

ME NÚ

Domicilios

NÚMERO ÚNICO
DOMICILIOS Y RESERVAS
300 9124157

TIENDA VIRTUAL
www.yanubapasteleria.com
310 4929786

VENTAS INSTITUCIONALES
3124438466



CO16/7026
PGM-DO-06 v3

*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 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.



PASTELERÍA
Desde 1947

TORTAS



Torta Red Velvet

- RED VELVET**
5p 43.700 / 10p 66.700 / 20p 109.000
Bizcochuelo de chocolate, (terciopelo rojo), en capas, cubierto y relleno con queso cremoso.
- 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.
- CHOCOUEZ** MERENGUE**
5p 40.800 / 10p 66.500 / 20p 102.600
Torta de chocolate, cubierta con merengue italiano rellena de arequipe y nueces.
- 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.
- 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.
- 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.
- AREQUIPE, CHOCOLATE Y NUECES****
5p 50.400 / 10p 80.900 / 20p 116.300
Torta de chocolate, cubierta con mezcla de crema de leche, cacao y arequipe, rellena con arequipe y nueces, decorada con hojuelas de chocolate y nueces.
- CARAMELO**
5p 36.200 / 10p 57.800 / 20p 82.400
Bizcochuelo en masa negra, 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 blanca, cubierta y rellena con crema sabor a café, con trozos de chocolate, decorada con hojuelas de chocolate y nueces.
- 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 caramelizado.
- 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 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.
- 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.



Torta de Amapola y naranja

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.

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 cubierto en batido.



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.

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

CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS
Porción 12.500 / Completo 66.100
Base de galleta con suave crema enriquecida de queso y salsa de mora 100% natural.

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

CHEESECAKE HORNEADO
Porción 12.500 / Completo 48.000
Base de galleta sablé, con almendra triturada y mezcla de queso, decorado con rodajas de naranja, hojas de yerbabuena.

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
Base de galleta sablé, con almendra triturada mezcla de queso y ganache de chocolate.

Información de alergias: Si usted tiene alguna alergia, infórmeselo 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 almendras



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

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.

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

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.

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.

SHORTCAKE DE MELOCOTÓN O FRESCA 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 melocotón o fresa, decorado con macarrones *Incluye topper.

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.

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.

*Varía la decoración según el tamaño. Incluye topper Feliz Cumpleaños.

FRESAS CON CREMA
Porción 12.000
PIERRE HERMÉ

PIERRE HERMÉ
Porción 11.500
Base de merengue relleno con arequipe crema de Guanábana, y trozos de fresa, decorado con macarrones.

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

POSTRE DE CHOCOLATE Y ALMENDRAS SIN AZÚCAR**
Porción 11.000 / Completo 75.600
Medio 39.500 / Medio 66.100
Postre elaborado a base de galleta de almendra, mousse de chocolate sin azúcar con almendras trituradas, endulzado con sucralosa.

ROLLITO DE CHOCOLATE
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.

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

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

PIE DE LIMÓN
Porción 11.500 / Completo 58.100
Base de galleta sablé, con almendra triturada mezcla de queso y ganache de chocolate.

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

Información de alergias: Si usted tiene alguna alergia, infórmeselo 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

PANADERÍA

Croissant de Almendras	7.300	Muffin de Queso Grande	4.700
Croissant de Piña y Queso	7.300	Pan Molde	9.800
Croissant de Jamón y Queso	7.300	Pan Huevo	7.300
Pastel de Carne o Pollo	6.700	Pan Integral	8.600
Croissant de Chocolate	4.400	Almohaditas	22.200
Almohaditas	4.100	Muffins de Queso Pequeños	14.400
Pastel Gloria	4.100	x 6 und	2.800
Croissant Sencillo	2.800	Rollo de canela Nuevo	2.800

CUAJADA CON MELAO
Porción 12.000 / Completo 31.900
ROLLO DE CANELA
Rollo de canela

PIERRE HERMÉ
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.

PIERRE HERMÉ
Porción 11.500 / Completo 66.100
Base de merengue relleno con arequipe crema de Guanábana, y trozos de fresa, decorado con macarrones.

PIERRE HERMÉ
Porción 11.500 / Completo 66.100
Base de galleta con suave crema enriquecida de queso y salsa de mora 100% natural.

PIERRE HERMÉ
Porción 11.500 / Completo 66.100
Postre elaborado a base de un hojaldre, relleno con arequipe y crema de leche.

PIERRE HERMÉ
Porción 11.500 / Completo 66.100
Postre elaborado a base de galleta de almendra, mousse de chocolate sin azúcar con almendras trituradas, endulzado con sucralosa.

PIERRE HERMÉ
Porción 11.500 / Completo 66.100
Rollo con bizcochuelo con ralladura de limón, relleno con helado sabor a vainilla, fresa y mandarina.

PIERRE HERMÉ
Porción 11.500 / Completo 66.100
Relleno de piña natural y crema pastelera.

PIERRE HERMÉ
Porción 11.500 / Completo 66.100
Base de galleta sablé, con almendra triturada mezcla de queso y ganache de chocolate.

PIERRE HERMÉ
Porción 11.500 / Completo 66.100
Base de galleta sablé, con almendra triturada mezcla de queso y ganache de chocolate.

PIERRE HERMÉ
Porción 11.500 / Completo 66.100
Base de galleta sablé, con almendra triturada mezcla de queso y ganache de chocolate.

PIERRE HERMÉ
Porción 11.500 / Completo 66.100
Base de galleta sablé, con almendra triturada mezcla de queso y ganache de chocolate.

PIERRE HERMÉ
Porción 11.500 / Completo 66.100
Base de galleta sablé, con almendra triturada mezcla de queso y ganache de chocolate.

PIERRE HERMÉ
Porción 11.500 / Completo 66.100
Base de galleta sablé, con almendra triturada mezcla de queso y ganache de chocolate.

Restaurantes y Pastelerías	Pastelerías
Santa Bárbara	C.C. Colina 138 Calle 138 # 55-73 - INT56
Cedritos	C.C. Titán Plaza Av. Cra 7 No. 80 - 94 Lc 237A
Centro	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.	
OMELETTE Elijas tres ingredientes. Jamón • Queso • Mazorca • Tocineta • Champiñones.	32.800
HUEVOS CON 1 INGREDIENTE Elijas un ingrediente. Jamón • Tocineta • Mazorca • Salchicha.	29.700
HUEVOS AL GUSTO Fritos • Revueltos • Pericos • Tibios.	26.900
HUEVOS RANCHEROS Ligeramente picantes. Huevos fritos con tortillas, en salsa de carne de cerdo y tomates frescos.	32.800
TÍPICOS <small>(Incluyen fruta fresca, jugo 100% natural (naranja o papaya) y bebida caliente.)</small>	
ANTIOQUEÑO Huevos al gusto, arepa y queso.	26.800
ANTIOQUEÑO CON CHORIZO Huevos al gusto, arepa, queso y chorizo.	31.600
CALDO CON COSTILLA Con costilla de res y arepa.	31.600
CALDO CON HUEVO Preparación con huevo acompañada de arepa.	30.800
AREPA DE CHÓCOLO CON QUESO Acompañada de huevos al gusto.	28.200
ENVUELTO DE MAZORCA Con huevos al gusto.	28.100
TAMAL TOLIMENSE Acompañado de queso mozzarella, mogollón y muffin	37.900
CALENTADO Preparación con arroz, lomo de res, plátano maduro, maíz tierno, papa sotote y huevos al gusto.	39.100
CHANGUA SANTAFERÉNIA Preparación con huevos, queso y muffin o almojábana.	29.700
ESPECIALES <small>(Incluyen fruta fresca, jugo 100% natural (naranja o papaya) y bebida caliente.)</small>	
PATACÓN YANUBA Sobrebariga desmechada a la criolla con queso doble crema y huevos fritos.	39.100
PANCAKES Acompañados de salchicha coctel o tocineta.	29.700
BEEFSTEAK A CABALLO 150 gramos. Lomo de res a la parrilla, con salsa criolla y huevos fritos.	39.100
TOSTADAS A LA FRANCESA Acompañadas de huevos al gusto y tocineta.	32.800
DESYAYUNO YANUBA 150 gramos. Lomo de res a la parrilla, huevos al gusto y papa sotote.	36.100
PROVENZAL Papa sotote de la casa, con queso gratinado, champiñones y huevos al gusto.	32.800
LIGEROS	
PARFAIT Combinación de granola, yogurt griego, frutas y salsa de mora.	24.000
PARFAIT LIGHT Saludable combinación de yogurt griego, semillas de chía, hojuelas de avena y fruta.	24.000
HUEVOS POCHE CON SALMÓN AHUMADO Huevos escalfados sobre tostadas de pan de granos y salmón ahumado en salsa de queso cheddar.	39.100
OMELETTE DE CLARAS DE HUEVO CON ESPINACA Y TOMATES SECOS Acompañado de fruta, jugo de naranja o papaya, puesto de pan y bebida caliente.	29.600
SMOOTHIE DE FRUTAS <small>(Nuevo)</small> Cremoso batido de frutas con cereal	19.800

ESPECIALIDADES

LUNES

CUCHUCO DE TRIGO 42.800 Auténtica preparación boyacense de cuchuco de trigo y espínazo de cerdo, acompañado de arroz y aguacate.	
AJACO SANTAFERÉNO 34.400 Cremosa sopa bogotana de pollo y papas acompañado de arroz y aguacate.	
PICADILLO A LA DANESA 47.000 Fino lomo de res cortado en brunoise salteado con vegetales y salsa de carne con dos acompañamientos a su elección.	
ARROZ TAILANDESES* 44.500 Arroz con camarones y pollo al estilo oriental.	
MIÉRCOLES	
CHULETA VALLUNA 49.100 Filete de lomo de cerdo apanado con queso parmesano y migas de pan con dos acompañamientos.	
FRIJOLES ANTIOQUEÑOS 42.200 Con carne de cerdo, acompañados de arroz, chicharrón y aguacate.	
SUPREMA DE POLLO EN SALSA DE MANDARINA 45.000 Filete de pechuga de pollo a la plancha en salsa de mandarina con dos acompañamientos.	
VIERNES	
LOMO SALTADO 47.000 Finos filetes de lomo de res al estilo peruano, saltados con cebolla, tomate y salsa de soya con dos acompañamientos.	
PANCETA DE CERDO AL HORNO 44.700 Crocante de cerdo sobre cama de puré en salsa de chile chipotle acompañado de ensalada con tomate cherry, espinaca, mazorca y aguacate. Ligeramente picante.	
DOMINGO	
PARRILLADA YANUBA 49.800 Trilogía de pierna pernil a la plancha, entrecôte, chorizo y morcilla, acompañado de envuelto frito y papa criolla.	
BEEF STROGANOFF 43.300 Lomo fino en julianas, pepinillos, cebolla y champiñones con dos acompañamientos.	

ENTRADAS

ANILLOS DE CALAMAR AL PANKO* Entrada caliente. Crocantes anillos de calamar con salsa tártara.	21.800
ALITAS DE POLLO AL PANKO Entrada caliente. 4 unidades.	19.800
EMPAÑADAS TÍPICAS Crocantes alitas de pollo con apio y zanahoria acompañadas de salsa BBQ.	16.700
CHAMPIÑONES AL QUESO 20.200 Preparación de Atún aliñado y aguacate aderezado con alcacarras.	
TARTAR DE ATÚN 26.300 Preparación de Atún aliñado y aguacate aderezado con alcacarras.	
CROCANTE DE CERDO 20.200 Panceta de cerdo con papas criollas, pico y gallo y guacamole.	

SOPAS Y CREMAS

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

STEAK PIMIENTA 52.000 250 gramos. Medallón de lomo de res encocinado en pimienta. El término de cocción bien asada tarda de 25 a 30 minutos.	
CHULETON DE CERDO 49.400 Chuleton de cerdo marinado con salsa BBQ. Con dos acompañamientos a su elección.	

ROBALO DE ARROZ 58.200 Gratinada. Combinación de frutos del mar.	
CAZUELA DE MARISCOS* 60.800 150 gramos. Acompañado de salsa BBQ y limón.	

LANGOSTINOS AL AJILLO* 61.400 Langostinos U16-20 sobre una cama de puré de papá con un acompañamiento a su elección.	
AL AJILLO 40.300 150 gramos. Corte de lomo de res a la plancha en salsa criolla.	

TRUCHA EN SALSA 40.300 Filete de trucha a la plancha con frutos del mar aderezados con salsa de ostras y mantequilla a las finas hierbas.	
CAMARONES REBOZADOS 39.500 Camarones marinados en mostaza y salsa soya.	

POLLO AL HORNO 40.300 Pierna pernil preparado con la receta tradicional.	
CHULETA DE CERDO A LA PARRILLA 40.300 150 gramos. Acompañado de salsa BBQ y limón.	

BEEFSTEAK A LA CRIOLLA 41.800 150 gramos. Corte de lomo de res a la plancha en salsa criolla.	
SUPREMA DE POLLO 40.300 150 gramos. Filete de pechuga de pollo a la parrilla.	

PECHUGA DE POLLO EN SALSA BECHAMEL 40.300 Pechuga de pollo desmechada en salsa bechamel.	
POLLO AL HORNO 40.300 Pierna pernil preparado con la receta tradicional.	

LOMO DE CERDO A LA PARRILLA 40.300 150 gramos. Acompañado de salsa BBQ y limón.	
CHULETA DE CERDO A LA PARRILLA 40.300 150 gramos. Acompañado de salsa BBQ y limón.	

LOMO DE RES A LA PARRILLA 41.800 150 gramos. Corte de lomo de res a la plancha en salsa criolla.	
LENGUA EN SALSA 41.800 110 gramos. En salsa de tomate o salsa de carne.	

PESCADO BLANCO A LA PLANCHA 42.300 200 gramos. Acompañado de salsa tártara y limón.	
MENÚS INFANTILES	

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.

FISH & CHIPS AL PANKO **21.700**

JUNIOR

Deditos de pescado apanados al panko.

MINI HAMBURGUESAS **30.600**