

CAVA FE

RESTAURANT ALGARROBO

Horario PRIMAVERA

LUN A MIÉRCOLES 12:30 - 18:00 HRS.

JUEV-SÁB-DOM 12:30 - 22:00 HRS.

DOMINGO 12:30 - 18:00 HRS.

Redes Sociales:

SÍGUENOS!!!

@restaurantcavafe

cavafealgarrobo@gmail.com

www.cavafe.cl

RESERVAS +56 9 95196880

CARLOS ALESSANDRI 264, ALGARROBO

ENTRADAS FRÍAS

****COLD STARTERS****

LOCOS EN SALSA VERDE

Acompañado de una fresca Ensalada Verde.

\$ 19.500

Lechuga, aceitunas y pimentón rojo.

****LOCOS IN GREEN SAUCE****

Served with a fresh green salad: lettuce, olives, and red bell pepper.

TÁRTARO DE ATÚN

\$ 16.900

Atún en cubos perfectos, palta, sésamo negro, aceite de sésamo, terminando el bocado con trozos de pistacho y lima. Acompañado de tostadas de masa madre, ciabatta de Panadería Méliês WUAAU!....

****TUNA TARTARE****

Perfectly cubed tuna, avocado, black sesame, sesame oil, topped with pistachio pieces and lime. Served with sourdough ciabatta from Méliês Bakery.

CEVICHE DE CAVA

Reineta en cubos, cebolla morada en Leche de Tigre y Choclo Peruano.

\$ 14.900

****CAVA CEVICHE****

Reineta in cubes, red onion, merquén, and Peruvian corn.

ENTRADAS CALIENTES

****HOT STARTERS****

CAMARONES APANADOS

12 unidades de ecuatorianos en panko.

\$ 13.900

****BREADCRUMBED**

SHRIMP**

12 Ecuadorian shrimp in panko.

MACHAS A LA PARMESANA

\$ 16.900

Con Queso parmesano.

****PARMESAN MACHAS****

With Parmesan cheese.

OSTIONES A LA PARMESANA

\$ 16.900

Con Queso parmesano.

****PARMESAN SCALLOPS****

With Parmesan cheese.

OSTIONES Ó CAMARONES AL AJILLO

\$ 14.900

**** GARLIC SCALLOPS OR SHRIMP****

With Olive Oil.

FILETE AL AJILLO

\$ 14.900

**** GARLIC Steak (Beef Filet)****

With Olive Oil.

MIX DE EMPANADITAS

\$ 15.900

2 Pino Pulpo, 2 Pino Carne, 2 Queso

****Mix de Empanadas****

2 with octopus, 2 with meat and 2 with cheese.

T A B L A PARA COMPARTIR

HORARIO DE 20 HRS A 22 HRS.

****SEAFOOD PLATTER TO SHARE****

Available from 8 PM to 10 PM.

DE MAR

\$ 35.000

Caluguitas de Pescado Fritas, Calamares Fritos,
Camarones Apanados, Ostiones a la Parmesana,
Macha a la Parmesana, Salsa de Mango y Ceviche de Pescado.

Fried fish bites, fried calamari, breaded shrimp, Parmesan scallops,
Parmesan machas, mango sauce, and fish ceviche.

DE CARNE

\$ 37.000

Trozos de Pollo, Champiñón, Filete, Plateada,
Cebolla Caramelizada Y Papas Fritas.

Pieces of chicken, mushrooms, meat, slow cooked meat, caramelized onion
and French Fries.

MENÚ DE NIÑOS

****Hasta 12 años de edad****

For kids up to 12 years old

FETTUCINNE Salsa Alfredo ó Bolognesa **\$ 7.900**

Alfredo or Bolognese sauce.

CALUGUITAS DE REINETA Frita o Plancha **\$ 7.900**

Acompañado de Arroz o tomate

****FRIED OR GRILLED REINETA BITES****

Served with rice or tomato.

POLLITOS PLANCHA **\$ 7.900**

Acompañado de Arroz o tomate

****GRILLED CHICKEN****

Served with rice or tomato.

HAMBURGUESA CASERA **\$ 10.900**

En pan Brioche, queso cheddar, tomate, mayo.

Acompañado de Papas Fritas.

Brioche bread, cheddar cheese, tomato, mayonnaise and french fries.

COMBO:..... HAMBURGUESA NIÑOS + BROWNIE **\$ 14.900**

ADD COMBO BURGER PLUS BROWNIE

ENSALADAS & VEGETARIANAS

****SALADS & VEGETARIAN OPTIONS****

HAMBURGUESA DE QUÍNOA AL AJO VERDE CHAMPIÑÓN

Hamburguesa ligada en porotos negros, salteadas en ajo **\$ 14.900**
Cebollín y Champiñón. Acompañado de papas
grilladas a la crema de zanahorias, y gratinadas en parmesano

****QUINOA GARLIC GREEN MUSHROOM BURGER****

Quinoa burger mixed with black beans, sautéed in garlic, scallions, and mushrooms.
Served with grilled potatoes in a carrot cream, and Parmesan gratin.

ENSALADA DE ANTONIA

Quínoa, Lechuga, Zanahoria, Nueces, Dátiles **\$ 14.900**
y Falafel ó Pollitos Fritos.

****ANTONIA'S SALAD****

Quinoa, lettuce, carrot, walnuts, dates, and grilled chicken cubes or Falafel.

FALAFEL EN SALSA DE MANGO **\$ 12.900**

Falafel with mango sauce.

CEVICHE DE BETARRAGA **\$ 13.900**

****BEET CEVICHE****

A delicious cold beet starter in cubes, with vegetable tiger's milk, mushrooms,
and pumpkin seeds.

NUESTROS PLATOS

MAIN DISHES

CALDILLO DE CONGRIO

Reducción de pimentones, cebolla, zanahoria,
vino blanco, camarones y papas y Congrio.

\$ 15.900

CONGRER EEL BROTH

A reduction of bell peppers, onion, carrot, white wine, shrimp, potatoes, and conger eel.

COCIDO DE MIGUEL

Volvió Recargado!!! Caldo de mariscos, carne de vacuno,
chorizo, y sobre ésta paila, papas fritas.

\$ 14.900

MIGUEL'S STEW

It's back and better! A broth of seafood, beef, chorizo, and topped with French fries.

PAILA MARINA

\$ 14.900

Almeja, Choros, Picorocos, Camarones, Ostiones,

SEA POT

Clams, mussels, picorocos, shrimp, oysters,

PASTEL DE JAIBA

Pastel gratinado en parmesano y dos camarones
Ecuatorianos salteados.

\$ 14.900

CRAB CAKE

Gratinated with Parmesan and two sautéed Ecuadorian shrimp.

ATÚN DE FERNANDA

Sellado al oliva sobre Quinoto, mezclado con toques de
queso de cabra, cebollín y emulsión de mango.

\$ 16.900

FERNANDA'S TUNA

Seared in olive oil over quinoa, mixed with touches of goat cheese, scallions,
and mango emulsion.

PESCADO DE CALETA

Frita o Plancha (fried or grilled)
Acompañado de Arroz Y Chilena.
Served with rice and "Chilean salad."
FISH FROM THE FISHING VILLAGE

Merluza Hake \$ 14.900
Reineta \$ 16.900
Congrio Conger eel \$ 18.900

CONGRIO A LO POBRE

\$ 19.900

Congrio Frito
Acompañado de Papas Fritas, Huevo frito y Cebolla frita.
CONGER EEL A LO POBRE
Fried conger eel with French fries, fried egg, and fried onions.

SALMÓN ALCAPARRAS

Acompañado de Papas Salteadas
SALMON WITH CAPERS
Served with sautéed potatoes.

\$ 16.900

FETUCCINI SALSA BLANCA

Camarón y/o Ostión
FETTUCCHINE WITH WHITE SAUCE
Shrimp and/or scallops.

\$ 14.900

MERLUZA ESPAÑOLA

Spanish Hake
Plancha, acompañado de chorizo, camarones
Salteados y Puré al merkén.

\$ 17.900

Grilled Hake, accompanied by Spanish chorizo, sautéed shrimp and merken with mashed potatoes.

CARNES:

****MEATS****

RISOTTO MECHADA CHAMPIÑÓN **\$ 16.900** **Ó CAMARÓN**

Risotto con trozos de mechada desmenuzada y elige uno de estas dos delicias.

****RISOTTO-STYLE PLATEADA****

Juicy slow-cooked plateada served with risotto.

FILETE AJO VERDE CHAMPIÑÓN **\$ 17.900**

En su punto a elección, con salteado de ajo cebollín y Champiñones y acompañado de papas grilladas a la crema de zanahorias, y gratinadas en parmesano.

****GARLIC MUSHROOM BEEF FILET****

Beef filet with a sautéed garlic mushroom mix, served with grilled potatoes in carrot cream and Parmesan gratin.

FILETE A LO POBRE **\$ 19.900**

Filete a la Plancha

Acompañado de Papas Fritas, Huevo frito y Cebolla frita.

****FILET A LO POBRE****

Grilled filet served with French fries, fried egg, and fried onions.

CORDERO PATAGÓNICO **\$ 18.900**

Acompañado de Risotto caramelizado en tomates cherry y reducción de Carmenere.

****PATAGONIAN LAMB****

Served with risotto and Carmenere reduction.

PEQUEÑA LIMA en CAVA FE



CEVICHE MIXTO

\$ 16.900

Reineta en cubos, cebolla morada, en Leche de Tigre, Ostión, Camarón Pulpo y Choclo Peruano.

****MIXED CEVICHE****

Reineta in cubes, red onion, with vegetable tiger's milk ,scalops, shrimps and octopus, whit Peruvian corn.

PULPO DE LA CAVA

\$ 16.900

Salteado con papas salteadas y cebolla caramelizada.

****CAVA OCTOPUS****

Served with sautéed potatoes and caramelized onion.

FILETE SALTADO

\$ 17.900

Trozos de Filete, Cebolla Morada, Tomate, acompañado de arroz y papas fritas.

****STIR-FRIED FILET****

Beef filet pieces, red onion, tomato, served with rice and French fries.

PESCADO A LO MACHO

\$ 18.900

A la plancha en salsa de camarón, ostión y calamar, acompañado con arroz y típica salsa Peruana de ají Panca.

****MAIL FISH****

Grilled fish in shrimp sauce, oysters and squid. Accompanied by rice and aji panca.

ACOMPañAMIENTOS

ENSALADA DE 1 INGREDIENTES	\$ 4.900
ENSALADA DE 2 INGREDIENTES	\$ 5.900
ENSALADA DE 3 INGREDIENTES	\$ 6.900

Pueden ser: Tomate, Lechuga, Palmito, Cebolla

(Tomato, lettuce, heart of palm, onion)

CHILENAChilean Salad** tomato and onion** **\$ 5.900**

ARROZ **Rice** **\$ 3.500**

VERDURAS SALTEADASSautéed Vegetables**** **\$ 4.900**

PAPAS FRITASFrench Fries**** **\$ 8.900**

POSTRES

CREME BRULËË (DEGUSTACIÓN DE TRES TIPOS)	\$ 7.900
SUSPIRO LIMEÑO	\$ 4.900
TRILOGÍA DE CHEESECAKE	\$ 6.900
TIRAMISÚ	\$ 5.900
VOLCÁN DE CHOCOLATE	\$ 6.900
COPA DE HELADO	\$ 5.900
PORCIÓN MACARONS MIXTOS	\$ 5.900
POSTRE DE PIE DE LIMÓN	\$ 4.900
LECHE ASADA	\$ 4.900
BROWNIE con 1 bolita de helado (especial niños)	\$ 4.900
TORTA DEL DÍA	\$ 6.900

ATRÉVETE CON UN POSTRE KETO

Sin Azúcar y Sin Gluten

KETO DESSERTS (Sugar-free and Gluten-free)

Cheesecake	\$ 5.900
Pastel tres leche con salsa de manjar	\$ 5.900

BEBIDAS FRÍAS

GASEOSAS LATA	\$ 2.000
AGUA MINERAL	\$ 2.500
AGUA TÓNICA CCU	\$ 2.000
AGUA TÓNICA FEVER - TREE	\$ 3.000
JUGOS BERRYSUR 480CC	\$ 5.500
LIMONADAS	\$ 3.500
JUGO DE MANGO	\$ 3.500
COPA DE VINO RESERVA	\$ 3.900
COPA DE VINO GRAN RESERVA	\$ 6.900

BEBIDAS CALIENTES

ESPRESSO	\$ 2.200
AMERICANO	\$ 2.600
CORTADO	\$ 3.500
ESPRESSO DOBLE	\$ 4.200
TÉ Ó HIERBA	\$ 2.600
CAPPUCCINO (con leche y crema)	\$ 4.200
CAFÉ HELADO	\$ 5.900

INVITA A COMER A TU MEJOR AMIGO EN CAVA FE



TENEMOS SU
SNACK FAVORITO!!!
[@wuaf_snack](https://www.instagram.com/wuaf_snack)



APERITIVOS Y TRAGOS

PISCO SOUR PERUANO	\$ 5.900
PISCO SOUR CATEDRAL	\$ 7.900
CHARDONNAY SOUR	\$ 4.900
VAINA	\$ 6.900
AMARETTO SOUR	\$ 4.900
KIR ROYAL	\$ 4.900
KIR	\$ 4.900
COPA ESPUMANTE (BRUT)	\$ 3.900
BIG MOJITO TRADICIONAL O MANGO	\$ 5.900
MOJITO PARÍS / ESPUMANTE	\$ 6.900
MARGARITA	\$ 5.900
CAIPIRIÑA	\$ 6.900
CHILCANO	\$ 6.900
NEGRONI	\$ 8.900

SPRITZ

CAMPARI SPRITZ \$ 6.900

CAMPARI, JUGO DE NARANJA, TÓNICA, ESPUMANTE, RODAJA DE NARANJA

CHAMBORD SPRITZ \$ 6.900

CHAMBORD, AGUA CON GAS, ESPUMANTE, FRUTOS DEL BOSQUE

APEROL SPRITZ \$ 5.900

APEROL, AGUA CON GAS, ESPUMANTE, RODAJA DE NARANJA

RAMAZZOTTI SPRITZ \$ 6.900

RAMAZZOTTI, AGUA CON GAS, ESPUMANTE, FRUTOS DEL BOSQUE

RAMAZZOTTI VIOLETTO SPRITZ \$ 6.900

RAMAZZOTTI, AGUA CON GAS, ESPUMANTE, RODAJA DE NARANJA

SAINT GERMAIN SPRITZ \$ 6.900

AGUA CON GAS, ESPUMANTE, RODAJA DE LIMÓN

ARAUCANO SPRITZ \$ 5.900

ARAUCANO, AGUA CON GAS, ESPUMANTE, RODAJA DE NARANJA

PISCOS

ALTO DEL CARMEN 35° \$ 4.900

MISTRAL 35° \$ 4.900

NOBEL 40° \$ 6.900

GRAN NOBEL 40° \$ 8.900

GIN

HENDRICKS	\$ 8.900
GIN GABRI	\$ 6.900
TEPALUMA	\$ 8.900
NÉBULA	\$ 8.900
LONDON N° 1	\$ 8.900

RON

HAVANA AÑEJO RESERVA	\$ 7.900
----------------------	----------

VODKA

GREY GOOSE	\$ 9.900
STOLICHNAYA	\$ 6.900

WHISKY

BALLANTINE 6 AÑOS	\$ 5.900
JHONNIE NEGRO 12 AÑOS	\$ 7.900
CHIVAS REGAL 12 AÑOS	\$ 7.900
CHIVAS REGAL 18 AÑOS	\$ 12.900
THE DALMORE SCOTCH	\$ 12.900
GLENFIDDICH SINGLE MALT SCOTCH	\$ 8.900
GENTLEMAN JACK	\$ 9.900

BAJATIVOS

CLAVO OXIDADO	\$ 8.900
FRANGÉLICO	\$ 5.900
DISARONNO	\$ 6.900
JAGERMEISTER	\$ 4.900
ARAUCANO	\$ 3.900

CERVEZAS

CERVEZAS IMPORTADAS Y NACIONALES	\$ 3.500
MICHELADA IMPORTADA - NACIONAL	\$ 4.500
CERVEZA GUINNESS STOUT	\$ 4.500
CERVEZA KUNTSMANN TOROBAGO	\$ 4.500

SCHOP AUSTRAL CALAFATE O LAGER

CERVEZA SHOP AUSTRAL ½ LT	\$ 4.900
MICHELADA SHOP AUSTRAL ½ LT	\$ 5.900

CARTA DE VINOS

CABERNET SAUVIGNON

Nirivilo (Valle del Maule)	\$14.900
Casas del Bosque Reserva	\$15.900
1865/ San Pedro	\$18.900
Tarapacá Etiqueta Negra	\$ 24.000
La Cruz / La Estampa	\$ 47.900
Perez Cruz Limited Edition	\$ 22.900
Piedra Seca	\$ 29.000

CARMENERE

Casas del Bosque Reserva	\$15.900
Casas del Bosque G.R.	\$ 21.900
Castillo de Molina	\$ 14.900
1/2 botella	\$ 9.900
1865	\$ 18.900
Tarapacá Gran Reserva	\$ 17.900
Tarapacá Etiqueta Negra	\$ 24.000
Novas	\$ 15.900
Santa Ema Gran Reserva	\$ 17.900
Perez Cruz Limited Edition	\$ 22.900

MALBEC

Luigui Bosca \$21.000

1865 \$18.900

MERLOT

Santa Ema Gran Reserva \$17.900

SYRAH

Tinta Tinto \$14.900

PINOT NOIR

Tinta Tinto \$14.900

ENSAMBLAJE

Coyam Orgánico \$ 23.900

LATE HARVEST

Casas del Bosque \$13.900

RIESLING

Casas del Bosque Chilean Premium Wine \$17.900

SAUVIGNON BLANC

Casas del Bosque Reserva	\$15.900
Tinta tinto big fish <small>algarrobo</small>	\$14.900
Novas	\$14.900
1/2 botella	\$ 9.900

CHARDONNAY

Casas del Bosque Reserva	\$15.900
Novas	\$ 14.900
Falucho (Valle del Maule)	\$ 14.900

ESPUMANTES

Amaluna Emiliana 1° Orgánico de Chile	\$17.900
Viña Mar Método Tradicional	\$16.900
Cordón Negro	\$17.900
Gema Método Tradicional Orgánico Brut	\$ 18.900

TE ESPERAMOS



@restaurantcavafe - www.cavafe.cl - cavafealgarrobo@gmail.com

+5695196880