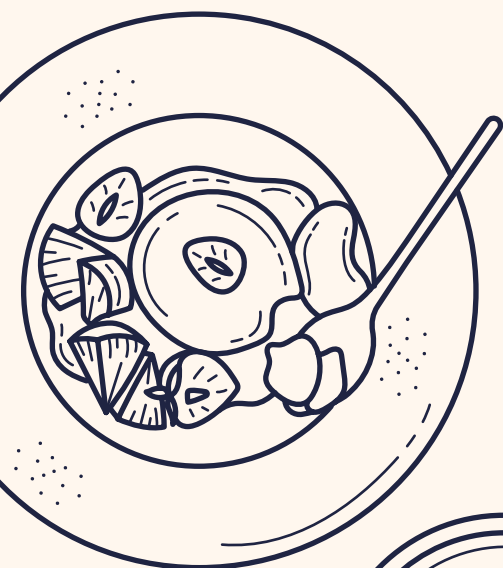


# Brunch

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



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

<b>Jugo de naranja Frutto natural</b>	\$8.000
<b>Lassi de mango</b> Combinación de yogur Griego Alpina y mango. Alta fuente de proteína.	\$12.000
<b>Soda fruto rojos</b>	\$12.000
<b>Refajo</b>	\$32.000
<b>Mimosa</b>	\$32.000
<b>Aperol Spritz</b>	\$30.000
<b>Matcha</b>	\$11.500
<b>Chocolate con queso</b> Nuestra versión de un clásico colombiano: Chocolate Alpin caliente y queso Mozzarella Alpina.	\$13.000
<b>Americano</b>	\$7.000
<b>Capuccino</b>	\$8.000
<b>Infusiones</b>	\$8.000
<b>Té chai</b>	\$8.000
<b>Té verde</b>	\$7.500
<b>Té negro</b>	\$7.500
<b>Agua</b>	\$7.000
<b>Agua con gas</b>	\$6.500
<b>Cócteles de Queso en trilogía</b> 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

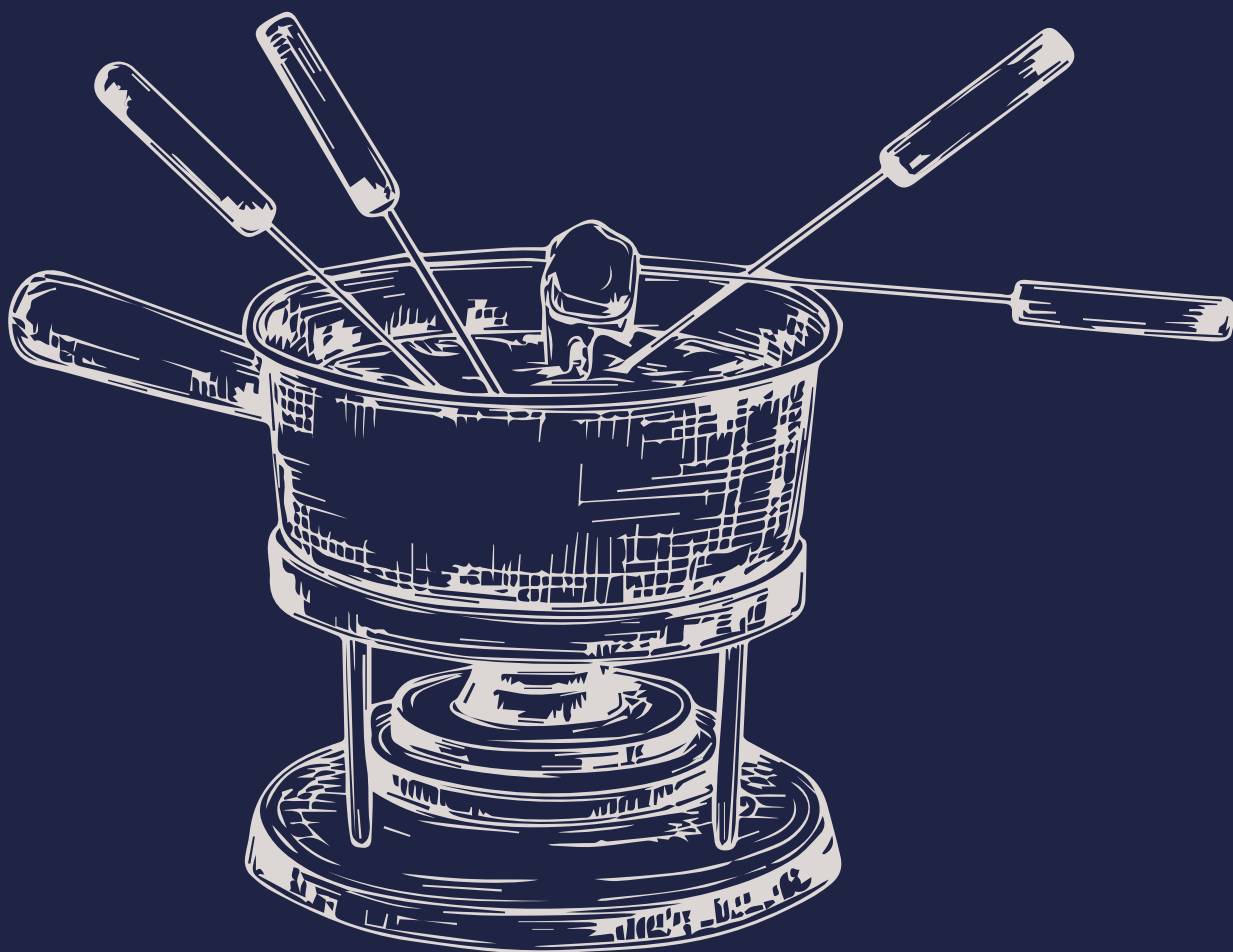


Cava  
Oculta  
de 

# 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

\$33.000

Un clásico catalán, pan rústico tostado con tomate fresco y ajo, sal gruesa y aceite de oliva con queso Tilsit Finas Hierbas 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)



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 camarones y bisqué flambeado, terminada con mucho queso Sopó Alpina.

## ★ Pizza hawaiana azul

\$36.000

La clásica, con queso Azul Alpina.

## Pizza fuego de la huerta

\$38.000

Una combinación audaz que celebra los sabores de la tierra y el calor del fuego. Chorizo picante y queso tilsit con hierbas se funden sobre una base aromática de orégano y albahaca fresca. La miel de peperoncino aporta un contraste dulce y especiado convirtiendo cada bocado en una experiencia vibrante y memorable.

## 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



Vegetariano



Especial del mes



Recomendado del chef



Contiene nueces

Cava  
Oculta  
de  


# Quesería y Charcutería

para armar tu tabla

Jamón Serrano Ibérico	\$21.000	Queso Tilsit ahumado	\$10.500
Salchichón Ibérico	\$18.000	Queso Tilsit finas hierbas	\$10.500
Lomo Ibérico	\$45.000	Queso Gruyere	\$10.500
Lomo de cerdo curado	\$26.000	Queso Tilsit natural	\$10.500
Chorizo Ibérico	\$17.000	Emmental	\$11.300
Chorizo español	\$15.000	Queso Provolone	\$11.350
Salami picante	\$19.000	Queso Parmesano	\$10.200
Salami Milano	\$21.000	Queso Sopó	\$10.750
Chorizo picante	\$15.000	Queso Azul	\$11.100
Tausavita de cabra	\$20.000	Queso Brie	\$21.800
Pecorino Romano	\$30.000	Queso Camembert	\$34.800
Queso Mozzarella	\$4.880	Queso Fondue	\$51.500
Queso Sabana	\$6.460		
Queso Holandés	\$7.130		





Cava Oculta de 

# 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**

Cava  
Oculto  
de 

# 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**

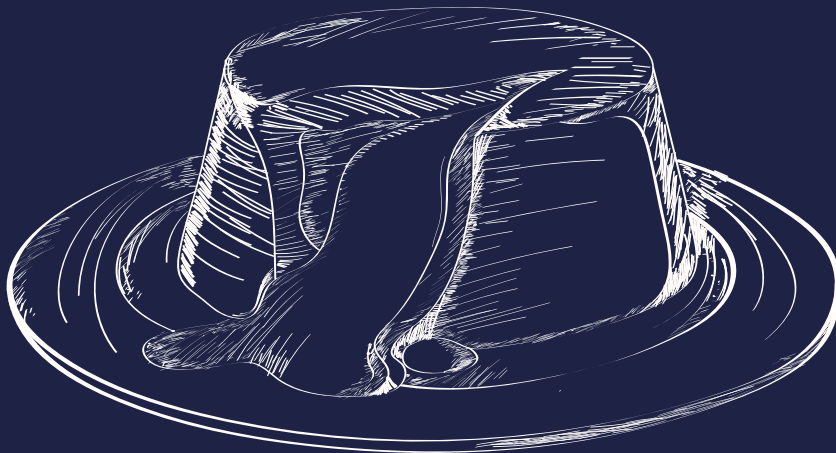
\$24.000

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. ¡Ánimate a probarlo!



# Cócteles <sup>de</sup> 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  
Oculto  
de 

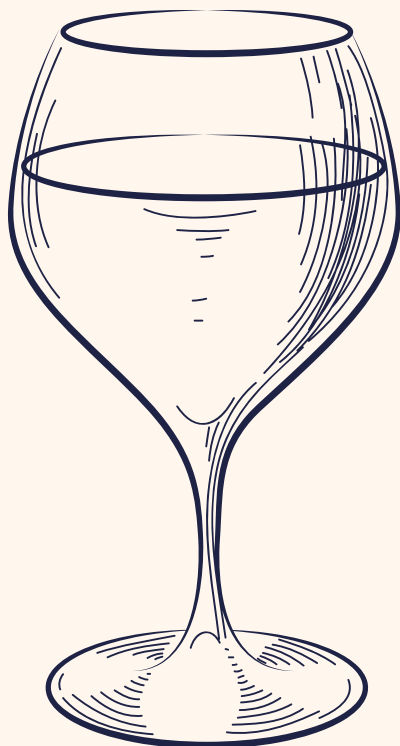


# Vinos tintos

<b>La Celia</b> Argentina - Malbec y Cabernet Franc	\$118.000	<b>Clos de Chacras</b> Argentina - Malbec	\$180.000
<b>Primitivo Puglia</b> Italia - Zinfandel	\$120.000	<b>Lucien AOC Côtes du Rhône</b> Francia - Syrah y Grenache	\$175.000
<b>Piedra Negra Alta Colección Malbec</b> Argentina - Malbec	\$125.000	<b>Laura Hartwig Single Vineyard</b> Chile - Carmenere	\$195.000
<b>Le Paradou</b> Francia - Cinsault	\$125.000	<b>Muga Reserva</b> España - Tempranillo	\$220.000
<b>Le Paradou</b> Francia - Grenache	\$125.000	<b>Marqués de Vargas</b> España - Tempranillo	\$220.000
<b>Bendito</b> Chile - Syrah	\$125.000	<b>Colline Pescaresi Kudos</b> Italia - Merlot Montepulciano	\$225.000
<b>Zorzal Terroir Único</b> Argentina - Pinot Noir	\$130.000	<b>Las Compuertas 5 Suelos</b> Argentina - Malbec	\$260.000
<b>Finca Resalso Emilio Moro</b> España - Tinta del país	\$135.000	<b>Copa Primitivo Puglia</b> Italia - Zinfandel	\$30.000 
<b>Piedra Negra Malbec Reserve</b> Argentina - Malbec	\$150.000	<b>Copa Finca Resalso Emilio Moro</b> España - Tinta del país	\$32.000 
<b>Clos de Fous Pour Ma Guele Assemblage</b> Chile - Cinsault, Pais y Malbec	\$180.000	<b>Copa Marqués de Vargas</b> Tempranillo	\$35.000 
<b>Clos de Fous Pour Ma Guele</b> Chile - Pinot Noir	\$180.000		

# Vinos blancos

<b>Bendito</b> Chile - Riesling	\$110.000	<b>Mestizaje Ecológico</b> España - Mezcla de uvas	\$155.000
<b>Piedra Negra Blanco</b> Argentina - Pinot Gris	\$130.000	<b>Gaierhof Sauvignon Blanc Trentito DOC</b> Italia - Sauvignon Blanc	\$185.000
<b>Enate</b> España - Chardonnay	\$130.000	<b>Mâcon-Lugny "Les Genièvres"</b> Francia - Chardonnay	\$250.000
<b>Mosole</b> Italia - Pinot Grigio	\$135.000	<b>Muga</b> España - Viura	\$250.000
<b>Domane Wachau</b> Austria - Gruner Veltliner	\$138.000	<b>Copa Enate</b> España - Chardonnay	\$30.000 
<b>Volcanes Reserva</b> Chile - Sauvignon Blanc	\$138.000	<b>Copa Volcanes Reserva</b> Chile - Sauvignon Blanc	\$32.000 
<b>Le Paradou</b> Francia - Viognier	\$120.000	<b>Copa Muga</b> España - Viura	\$33.000 
<b>Terrases AOC Ventoux</b> Francia - Viognier	\$150.000		



# 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. añ.

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  
\$13.000

Draft Club Colombia  
\$12.000

BBC botella  
\$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	Tanqueray Rangpur	Trago Tanqueray Rangpur
\$280.000	\$390.000	\$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  
**Capuccino** | \$8.000  
**Espresso sencillo** | \$6.000  
**Espresso doble** | \$6.500  
**Té Chai** | \$8.000  
**Té verde Twinings** | \$7.500

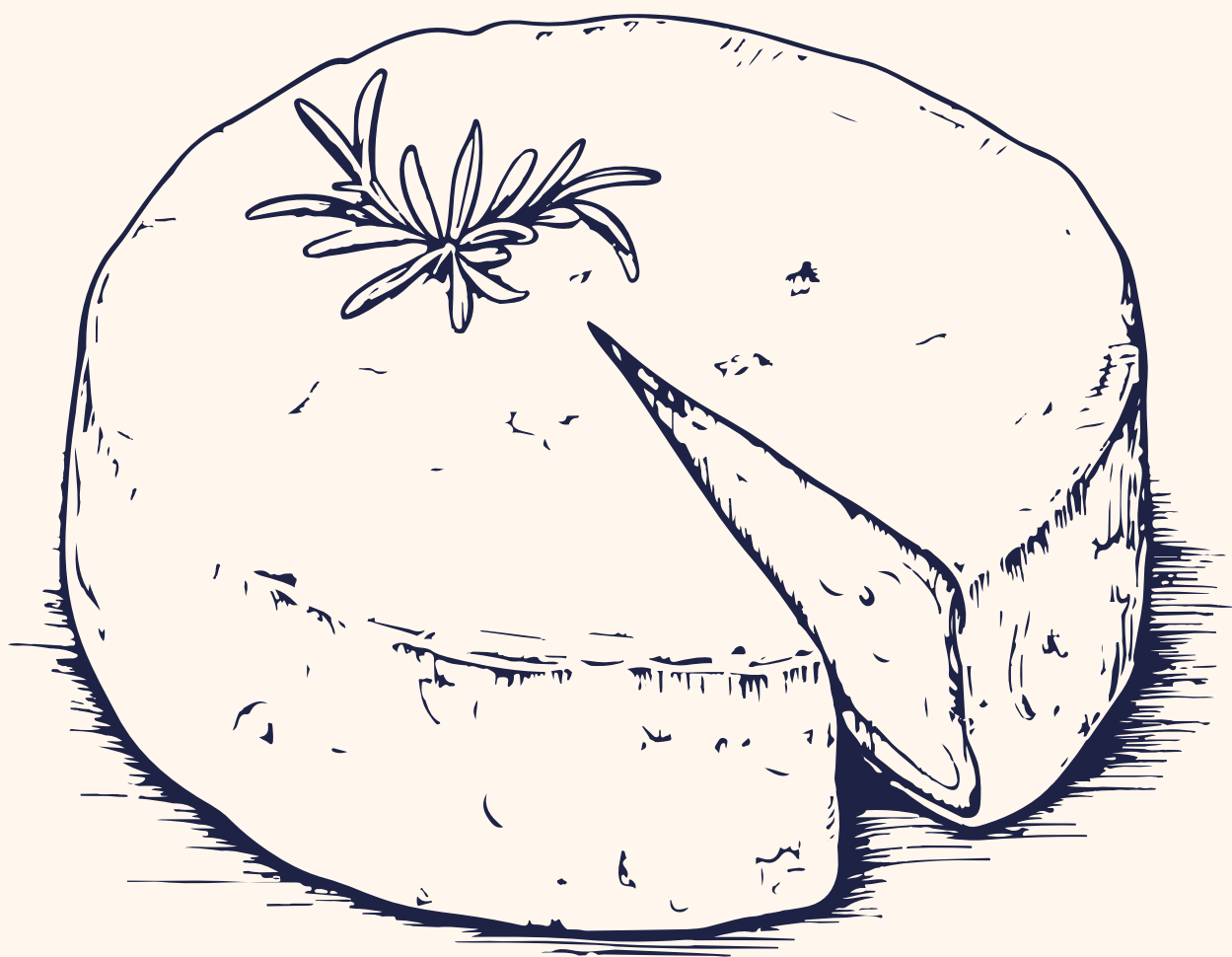
**Té negro Twinings** | \$7.500  
**Infusiones** | \$8.000  
**Latte** | \$8.000  
**Mocalpin** | \$8.000  
**Vino caliente** | \$26.000

# Bebidas frías

**Soda frutos rojos** | \$12.000  
**Soda frutos amarillos** | \$12.000  
**Coca Cola** | \$7.500  
**Coca Cola Zero** | \$7.500

**Tinto de verano** | \$27.000  
**Ginger** | \$7.500  
**Soda Schweppes** | \$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 

Siguenos en Instagram  
**@CavaOcultadeAlpina**