



Menú



CAFÉ RESTO

CAMBRIA

*Érase una vez un lugar lleno de sabores,
un momento que inspiró mi vida...
Un instante para revivir los aromas que envuelven
los recuerdos y despiertan mis sentidos.
Tiempo que me hace soñar y pensar en deliciosas tonterías.*

DESAYUNOS

HUEVOS DEL AMANECER

Delicioso omelette con 3 ingredientes:
(jamón, pollo, espinaca, champiñones,
brócoli, tomate, cebolla, tocineta, queso)
.....\$32.500
Adición Papas en finas hierbas.....\$11.500

HUEVOS SHAKSHUKA

Huevos de cacerola en una exquisita
combinación con tomate, pimentón,
especias y quesos.....\$35.000

EGG MUFFIN

Delicioso pan relleno de huevo, quesos,
albahaca y tomate.....\$32.000
Adición de jamón.....\$8.500
Adición de tocineta.....\$9.800

MACEDONIA DE FRUTAS

Variedad de frutas de cosecha con miel
maple y chantilly.....\$26.000

PALITOS DE QUESO

Mini palitos de queso x 6 unidades, con
salsa de frutas.....\$32.000

TOSTADAS FRANCESAS

Esponjosas tostadas con sabores de
tradición, toques de vainilla y canela, en
salsa de frutos rojos.....\$33.000

CREPES

Envolventes crepes de manzana, fresa o
durazno, servidos con miel maple y
chantilly.....\$29.500

Suaves crepes rellenos con una dulce
tentación de chocolate y banano con notas
cítricas y de café. Acompañados con salsa
de chocolate y chantilly.....\$35.000

PARFAIT

Saludable combinación de frutas, cereales,
yogurt y almíbar dulce.....\$28.500

PANCITOS EN LA MAÑANA

Variedad de panes con dulce de frutas y
mantequilla.....\$23.500

SUGERENCIA: Disfruta tu desayuno con
un producto de nuestra selección "Del horno"

Nuestros precios incluyen el impuesto nacional al consumo del 8 %



ENTRADAS & PASABOCAS

SOPAS Y CREMAS ARTESANALES

Tomate / Campesina francesa /
Vegetales verdes / Cebolla /.....\$ 26.000

GAZPACHO DE PEPINO

Sopa fría y refrescante de pepino.....\$29.000

BRUSCHETTAS

Tomate y albahaca / Otoñales con Zucchini /
Cebolla caramelizada con champiñones /
Espárragos con quesos madurados\$30.500

TORTICAS DE CANGREJO

Suaves y delicadas torticas de cangrejo con
mágicos toques herbáceos y pimentón sobre
una crema de limón, coco y curry..... \$51.000

MAZORQUIÑAS EN TRILOGIA

Doradas mazorcas de tres sabores:
Tocineta con quesos / Cilantro al limón /
Tomate, albahaca y queso.....\$30.500

TORBELLINOS

Finos rollitos de salmón, queso crema y
especias.....\$ 39.500

QUESO DE LA GRANJA

Delicioso queso asado con sandia, aceite de
oliva y sal marina.....\$ 30.500

CALAMARES DEL PECADO

Anillos apanados de calamar acompañados de un
dúo de salsa mediterránea y marinara ... \$51.000

MERCİMEK KÖFTESİ

Sabores del medio oriente en forma de croquetas
veganos frías de trigo, lentejas y especias....\$ 39.500

CANASTA DE PANES

Variedad de panes con balsámico y aceite
de oliva.....\$ 23.500



Nuestros precios incluyen el impuesto nacional al consumo del 8 %

SANDWICHES & WRAPS

CARMEL

Pan fresco con pollo, jamón, queso, piña, tomate, albahaca, champiñón, pimentón, lechuga y salsa de la casa.....\$ 48.000

IBÉRIA

Pan fresco con queso, jamón, tomate, albahaca, champiñón, pimentón, lechuga y salsa de la casa.....\$ 48.000

BOSTON

Pan artellano con cerdo ahumado en salsa dulce, queso fundido, guacamole, cebolla, piña, lechuga y mostaza.....\$ 48.000

ROMA

Focaccia al gratín rellena de pollo con champiñón, quesos y salsa blanca..\$52.500

BERLIN

Pan ciabatta en una natural combinación de jamón de pavo, cebolla caramelizada, manzana, queso holandés, brotes frescos, lechuga y salsa de frutas.....\$ 48.000

MANHATTAN

Croissant con roast beef horneado artesanalmente con queso mozzarella de bufala y dijon.....\$ 48.000

NEVADA

Wrap con lechuga, chile con carne, jamón, quesos, tomate, pollo, albahaca y champiñón.....\$48.000

FLORIDA

Wrap con pollo apanado, repollo morado, cebolla morada, mango, tocineta, maíz dulce, dip de queso y dijon.....\$48.000



PASTAS & ENSALADAS



MACARRONI AMERICANO
Pasta corta con quesos fundidos y
tocineta\$46.000

FETUCCINI
Delicada pasta de espinaca con carne
bolognesa y salsa napolitana.....\$51.500

LASAGNA
Carne y champiñón.....\$ 55.000
Pollo y champiñón.....\$ 53.500
Carne con pollo y champiñón.....\$ 51.500
Adición de pesto.....\$ 10.200

LASAGNA VEGETARIANA
Tomate, queso, champiñón, espinaca y
pesto.....\$ 48.000

LASAGNA DE SALMÓN
Preparada con salmón, espinaca, pesto,
toques de quesos madurados y hierbas
aromáticas, acompañada de una fina
ensalada de vegetales verdes, durazno,
arándano, puerro y cítricos.....\$66.500

RAVIOLIS
4 quesos / Espinaca y queso.....\$ 49.500
Salsas para acompañar: Napolitana,
pesto o al burro.

ENSALADA CAMBRIA
Exquisita combinación de frescas
lechugas, tomate cherry, pollo, jamón,
champiñón, cebolla puerro, albahaca,
pimentón asado, piña, pasas, ajonjolí,
queso parmesano y crutones, servido
con vinagreta de mostaza.....\$ 50.600

ENSALADA DE VERANO
Fresca mezcla de vegetales verdes,
tomates, zanahoria, brócoli, coliflor,
frijol blanco, cebolla, espárragos,
queso, huevo, cilantro y vinagreta de
limón.....\$ 44.500

ENSALADA TOSCANA
Intensa combinación de espinaca,
rúgula, cebolla morada, queso
campesino, aceitunas, quinoa, tomate
cherry, eneldo, almendras, balsámico
y aceite de oliva.....\$ 44.500

Adición de queso azul.....\$ 9.900
Adición de pollo.....\$ 12.700

PLATOS FUERTES

SALMÓN DEL NILO

Tierno salmón en una interesante mezcla de granos egipcios y romero acompañados de cuscús, nueces y espárragos.....\$ 69.000

SALMÓN GINGER

Filete de salmón al jengibre acompañado de ensalada de espinaca, almendras y arándanos\$ 57.000

CORALINA DE ATÚN

Frescos medallones sobre salsa de mango acompañados de una deliciosa ensalada de granos y nueces.....\$ 57.000

POLLO BBQ

Delicioso pollo al horno tipo americano en salsa BBQ con papas en finas hierbas y vegetales.....\$ 51.500

SUPREMAS DE LA COLONIA

Suculentos filetes de pollo rellenos de jamón, queso y albahaca envueltos en tocineta y acompañados de exquisitas zanahorias y habichuelas salteadas en jengibre y miel\$ 51.500

SUPREMAS OTOÑALES

Jugosos filetes de pollo rellenos de maní, duraznos, quesos y especias acompañados de una tierna ensalada de hojas verdes, puerros y rúgula.....\$ 51.500

SAÇ KAVURMA CON BABA GHANOUSH

Salteado de solomito con pimentón, tomate y cebolla con toques levemente picantes acompañado de un cremoso puré de berenjenas y ajonjolí.....\$ 69.000

BELUSA

Crujiente base de hojaldre rellena de pollo, espinaca, albahaca, champiñones, queso y cebolla caramelizada servida con ensalada de hojas verdes.....\$ 51.500

BELUSA VEGETARIANA

Crujiente base de hojaldre rellena de tomate, champiñones, queso, espinaca, cebolla caramelizada y albahaca servida con ensalada de hojas verdes.....\$ 46.000

CREPES DEL HUERTO

Deliciosos crepes rellenos y gratinados con queso y espinaca, acompañados de vegetales salteados con champiñón, tocineta, jamón, zucchini, pimentón y especias.....\$ 51.500

SOLOMITO CALIFORNIA

Jugoso medallón de solomito al horno en salsa de champiñones y tocineta servido con puré de papa y ensalada de lechuga, frutos y nueces en vinagreta de vino y yogurt.....\$ 72.000

SOLOMITO SICILIANO

Medallón de solomito al horno en salsa de champiñones y tocineta, acompañado de fetuccini de espinaca al pesto con tomate cherry.....\$ 65.000

VINOS

Beronia (España)

Ecológico Tempranillo	/Botella.....\$158.000
Crianza (Tinto)	/Media.....\$95.000

Marqués de Riscal (España)

Riscal 1860 Tempranillo	Media.....\$79.000 /Botella.....\$149.000
Rueda Blanco	Media.....\$93.000 /Botella.....\$163.000
Rosado	/Botella.....\$158.000

Viñas del Vero (España)

Macabeo-Chardonnay	/Botella.....\$122.000
Cabernet Sauvignon-Merlot	/Botella.....\$122.000

Las Moras (Argentina)

Malbec Piba...	\$33.000 /Media..\$57.000 /Botella..\$102.000
----------------	---

Trapiche (Argentina)

Malbec Piba...	\$33.000 /Media..\$57.000 /Botella..\$102.000
----------------	---

La Celia (Argentina)

Malbec Reserva	/Botella.....\$140.000
----------------	------------------------

Yellow Tail (Australia)

Cabernet Sauvignon	/Botella.....\$114.000
Chardonnay	/Botella.....\$114.000
Shiraz	/Botella.....\$114.000

Cousiño Macul (Chile)

Cabernet Sauvignon	Media..\$72.000 /Botella...\$125.000
Sauvignon Blanc	Media..\$72.000 /Botella...\$125.000

Santa Rita (Chile)

Carmenere Reserva	/Botella.....\$119.000
Merlot Reserva	/Botella.....\$119.000
Cabernet Sauvignon Reserva	
Piba.....\$32.500 /Media.....\$62.500 /Botella.....\$119.000	
Sauvignon Blanc Reserva	
Piba.....\$32.500 /Media.....\$62.500 /Botella.....\$119.000	

Norton (Argentina)

DOC Malbec	/Botella.....\$155.000
Merlot Roble	/Botella.....\$145.000
Cabernet Sauvignon Roble	/Botella.....\$145.000

Jaume Serra (España)

Cava Rosé Brut	/Botella.....\$120.000
Cava Brut Nature	Piba...\$33.000 /Botella.....\$120.000

Doña Dominga (Chile)

Chardonnay	/Botella.....\$95.000
Carmenere	/Botella.....\$95.000
Rosé	/Botella.....\$95.000
Merlot	/Botella.....\$95.000
Cabernet Sauvignon	/Botella.....\$95.000

Martín Códax (España)

Albariño (Blanco)	Media..\$145.000 /Botella....\$230.000
-------------------	--

Zonin (Italia)

Pinot Grigio DOC Friuli Aquileia	/Botella.....\$146.000
Prosecco Brut Cuvée	Piba \$62.000 /Botella.....\$177.000

J.P. Chenet (Francia)

Merlot	/Piba.....\$38.000
Cabernet-Syrah	/Piba.....\$38.000
Brut Espumante	Piba.....\$41.000 /Botella.....\$118.000
Espumante Rosé	Piba.....\$41.000 /Botella.....\$118.000

BEBIDAS CON ALCOHOL

COCTELES

Mimosa: Espumante y naranja.....	\$23.000
Bloody Mary: Vodka, jugo de tomate, cítricos, y especias.....	\$36.000
De tradición.....	\$35.000
Mojito: Ron, soda, yerbabuena y limón.	
Back Porch Martini: Vino rosé, vodka y sandia	
Side Car: Brandy, mandarina y triple sec	
Margarita: Tequila, triple sec y limón.	
Daiquiri: Ron y Fresas	
Vino Caliente: Vino, especias y cítricos	
Estelares.....	\$39.500
Moscow Mule: Vodka, cerveza de jengibre, limón y yerbabuena	
Bee's Knees: Ginebra, miel y cítricos	
Dry Martini: Ginebra, triple sec y aceitunas	
Aperol spritz: Aperol, Espumante y naranja	
Gin Tonic: Ginebra, tónica, limón y pepino	
Cosmopolitan: Vodka, triple sec y jugo de arándanos	
Expreso Martini: Vodka, café y crema de whisky	
Watermelon Cooler: Vodka, ron, sandia, pepino, miel y cítricos	
Piña Colada: Ron, crema de coco y piña	

SANGRIA

Tinta / Rosé / Blanca

Copa.....	\$34.000
Jarra.....	\$98.000

LICORES

Ginebra Tanqueray / trago doble	\$24.000
Whisky Buchanan's / trago doble.....	\$25.900
Crema de whisky Baileys / trago doble..	\$18.000
Tequila José Cuervo / trago doble.....	\$19.000

CERVEZAS

Cerveza Artesanal / BBC.....	\$14.000
Cajica: *Lager, Honey ale, rubia	
Monserate: *Bitter, roja	
Lager: *Lager, rubia	
Chapinero: *Porter, negra	
Cerveza Importada.....	\$14.000
Cerveza Nacional / Club Colombia.....	\$12.500
Dorada, Roja y Negra	
Michelada con sal y/o picante.....	\$3.800

CAFÉ & TÉ & CHOCOLATE

CAFÉS CALIENTES

Café Americano.....	\$ 8.000
Espresso.....	\$ 7.500
Macchiato.....	\$ 10.400
Macchiato caramelo.....	\$ 13.200
Café Vienés.....	\$ 17.300
Cappuccino.....	\$ 10.900
Café Latte.....	\$ 10.900
Mochaccino.....	\$ 15.000
Cappuccino / Latte con Leche de Almendras.....	\$ 14.900
Mochaccino con Leche de Almendras.....	\$ 18.800

Sabor adicional: (Vainilla, Avellana, Caramelo y Chocolate).....	\$ 5.800
Crema Chantilly.....	\$ 8.500
Leche de Almendras (6oz).....	\$ 6.900

CAFÉS FRIOS

Café Latte frío.....	\$10.900
Tinto frío.....	\$8.000
Malteada de café con salsa de chocolate y caramelo.....	\$ 21.800
Café Opera con salsas y Chantilly....	\$ 28.000
Frappuccino.....	\$ 21.800

CAFÉS CON LICOR

Café Irlandés, con whisky y crema Chantilly.....	\$ 21.800
Café Amaretto.....	\$ 21.800
Café a la Menta.....	\$ 21.800
Carajillo.....	\$ 21.800
Espresso Martini.....	\$ 39.500

TÉ

Té de frutos rojos, durazno, Earl Grey, pepino, Chai, naranja, canela, jengibre	
Té negro y Té verde.....	\$ 10.500
Té Chai en leche.....	\$ 13.000
Té con Leche de Almendras....	\$ 14.500

CHOCOLATE

Chocolate.....	\$12.000
Sabor adicional (Vainilla, Avellana, Chocolate y Caramelo)	
.....	\$5.800
Chocolate en Leche de Almendras	
.....	\$16.000
Chocolate con licor de menta	\$22.800

Nuestros precios incluyen el impuesto nacional al consumo del 8 %



DEL HORNO



DE TRADICIÓN

Croissant de queso con espinaca.....	\$13.800
Croissant de chocolate / Ricotta con jamón ahumado y tocineta.....	\$13.800
Croissant de almendras / Queso azul con arándanos.....	\$ 15.500
Cinnamon roll.....	\$ 13.000
Cinnamon roll de frutos rojos / manzana	\$ 14.400
Quiche de queso, jamón, tocineta y espinaca Porción.....	\$ 19.500 / Personal.....\$ 26.000
Quiche vegetariano Porción.....	\$ 19.500 / Personal.....\$ 26.000
Strudel de manzana.....	\$ 10.000
Pasteles de sal: Ricotta con espinaca / Pollo con tocineta, pesto y espárragos / Queso holandés, tomate y albahaca / Papa con cebolla dulce / Pollo al curry / Carne / Queso.....	
Rougalach / Ma'amoul.....	\$11.500 / \$9.000
Pasteles dulces: Arequipe con moras / Gloria (Arequipe con Guayaba) / Chocolate con nueces	
	\$11.500

TORTAS Y POSTRES

Torta por porción: German Chocolate / Manzana y Nuez / Zanahoria/ Brownie / Chocolate / Red Velvet / Café mocha / Banano y caramelo / Calabaza....	
Brownie.....	\$ 16.500
Brownie Especial.....	\$ 12.000
Cheesecake de frutos rojos / Rosas / Frutos amarillos.....	\$ 15.000
Pie de limón / maracuyá / manzana: Porción....	\$ 17.000
Pecan cherry pie Porción....	\$ 19.500 / Personal.....\$ 24.500
Helado.....	\$ 20.500 / Personal.....\$ 27.500
Sandwich de galleta artesanal relleno de helado de vainilla.....	\$ 8.900
Sandwich de brownie con salsa de frutos rojos y chocolate.....	\$ 22.000
Adición de caramelo o chocolate...	\$ 26.000
Adición de salsa de fresa o Agradaz..	\$ 8.500

Los productos sugeridos están disponibles de acuerdo al horneo mas reciente.

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Agua natural.....	\$7.900	Vaso de Leche.....	\$5.500
Agua especial	\$9.600	Soda saborizada: Frutos rojos / Amarillos / Cereza.....	
Gaseosa 10 oz.....	\$8.900		\$14.500
Jugos Naturales de: Fresa / Lulo / Naranja / Limonada / Mango / Piña / Mora / Mandarina / Tamarindo / Guanábana....			
Limonada de Coco.....	\$12.500	Notas de primavera: Refrescante combinación de fresa, mandarina y piña.....	
	\$17.000	Tardes de verano: Energizante fusión de piña, maracuyá y mango	
			\$17.000

Nuestros precios incluyen el impuesto nacional al consumo del 8 %

Ingredientes:

100 grs. de besos

500 grs. de ilusiones

500 grs. de chispas de amor

1 cdta. de esencia de pasión

1/2 taza de pensamientos locos

1 pizca de ternura

*Incorpora todos los
ingredientes y tendrás la
receta de una dulce vida...*



CAMBRIA

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 puede 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 indíquelo el valor que quiere dar como propina.

"En caso de que tenga algún inconveniente comuníquese con la línea de atención de la Súper Intendencia de Industria y Comercio para que radique su queja, a los teléfonos: en Bogotá 6513240, para el resto del país línea gratuita nacional: 018000910165".

Carrera 43E No 12-16
Manila - El Poblado
Teléfono (4) 352 1970

www.cambria.com.co

 /Cambria Café Resto Colombia

 Cambriacaferesto

 Cambria cafe resto