



Cavafe

Restaurant


Redes Sociales:
SÍGUENOS!!!

@restaurantcavafe

cavafealgarrobo@gmail.com

www.cavafe.cl

RESERVAS +56 9 95196880
CARLOS ALESSANDRI 264, ALGARROBO

 @restaurantcavafe



Entradas Frías

- LOCOS EN SALSA VERDE** \$19.500
Acompañado de una fresca Ensalada Verde. Lechuga, aceituna y pimentón rojo.
****LOCOS IN GREEN SAUCE****
Served with a fresh green salad: lettuce, olives, and red bell pepper.
- 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 Méliès WUAAU!....
****TUNA TARTARE****
Perfectly cubed tuna, avocado, black sesame, sesame oil, topped with pistachio pieces and lime. Served with sourdough ciabatta from Méliès Bakery.
- CEVICHE DE CAVA** \$14.900
Reineta en cubos, cebolla morada en Leche de Tigre y Choclo Peruano.
****CAVA CEVICHE****
Reineta in cubes, red onion, merquén, and Peruvian corn.
- CEVICHE MIXTO** \$16.900
Reineta en cubos, cebolla morada, en Leche de Tigre, Ostión, Camarón y Choclo Peruano.
****MIXED CEVICHE****
Reineta in cubes, red onion, with vegetable tiger's milk, scallops, shrimps, whit Peruvian corn.
- ERIZOS (STOCK EN TEMPORADA)**
Acompañado de salsa verde y tostadas ciabatta.

Entradas Calientes

- CAMARONES APANADOS** \$13.900
12 unidades de ecuatorianos en panko.
****BREADCRUMBED SHRIMP****
12 Ecuadorian shrimp in panko.
- MACHAS A LA PARMESANA** \$16.900
Con Queso parmesano.
****PARMESAN MACHAS****
With Parmesan cheese.
- OSTIONES A LA PARMESANA** \$16.900
Con Queso parmesano.
****PARMESAN SCALLOPS****
With Parmesan cheese.
- OSTIONES Ó CAMARONES AL AJILLO** \$14.900
****GARLIC SCALLOPS OR SHRIMP****
With Olive Oil.
- MIX DE EMPANADITAS** \$15.900

Tablas para Compartir

HORARIO DESDE 20 HRS
****SEAFOOD PLATTER TO SHARE****
Available from 8 PM

- DE MAR** \$37.000
Caluguitas de Pescado Fritas, Calamares Fritos, Camarones Apanados, Ostiones a la Parmesana, Macha a la Parmesana, Salsa de Mango y Ceviche de Pescado.
Fried fish bites, fried calamari, breaded shrimp, Parmesan scallops, Parmesan machas, mango sauce, and fish ceviche.
- CHORRIFE** \$17.900
Base de Papas Fritas, y sobre un salteado de pollo, cebollin, pimentón y camarones.

Menu Niños

****Hasta 12 años de edad**
For kids up to 12 years old**

- FETTUCCINNE Salsa Alfredo ó Bolognesa** \$ 7.900
Alfredo or Bolognese sauce.
- CALUGUITAS DE REINETA Frita o Plancha** \$ 7.900
Acompañado de Arroz o tomate
****FRIED OR GRILLED REINETA BITES****
Served with rice or tomato.
- POLLITOS PLANCHA** \$ 7.900
Acompañado de Arroz o tomate
****GRILLED CHICKEN****
Served with rice or tomato.
- FETTUCCINNE Salsa Alfredo ó Bolognesa** \$ 7.900
Alfredo or Bolognese sauce.
- CALUGUITAS DE REINETA Frita o Plancha** \$ 7.900
Acompañado de Arroz o tomate
****FRIED OR GRILLED REINETA BITES****
Served with rice or tomato.
- POLLITOS PLANCHA** \$ 7.900
Acompañado de Arroz o tomate
****GRILLED CHICKEN****
Served with rice or tomato.
- HAMBURGUESA CASERA** \$ 10.900
En pan Brioche, queso cheddar, tomate, mayo.
Acompañado de Papas Fritas.
Brioche bread, cheddar cheese, tomato, mayonnaise and french fries.
- COMBO:..... HAMBURGUESA NIÑOS + COPITA DE HELADO** \$ 14.900
ADD COMBO BURGER PLUS ICE CREAM

Ensaladas Vegetarianas

- HAMBURGUESA DE QUÍNOA ALAJO VERDE CHAMPIÑÓN** \$ 14.900
Hamburguesa ligada en porotos negros, salteadas en ajo Cebollín y Champiñón. Acompañado de papas grilladas a la crema de zanahorias, y gratinadas en parmesano
****QUINOA GARLIC GREEN MUSHROOM BURGER****
Quinoa burger mixed with black beans, sautéed in garlic, scallions, and mushrooms.
Served with grilled potatoes in a carrot cream, and Parmesan gratin.
- CEVICHE VEGGY** \$ 14.900
Palmitos, apio, palta, champiñones, pepino, apio, pimentón verde, Choclo Peruano, Canchitas, Cebolla morada y Leche de Tigre Vegana.
- ENSALADA DE ANTONIA** \$ 14.900
Quínoa, Lechuga, Zanahoria, Nueces, Dátiles y Falafel ó Pollitos Fritos.
****ANTONIA'S SALAD****
Quinoa, lettuce, carrot, walnuts, dates, and grilled chicken cubes or Falafel.
- ENSALADA MEDITERRÁNEA** \$ 15.900
Lechuga, camarones salteados, queso de cabra, aceitunas, tomates cherry, prosciutto y aderezo de la casa.
- FALAFEL EN SALSA DE MANGO** \$ 12.900
Falafel with mango sauce.

Nuestros Platos

COCIDO DE MIGUEL \$ 14.900

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

****MIGUEL'S STEW****

It's back and better! A broth of seafood, beef, chorizo, and topped with French fries.

PAILA MARINA \$ 14.900

Almeja, Choros, Picorocos, Camarones, Ostiones,

****SEA POT****

Clams, mussels, picorocos, shrimp, oysters,

PASTEL DE JAIBA \$ 14.900

Pastel gratinado en parmesano y dos camarones Ecuatorianos salteados.

****CRAB CAKE****

Gratinated with Parmesan and two sautéed Ecuadorian shrimp.

ATÚN DE FERNANDA \$ 16.900

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

****FERNANDA'S TUNA****

Seared in olive oil over quinoa, mixed with touches of goat cheese, scallions, and mango emulsion.

MERLUZA DE CALETA \$ 14.900

Frita o Plancha (fried or grilled hake)

Acompañado de Arroz Y Chilena.

Served with rice and "Chilean salad."

****FISH FROM THE FISHING VILLAGE****

CONGRIO A LO POBRE \$ 19.900

Congrio Frito

Acompañado de Papas Fritas, Huevo frito y Cebolla frita.

****CONGER EEL A LO POBRE****

Fried conger eel with French fries, fried egg, and fried onions.

SALMÓN GRILLADO A LA MANTEQUILLA \$ 16.900

Acompañado de Puré con cebollas caramelizadas

****SALMON WITH Butter****

Served with mashed potatoes and onions.

FETUCCINI SALSA BLANCA \$ 14.900

Camarón y/o Ostión

****FETTUCCINE WITH WHITE SAUCE****

Shrimp and/or scallops.

MERLUZA ESPAÑOLA \$ 17.900

Spanish Hake

Plancha, acompañado de chorizo, camarones

Salteados y Puré al merkén.

Grilled Hake, accompanied by Spanish chorizo, sautéed shrimp and merken with mashed potatoes.

Cavafe
Restaurant



Carnes

RISOTTO MECHADA CHAMPIÑÓN Ó CAMARÓN \$16.900
Risotto con trozos de mechada desmenuzada y elige uno de estas dos delicias.
****RISOTTO-STYLE PLATEADA****
Juicy slow-cooked plateada served with risotto.

FILETE AJO VERDE CHAMPIÑÓN \$17.900
En su punto a elección, con salteado de ajo cebollín y Champiñones y acompañado de papas grilladas a la crema de zanahorias, y gratinadas en parmesano.
****GARLIC MUSHROOM BEEF FILET****
Beef filet with a sautéed garlic mushroom mix, served with grilled potatoes in carrot cream and Parmesan gratin.

FILETE A LO POBRE \$19.900
Acompañado de Papas Fritas, Huevo frito y Cebolla frita.
****FILET A LO POBRE****
Grilled filet served with French fries, fried egg, and fried onions.

FILETE SALTADO \$17.900
Trozos de Filete, Cebolla Morada, Tomate, acompañado de arroz y papas fritas.
****STIR-FRIED FILET****
Beef filet pieces, red onion, tomato, served with rice and French fries.

CORDERO PATAGÓNICO \$18.900
Acompañado de Risotto caramelizado en tomates cherry y reducción de Carmenere.
****PATAGONIAN LAMB****
Served with risotto and Carmenere reduction.

BIFE DE CHORIZO \$19.900
350mg de Carne Argentina, chimichurri.
Acompañado de típica ensalada Argentina; Cebolla, Tomate y Lechuga.

Acompanamientos

ENSALADA DE ARGENTINA \$5.900
Lechuga, tomate y cebolla

CHILENA \$5.900
****Chilean Salad**
****tomato and onion**

ENSALADA MIX VERDE \$6.900
Lechuga, Rúcula, Berros.

ENSALADA Típica \$7.900
Palta, Palmito, Lechuga.

ENSALADA DE LA HUERTA \$6.900
Lechuga, tomates deshidratados y queso de cabra, aceitunas en rodaja, con un toque de lima.

ARROZ ****Rice**** \$3.500

PURÉ ****mashed potatoes**** \$3.900

PAPAS FRITAS ****French Fries**** \$8.900



Postres

CREME BRULÉE DEGUSTACIÓN DE TRES TIPOS	\$ 7.900
SUSPIRO LIMEÑO	\$ 5.900
TIRAMISÚ	\$ 5.900
VOLCÁN DE CHOCOLATE	\$ 6.900
COPA DE HELADO	\$ 5.900
PORCIÓN MACARONS MIXTOS.	\$ 5.900
POSTRE DE PIE DE LIMÓN	\$ 5.900
TARTA DE CHOCOLATE EN BASE DE MASA DE CHOCOLATE.	\$ 6.900
PAPAYAS AL JUGO	\$ 5.250
ENSALADA DE FRUTA DE ESTACIÓN.	\$ 5.900
TORTA DEL DÍA	\$ 6.900

Sin Azúcar y Sin Gluten

KETO DESSERTS (Sugar-free and Gluten-free)

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

Bebidas Frías

GASEOSAS LATA	\$ 2.000
AGUA MINERAL	\$ 2.500
AGUA TÓNICA CCU	\$ 2.000
AGUA TÓNICA FEVER - TREE	\$ 3.000
JUGOS BERRYSUR 480CC	\$ 5.500
LIMONADAS	\$ 3.500
JUGO DE MANGO	\$ 3.500

COPA DE VINO RESERVA	\$ 3.900
COPA DE VINO GRAN RESERVA	\$ 6.900

Bebidas Calientes

ESPRESSO	\$ 2.200
AMERICANO	\$ 2.600
CORTADO	\$ 3.500
ESPRESSO DOBLE	\$ 4.200
TÉ Ó HIERBA	\$ 2.600
CAPPUCCINO (con leche y crema)	\$ 4.200
CAFÉ HELADO	\$ 5.900
TE CHAI	\$ 4.200



INVITA A COMER A TU MEJOR AMIGO
EN CAVA FE

TENEMOS SU SNACK FAVORITO!!!

@wuf_snack

WUAF®



TODO ESTÁ EN LO NATURAL

