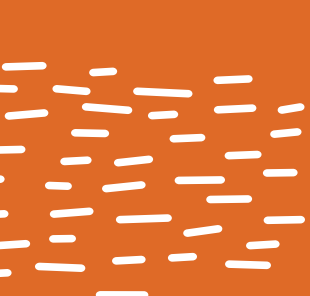




CAVA

R E S T O B A R

S U M M E R
M E N U



Nuestro arte culinario es internacional, trabajamos con los cinco sentidos entre ahumados de raíces curativas y sabores regionales muchas veces ya olvidados en las cocinas actuales.

Nos reinventamos y aportamos nuestro conocimiento en técnicas culinarias ancestrales y contemporáneas para alcanzar sabores únicos inigualables.

Reinterpretamos la variedad de ideas y las evolucionamos , pero tenemos las raíces puestas en la historia y la mística
El legado culinario de CAVA marca una nueva forma de utilizar tecnología y métodos de cocción mixtos utilizando insumos etnicos oriundos de Costa Rica.

CAVA
RESTOBAR

AVENIDA
ESCAZU
SIENTE LA VIDA



F R I O S

TATAKI DE ATÚN

Aguacate parrillado, alga, wakame, emulsión de mango y curuba
7.500

CARPACCIO DE LOMITO

Sellado con pimientas mixtas, cebolla encurtida, brotes de arúgula, alcaparras fritas, emulsión mediterránea y láminas de parmesano
7.500

SALMÓN CURADO

Alcaparras fritas, emulsión de eneldo y crujiente de parmesano
7.500

PULPO LAMINADO

Pulpo frío laminado, trío de emulsiones de aguacate y edamame, aceituna botija y limón, crocante de camote
7.500

CORVINA EN CEVICHE

Aire de leche de tigre, elote andino, crocante de camote
6.500

POKE CON ATUN O SALMON

Bowl de aguacate, quinoa saborizada, elote de temporada, aceituna kalamata, tofu macerado, kale, pepino, edamame, piña asada y nabo encurtido
7.500

TABLA CHARCUTERIA

Fiambres, quesos madurados, gel de arandanos, chutney de peras asadas al vodka, escalivada de vegetales, tapenade y crostinos mixtos (2p)
11.000

TRIO EN FESTIVAL DE CEVICHE

Trio de ceviches pulpo tibio / atun y salmon nikkei / corvina al rocoto
7.500

CEVICHE DE PULPO Y CORVINA APALTADO

Espectacular combinacion de sabores en una crema acevichada de aguacate
7.500

CEVICHE VEGGIE

Palmitos, cherry, aguacate, hongos frescos, pepino, cebolla, edamame, elotes andino, dados de zanahoria en leche de tigre fingida
6.500

WAKAME SALAD & MANGO

Ensalada de mango y wakame en carpaccio de pepino aderezado con mayo de de miso y wasabi
7.500

CALIENTES

RACLETTE DE HONGOS

Raclette de hongos silvestres ahumados, cebollas caramelizadas, gratinado con queso raclette y crostinis mixtos
7.000

TACOS DE CORDERO

Goulash de cordero, mesclum de brotes mixtos, pera caramelizada y queso feta sobre tortillas caseras
5.500

SOPA DE CEBOLLA

La original con crotones de pan de cacao y gratinado con queso raclette
4.500

PICANTE DE CAMARONES

a la parrilla, crema de chipotle, queso fresco, aguacate sobre tortillas caseras
7.500

SCALLOPS

a la parmesana
flambeadas al pisco y
crocante de tiquisque
8.000

GRATINADO DE MARISCOS

Pulpo, camarón, calamar y
Scallops al vino blanco
, gratinado con queso Asiago y
grano padanno
8.000



F U E R T E S

SALMÓN SELLADO

Con espárragos
parrillados, salsa
bearnesa tropical y
pimienta rosa
10.900

CAMARONES JUMBO

Al pesto con parpadelle y
crujiente de parmesano
9.500

ST LOUIS RIBS

Glaseada en panka nikkei, puré
de papas amarillas y nabo
encurtido
12.900

CORVINA CONFITADA

Con croquetas de yuca y
coco, salsa cítrica de
curuba y almendras
9.500

ENTRAÑA & GRILL

Parrillada al termino,
textura de mini
vegetales salteados y
papas nativas
10.000

ASADO DE TIRA DE RES

Con pasta gruesa en crema de
ají amarillo.
11.200

RISOTTO DE CHUPE CAMARONES

flambeados al pisco,
edamame y queso fresco
9.000

RIB EYE & GRILL

12 oz a la mantequilla de sal
negra, mini vegetales
salteados y arroz amarillo
11.000

LOMO & CAMARONES AL WOK

Saltados al wok, plátano maduro y
arroz
11.500

ROULADE DE POLLO RELLENA

con espinaca orgánica, hongos,
chile morrón y queso suizo con
salsa porcini y croquetas de
albahaca
9.500

CHATEUBRIAND

Papas andinas, minivegetales, servido
duo de salsas: bearnesa de estragón y
demiglase con hongos frescos.
10.900

TOMAHAWKS SALVAJE AL TERMINO, ACEITE DE FINAS HIERBAS, SALES MARINAS, COL DE BRUSELAS

Terminado al hierro y mantequilla de ajos negro y finas hierbas, papas nativas
aroma de pimienta frescas
11.900



ROBATAS

ESTILO DE PARRILLA JAPONESA SERVIDA EN LA MESA
CON AROMAS DE CARBON DE OLIVA Y MANZANO

INCLUYE UNA GUARNICIÓN: VEGETALES ORIENTALES, GRATINADO DE PAPA O ARROZ AMARILLO

**DE ENTRAÑA AL VINO
CABERNET SAUVIGNON**
10.000

**DE PULPO PARRILLADO CON
VEGETALES ORIENTALES**
11.000

**DE LOMITO Y VARIEDAD
DE HONGOS**
9.900

**DE CAMARONES FLAMBEADOS
AL PISCO, MENTA ANDINA Y
CROCANTE DE CEBOLLIN**
10.900

**DE VEGETALES: ROLL VIETNAMITA DE VEGETALES,
ESPINACAS MINI, HONGOS FRESCOS, MORRÓN,
ACELGAS ORIENTALES, AGUACATE ASADO,
SERVIDO EN SALSA ROMESCO AL NATURAL**
9.800



**ROBATA PREMIUM SURF & TURF:
COLA DE LANGOSTA Y LÓMITO**
15.900

CLÁSICOS

**SHORT RIBS
AHUMADO EN
TACOS**

De cocimiento lento ahumado
en raíces caribeñas, tortillas
hechas al momento, chucrut de
repollo y aguacate asado
6.500

**PANINI DE
ENTRAÑA**

Pan recién horneado, chile
morrón, cebolla caramelizada,
emulsión de ajo rostizado,
chimichurri argentino, queso
suizo gratinado, tubérculos fritos
7.000

**PIZZA A LA
URUGUAYA**

Con chorizo artesanal, salchicha
alemana, panceta de crocante,
entraña, queso mozzarella y sabores
de parmesano
9.900

CAVA BURGUER

¼ lb angus 100%, brioche de la
casa, lechuga fenix, emulsión de
berenjena ahumada, queso suizo
gratinado y tubérculos fritos
9.000

B R U N C H

FRENCH TOAST

En masa Brioche con mantequilla francesa

DE NUTELLA con bananos glaseados preheados, pecanas caramelizadas, compota de peras al licor Grand Marnier

DE PISTACHO con ensalada de frutos rojos, crujientes de almendras y miel maple en crema.

3300

EL CLASSIC BENEDICT

Perfectamente preparados sobre english muffin y salsa holandesa y aguacate

add: salmon 1500, add: jamon ingles 1200, add: espinaca al vapor 700
4400

SHAKSHOUKA

Dos huevos al gusto sobre la salsa de medio oriente de tomate, chiles y cebolla, servido con ensalada de pepino y hummus de la casa, acompañado de pan pita

add: tocineta 1400, add: salchicha desayuno de ternera: 1200
4500

FRUIT SALAD

Ensalada de frutos de temporada: arándanos, frambruesa, moras, fresas, uchuva, mango, granola y yogurt natural

3600

THE FULL VEGGIE

Huevos al gusto, queso feta, aguacate, palmito fresco parrilado, tomate deshidratado, pepino encurtido sobre varias tortillas organicas de maíz

3600

P O S T R E S

TRILOGIA DE CHOCOLATES
EN COULIS DE FRAMBUESA

PANACOTA AROMAS DE CHICHA
MORADA Y FRUTOS ROJOS

3500

**AGENDÁ
TU EVENTO
ESPECIAL EN**

CAVA

R E S T O B A R

8801-2201



CAVARESTOBAR

CAVA
RESTOBAR

 AVENIDA
ESCAZU
SIENTE LA VIDA