



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)
.....\$37.000
Adición Papas en finas hierbas.....\$14.000

HUEVOS SHAKSHUKA

Huevos de cacerola en una exquisita
combinación con tomate, pimentón,
especias y quesos.....\$39.000

EGG MUFFIN

Delicioso pan relleno de huevo, quesos,
albahaca y tomate.....\$37.000
Adición de jamón.....\$9.800
Adición de tocineta.....\$12.500

MACEDONIA DE FRUTAS

Variedad de frutas de cosecha con miel
maple y chantilly.....\$31.000

PALITOS DE QUESO

Mini palitos de queso x 6 unidades, con
salsa de frutas.....\$36.000

TOSTADAS FRANCESAS

Esponjosas tostadas con sabores de
tradición, toques de vainilla y canela, en
salsa de frutos rojos.....\$38.000

CREPES

Envolventes crepes de manzana, fresa o
durazno, servidos con miel maple y
chantilly.....\$35.000

Suaves crepes rellenos con una dulce
tentación de chocolate y banano con notas
cítricas y de café. Acompañados con salsa
de chocolate y chantilly.....\$42.500

PARFAIT

Saludable combinación de frutas, cereales,
yogurt y almíbar dulce.....\$32.000

PANCITOS EN LA MAÑANA

Variedad de panes con dulce de frutas y
mantequilla.....\$26.500

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 /
Cebolla /\$ 29.000

GAZPACHO DE PEPINO

Sopa fría y refrescante de pepino y queso..\$33.500

BRUSCHETTAS

Tomate y albahaca / Otoñales con Zucchini /
Cebolla caramelizada con champiñones /
Espárragos con quesos madurados\$35.000

TORTICAS DE CANGREJO

Suaves y delicadas torticas de cangrejo con
mágicos toques herbáceos y pimentón sobre
una crema de limón, coco y curry..... \$59.000

MAZORQUIÑAS EN TRILOGIA

Doradas mazorcas de tres sabores:
Tocineta con quesos / Cilantro al limón /
Tomate, albahaca y queso.....\$35.000

TORBELLINOS

Finos rollitos de salmón, queso crema y
especias.....\$ 49.000

QUESO DE LA GRANJA

Delicioso queso asado con sandia, aceite de
oliva y sal marina.....\$ 35.000

CALAMARES DEL PECADO

Anillos apanados de calamar acompañados de un
duó de salsa mediterránea y marinara ... \$59.000

CANASTA DE PANES

Variedad de panes con balsámico y aceite
de oliva.....\$ 26.500



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.....\$ 56.000

IBÉRIA

Pan fresco con queso, jamón, tomate, albahaca, champiñón, pimentón, lechuga y salsa de la casa.....\$ 56.000

BOSTON

Pan artellano con cerdo ahumado en salsa dulce, queso fundido, guacamole, cebolla, piña, lechuga y mostaza.....\$ 56.000

ROMA

Focaccia al gratín rellena de pollo con champiñón, quesos y salsa blanca..\$59.000

BERLIN

Pan ciabatta en una natural combinación de jamón de pavo, cebolla caramelizada, manzana, queso holandés, brotes frescos, lechuga y salsa de frutas.....\$ 59.000

MANHATTAN

Croissant con roast beef horneado artesanalmente con queso mozzarella de bufala y dijon.....\$ 56.000

NEVADA

Wrap con lechuga, chile con carne, jamón, quesos, tomate, pollo, albahaca y champiñón.....\$56.000

FLORIDA

Wrap con pollo apanado, repollo morado, cebolla morada, mango, tocineta, maíz dulce, dip de queso y dijon.....\$56.000



PASTAS & ENSALADAS



MACARRONI AMERICANO
Pasta corta con quesos fundidos y
tocineta\$52.000

FETUCCINI
Delicada pasta de espinaca con carne
bolognesa y salsa napolitana.....\$58.000

LASAGNA
Carne y champiñón.....\$ 63.000
Pollo y champiñón.....\$ 60.000
Carne con pollo y champiñón.....\$ 62.000
Adición de pesto.....\$ 12.000

LASAGNA VEGETARIANA
Tomate, queso, champiñón, espinaca y
pesto.....\$ 55.000

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.....\$74.500

RAVIOLIS
4 quesos / Espinaca y queso.....\$ 54.500
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.....\$ 59.000

ENSALADA DE VERANO
Fresca mezcla de vegetales verdes,
tomates, zanahoria, brócoli, coliflor,
frijol blanco, cebolla, espárragos,
queso, huevo, cilantro y vinagreta de
limón.....\$ 52.000

ENSALADA TOSCANA
Intensa combinación de espinaca,
rúgula, cebolla morada, queso
campesino, aceitunas, quinoa, tomate
cherry, eneldo, almendras, balsámico
y aceite de oliva.....\$ 52.000

Adición de queso azul.....\$ 11.000
Adición de pollo.....\$ 14.500

PLATOS FUERTES

SALMÓN DEL NILO

Tierno salmón en una interesante mezcla de granos egipcios y romero acompañados de cuscús, nueces y espárragos.....\$ 78.000

SALMÓN GINGER

Filete de salmón al jengibre acompañado de ensalada de espinaca, almendras y arándanos\$ 66.000

CORALINA DE ATÚN

Frescos medallones sobre salsa de mango acompañados de una deliciosa ensalada de granos y nueces.....\$ 62.000

POLLO BBQ

Delicioso pollo al horno tipo americano en salsa BBQ con papas en finas hierbas y vegetales.....\$ 58.500

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\$ 58.500

SUPREMAS OTOÑALES

Jugosos filetes de pollo rellenos de maní, duraznos, quesos y especias acompañados de una tierna ensalada de hojas verdes, puerros y rúgula.....\$ 58.500

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.....\$ 79.000

BELUSA

Crujiente base de hojaldre rellena de pollo, espinaca, albahaca, champiñones, queso y cebolla caramelizada servida con ensalada de hojas verdes.....\$ 62.000

BELUSA VEGETARIANA

Crujiente base de hojaldre rellena de tomate, champiñones, queso, espinaca, cebolla caramelizada y albahaca servida con ensalada de hojas verdes.....\$ 55.000

CREPES DEL HUERTO

Deliciosos crepes rellenos y gratinados con queso y espinaca, acompañados de vegetales salteados con champiñón, tocineta, jamón, zucchini, pimentón y especias.....\$ 59.500

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.....\$ 78.000

SOLOMITO SICILIANO

Medallón de solomito al horno en salsa de champiñones y tocineta, acompañado de fetuccini de espinaca al pesto con tomate cherry.....\$ 72.000

BEBIDAS CON ALCOHOL

VINOS

Beronia (España)

Ecológico Tempranillo	/Botella.....\$166.000
Crianza (Tinto)	/Media.....\$99.000

Marqués de Riscal (España)

Riscal 1860 Tempranillo	Media.....\$82.000	/Botella.....\$156.000
Rueda Blanco	Media.....\$98.000	/Botella.....\$170.000
Rosado		/Botella.....\$165.000

Viñas del Vero (España)

Macabeo-Chardonnay	/Botella.....\$128.000
Cabernet Sauvignon-Merlot	/Botella.....\$128.000

Las Moras (Argentina)

Malbec	Piba...\$35.000/Media...\$62.000/Botella..\$110.000
--------	---

Los Intocables (Argentina)

Malbec	/Botella.....\$151.000
--------	------------------------

Trapiche (Argentina)

Malbec	Piba...\$35.000/Media...\$62.000/Botella.\$110.000
--------	--

La Celia (Argentina)

Malbec Reserva	/Botella.....\$151.000
----------------	------------------------

Yellow Tail (Australia)

Cabernet Sauvignon	/Botella.....\$122.000
Chardonnay	/Botella.....\$122.000
Shiraz	/Botella.....\$122.000

Cousiño Macul (Chile)

Cabernet Sauvignon	/Botella...\$134.000
Sauvignon Blanc	/Botella...\$134.000

Santa Rita (Chile)

120 Red Blend Reserva Especial	/Botella.....\$125.000
Carmenere Reserva	/Botella.....\$125.000
Merlot Reserva	/Botella.....\$125.000
Cabernet Sauvignon Reserva	Piba..\$34.000 /Media...\$65.000 /Botella..\$125.000
Sauvignon Blanc Reserva	Piba..\$34.000 /Media...\$65.000 /Botella..\$125.000

Norton (Argentina)

DOC Malbec	/Botella.....\$163.000
Merlot Roble	/Botella.....\$153.000
Cabernet Sauvignon Roble	/Botella.....\$153.000

Jaume Serra (España)

Cava Rosé Brut	/Botella.....\$128.000
Cava Brut Nature	Piba...\$35.000 /Botella.....\$128.000

Doña Dominga (Chile)

Chardonnay	/Botella.....\$98.000
Carmenere	/Botella.....\$98.000
Rosé	/Botella.....\$98.000

Martín Códax (España)

Albariño (Blanco)	Media..\$150.000 /Botella....\$240.000
-------------------	--

Zonin (Italia)

Pinot Grigio DOC Friuli Aquileia	/Botella.....\$168.000
----------------------------------	------------------------

J.P. Chenet (Francia)

Merlot	/Piba.....\$40.500
Cabernet-Syrah	/Piba.....\$40.500
Brut Espumante	Piba.....\$43.000 /Botella.....\$126.000
Espumante Rosé	Piba.....\$43.000 /Botella.....\$126.000

El exceso de alcohol es perjudicial para la salud. Ley 30 de 1986. Prohibase el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad y mujeres embarazadas. Ley 124 de 1994
Nuestros precios incluyen el impuesto nacional al consumo del 8 %

BEBIDAS CON ALCOHOL

COCTELES

- Mimosa:** Espumante y naranja.....\$25.000
Bloody Mary: Vodka, jugo de tomate, cítricos, y especias.....\$44.000
De tradición.....\$38.000
 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.....\$42.000
 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.....\$38.000
Jarra.....\$110.000

LICORES

- Ginebra **Tanqueray** / trago doble\$28.000
Whisky **Buchanan's** / trago doble.....\$29.500
Crema de whisky **Baileys** / trago doble.\$18.000
Tequila **José Cuervo** / trago doble.....\$19.000

CERVEZAS

- Cerveza Artesanal / **BBC**.....\$15.000
 Cajica: *Lager, Honey ale, rubia
 Monserate: *Bitter, roja
 Lager: *Lager, rubia
 Chapinero: *Porter, negra
Cerveza Importada.....\$15.500
Cerveza Nacional / **Club Colombia**.....\$14.000
 Dorada, Roja y Negra
Michelada con sal y/o picante.....\$4.200

El exceso de alcohol es perjudicial para la salud. Ley 30 de 1986. Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad y mujeres embarazadas. Ley 124 de 1994

Nuestros precios incluyen el impuesto nacional al consumo del 8 %



CAFÉ & TÉ & CHOCOLATE

CAFÉS CALIENTES

Café Americano.....	\$ 9.800
Espresso.....	\$ 8.800
Macchiato.....	\$ 12.200
Macchiato caramelo.....	\$ 15.000
Café Vienés.....	\$ 19.500
Cappuccino.....	\$ 12.500
Café Latte.....	\$ 11.500
Mochaccino.....	\$ 18.000
Cappuccino / Latte con Leche de Almendras.....	\$ 17.500
Mochaccino con Leche de Almendras.....	\$ 22.000

Sabor adicional: (Vainilla, Avellana, Caramelo y Chocolate).....	\$ 6.700
Crema Chantilly.....	\$ 9.300
Leche de Almendras (6oz).....	\$ 7.600

CAFÉS FRIOS

Café Latte frío.....	\$11.500
Tinto frío.....	\$9.800
Malteada de café con salsa de chocolate y caramelo.....	\$ 25.000
Café Opera con salsas y Chantilly....	\$ 29.500
Frappuccino.....	\$ 22.000

CAFÉS CON LICOR

Café Irlandés, con whisky y crema Chantilly.....	\$ 26.500
Café Amaretto.....	\$ 24.500
Capuccino con BAILEYS	\$ 24.500
Café a la Menta.....	\$ 24.500
Espresso Martini.....	\$ 42.000
Carajillo con Brandy.....	\$ 24.500
Carajillo con LICOR 43	\$ 26.500

TÉ

Té de frutos rojos, durazno, Earl Grey, menta, Chai, naranja, canela, jengibre Té negro y Té verde.....	\$ 11.500
Té Chai en leche.....	\$ 14.500
Té con Leche de Almendras....	\$ 16.000

CHOCOLATE

Chocolate.....	\$16.000
Sabor adicional (Vainilla, Avellana, Chocolate y Caramelo)	\$6.700
Chocolate en Leche de Almendras	\$19.000
Chocolate con licor de menta..	\$28.500

BAILEYS



Nuestros precios incluyen el impuesto nacional al consumo del 8 %

DEL HORNO



DE TRADICIÓN

Croissant de queso con espinaca.....	\$15.500
Croissant de Ricotta con jamón ahumado y tocineta.....	\$16.500
Croissant de almendras / Queso azul con arándanos / Chocolate.....	\$ 17.500
Cinnamon roll.....	\$ 15.000
Cinnamon roll de frutos rojos.....	\$ 17.500
.Cinnamon roll de manzana.....	\$ 16.600
Quiche de queso, jamón, tocineta y espinaca	
Porción.....	\$ 22.500 / Personal.....\$ 29.500
Quiche vegetariano	
Porción.....	\$ 22.500 / Personal.....\$ 29.500
Strudel de manzana.....	\$ 13.500
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.....	\$14.000
Rougach / Ma’amoul.....	\$9.800
Pasteles dulces: Arequipe con moras / Gloria (Arequipe con Guayaba) / Chocolate con nueces	\$14.000

TORTAS Y POSTRES

Torta por porción: Zanahoria / Manzana y Nuez / Banano y Caramelo	
Red Velvet /Guayaba con coco....	\$ 18.500
Torta especial por porción: Chocolate / Brownie con Maní / German Chocolate / Calabaza con chocolate	\$20.500
Brownie.....	\$ 17.000
Brownie Especial.....	\$ 19.500
Cheesecake de frutos rojos / Rosas / Frutos amarillos.....	\$ 18.500
Pie de limón / maracuyá / manzana:	
Porción....	\$22.500 / Personal.....\$ 28.500
Pecan cherry pie	
Porción....	\$23.500 / Personal.....\$ 31.500
Helado.....	\$ 10.500
Sandwich de galleta artesanal relleno de helado de vainilla.....	\$ 25.000
Adición caramelo / chocolate.....	\$ 10.000
Adición de salsa de fresa o Agrad..	\$ 9.100

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

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Agua natural.....	\$8.900	Vaso de Leche.....	\$6.500
Agua especial	\$10.800	Soda saborizada: Frutos rojos / Amarillos / Cereza.....	\$16.300
Gaseosa 10 oz.....	\$9.900	Notas de primavera: Refrescante combinación de fresa, mandarina y piña.....	\$18.000
Jugos Naturales de: Fresa / Lulo / Naranja / Limonada / Mango /Piña / Mora / Mandarina / Tamarindo / Guanábana....	\$13.500	Tardes de verano: Energizante fusión de piña, maracuyá y mango	\$18.000
Limonada de Coco.....	\$17.000		



Nuestros precios incluyen el impuesto nacional al consumo del 8 %




CAFÉ RESTO
CAMBRIA

Una ventana al mundo...
Un sabor para cada momento,
una pausa para soñar y compartir...

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

f /Cambria Café Resto Colombia

📷 Cambriacaferesto

📺 Cambria cafe resto