



Fotografia de referencia

Menü



Carimañola de pollo

Entradas



Patacones criollos

Camarones en salsa criolla, sobre patacón de plátano, notas de queso parmesano acompañados de ensalada fresca.

\$ 30.900

Ceviche de pescado

Pescado blanco, marinado en zumo de limón, cortes delgados de vegetales, sobre una cama de lechuga, canchita, crema de ají amarillo y camote cocido.

\$ 30.000

Cóctel de camarón

Camarón aderezado en salsa coctelera, acompañado con chips de patacón.

\$ 25.000

Carimañola de pollo

Pastel de yuca frita del caribe, relleno de pollo adobado con especias de la región, acompañado con mojo de pimentón sobre mix de lechuga y brotes frescos.

\$ 19.800

Picada Alcaparros

Pollo, chorizo, chicharrón carnudo, papitas criollas y arepa antioqueña.

\$ 20.300

Plátano con orgullo

Plátano maduro, con crema de aguacate, chicharrón, queso doble crema y almíbar de panela.

\$ 15.400

Cremas & Sopas

Cremas&Sopas

Crema Cafam

Crema con pollo, maíz dulce, trozos de tocineta salteada, cortes de champiñón y queso parmesano.

\$ 12.000

Sopa de verduras

Consomé de pollo con verduras y papa.

\$ 8.300

Crema de pollo

Suave sopa a base de crema blanca con trozos de pollo.

\$ 13.100

Ensaladas

Ensalada de salmón

Salmón sobre mix de lechugas, con cortes de aguacate, tomate cherry, mango, aderezada con salsa agria y crujientes de tortilla.

\$ 30.500

Totumo de quinua con pollo

Quinua con albahaca, acompañada de aguacate, brócoli, champiñones crudos, zanahoria, mix de lechugas, aderezo balsámico y pollo.

\$ 25.200

Totumo de quinua con salmón

Quinua con albahaca, acompañada de aguacate, brócoli, champiñones crudos, zanahoria, mix de lechugas, aderezo balsámico y salmón.

\$ 29.000

Ensalada de pollo con aguacate

Pechuga en tiras, con maíz dulce, tomate cherry, bastones de aguacate y aderezo.

\$ 21.200



Ensalada de pollo con aguacate



Lomo saltado

Arroces

Arroces



Arroz caribeño

Mixtura de mariscos, pescado, mejillón y almeja, salteados con arroz, acompañado de papas fritas.

Arroz caribeño

\$ 34.000

Arroz con camarón

Camarones salteados, flameados con brandy, envueltos en arroz, acompañado con patacón y casquitos de limón.

\$ 32.800

Arroz chaufa con pollo

Arroz al wok salteado con verduras, julianas de pollo, plátano maduro en salsa soya, aromatizado con jengibre y tortilla de huevo.

\$ 29.600

De la Casa

De la Casa

Posta cartagenera

Posta de res en salsa de carne, acompañada con arroz de coco y patacones.

\$ 32.000

Lomo saltado

Lomo de res saltado con cebolla roja, tomate, papa casco, cilantro y salsa soya. Acompañado de una porción de arroz blanco.

\$ 33.500

Estofado de res

Deliciosa preparación de la cocina clásica, trozos de res y verduras, cocido en sus jugos a fuego lento, acompañado de arroz blanco.

\$ 29.400

Albóndigas de la casa

Bolitas de carne molida en salsa napolitana, en fetuccini o pasta corta.

\$ 28.800



Totumo de quinua

Vegetarianos

Vegetarianos

Arroz cremoso con verduras

Verduras (brócoli, champiñones y ahuyama) salteados con arroz blanco, queso doble crema, queso parmesano, desglasado con vino blanco y crema de leche.

\$ 20.000

Berenjenas gratinadas

Churrascos de berenjenas en salsa criolla aromatizada con albahaca, queso crema y ralladura de parmesano, acompañadas con pan de ajo y ensalada.

\$ 19.700

Totumo de quinua

Quinoa con albahaca, verduras, acompañada de brócoli, zanahoria, champiñones crudos, láminas de pepino cohombro y mix de lechugas, queso fresco y huevo, con aderezo de crema agria.

\$ 18.500

Pescados & Mariscos

Pescados & Mariscos

Salmón grillé

Posta de salmón a la plancha, sobre puré de papa, acompañado de guisantes, maíz dulce y champiñones aromatizados con hierbas provenzal.

\$ 45.900

Cazuela de mariscos

Deliciosa sopa con mix de mariscos, pescado y crustáceos, acompañado de arroz blanco y patacón.

\$ 44.900

Trucha a la marinera

Trucha bañada con salsa de mariscos, acompañada de arroz blanco y patacón.

\$ 42.100

Trucha grillé

Trucha a la plancha acompañada con arroz blanco y patacón.

\$ 38.800



Cazuela de mariscos



Baby beef

De la plancha

De la plancha

Baby beef

Corte de lomo fino a la plancha acompañado con medallones de papa grillé, salsa baby y ensalada Alcaparros.

\$ 47.400

Churrasco

Corte mariposa del lomo ancho madurado en frío, a la plancha, con papas criollas salteadas con especias, acompañado con ensalada Alcaparros.

\$ 42.700

Pallar de pollo

Pechuga de pollo (corte delgado) a la plancha acompañada de fetuccini Alfredo y chimichurri.

\$ 25.500

Suprema de pollo

Corte grueso y jugoso a la plancha, sobre puré de papa acompañado de verduras (zanahoria, coliflor, cebolla) encurtidas con aromas de curry y salsa de romero.

\$ 26.400



Pallar de pollo

Postres

Postres

Merengón de frutas y salsa inglesa	\$ 12.500
Torta tres leches con frutos rojos	\$ 10.000
Dulce de papayuela con helado	\$ 12.000
Rollo de helado	\$ 10.000
Brownie con helado y salsa de caramelo	\$ 12.500
Cheesecake de agraz horneado	\$ 10.000

Merengón de frutas y salsa inglesa



Bebidas calientes

Bebidas calientes

Capuccino	\$ 5.500
Café americano	\$ 4.500
Espresso	\$ 5.000
Chocolate	\$ 5.000
Aromática de frutas	\$ 4.500
Té	\$ 5.000



Capuccino

Jugos naturales

Jugos naturales

Jugo en leche	\$ 5.300
Jugo en agua	\$ 5.000



Limonada de hierbabuena

Limonadas

Limonadas

- Limonada natural
- Limonada de coco
- Limonada cerezada
- Limonada de hierbabuena

\$ 5.600 c/u

Sodas artesanales



Naranja y romero

Maracuyá

Frutos rojos

\$ 6.000 c/u

Aguas & Gaseosas

Aguas & gaseosas

Gaseosas **\$ 5.800**

Agua con gas **\$ 3.100**

Agua sin gas **\$ 3.100**



Cervezas

Cervezas

Club Colombia
Dorada, roja

\$ 6.400

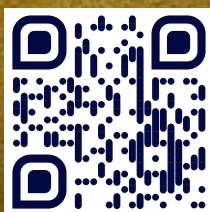
Águila o Poker

\$ 5.600

**Para nosotros es un gusto
hacer parte de tus celebraciones especiales.**



Fotografía de referencia



Escanea el QR y haz tu reserva

Si necesita factura electrónica no olvide solicitarla al momento de pedir su cuenta.

ADVERTENCIA PROPINA

Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura, o el valor que quiere dar como propina.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Tenga en cuenta que en nuestras cocinas se manejan ingredientes que contienen: harina de trigo (gluten), trazas de soya, lácteos, huevo, maní, nueces entre otros, que pueden producir alergia.

Producto sujeto a disponibilidad de inventario en punto de venta.

Todos nuestros precios son en pesos colombianos.

El exceso de alcohol es perjudicial para la salud.

Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad.

Menú del Día

Menú del Día



Lunes

Arroz con pollo

Arroz con pollo acompañado de papa chips y ensalada de tomate.



Martes

Chuleta valluna

Milanesa de cerdo apanada, acompañada de papa francesa, ensalada y aderezo de la casa.

Miércoles

Sobrebarriga

Sobrebarriga gruesa, con hogao y queso, acompañada de papa, arroz blanco y aguacate.



Jueves

Bandeja paisa

Frijol rojo, carne en polvo, arroz blanco, chorizo santarrosano, arepa, chicharrón, huevo frito, tajadas de plátano y aguacate.



Viernes

Picada bogotana

Arepa boyacense, chorizo, morcilla, chunchullo, chicharrón, papitas criollas, lomitos de pollo, julianas de carne y guacamole.



Menú Alcaparritos

Menú Alcaparritos



Pasta con pollo

Pasta corta en salsa blanca o roja de pollo.



Deditos de pollo

Lomitos de pollo apanados, acompañados con papa a la francesa y salsa de tomate.



Sándwich de pollo

Pechuga a la plancha en pan árabe tostado, aderezado con salsa rosada y acompañado con papas fritas.

\$ 15.600 c/u

Si necesita factura electrónica no olvide solicitarla al momento de pedir su cuenta.

ADVERTENCIA PROPINA: Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura, o el valor que quiere dar como propina.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS: Tenga en cuenta que en nuestras cocinas se manejan ingredientes que contienen: harina de trigo (gluten), trazas de soya, lácteos, huevo, maní, nueces entre otros, que pueden producir alergia.

Producto sujeto a disponibilidad de inventario en punto de venta. Todas las imágenes son de referencia publicitaria.

Todos nuestros precios son en pesos colombianos.



Menú Desayunos
Menú Desayunos



Porción de fruta

Desayuno Alcaparros

Porción de fruta, queso, huevos al gusto, arepa, canasta de panes, jugo de naranja, café o chocolate.

\$ 22.000

Huevos criollos

Cocidos en cazuela, con hogao, jamón y queso, acompañado de pan, ideal para una mañana capitalina.

\$ 14.200

Huevos al gusto

Revueltos, tortilla o pericos, acompañados de una arepa delgada y queso fresco.

\$ 9.500

Tostadas saludables

Tostada de pan francés con huevos revueltos sobre puré de aguacate, queso fresco, aromatizadas con oliva, tomate cherry.

\$ 20.800

Tostadas saludables con salmón

Tostada de pan francés con huevos revueltos sobre puré de aguacate, queso fresco, aromatizadas con oliva, tomate cherry, con salmón ahumado.

\$ 25.800

Granola con yogurt

Granola acompañada con yogurt natural, banano, fresa y mango. Ideal para comenzar el día con energía.

\$ 12.800

Fotografía de referencia.



Chocolate

Moñona



Pancakes con frutas

Pancakes con fruta fresca, banano, arándanos, fresas y shots de syrup, con ligero rocío de azúcar glass. Decorado con salsa de frutos rojos.

\$ 17.500

Caldo de carne

Consomé de carne magra y papa, montado con huevo, acompañado de arepa delgada.

\$ 12.100

Arepa con queso

Arepa delgada con mantequilla, y queso fresco rallado, acompañada con chocolate.

\$ 9.800

Moñona

Compuesta de arroz, lomo de res, papa en cubitos, y huevo frito, acompañada de chocolate caliente.

\$ 23.000

Porción de fruta

\$ 5.500

Canasta de amasijos

\$ 8.400





Bocados
risas y *
momentos,
una deliciosa
mezcla con el
menú
perfecto
para
Tardear
*



Menú para Tardear
Menú para tardear





Club Sándwich

(Pollo, jamón, queso, huevo, tocineta y mayonesa) incluye papas y bebida no alcohólica.

\$ 29.500

Hamburguesa súper especial

Carne de res y pollo desmechado, champiñones, recorte de papas, queso, cebolla grillé, jamón y tocineta acompañada de papa a la francesa y gaseosa.

\$ 26.500

Burrito de pollo a la mexicana

Relleno de pollo, guacamole y totopos y bebida no alcohólica.

\$ 21.850

Quesadilla de pollo champiñones

Acompañada de bebida no alcohólica.

\$ 14.800

Quesadilla de arequipe, queso y dulce de mora

Acompañada de bebida no alcohólica.

\$ 14.800

Quesadilla de banano y chocolate

Acompañada de bebida no alcohólica.

\$ 14.800

Tabla 5 quesos 5 carnes

Queso campesino, queso Sabana, queso holandés, queso doble crema, queso ahumado, jamón de cordero, jamón de pollo, jamón de cerdo, cábano, salami, frutas y tostadas.

\$ 23.800

Tabla 4 quesos 4 carnes

Queso campesino, queso Sabana, queso holandés, queso doble crema, jamón de cordero, jamón de pollo, cábano, salami, frutas y tostadas.

\$ 20.400

Tabla 3 quesos 3 carnes

Queso Sabana, queso holandés, queso doble crema, jamón de cordero, cábano, salami, frutas y tostadas.

\$ 13.600





Canasta de amasijos	\$ 8.400
Croissant de almendras	\$ 5.500
Croissant frutos rojos	\$ 5.000
Merengón de frutas y salsa inglesa	\$ 12.500
Torta tres leches con frutos rojos	\$ 10.000
Dulce de papayuela con helado	\$ 12.000
Rollo de helado	\$ 10.000
Brownie con helado y salsa de caramelo	\$ 12.500
Cheesecake de agraz horneado	\$ 10.000
Cheesecake petit Frutos rojos · Chocolate · Arequipe	\$ 8.500 c/u
Pay Manzana · Piña	\$ 5.500 c/u
Minitorta de chocolate	\$ 8.500



Bebidas calientes

Bebidas calientes

Capuccino	\$ 5.500
Café americano	\$ 4.500
Espresso	\$ 5.000
Chocolate	\$ 5.000
Aromática de frutas	\$ 4.000
Té	\$ 5.000



Jugos naturales

Jugos naturales

En leche	\$ 5.300
En agua	\$ 5.000

Limonadas

Limonadas

- Natural
- De coco
- Hierbabuena
- Cerezada

\$ 5.600 c/u



Fotografías de referencia



Sodas artesanales

Sodas artesanales

- Naranja y romero
- Maracuyá
- Frutos rojos

\$ 6.000 c/u



Fotografía de referencia.

Licores
Licores

Vinos

ESPUMANTES

Undurraga Demi Sec	Botella	\$ 107.200
Frezzcanti Demi Sec	Botella	\$ 65.700
Frezzcanti Tinto	Botella	\$ 65.700

BLANCOS

Alto Los Carneros Reserva Verdejo	Botella	\$ 89.500
Undurraga Chardonnay	Botella	\$ 107.000
	Media botella	\$ 57.700
Callia Chardonnay	Botella	\$ 79.700
Lazo Sauvignon	Botella	\$ 64.500

ROSADOS

Lazo Rose	Botella	\$ 65.800
-----------	---------	------------------

TINTOS

Alto Los Carneros Reserva Tempranillo	Botella	\$ 87.200
Undurraga Cabernet Sauvignon	Botella	\$ 107.400
	Media botella	\$ 57.900
Callia Malbec	Botella	\$ 80.200
Lazo Carmenere	Botella	\$ 64.800
Lazo Merlot	Botellas	\$ 64.600

Vino por copa		\$ 13.800
Blanco · Tinto		

Licores

Licores



Fotografías de referència

Vodka Absolut	Botella	\$ 138.300
Ginebra Tanqueray	Botella	\$ 191.800
Tequila Jose Cuervo	Botella	\$ 181.900
Whisky Johnnie Walker Red Label	Botella	\$ 139.200
Whisky Old Parr 12 años	Trago (2 Oz)	\$ 15.000
	Botella	\$ 232.150
Whisky Buchanan's 12 años	Trago (2 Oz)	\$ 20.000
	Botella	\$ 212.400
Whisky Buchanan's 18 años	Trago (2 Oz)	\$ 20.000
	Botella	\$ 599.550
Ron Quimbaya Gold	Trago (2 Oz)	\$ 46.200
	Botella	\$ 70.000
Ron Bacardi Limón	Botella	\$ 81.800
Brandy Domecq 8 años	Botella	\$ 104.700
Aguardiente Amarillo Manzanares	Botella	\$ 86.100
Baileys	Botella	\$ 97.500



Cócteles

GINEBRA

Dry Martini
Gin Tonic
Tom Collins

TEQUILA

Margarita Frutal
Tequila Sunrise

RON

Mojito Quimbaya
Daiquiri de Mango
Tom Collins
Piña Colada

BRANDY

Coctel frutos Rojos **\$ 21.000 c/u**

SANGRIA Jarra

\$ 75.000

CÓCTELES SIN ALCOHOL

Agua fresca
de piña y maracuyá
Cóctel de frutos rojos
Cóctel tropical
Mojito inglés

\$ 13.300



Si necesita factura electrónica no olvide solicitarla al momento de pedir su cuenta.

ADVERTENCIA PROPINA: Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura, o el valor que quiere dar como propina.

Todos nuestros precios son en pesos colombianos.

El exceso de alcohol es perjudicial para la salud. Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad.





*i Vas a
celebrar?*
Vive
momentos
únicos con
experiencias
personalizadas



Celebraciones
Celebraciones



Celebraciones especiales

Celebraciones especiales

Cumpleaños · Grados · Plan romántico



Celebración VIP

Plato Fuerte

Escoge entre nuestras opciones de la carta:
Arroces, ensaladas, platos de la casa y vegetarianos.

No aplica para pescados, mariscos y platos de la plancha.



Copa de vino

Rosado, tinto o blanco.



Postre o torta individual*

Aplica solamente para el festejado.

Decoración



Experiencia especial en la mesa.
Máximo para celebraciones de 20 personas.

\$44.000
por persona.



*Obsequio: El festejado recibe un postre cortesía de la casa. · Aplica el día del cumpleaños, presentando la cédula.



Celebración con brindis

4
cócteles

Precio especial

\$66.000

Fotografías de referencia.

Reserva al Whatsapp: 317 668 2076

Centro Comercial Cafam Floresta
AK. 68 # 90-88 al lado de Bodytech.
Conoce términos y condiciones en cafam.com.co.





Restaurante Alcaparros Floresta
Ak 68 # 90 - 88
Cel. 317 668 2076.

Si necesita factura electrónica no olvide solicitarla al momento de pedir su cuenta.

ADVERTENCIA PROPINA

Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura, o el valor que quiere dar como propina.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Tenga en cuenta que en nuestras cocinas se manejan ingredientes que contienen: harina de trigo (gluten), trazas de soya, lácteos, huevo, maní, nueces entre otros, que pueden producir alergia.

Producto sujeto a disponibilidad de inventario en punto de venta. Todas las imágenes son de referencia publicitaria.

Todos nuestros precios son en pesos colombianos.