

# ME NÚ

## Domicilios

NÚMERO ÚNICO  
DOMICILIOS Y RESERVAS  
300 9124157

TIENDA VIRTUAL  
www.yanubapasteleria.com  
☎ 310 4929786

VENTAS INSTITUCIONALES  
☎ 3124438466

### COBERTURA DOMICILIOS:

**Centro**  
Desde la Cll 1 hasta la Cll 64 entre  
la Cra 1 y la Cra 68  
**Santa Bárbara**  
Desde la Cll 65 hasta la Cll 133  
entre la Cra 1 y la Cra 80  
**Cedritos**  
Desde la Cll 134 hasta la Cll 200  
entre la Cra 1 la Cra 80



\*Todos nuestros precios incluyen impuesto al consumo vigente. Los precios contenidos en esta carta pueden cambiar sin previo aviso. NOTA IMPORTANTE: Algunos de nuestros productos y preparaciones contienen ingredientes alergénicos como gluten, lácteos, nueces, almendras, huevos, marí, pescado, mariscos, soja u otras sustancias que pueden causar sensibilidad. Si usted tiene alguna restricción o alergia a alguno de estos alimentos, por favor notifíquelo para dar el manejo oportuno a su requerimiento. Imágenes con fines ilustrativos, la presentación de los platos puede cambiar.

## TORTAS



**RED VELTET**  
5p **43.700** / 10p **66.700** / 20p **109.000**  
Bizcochuelo de chocolate, (terciopelo rojo), en capas, cubierto y relleno con queso cremoso.

**CHOCONEUZ\*\* MERENGUE**  
5p **40.800** / 10p **66.500** / 20p **102.600**  
Torta de chocolate, cubierta con merengue italiano rellena de arequipe y nueces.

**SHORTCAKE DE FRESA O MELOCOTÓN**  
5p **38.100** / 10p **61.800** / 20p **95.100**  
Bizcochuelo en masa blanca, cubierta con crema de leche y rellena con fresa o melocotón 100% natural.

**AREQUIPE, CHOCOLATE Y NUECES\*\***  
5p **50.400** / 10p **80.900** / 20p **116.300**  
Torta de chocolate, cubierta con mezcla de crema de leche, cocoa y arequipe, rellena con arequipe y nueces, decorada con hojuelas de chocolate.

**CARAMELO**  
5p **36.200** / 10p **57.800** / 20p **82.400**  
Bizcochuelo en masa blanca, cubierta y rellena con crema de leche y caramelo triturado.

**CURUBA\*\***  
5p **38.100** / 10p **61.800** / 20p **95.100**  
Bizcochuelo en masa blanca, cubierta y rellena con crema de leche, mermelada de curuba 100% natural y maní acaramelado.

**CASSATA DE HELADO**  
10p **81.400** / 20p **112.200**  
Bizcochuelo en masa negra, mojada con licor, rellena de helado sabor a fresa, vainilla y mandarina, cubierta con crema de leche, decorada con fresa, melocotón y salsa de mora.

**GUANÁBANA**  
5p **40.800** / 10p **66.500** / 20p **102.600**  
Bizcochuelo en masa blanca rellena y cubierta de crema de leche mezclada con mermelada de guanábana 100% natural.



**GUAYABA**  
5p **36.200** / 10p **57.800** / 20p **82.400**  
Bizcochuelo en masa blanca, cubierta y rellena con crema y salsa de guayaba 100% natural.

**MARACUYÁ**  
5p **39.100** / 10p **63.100** / 20p **89.200**  
Bizcochuelo en masa blanca, cubierta con crema de leche mezclada con mermelada de maracuyá 100% natural, decorada con hojuelas de chocolate.

**MORA**  
5p **36.200** / 10p **57.800** / 20p **82.400**  
Bizcochuelo en masa blanca, cubierta y rellena con crema y salsa de mora 100% natural.

**MOCCA BLANCA\*\***  
5p **38.100** / 10p **61.800** / 20p **95.100**  
Bizcochuelo en masa blanca, cubierta y rellena con crema sabor a café, con trozos de chocolate, decorada con hojuelas de chocolate y nueces.

**MOCCA NEGRA\*\***  
5p **40.800** / 10p **66.500** / 20p **102.600**  
Bizcochuelo en masa negra, cubierta y rellena con crema sabor a café, con trozos de chocolate, decorada con hojuelas de chocolate y nueces.

**CHOCOLATE**  
5p **40.800** / 10p **66.500** / 20p **102.600**  
Torta cubierta y rellena con crema sabor chocolate.

**YANUBA**  
5p **38.100** / 10p **61.800** / 20p **95.100**  
Bizcochuelo en masa blanca, cubierta con crema de leche y hojuelas de chocolate, rellena con crema chantilly y salsa de mora 100% natural.

**AMAPOLA Y NARANJA**  
5p **40.800** / 10p **69.200** / 20p **99.900**  
bizcochuelo blanco con amapola y naranja con relleno y cubierta con crema de leche decorada con rodajas de naranja, hojas de yerbabuena.

## PONQUÉS

**PONQUÉ BLANCO SIN DECORAR**  
5p **39.700** / 10p **72.900** / 20p **111.300**  
En masa blanca enriquecido con fruta acaramelada, uvas pasas y licor.

**PONQUÉ BLANCO DECORADO EN BATIDO**  
5p **43.300** / 10p **76.200** / 20p **120.700**  
Ponqué en masa blanca enriquecido con fruta acaramelada, uvas pasas y licor, decorado con merengue italiano. Figuras adicionales.

**PONQUÉ BLANCO CUBIERTO EN PASTILLAJE**  
5p **51.000** / 10p **92.000** / 20p **147.300**  
Ponqué en masa blanca enriquecido con fruta acaramelada, uvas pasas y licor, cubierto en pastillaje. Figuras adicionales.

**PONQUÉ INFANTIL DECORADO EN BATIDO**  
5p **37.500** / 10p **59.600** / 20p **94.400**  
Ponqué de vainilla con capas rellenas con arequipe decorado en batido.



**PONQUÉ NEGRO SIN DECORAR\*\***  
5p **48.900** / 10p **82.500** / 20p **127.200**  
En masa negra, enriquecido de fruta acaramelada, uvas, ciruelas pasas, nueces y licor.

**PONQUÉ NEGRO DECORADO EN BATIDO\*\***  
5p **49.200** / 10p **84.600** / 20p **132.100**  
Ponqué en masa negra enriquecido con fruta acaramelada, uvas, ciruelas pasas, nueces y licor, decorado con merengue italiano.

**PONQUÉ NEGRO CUBIERTO EN PASTILLAJE\*\***  
5p **55.500** / 10p **99.100** / 20p **165.600**  
Ponqué en masa negra enriquecido con fruta acaramelada, uvas, ciruelas pasas, nueces y licor, cubierto en pastillaje. Figuras adicionales.

**PONQUÉ INFANTIL CUBIERTO EN PASTILLAJE**  
5p **45.300** / 10p **75.000** / 20p **120.200**  
Ponqué de vainilla con capas rellenas con arequipe cubierto en pastillaje. Figuras adicionales.

## POSTRES

**TIRAMISÚ**  
Porción **12.500** / Completo **76.500**  
Con galleta champañera, remojado con jarabe de café y amaretto, mezcla de crema y queso y sabor a ron.

**CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS**  
Porción **12.500** / Completo **66.100**  
Base de galleta con suave crema enriquecida de queso y salsa de frutos rojos.

**CHEESECAKE HORNEADO**  
Porción **12.500** / Completo **48.000**  
Base de galleta sablé, con almendra triturada y mezcla de queso, decorado con frutas frescas (fresa, uvas, ciruelas) y salsa de frutos rojos.

**PIE DE PIÑA**  
Porción **11.500** / Completo **59.700**  
Relleno de piña natural y crema pastelera.

**PIE DE LIMÓN**  
Porción **11.500** / Completo **58.100**  
Galleta dulce de crema suave sabor a limón, con merengue y ralladura de limón.

\*\*Contiene almendras

**PIE DE MANZANA**  
Porción **11.500** / Completo **58.100**  
Pastel con manzana natural y canela.

**PIE DE FRUTOS ROJOS**  
Porción **11.500** / Completo **58.100**  
Relleno de frutos rojos y crema pastelera.

**NAPOLEÓN**  
Porción **11.000** / Completo **75.600**  
Postre elaborado a base de un hojaldre, relleno con arequipe y crema de leche.

**ROLLO DE HELADO**  
Porción **15.300** / Medio **47.300**  
Completo **97.100**  
Rollo con bizcochuelo con ralladura de limón, relleno con helado sabor a vainilla, fresa y mandarina.

**CHEESECAKE HORNEADO DE CHOCOLATE**  
Porción **12.500** / Completo **48.000**  
Base de galleta sablé, con almendra triturada mezcla de queso y ganache de chocolate.

Información de alergias: Si usted tiene alguna alergia, infórmesele a la persona que lo atiende. Por favor, tenga en cuenta que en nuestras cocinas preparamos productos que contienen trigo, huevos, frutos secos, maní, soja, leche, nueces



**CREMOSO DE COCO** **Nuevo**  
Porción **12.500** / Completo **66.100**  
postre semi frío, base de bizchuelo blanco mojado con jarabe vainilla, cremoso con sabor a coco y trozos de coco tostado.

**STRUDEL DE MANZANA**  
Porción **11.000** / Completo **59.000**  
Pastel de manzana, pasta filo y salsa inglesa.

**LORETA DE AREQUIPE**  
Porción **10.800** / Completo **55.600**  
Postre suave de arequipe con base de torta de chocolate, decorado con salsa de arequipe y fresas en mitades.

**MILHOJA**  
Porción **10.000** / Medio **37.300**  
Completo **56.900**  
• Chantilly • Guanábana • Guayaba • Arequipe.

**MILHOJA DE AREQUIPE LIGHT**  
Medio **38.700** / Completo **63.100**  
Milhoja crocante con relleno de arequipe sin azúcar y crema de leche, decorada con una capa suave de arequipe endulzado con sucralosa.

**FRESAS CON CREMA** Porción **12.000**

**MERENGÓN** Porción **11.500**  
Base de merengue relleno con arequipe crema de Guanábana, y trozos de fresa fresca, decorado con hojuelas de chocolate.

**POSTRE DE CHOCOLATE Y ALMENDRAS SIN AZÚCAR\*\***  
Medio **39.500** / Medio **66.100**  
Postre a base de galleta de almendra, mousse de chocolate sin azúcar con almendras trituradas, endulzado con sucralosa.



**CUAJADA CON MELAO** Porción **12.000**  
Completo **31.900**

**CHEESECAKE DE LIMÓN SIN AZÚCAR**  
6p **39.500** / 10p **66.100**  
Galleta de almendra con mousse de limón endulzado con sucralosa.

**ROLLO DE MOCCA**  
Medio **33.000** / Completo **49.700**  
Rollo con bizcochuelo con ralladura de limón, relleno con crema de leche con sabor a café, decorado con hojuelas de chocolate.

**ROLLO DE FRESA**  
Medio **31.700** / Completo **53.200**  
Rollo con bizcochuelo con ralladura de limón, relleno de crema de leche con fresas picadas.

**SHORTCAKE DE MELOCOTÓN O FRESA CHORREADO DECORADO CON MACARRONES**  
5p **58.000** / 10p **94.800** / 20p **136.200**  
Bizcochuelo en masa blanca, cubierto con crema de leche y relleno con melocoton o fresa, decorado con macarrones \*Incluye topper.

**TORTA DE CHOCOLATE CON MACARRONES** **Nueva presentación**  
5p **55.100** / 10p **87.000** / 20p **119.300**  
Cubierta con crema de chocolate Decorada con Macarrones según el tamaño.  
\*Varia la decoración según el tamaño  
Incluye topper Feliz Cumpleaños.

**TORTA CHOCONEUZ CON MACARRONES** **Nueva presentación**  
5p **55.100** / 10p **87.000** / 20p **119.300**  
Cubierta con merengue italiano, rellena de arequipe y nueces, decorada con macarrones según tamaño de la torta.  
\*Varia la decoración según el tamaño  
Incluye topper Feliz Cumpleaños.

## PANADERÍA

Croissant de Almendras	<b>7.300</b>	Muffin de Queso Grande	<b>4.700</b>
Croissant de Piña y Queso	<b>7.300</b>	Pan Molde Blanco	<b>9.800</b>
Croissant de Jamón y Queso	<b>7.300</b>	Integral	<b>9.200</b>
Pastel de Carne o Pollo	<b>6.700</b>	Pan Huevo	<b>7.300</b>
Croissant de Chocolate	<b>4.400</b>	Pan Integral	<b>8.600</b>
Almojábana	<b>4.100</b>	Almojábanas x 6 unid	<b>22.200</b>
Pastel Gloria	<b>4.100</b>	Muffins de Queso Pequeños x 6 und	<b>14.400</b>
Croissant Sencillo	<b>2.800</b>		
		Rollo de canela <b>Nuevo</b>	<b>2.800</b>



## BEBIDAS

JUGOS NATURALES		LIMONADAS	
• Guanábana • Maracuyá • Fresa • Mango • Lulo • Mora • Guayaba • Papaya • Melón • Curuba.		Natural	<b>6.700</b>
		Cerezada	<b>7.900</b>
		Coco	<b>10.700</b>
		Hierbabuena	<b>7.600</b>
		Mango	<b>10.700</b>
		Mango y hierbabuena	<b>11.100</b>

BATIDOS		BEBIDAS CALIENTES	
Batido de frutos rojos Fresa, mora y leche de almendras.	<b>13.100</b>	Chocolate	<b>7.500</b>
Batido de arándanos Arándanos, fresa y leche de coco.	<b>13.100</b>	Chocolate leche almendra	<b>8.500</b>
Batido verde Apio, pepino, jengibre, espinaca, manzana verde y piña.	<b>7.100</b>	Leche achocolatada	<b>7.700</b>
		Aromática de frutas	<b>4.800</b>
		Variedades de té	<b>8.000 c/u</b>
		• Té Blanco • Té Negro • Té Verde • Infusiones	

OTRAS BEBIDAS		CAFÉS	
Malteada • Vainilla • Chocolate • Fresa • Mandarina.	<b>12.800</b>	Espresso	<b>5.200</b>
		Capuccino	<b>7.500</b>
Salpicón	<b>10.100</b>	Latte	<b>6.300</b>
Botella de agua	<b>5.800</b>	Macchiato	<b>6.400</b>
Té frío (Limón)	<b>4.800</b>	Americano	<b>4.800</b>
Cerveza importada	<b>13.500</b>	Mocaccino	<b>8.200</b>
Cerveza nacional	<b>8.900</b>	Espresso mocca	<b>5.700</b>
Gaseosa	<b>6.200</b>	Capuccino amaretto	<b>8.500</b>
Té Hatsu	<b>6.600</b>	Capuccino vainilla	<b>7.600</b>
		Latte con leche de almendras	<b>9.500</b>
		Vaso de leche de almendras	<b>12.600</b>

# ME NÚ

## Domicilios

Síguenos en nuestras redes:

Instagram @yanubabogota Facebook @yanubarestaurante  
TikTok @yanubarestaurante LinkedIn yanuba-restaurant  
YouTube Yanuba Restaurante

Tienda virtual  
www.yanubapasteleria.com  
Página web  
www.yanuba.com



### Restaurantes y Pastelerías

**Santa Bárbara**  
Calle 122 # 17a – 17  
**Cedritos**  
Av. 19 # 151-45  
**Centro**  
Cra. 7 # 17 -01 Int. 110

### Pastelerías

**C.C Colina 138**  
Calle 138 # 55-73 - INT56  
**C.C. Titán Plaza**  
Av. Cra. 72 No. 80 – 94 Lc 237A  
**C.C. Salitre Plaza**  
Cra. 68B # 24-39 Int. 202  
**C.C. Multiplaza**  
Calle 19A No.72 – 57 Lc C-137



## ▶ DESAYUNOS ◀

Incluyen fruta fresca, jugo 100% natural (naranja o papaya), puesto de pan, bebida caliente, mantequilla y mermelada de la casa.

<b>OMELETTE</b> Elija tres ingredientes. Jamón • Queso • Mazorca • Tocineta • Champiñones.	<b>32.800</b>
<b>HUEVOS CON 1 INGREDIENTE</b> Elija un ingrediente. Jamón • Tocineta • Mazorca • Salchicha.	<b>29.700</b>
<b>HUEVOS AL GUSTO</b> Fritos • Revueltos • Pericos • Tibios.	<b>26.900</b>
<b>HUEVOS RANCHEROS</b> Ligeramente picantes. Huevos fritos con tortillas, en salsa de carne de cerdo y tomates frescos.	<b>32.800</b>

▶ **TÍPICOS** Incluyen fruta fresca, jugo 100% natural (naranja o papaya) y bebida caliente.

<b>ANTIOQUEÑO</b> Huevos al gusto, arepa y queso.	<b>26.800</b>
<b>ANTIOQUEÑO CON CHORIZO</b> Huevos al gusto, arepa, queso y chorizo.	<b>31.600</b>
<b>CALDO CON COSTILLA</b> Con costilla de res y arepa.	<b>31.600</b>
<b>CALDO CON HUEVO</b> Preparación con huevo acompañada de arepa.	<b>30.800</b>
<b>AREPA DE CHÓCOLO CON QUESO</b> Acompañada de huevos al gusto.	<b>28.200</b>
<b>ENVUELTO DE MAZORCA</b> Con huevos al gusto.	<b>28.100</b>
<b>TAMAL TOLIMENSE</b> Acompañado de queso mozzarella, mogolla y muffin	<b>37.900</b>
<b>CALENTADO</b> Preparación con arroz, lomo de res, plátano maduro, maíz tierno, papa soute y huevos al gusto.	<b>39.100</b>
<b>CHANGUA SANTAFEREÑA</b> Preparación con huevos, queso y muffin o almojábana.	<b>29.700</b>

▶ **ESPECIALES** Incluyen fruta fresca, jugo 100% natural (naranja o papaya) y bebida caliente.

<b>PATACÓN YANUBA</b> Sobrebarriga desmechada a la criolla con queso doble crema y huevos fritos.	<b>39.100</b>
<b>PANCAKES</b> Acompañados de salchicha coctel o tocineta.	<b>29.700</b>
<b>BEEFSTEAK A CABALLO</b> 150 gramos. Lomo de res a la parrilla, con salsa criolla y huevos fritos.	<b>39.100</b>
<b>TOSTADAS A LA FRANCESA</b> Acompañadas de huevos al gusto y tocineta.	<b>32.800</b>
<b>DESAYUNO YANUBA</b> 150 gramos. Lomo de res a la parrilla, huevos al gusto y papa soute.	<b>36.100</b>
<b>PROVENZAL</b> Papa soute de la casa, con queso gratinado, champiñones y huevos al gusto.	<b>32.800</b>

## ▶ LIGEROS ◀

<b>PARFAIT</b> Combinación de granola, yogurt griego, frutas y salsa de mora.	<b>24.000</b>
<b>PARFAIT LIGHT</b> Saludable combinación de yogurt griego, semillas de chía, hojuelas de avena y fruta.	<b>24.000</b>
<b>HUEVOS POCHE CON SALMÓN AHUMADO</b> Huevos escalfados sobre tostadas de pan de granos y salmón ahumado en salsa de queso cheddar.	<b>39.100</b>
<b>OMELETTE DE CLARAS DE HUEVO CON ESPINACA Y TOMATES SECOS</b> Acompañado de fruta, jugo de naranja o papaya, puesto de pan y bebida caliente.	<b>29.600</b>
<b>SMOOTHIE DE FRUTAS</b> <small>Nuevo</small> Cremoso batido de frutas con cereal	<b>19.800</b>

## ▶ ESPECIALIDADES ◀

### LUNES

<b>CUCHUCO DE TRIGO</b>	<b>42.800</b>
-------------------------	---------------

Auténtica preparación boyacense de cuchuco de trigo y espinazo de cerdo, acompañado de arroz y aguacate.

<b>ARROZ TAILANDÉS*</b>	<b>44.500</b>
-------------------------	---------------

Arroz con camarones y pollo al estilo oriental.

### MIÉRCOLES

<b>CHULETA VALLUNA</b>	<b>49.100</b>
------------------------	---------------

Filete de lomo de cerdo apanado con queso parmesano y miga de pan con dos acompañamientos.

<b>ENCOCADO DE MARISCOS DEL PACÍFICO*</b>	<b>51.800</b>
---	---------------

Salteado de mariscos con leche de coco con dos acompañamientos.

### VIERNES

<b>LOMO SALTADO</b>	<b>47.000</b>
---------------------	---------------

Finos filetes de lomo de res al estilo peruano, saltados con cebolla, tomate y salsa de soya con dos acompañamientos.

<b>PANCETA DE CERDO AL HORNO</b>	<b>44.700</b>
----------------------------------	---------------

Crocante de cerdo sobre cama de puré en salsa de chile chipotle acompañado de ensalada con tomate cherry, espinaca, mazorca y aguacate. Ligeramente picante.

<b>PARRILLADA YANUBA</b>	<b>49.800</b>
--------------------------	---------------

Trilogía de pierna perril a la plancha, entrecôte,chorizo y morcilla, acompañado de envuelto frito y papa criolla.

### MARTES

<b>AJIACO SANTAFEREÑO</b>	<b>34.400</b>
---------------------------	---------------

Cremosa sopa bogotana de pollo y papas acompañada de arroz y aguacate.

<b>PICADILLO A LA DANESA</b>	<b>47.000</b>
------------------------------	---------------

Fino lomo de res cortado en brunoise salteado con vegetales y salsa de carne con dos acompañamientos a su elección.

### JUEVES

<b>FRIJOLES ANTIOQUEÑOS</b>	<b>42.200</b>
-----------------------------	---------------

Con carne de cerdo, acompañados de arroz, chicharrón y aguacate.

<b>SUPREMA DE POLLO EN SALSA DE MANDARINA</b>	<b>45.000</b>
---	---------------

Filete de pechuga de pollo a la plancha en salsa de mandarina con dos acompañamientos.

### SÁBADO

<b>COSTILLAS AL HORNO</b>	<b>44.700</b>
---------------------------	---------------

Marinadas, acompañadas de yuca frita y papa criolla.

<b>SOLOMILLO DE RES ALBARDADO AL ESTILO PERUANO</b>	<b>45.300</b>
---	---------------

Solomillo de res a la parrilla en salsa de tomates, cebolla roja y cilantro con un toque ligero de picante y dos acompañamientos.

<b>BEEF STROGANOFF</b>	<b>43.300</b>
------------------------	---------------

Lomo fino en julianas, pepinillos, cebolla y champiñones con dos acompañamientos.

### DOMINGO

## ▶ ENTRADAS ◀



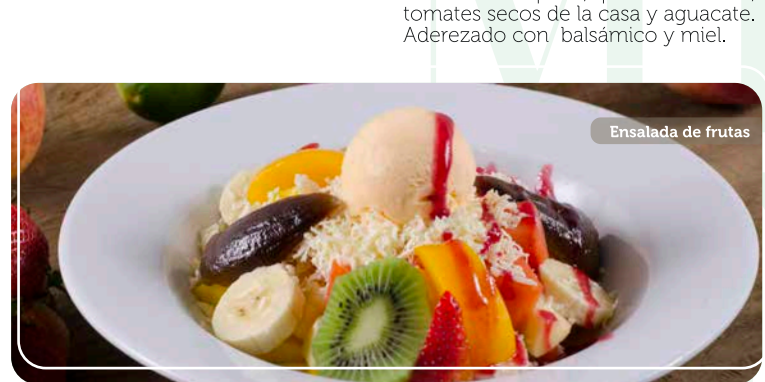
<b>ANILLOS DE CALAMAR AL PANKO*</b>	<b>21.800</b>	<b>AREPITAS DE HUEVO DE CODORNIZ</b>	<b>18.200</b>
Entrada caliente. Crocantes anillos de calamar con salsa tártara.		Entrada caliente. 4 unidades. Acompañadas de crema agria y limón.	
<b>ALITAS DE POLLO AL PANKO</b>	<b>19.800</b>	<b>EMPANADAS TÍPICAS</b>	<b>16.700</b>
Entrada caliente. 4 unidades. Crocantes alitas de pollo con apio y zanahoria acompañadas de salsa BBQ.		Entrada caliente. 5 unidades.	
<b>TARTAR DE ATÚN</b>	<b>26.300</b>	<b>CHAMPIÑONES AL QUESO</b>	<b>20.200</b>
Preparación de Atún aliñado y aguacate aderezado con alcáparras, pepinillos y vinagreta de mandarina.		Entrada caliente, salteados con finas hierbas y queso parmesano.	
		<b>CROCANTE DE CERDO</b>	<b>20.200</b>
		Panceta de cerdo con papas criollas, pico y gallo y guacamole	

## ▶ SOPAS Y CREMAS ◀

<b>CREMA DE POLLO</b>	<b>15.600</b>	<b>SOPA DE CEBOLLA A LA FRANCESA</b>	<b>32.000</b>
A base de salsa bechamel y pollo.		salteado a cebolla en reducción de vino tinto y tocineta, con queso Groyere y tostada parmesana.	
<b>CREMA DE ESPÁRRAGOS</b>	<b>15.600</b>	<b>SOPA DE TORTILLA MEXICANA</b>	<b>28.800</b>
<b>CREMA DE CHAMPIÑONES</b>	<b>15.600</b>	Con pollo y mazorca. Acompañada de arroz y aguacate.(Ligeramente Picante)	
<b>CREMA DE TOMATE</b>	<b>15.000</b>	<b>SOPA DE VERDURAS</b>	<b>14.100</b>
Receta tradicional Yanuba a base de tomates frescos.			
<b>CONSUMÉ CON POLLO</b>	<b>15.000</b>		
<b>SOPA DEL DÍA</b>	<b>14.100</b>		

## ▶ ENSALADAS ◀

<b>ENSALADA DE POLLO CON ALMENDRAS Y QUESO**</b>	<b>37.600</b>	<b>BOWL DE SALMÓN AHUMADO Y QUINUA</b>	<b>37.100</b>
Pechuga de pollo, manzana, piña acaramelada, uvas verdes y apio.		Lonjas de salmón ahumado, acompañadas de tabule de quinua y crocantes de plátano.	
<b>ENSALADA DE FRUTAS</b>	<b>23.400</b>	<b>BOWL VEGETARIANO</b>	<b>31.600</b>
Frutas seleccionadas: papaya, mango, melón, patilla, fresa, banano, kiwi, durazno, manzana y brevas, acompañada de queso rallado, crema de leche y salsa de mora.		Saludable combinación de queso tofu, vegetales, quinua y tomates secos de la casa.	
		<b>BOWL DE POLLO</b>	<b>30.000</b>
		Crocantes de pollo, queso mozzarella, tomates secos de la casa y aguacate. Aderezado con balsámico y miel.	



## ▶ CARNES Y POLLOS ◀

<b>FILET MIGNON</b>	<b>43.600 - 53.300</b>	<b>BABY BEEF</b>	<b>52.000</b>
160 gramos - 250 gramos. Medallón de lomo de res albardado con tocineta en salsa de champiñones.		250 gramos. Solomillo de res a la parrilla con tocineta.	
<b>LENGUA YANUBA</b>	<b>52.500</b>	<b>CHURRASCO</b>	<b>54.000</b>
180 gramos. Receta tradicional. En salsa de tomate, alcáparra, champiñones o de carne.		375 gramos. Corte de chatas a la parrilla con chimichurri. El término de cocción bien asada tarda de 25 a 30 minutos.	
<b>BONDIOLA DE CERDO</b>	<b>41.600</b>	<b>SOLOMILLO DE RES A LAS FINAS HIERBAS CON RISOTTO</b>	<b>50.500</b>
300 gramos. Corte fino de cerdo a la parrilla con cascos de papa rústicos y un acompañamiento a su elección.		250 gramos. Lomo de res encostrado con finas hierbas y almendras con risotto. Con un acompañamiento a su selección.	
<b>SOBREBARRIGA A LA PLANCHA</b>	<b>44.900</b>		
250 gramos. Preparación típica colombiana acompañada de papa chorreada y ensalada con cebolla, tomate y aguacate.			

Información de alergias: Si usted tiene alguna alergia, infórmesele a la persona que lo atiende. Por favor, tenga en cuenta que en nuestras cocinas preparamos productos que contienen trigo, huevos, frutos secos, maní, soya, leche, nueces

\*Contiene mariscos \*\*Contiene almendras

<b>STEAK PIMIENTA</b>	<b>52.000</b>	<b>CHULETON DE CERDO</b>	<b>49.400</b>
250 gramos. Medallón de lomo de res encostrado en pimienta. El término de cocción bien asada tarda de 25 a 30 minutos.		Chuleton de cerdo marinado con salsa BBQ. Con dos acompañamientos a su elección.	
<b>RIB-EYE STEAK</b>	<b>55.800</b>		
400 gramos corte fino y suave con buen marmoleo, a la parrilla el termino de coccion bien asada tarda de 25 a 30 minutos.*			



<b>POLLO TERIYAKI**</b>	<b>43.500</b>	<b>AGUACATE YANUBA CON POLLO</b>	<b>43.500</b>
Pollo frito en salsa teriyaki con vegetales salteados y almendras. Tiene un acompañamiento a su elección.		Medio aguacate relleno de pollo en salsa bechamel con dos acompañamientos a su elección.	
<b>POLLO AMERICANO**</b>	<b>45.200</b>	<b>SUPREMA DE POLLO</b>	<b>40.900</b>
Filete de pechuga a la plancha con tocineta, miel, almendra y banano gratinado.		250 gramos. Filete de pechuga de pollo a la plancha.	
<b>POLLO TRES QUESOS</b>	<b>45.400</b>	<b>POLLO A LA DANESA*</b>	<b>50.700</b>
Filete de pechuga a la parrilla bañada en salsa de quesos, sobre vegetales y un acompañamiento a su elección.		Pierna perril deshuesada en salsa de camarones, tocineta, champiñones y jamon.	

## ▶ PASTAS Y ARROCES ◀

<b>ARROZ CHAUFFA</b>	<b>45.400</b>	<b>ARROZ A LA VALENCIANA*</b>	<b>46.000 - 55.800</b>
Arroz frito con vegetales, lomo de cerdo y pechuga de pollo.		Mezcla con camarones, chorizo, perril de cerdo y verduras. Acompañado con tocineta y pollo al horno.	
<b>ARROZ CON POLLO</b>	<b>31.200 - 40.000</b>	<b>PAPPADELLE A LA ITALIANA</b>	<b>30.400</b>
Con un acompañamiento a su elección.		Salteado de tomates secos, brócoli y champiñones en aceite de oliva y orégano.	
<b>SPAGHETTI CON POLLO</b>	<b>35.800</b>	<b>SPAGHETTI A LA DANESA*</b>	<b>43.100</b>
Salteado en mantequilla y cebolla, con queso parmesano.		Spaghetti gratinado con camarones, champiñones y jamón.	
<b>SPAGHETTI A LA BOLOGNESE</b>	<b>35.800</b>	<b>RISOTTO CON CAMARONES</b>	<b>41.000</b>
Salteado en mantequilla y cebolla, con queso parmesano.		Arroz cremoso con camarones, tocineta y albahaca.	
<b>RAVIOLIS DE CARNE</b>	<b>36.500</b>	<b>SPAGUETTI CARBONARA</b>	<b>35.500</b>
En salsa de tocineta, crema de leche y vino blanco.		Spaguetti a la crema con tocineta y queso parmesano.	
<b>FIDEUA</b>	<b>56.800</b>		
Crujiente preparación de fideos y mariscos (calamar, camarones, mejillon, pescado blanco y langostino) acompañado de pan.			



## ▶ PESCADOS Y MARISCOS ◀

<b>ROBALO DE ARROZ CALDOSO</b>	<b>58.200</b>	<b>CAZUELA DE MARISCOS*</b>	<b>60.800</b>
Filete de robalo a la plancha en cama de arroz caldoso y tomates secos.		Gratinada. Combinación de frutos del mar.	
<b>SALMÓN A LA PLANCHA</b>	<b>56.200</b>	<b>LANGOSTINOS AL AJILLO*</b>	<b>61.400</b>
Filete de salmón a la plancha.		Langostinos U16-20 sobre una cama de puré de papa con un acompañamiento a su elección.	
<b>SALMÓN A LA MARINERA*</b>	<b>65.300</b>	<b>TRUCHA EN SALSA AL AJILLO</b>	<b>40.300</b>
Preparado a la plancha en salsa de mejillones, camarones y calamares.		Filete de trucha a la plancha bañada en salsa de mantequilla y ajo.	
<b>TILAPIA CON FRUTOS DEL MAR*</b>	<b>50.500</b>	<b>CAMARONES REBOZADOS</b>	<b>39.500</b>
Filete de tilapia a la plancha con frutos del mar aderezados con salsa de ostras y mantequilla a las finas hierbas.		Camarones maridados en mostaza y salsa soya.	
<b>AGUACATE YANUBA EN CEVICHE DE CAMARÓN</b>	<b>44.300</b>	<b>TRUCHA EN SALSA DE CAMARÓN</b>	<b>47.200</b>
Medio aguacate relleno de camarones con salsa de tomate o salsa rosada con un acompañamiento a su elección.		Filete de trucha a la plancha en salsa de camarones.	
<b>LANGOSTINOS TEMPURA</b>	<b>61.400</b>	<b>FISH &amp; CHIPS AL PANKO</b>	<b>37.300</b>
Langostinos U16-20 rebozados en tempura con guacamole y sour cream. Mas un acompañamiento a su elección.		Deditos de pescado apanados al panko y un acompañamiento a su elección.	



<b>ATÚN ENCOSTRADO CON SALSA DE LIMONCILLO</b>	<b>51.000</b>	<b>POKE DE ATÚN</b>	<b>49.800</b>
Atun fresco encostrado con semillas de chia quinua y linaza y sellado. Con un acompañamiento a su elección.		Crocante combinación de atun fresco y spring rolls de vegetales, acompañado de vinagreta de maracuya.	
		<b>RÓBALO A LA PLANCHA</b>	<b>54.600</b>
		Filete de robalo a la plancha marinado en pimientos y mostaza.	

## ▶ MENÚS VEGETARIANOS ◀

<b>PAPPADELLE A LA ITALIANA</b>	<b>30.400</b>	<b>BOWL VEGETARIANO</b>	<b>31.600</b>
Salteado de tomates secos, brócoli champiñones en aceite de oliva y orégano.		Saludable combinación de queso tofu, vegetales, quinua y tomates secos de la casa.	
<b>SPAGHETTI NAPOLITANA</b>	<b>35.800</b>	<b>ARROZ FLORENTINO**</b>	<b>27.900</b>
Bañado en salsa napolitana al aroma del albahaca.		Arroz con champiñones, almendras, espinaca y maíz tierno.	
<b>SÁNDWICH VEGETARIANO</b>	<b>25.800</b>		
Combinación de vegetales frescos con queso fundido y salsa de la casa.			

## ▶ SÁNDWICHES ◀

Todos nuestros sándwiches vienen con pan y salsa de la casa, con un acompañamiento a su elección.

<b>SÁNDWICH DE POLLO</b>	<b>27.300</b>	<b>SÁNDWICH DE JAMÓN Y QUESO</b>	<b>20.300</b>
Filete de pechuga a la plancha con salsa de la casa o con julianas de pollo en salsa blanca servido en tostadas.			
<b>SÁNDWICH DE LOMO DE RES</b>	<b>30.600</b>	<b>SÁNDWICH DE ROASTBEEF</b>	<b>27.300</b>
150 gramos. Lomo de res a la parrilla.		Lomo de res horneado cortado en láminas, acompañado de crocantes de cebolla y pepinillos.	
<b>SÁNDWICH VEGETARIANO</b>	<b>25.800</b>	<b>SÁNDWICH DE ATÚN Y HUEVO</b>	<b>27.200</b>
Combinación de vegetales frescos con queso fundido y salsa de la casa.		Combinación de atún, huevo, apio y cebolla con mayonesa.	

## ▶ MENÚS ◀

Los siguientes menús van acompañados de Puesto de pan. Sopa del día, sopa de verduras, crema de tomate o consomé. Dos acompañamientos a su elección. Jugo o salpicón y postre.

<b>LOMO DE CERDO A LA PARRILLA</b>	<b>40.300</b>
150 gramos. Acompañado de salsa BBQ y limón.	
<b>BEEFSTEAK A LA CRIOLLA</b>	<b>41.800</b>
150 gramos. Corte de lomo de res a la plancha en salsa criolla.	
<b>SUPREMA DE POLLO</b>	<b>40.300</b>
150 gramos. Filete de pechuga de pollo a la parrilla.	
<b>PECHUGA DE POLLO EN SALSA BECHAMEL</b>	<b>40.300</b>
Pechuga de pollo desmechada en salsa bechamel.	
<b>POLLO AL HORNO</b>	<b>40.300</b>
Pierna perril preparado con la receta tradicional.	
<b>CHULETA DE CERDO A LA PARRILLA</b>	<b>40.300</b>
150 gramos. Acompañada de salsa BBQ y limón.	
<b>LOMO DE RES A LA PARRILLA</b>	<b>41.800</b>
150 gramos. Asado a término.	
<b>LENGUA EN SALSA</b>	<b>41.800</b>
110 gramos. En salsa de tomate o salsa de carne.	
<b>PESCADO BLANCO A LA PLANCHA</b>	<b>42.300</b>
200 gramos. Acompañado de salsa tártara y limón.	

## ▶ MENÚS INFANTILES ◀

Incluyen gaseosa o jugo (excepto naranja y mandarina) y helado.

<b>SPAGHETTI CON POLLO O BOLOGNESE JUNIOR</b>	<b>23.500</b>	<b>FISH &amp; CHIPS AL PANKO JUNIOR</b>	<b>21.700</b>
Acompañado de queso parmesano y pan.		Deditos de pescado apanados al panko.	
<b>SÁNDWICH DE POLLO A LA PLANCHA JUNIOR</b>	<b>19.800</b>	<b>MINI HAMBURGUESAS DE LA CASA</b>	<b>30.600</b>
Filete de pechuga a la plancha en pan molde acompañado de papa chips o a la francesa.		Dos mini hamburguesas de carne de res y cerdo con queso cheddar y tocineta, acompañadas de papa chips o a la francesa con salsa de la casa.	
<b>NUGGETS DE POLLO</b>	<b>27.900</b>	<b>CREPES DE FRUTAS</b>	<b>19.500</b>
Bocaditos de pollo fritos, apanados al panko y queso parmesano, acompañados con papa chips o a la francesa.		Relleno con fresas, banano y kiwi decorado con melocotón, crema chantilly y salsa de chocolate.	



## ▶ ACOMPAÑAMIENTOS ◀

Adicional 7.600 c/u

<b>PAPA A LA FRANCESA</b>	<b>ENSALADA MIXTA</b>
<b>PAPA CHIPS</b>	<b>ENSALADA DE PAPA PATACÓN</b>
<b>PAPA AL VAPOR</b>	<b>PLÁTANO AL HORNO</b>
<b>PAPA AL HORNO</b>	<b>FRUTA</b>
<b>PAPA PURÉ</b>	<b>ARROZ BLANCO</b>
<b>PAPAS EN CASCOS</b>	<b>ARROZ ORIENTAL</b>
<b>JARDINERA DE VEGETALES</b>	
<b>VERDURA CALIENTE(habichuelas)</b>	