



MENÚS

COMPLETOS

Contáctanos:
312 443 84 66 - 310 492 97 86
comercial@yanuba.com
comercial1@yanuba.com



CO16/7026





Menús

COMPLETOS

Incluyen: Entrada, fuerte, 2 acompañamientos, postre y bebida **12 onz.** También incluyen puesto de pan. (Ver excepciones). Promedio de la proteína 150 g




yanuba
Desde. 1947

Entradas

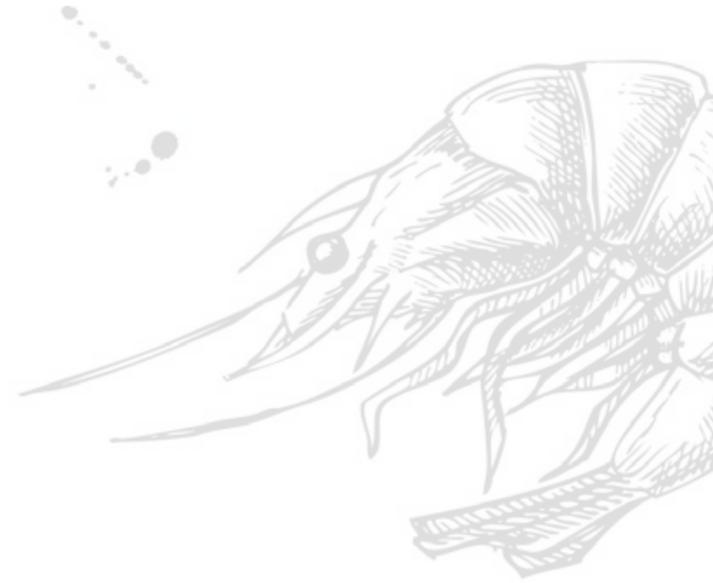
Platos
FUERTES

Postres

Menú
VEGETARIANO

HAZ CLICK A LA SECCION QUE TE QUIERAS DIRIGIR

MENÚS
COMPLETOS

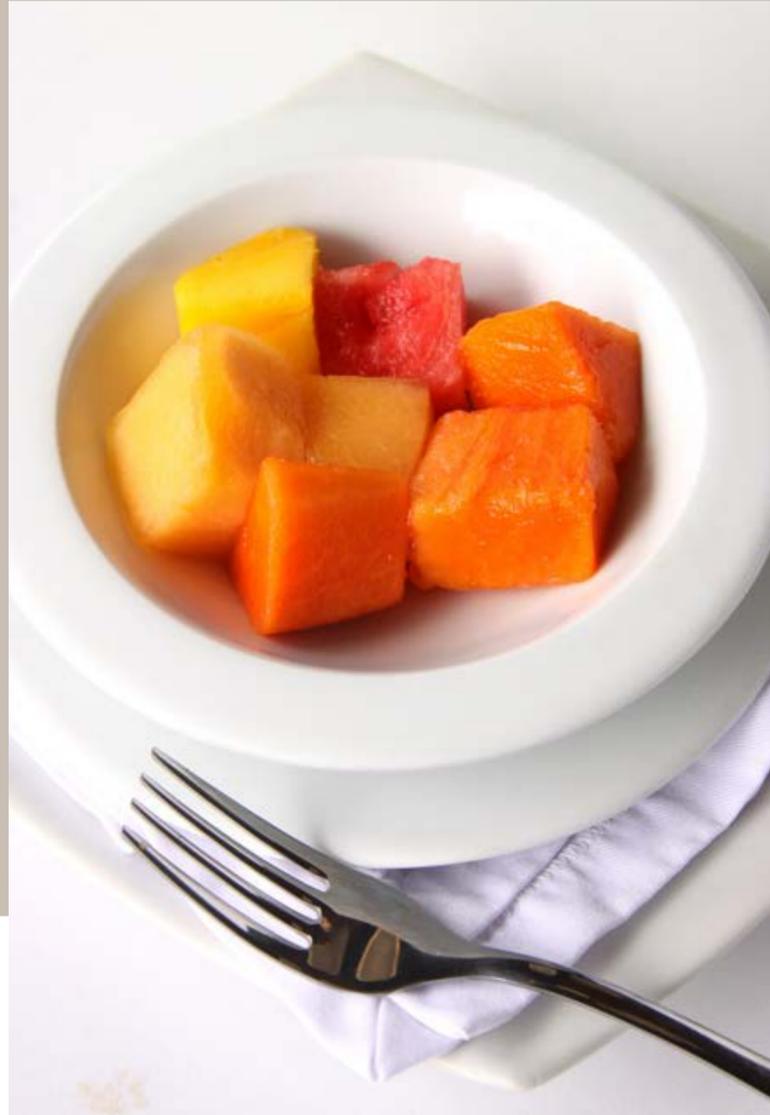


Entradas

(Seleccione entre las siguientes
opciones y según el plato fuerte)



MENÚS COMPLETOS



Fruta

ENTRADA FRIA

Papaya, mango, sandía y melón



Sopa de verduras

ENTRADA CALIENTE



Crema de tomate

ENTRADA CALIENTE



Sopa del día

ENTRADA CALIENTE



Crema de champiñones

ENTRADA CALIENTE



Crema de pollo

ENTRADA CALIENTE



Crema de cebolla

ENTRADA CALIENTE



Caprese vegetariano

ENTRADA FRIA



Canelón de la granja

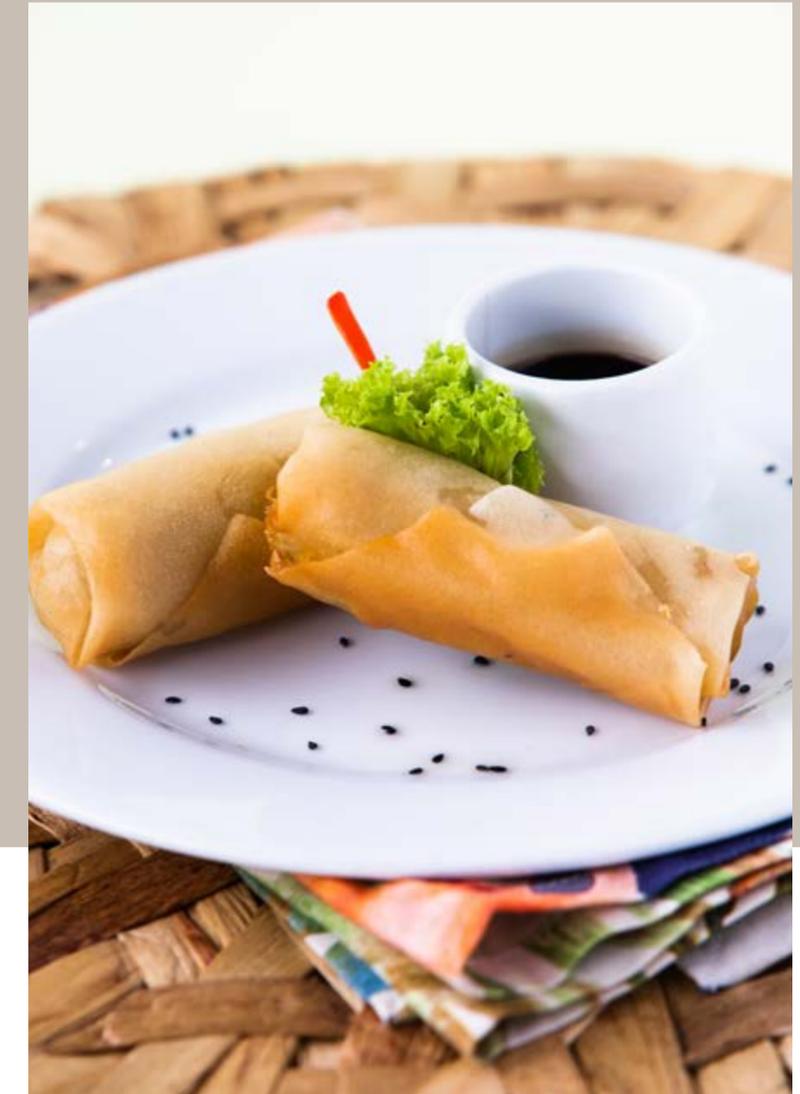
ENTRADA CALIENTE

Relleno de pollo y vegetales



Caprese con queso doble crema

ENTRADA FRIA



Spring rolls

ENTRADA CALIENTE

2 unidades con salsa soya

MENÚS
COMPLETOS



Causa de pollo, puré papa criola y aguacate

ENTRADA CALIENTE



Ceviche de mango con champiñones

ENTRADA CALIENTE



Muffins con jamón y queso crema

ENTRADA FRIA



Empanaditas de carne

ENTRADA CALIENTE

ENTRADAS

VOLVER A INICIO

MENÚS
COMPLETOS

Platos

FUERTES


yanuba
Desde. 1947





Chuleta de cerdo a la parrilla

Con salsa BBQ y limón.

51.300



Chuleta valluna

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

51.300



Lomo de cerdo a la parrilla

Acompañado de salsa BBQ y limón.

51.300



Lomo de res a la parrilla

Filete delgado. Asado a término, opcional con salsa de carne

51.300



Lomo de cerdo con salsa hawaina o champiñones

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

51.300



Pollo a la parrilla

(Pierna pernil deshuesada con piel)

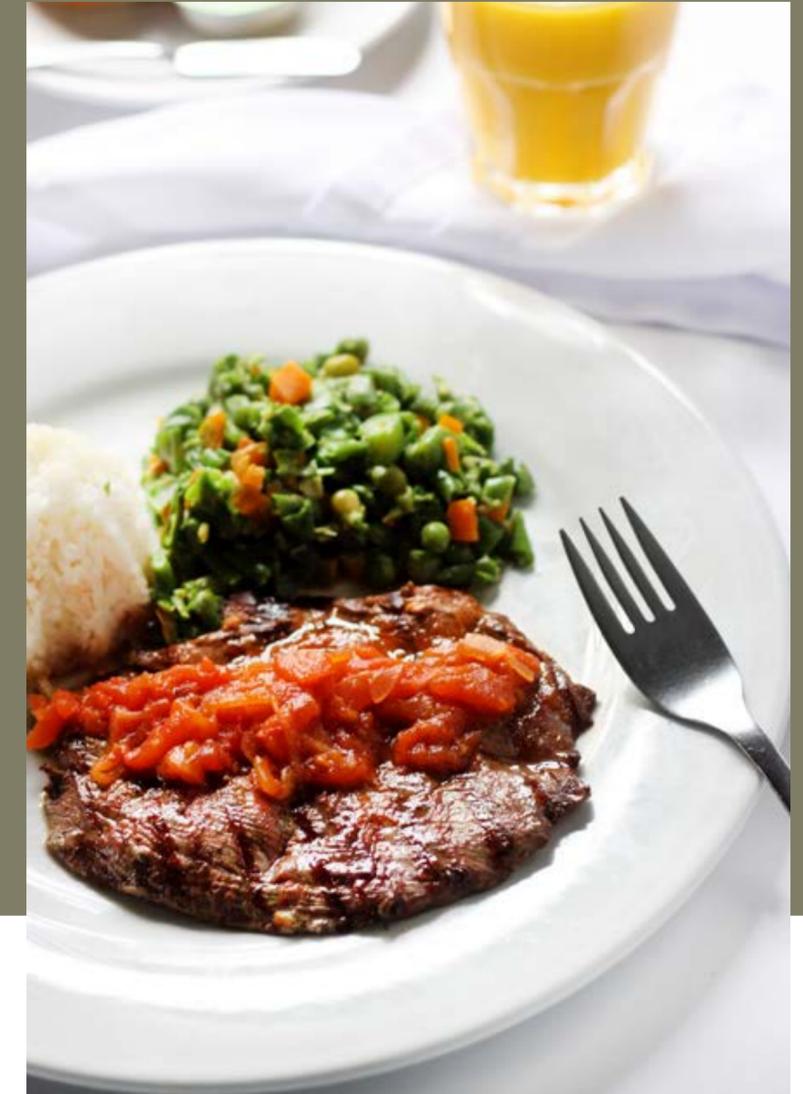
51.300



Beef Stroganoff

Lomo fino en julianas en salsa de champiñones y pepinillos.

51.300



Beef steak a la criolla

Corte de lomo de res a la plancha en salsa criolla.

51.300



Suprema de pollo a la plancha
(Filete de pechuga)

Opcional con salsa bechamel o salsa
de mandarina

51.300



Lomo saltado

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

51.300



Ajiaco santafereño

*Acompañado de arroz blanco, aguacate y mazorca.
(No tiene acompañamientos adicionales ni entrada)*

57.100



Fricasé de pollo

Opcional con salsa bechamel
o salsa de mandarina

51.300



Pollo Teriyaki.

Pollo frito en salsa teriyaki con vegetales salteados
y almendras. (Tiene un acompañamiento a su
elección), no tiene Entrada.

54.600



Pescado en salsa de champiñones

51.300



Pescado blanco a la plancha

Con salta tártara y limón

51.300

PLATOS FUERTES

VOLVER A INICIO

MENÚS COMPLETOS



Lasagna (Pollo y Champiñones)

Acompaña de pan francés. (No tiene acompañamientos adicionales. Opcional fruta de entrada.)

51.300



Lasagna Bolognesa

Acompaña de pan francés. (No tiene acompañamientos adicionales. Opcional fruta de entrada.)

51.300



Raviolis de carne con queso parmesano y pan francés

(No tiene acompañamientos adicionales. Opcional fruta de entrada.)

51.300



Spaguetti con pollo, queso parmesano
y pan francés.

*(No tiene acompañamientos adicionales.
Opcional fruta de entrada.)*

51.300



Spaguetti bolognesa con queso
parmesano y pan francés

*(No tiene acompañamientos adicionales.
Opcional fruta de entrada.)*

51.300



Rollo de pollo en salsa de tocineta

51.300



Pollo al Curry

(Tiene 1 acompañamiento)

51.300



Arroz con pollo

*Acompañado de papas chips (No tiene
acompañamientos adicionales)*

51.300



Arroz a la valenciana

(Tiene 1 acompañamiento)

51.300



Arroz Chaufa

(Tiene 1 acompañamiento)

51.300



Arroz Tailandés

(Tiene 1 acompañamiento)

51.300

MENÚS COMPLETOS



Bowl de cerdo

No tiene acompañamientos adicionales.

51.300



Salmón a la plancha

Filete de salmón a la plancha.

67.000

PLATOS FUERTES

VOLVER A INICIO



Acompañamientos

Papa al horno

Papa al vapor

Papa puré

Papas chips

Papas en cascós

Verdura caliente
(Habichuela, arveja y zanahoria)

Jardinera de vegetales
(Zuquini, zanahoria, mazorca, arveja
y crema de leche)

Vegetales salteados
(Zuquini, zanahoria, mazorca
y arveja salteados en aceite de oliva)

Ensalada mixta
(Mix de lechugas con aguacate, tomate Cherry,
maiz tierno, acompañada de crotones de pan
y vinagreta de la casa)

Ensalada de papa

Ensalada thai

Arroz blanco

Arroz oriental

Arroz verde

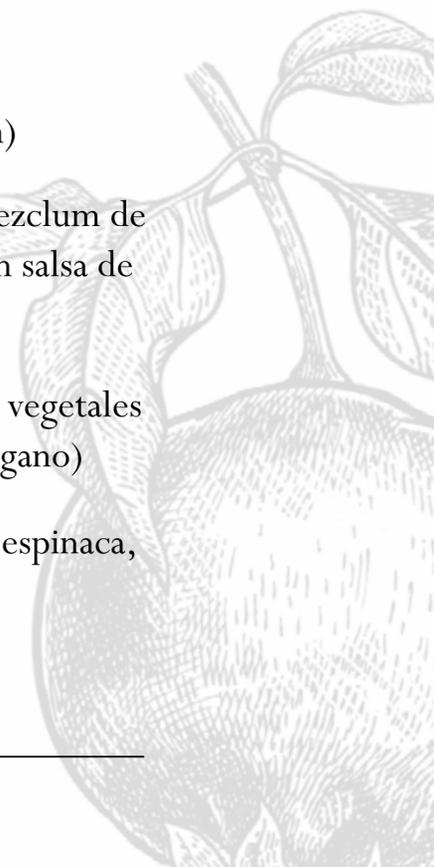
Plátano al horno

Fruta
(Papaya, mango, sandía y melón)

Ensalada fresca de mango y espinaca (Mezclum de
espinaca, mango y melon aderezado con salsa de
balsámico y miel)

Vegetales asados a la napolitana (Mix de vegetales
asados a la parrilla con tomate y orégano)

Tortilla de papa y vegetales (Tortilla de espinaca,
apio, cebolla, papa y huevo)



MENÚS
COMPLETOS

Postres

Seleccione entre las siguientes
opciones





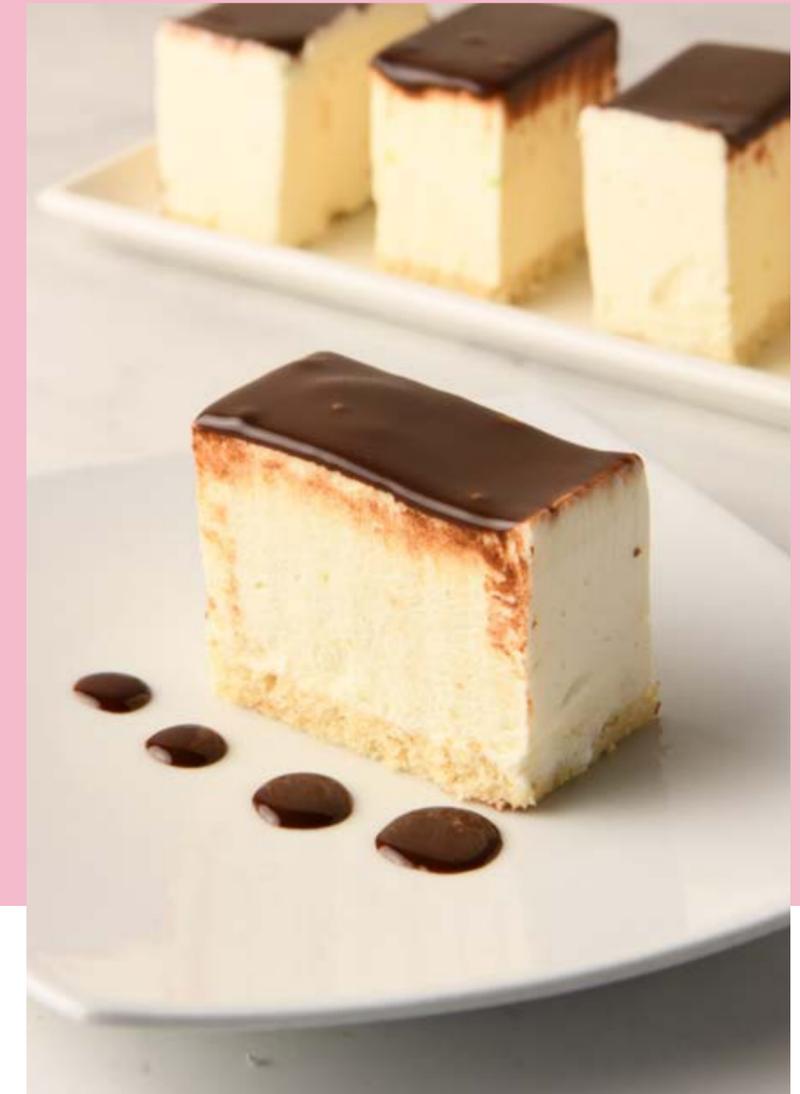
Loreta de maracuyá



Loreta de mora



Loreta de arequipe



Loreta de chocolate, vainilla y limón

MENÚS
COMPLETOS



Dulce de breva, arequipe y queso



Dulce de papayuela y queso



Dulce de guanábana



Merengón



Pudín con salsa de mora



Leche asada



Repollitas de arequipe o chantilly
(3 unid)

MENÚS
COMPLETOS



Porción de torta

Maracuyá, guayaba, mora, guanabana o chocolate



Bocado de Red Velvet



Cremoso de coco



Milhoja



BEBIDAS

Jugos naturales 12 onz de fresa, mora, guayaba, guanábana, mango, maracuyá, lulo, limonada, té frío (limón)

MENÚS
COMPLETOS:

Menú

VEGETARIANO

Incluyen: entrada, fuerte, 1
acompañamiento, postre y bebida 12
onz. También incluyen puesto de pan.





Pappardelle primavera

Salteado de zanahoria, champiñones, brócoli y calabacín en aceite de oliva acompañado con queso parmesano y pan francés. (No tiene acompañamientos adicionales. Opcional fruta de entrada.)

51.300



Pappardelle a la italiana

Salteado de tomates secos, brócoli y champiñón en aceite de oliva y orégano acompañado con queso parmesano y pan francés. (No tiene acompañamientos adicionales. Opcional fruta de entrada.)

51.300



Canelones florentinos

51.300



Arroz florentino

51.300



Spagueti napolitana

Acompañados con queso parmesano y pan francés. (No tiene acompañamientos adicionales. Opcional fruta de entrada.)

51.300



Hamburguesa de lentejas

51.600



Vegetales al wok

51.300



Wraps vegetarianos

51.300

ESPECIFICACIONES DEL SERVICIO

Queremos revelarles que el secreto del sabor de nuestra reconocida cocina es que todas las preparaciones son realizadas a diario, no congelamos producto, ni manejamos conservantes ni productos prelistos, esto hace que sea necesario conocer los pedidos con tiempo suficiente de antelación para ser programa su producción.

- El servicio de catering se presta a partir de **10 personas** en adelante.
- El servicio de catering se presta a partir de **10 personas** en adelante.
- Informar la elección del menú mínimo con **48 horas** de anticipación.
- Cualquier cambio en los menús o en la cantidad, debe ser informado por escrito, con mínimo **24 horas** de anticipación.
- Cancelaciones con menos de **24 horas** de anticipación serán facturadas y el cliente deberá dar instrucciones para la entrega de los productos.
- El servicio de mesero tiene un costo adicional de acuerdo con el evento, el cliente debe informar si es requerido con **48 horas** de anticipación y el tiempo que durará el servicio.
- El servicio de menaje y mantelería y transporte tiene un costo adicional de acuerdo con el evento, el cliente debe informar si es requerido.
- En caso de que se solicite servicio a domicilio, los empaques tendrán un valor adicional, este dependerá de la opción seleccionada.
- Precios sujetos a cambios sin previo aviso.
- Los pedidos deben ser realizados al correo: **comercial@yanuba.com - comercial1@yanuba.com** con **copia a directorcomercial@yanuba.com** de lunes a viernes durante la jornada laboral de 8:00 am a 5:00 pm.
- La factura se emitirá en cuanto Yanuba cuente con el 100% del pago y recibo de retenciones diligenciado (en caso de que este aplique).

Algunos de nuestros productos y preparaciones contienen ingredientes alérgenos como nueces, huevo, lácteos, mariscos, entre otras sustancias que pueden causar sensibilidad. Si tiene alguna restricción o alergia a alguno de estos alimentos por favor notifíquelo para dar el manejo oportuno a su requerimiento.