



Horario de INVIERNO DE LUNES A DOMINGO

Redes Sociales:

@restaurantcavafe

cavafealgarrobo@gmail.com

www.cavafe.cl

RESERVAS +56 9 95196880

CARLOS ALESSANDRI 264, ALGARROBO



ENTRADAS FRÍAS

CEVICHE DE CAVA

Reineta en cubos, cebolla morada, merquén y Choclo Peruano.

\$ 13.900

LOCOS EN SALSA VERDE

Acompañado de una fresca Ensalada Verde.
Lechuga, aceitunas y pimentón rojo.

\$ 19.500



ERIZOS Delicias de nuestro Mar

\$ 16.900

En Salsa VERDE Y Tostadas, un clásico.

Te los recomendamos maridaje Sauvignon Blanc.



NUEVO

PICOROCOS AL VAPOR

\$ 16.900

Envueltos en una lactonesa al ajo, salsa verde y tostadas.

Ese recuerdo

de comer picorocos en alguna caleta de Chile....

Reconstrúyelos en Cava FE.

NUEVO

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!....

ENTRADAS CALIENTES

CAMARONES APANADOS

12 unidades de ecuatorianos en panko.

\$ 13.900

MACHAS A LA PARMESANA

Con Queso parmesano

\$ 16.900

OSTIONES A LA PARMESANA

Con Queso parmesano

\$ 16.900



T A B L A PARA COMPARTIR HORARIO DE 20 HRS A 22 HRS.

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.

M E N Ú D E N I Ñ O S

****Hasta 12 años de edad****

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

CALUGUITAS DE REINETA Frita o Plancha **\$ 7.900**
Acompañado de Arroz o tomate

POLLITOS PLANCHA **\$ 7.900**
Acompañado de Arroz o tomate

HUEVO FRITO **\$ 5.900**
Acompañado de Arroz o tomate



ENSALADAS & VEGETARIANAS

NUEVO

CEVICHE DE BETARRAGA

\$ 12.900

Deliciosa entrada fría de Betarraga de corte en cubitos, leche de tigre vegetal, Champiñones y semillas de zapallo.

HAMBURGUESA DE QUÍNOA AL AJO VERDE CHAMPIÑÓN

Hamburguesa ligada en porotos negros, salteadas en ajo **\$ 13.900**
Cebollín y Champiñón. Acompañado de papas
grilladas a la crema de zanahorias, y gratinadas en parmesano

ENSALADA DE ANTONIA

Quínoa, Lechuga, Zanahoria, Nueces, Dátiles **\$ 13.900**
y Pollitos Plancha en cubos.



NUESTROS PLATOS

CALDILLO DE CONGRIO

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

\$ 15.900

NUEVO

COCIDO DE MIGUEL

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

\$ 14.900

PASTEL DE JAIBA

Pastel gratinado en parmesano y dos camarones
Ecuatorianos salteados.

\$ 14.900

ATÚN DE FERNANDA

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

\$ 16.900

PESCADO DE CALETA

Frita o Plancha

Acompañado de Arroz Y Chilena.

Merluza

\$ 14.900

Reineta

\$ 16.900

Congrio

\$ 18.900



CONGRIO A LO POBRE

Congrio Frito

Acompañado de Papas Fritas, Huevo frito y Cebolla frita.

\$ 19.900

SALMÓN ALCAPARRAS

Acompañado de Papas Salteadas

\$ 16.900

FETUCCINI SALSA BLANCA

Camarón y/o Ostión

\$ 14.900

CARNES:

ASADO DE TIRA DE COCCIÓN LENTA

Acompañado de Pastelera de Choclo.

\$ 17.900

**** PLATEADA EN RISOTTADA****

Carne de Plateada de cocción lenta, jugosa, acompañada de Risotto.

\$ 17.900

CORDERO MAGALLÁNICO

Acompañado de Puré de Camote reducción de carmenere.

\$ 19.900



FILETE SALTADO

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

\$ 17.900

FILETE AJO VERDE CHAMPIÑÓN

Filete de Vacuno y sobre un salteado de ajo
verde champiñón, acompañado de papas
grilladas a la crema de zanahorias, y gratinadas en parmesano.

\$ 17.900

FILETE A LO POBRE

Filete a la Plancha

Acompañado de Papas Fritas, Huevo frito y Cebolla frita.

\$ 19.900

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

CHILENA

\$ 5.900

ARROZ

\$ 3.500

VERDURAS SALTEADAS

\$ 4.900

PAPAS FRITAS

\$ 8.900



POSTRES

CREME BRULËË (DEGUSTACIÓN DE TRES TIPOS)	\$ 7.900
SUSPIRO LIMEÑO	\$ 4.900
CHEESECAKE	\$ 5.900
POSTRE DE ÓREO	\$ 4.900
TIRAMISÚ	\$ 5.900
VOLCÁN DE CHOCOLATE	\$ 6.900
COPA DE HELADO	\$ 4.900
PORCIÓN MACARONS MIXTOS	\$ 5.900

ATRÉVETE CON UN POSTRE KETO

Sin Azúcar y Sin Gluten

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



BEBIDAS CALIENTES

ESPRESSO	\$ 2.200
AMERICANO	\$ 2.600
CORTADO	\$ 3.500
ESPRESSO DOBLE	\$ 4.200
TÉ Ó HIERBA	\$ 2.600
CAPPUCCINO CON CREMA (SIN LECHE)	\$ 4.200
CAFÉ IRLANDÉS	\$ 4.900
CAFÉ HELADO	\$ 4.900

BEBIDAS FRÍAS

GASEOSAS LATA	\$ 2.000
AGUA MINERAL	\$ 2.000
JUGOS BERRYSUR 480CC	\$ 4.500
LIMONADAS	\$ 3.500
JUGO DE MANGO	\$ 3.500
COPA DE VINO RESERVA	\$ 3.900
COPA DE VINO GRAN RESERVA	\$ 6.900



INVITA A COMER A TU MEJOR AMIGO EN CAVA FE

TENEMOS SU
SNACK
FAVORITO!!!



@wuaf_snack



APERITIVOS Y TRAGOS

PISCO SOUR PERUANO	\$ 5.900
PISCO SOUR CATEDRAL	\$ 7.900
SPLITZ APEROL	\$ 5.900
RAMAZZOTTI	\$ 6.900
RAMAZZOTTI VIOLETTO	\$ 6.900
VAINA	\$ 6.900
AMARETTO SOUR	\$ 4.900
CHARDONNAY SOUR	\$ 4.900
KIR ROYAL	\$ 4.500
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



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

SCHOP AUSTRAL CALAFATE O TORRES DEL PAINE

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

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	\$ 21.900
----------------	-----------

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

VISITA NUESTRO
EMPORIO



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

+5695196880