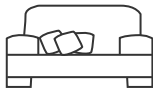




Wine Bar & Shop

**HOLA  
#COUCHLOVER**  
Estás sentado en el sofá  
de CAVA WINE BAR &  
SHOP, un espacio  
acogedor y abrazador.



#### BAR/TAKEOUT

Estás sentado en nuestro sofá. ;)



#### SHOP ONLINE/DELIVERY

Domicilio en 45 minutos a tu casa.  
[www.cava.com.co](http://www.cava.com.co)



#### CATAS DE VINO

Te invitamos todos  
los miércoles a disfrutar de  
**3 VINOS - 3 MARIDAJES**  
Reserva tu cupo +57 321 303 7885  
\$60.000 por persona con maridaje.



#### RESERVA TUS CATAS PRIVADAS EN CASA



+57 321 303 7885

AQUÍ, EL VINO SE TOMA  
COMO EN CASA.

**A PARTIR DE  
ESTE MOMENTO  
TE HAS CONVERTIDO  
EN UN #WINELOVER.**



HAPPY HOUR */wine flowing*

**15% off** solo en  
botellas  
De lunes a viernes de 12 m. a 6 p.m.



#### CLUB CAVA BOGOTÁ Y CARTAGENA

Suscríbete a nuestro Club en  
[www.cava.com.co](http://www.cava.com.co), escoge un plan y  
tendrás tres vinos en la puerta de tu casa.  
**Recorre el mundo con CAVA!**

#### TARDES DE SANGRÍA

**2X1** Sábados  
2 p.m. a 6 p.m.

[www.cava.com.co](http://www.cava.com.co)  
[@cavabarandshop](https://www.instagram.com/cavabarandshop)

#### #wineonthecouch

Disfruta de un excelente vino en  
la comodidad de un gran sofá.



Wine Bar & Shop

## POPCORN BOWLS

Popcorn Trufado  
\$10.000

Popcorn Paprika  
& Pepperoncino  
\$8.000

Garbanzos Fritos  
con Tajín  
\$6.000



## PASTAS & ENSALADAS

**Fettuccine Portobello:**  
En salsa de champiñones  
y gorgonzola.  
\$30.000

**Ensalada de Queso Cabra:**  
Con mix de lechugas  
aliñadas en vinagreta casera  
de brevas y remolachas  
encurtidas.  
\$23.000

**Lasagna Bolognesa  
Casera**  
\$29.000



## POSTRES

Brownies melcochudos  
con helado de vainilla.  
\$12.000

Torta de amapola y limón.  
\$10.000



@luisapostres

Si estás celebrando  
tu cumpleaños  
puedes pedir aquí  
tu torta con un día  
de antelación.

## ENTRADAS

### Burrata Rellena de Pesto:

Mozarella de búfala, mix de lechugas,  
aceitunas negras y encurtido cítrico  
de zanahoria.  
\$30.500

### Burrata Trufada:

Mozarella de búfala relleno de tomates  
frescos, mix de lechugas y aceitunas,  
aromatizado con aceite de trufa blanca.  
\$32.500

### Chorizos Caseros:

Al horno servidos con mostaza dijon.  
\$12.500

### Brie al Horno:

Envuelto en hojaldre, con  
mermelada hecha en casa,  
galletas, nueces y frutas de  
temporada.  
\$40.500

### Champiñones Gratinados:

Salteados en ajo con  
tostadas.  
\$23.500

## PARA COMPARTIR

**Tabla de Quesos:** Celigini, Brie, Gouda  
Ahumado, Manchego y Gorgonzola, servido  
con mermelada de frutas.  
\$39.500

**Tabla de Carnes:** Chorizo, Coppa, Salami,  
Chorizo Picante y Pancetta.  
\$51.000

**Jamón de Bellota** (90 grs.)  
\$87.500

**Tabla Mixta:** Celigini, Brie, Manchego,  
Pancetta, Coppa y Chorizo.  
\$45.500

### Montaditos:

- Jamón Serrano y Pesto
  - Jamón Serrano y Gouda Ahumado
  - Gorgonzola y Miel
- \$26.000

**Bruschettas:** Tomatina rústica en hierbas  
frescas sobre pan baguette al ajillo.  
\$15.000

### FONDUE

Hecho en casa con queso  
Emmental, Gruyere,  
Gorgonzola y vino blanco.  
Servido con tostadas de  
baguette.  
\$48.000

### TOPPINGS

|               |        |
|---------------|--------|
| Chorizo       | 10.000 |
| Manzana verde | 5.500  |
| Jamón serrano | 12.000 |
| Baguette      | 4.000  |



## PIZZAS

### A BASE DE SALSA POMODORO

Pesto  
\$21.000

Burrata Trufada  
\$45.000

Jamón Serrano Trufada  
\$39.000

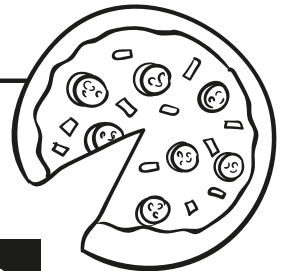
Brie & Embutidos Mixtos  
\$32.000

Margherita  
\$25.000

### A BASE DE SALSA ALFREDO

**Quesos on the Couch:**  
Gorgonzola, Gouda y  
Parmesano.  
\$36.000

**Gorgonzola & Cebollas  
Caramelizadas.**  
\$44.000



# CAVA

Wine Bar & Shop



## WINE COCKTAILS

### BELLINI

750 ml \$90.000

200 ml \$27.000

### SANGRÍA DE LA CASA

Blanca o Tinta

\$59.500

### SANGRÍA LOLEA

\$79.000



## COCKTAILS

Gin & Tonic

\$35.000

Vodka Tonic

\$35.000



## BEBIDAS SIN ALCOHOL

Agua Siembra Sin Gas \$7.000

Agua Siembra Con Gas \$7.000

Cocacola Zero \$6.000

Cocacola Normal \$6.000

Breñaña \$11.000

Tonica 1724 \$9.000



## CAFÉ DE LA CASA

Preparado en  
prensa francesa \$4.500



## PUROS

### CUBANOS

- Hupmann \$120.000

Fortaleza media

### MEXICANOS

- Linares \$75.000

Fortaleza Alta

### NICARAGUENSES

- Montenegro \$75.000

Fortaleza Media

- Campeche \$50.000

Fortaleza Suave

### DOMINICANOS

- Flor de Cayena \$75.000

Fortaleza Media

- Ducó Azul \$70.000 | \$75.000

Fortaleza Alta pequeño grande

- Ducó Verde \$75.000

- Vegas del Cibao \$45.000

Fortaleza suave



## COPEO



## CERVEZAS

### BELGAS

Chimay Peres Trappistes Azul \$19.000

Chimay Peres Trappistes Blanca \$19.000

Abbaye Tapa Azul \$18.000

Delirium Tremens Bot 330 ml \$17.000

Floris Passion \$14.000

Silly Sour \$18.000

Silly Saison \$18.000

### ALEMANAS

Erdinger Pikantus 500 ml \$20.000

Wernesgruner \$9.000

Kostritzer 500 ml \$15.000

Benediktiner \$15.000

Benediktiner Alkoholfrei \$15.000

### ESPAÑOLAS

Estrella Galicia \$14.000

### COLOMBIANAS

Jack El Destripador - Non Grata \$20.000



## BOTELLAS

Ron Dictador 12 años \$243.000

La Hechicera \$254.000

Mezcal Montelobos \$241.000

Glenlivet Founders Reserve \$195.000

Glenffidich 12 años \$206.000

Glenffidich 12 años x 375 ml \$107.000

Macallan 15 años \$420.000

Gin Mare \$270.000

Bulldog Gin \$264.000

Ron Sailor Jerry \$119.000

Armagnac Joy \$468.000

Hendricks \$259.000

Mezcal Amores \$233.000

Tequila Milagro Select Barrel \$200.000



## ON THE ROCKS

Ron Dictador 12 años \$28.000

La Hechicera \$28.000

Mezcal Montelobos \$25.000

Glenlivet Founders Reserve \$23.000

Glenffidich 12 años \$24.000

Gin Mare \$30.000

Bulldog Gin \$28.000

Ron Sailor Jerry \$20.000

Armagnac Joy \$43.000

Hendricks \$28.000

Mezcal Amores \$30.000

Tequila Milagro Select Barrel \$22.000

## TINTOS

Caleo, Nero D'Avola, Italia

\$17.000

Finca Antigua Crianza, Cabernet

Sauvignon, Syrah, Tempranillo

y Merlot, España

\$19.000

Les Fumes Blanches,

Pinot Noir, Francia

\$19.000

Cantos de Valpiedra, Tempranillo,

Rioja, España

\$23.000

Luigi Bosca, Malbec, Argentina

\$25.000

Chateau Moulin de Brion,

Bordeaux Blend, Francia

\$28.000

Castillo Perelada 5 Fincas, Syrah,

Garnacha, Cabernet Sauvignon,

Merlot, Samsó, España

\$30.000

Selena Red Blend, Cabernet

Sauvignon, Syrah, Sudáfrica

\$25.000

Arboleda, Carmenere, Chile

\$27.000

## BLANCOS

Zapa, Sauvignon Blanc, Argentina

\$14.000

Testamento Torrontes, Torrontes, Argentina

\$20.000

Tucumun Chardonnay, Chardonnay,

Argentina

\$17.000

Azabache Sauvignon Blanc,

Sauvignon Blanc, Chile

\$15.000

Verdicchio Vicari, Verdicchio, Italia

\$25.000

Murua Fermentado en Barrica,

Chardonnay, España

\$27.000

Frhey Solher, Gewurztraminer, Francia

\$28.000

Murua Blanco, Garnacha Blanca,

Viura y Malvasia, España

\$31.000

Domaine Verret,

Chablis, Francia

\$33.000

## ROSADOS

Pago de Araiz Rosado, Garnacha,

España

\$15.000

Sao Sebastiao Rosé, Syrah y

Touriga Nacional, Portugal

\$15.000

Foster Pink, Malbec Rosé, Argentina

\$21.000

Douce Vie, Garnacha, Syrah,

Cinsault, Francia

\$27.000