yanuba
Desde 1947

78 AÑOS
1947 - 2025

MENÚ

Domicilios

Siguenos | Califica tu experiencia | Menú en ingles

Club del buen provecho | Facturación electrónica

NÚMERO ÚNICO DOMICILIOS Y RESERVAS
300 9124157

TIENDA VIRTUAL
www.yanubapasteleria.com
310 4929786

VENTAS INSTITUCIONALES
312 443 8466- 320 208 6118

COBERTURA DOMICILIOS:

Centro
Desde la Cll 1 hasta la Cll 64 entre la Cra 1 y la Cra 68

Santa Bárbara
Desde la Cl 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

CO167026
PGM-DO-06 v.8

***Todos nuestros precios incluyen impuesto al consumo vigente e impuesto saludable vigente.** Los precios contenidos en esta carta pueden cambiar sin previo aviso. Estimado cliente: Algunos de nuestros platos pueden contener alérgenos como trigo, huevos, gluten, lácteos, frutos secos, maní, soya, leche, nueces, entre otros, Si tiene alguna alergia o restricción alimentaria, por favor informa a nuestro personal antes de hacer tu pedido, Los productos marcados con (**) contienen almendras.

TORTAS

RED VELTET
5p**$52.200** /10p**$79.600** /20p**$130.200**
Bizcochuelo de chocolate, (terciopelo rojo), en capas, cubierto y relleno con queso cremoso.

CHOCONUEZ MERENGUE**
5p**$48.700** / 10p**$79.400** /20p**$122.600**
Torta de chocolate, cubierta con merengue italiano rellena de arequipe y nueces.

SHORTCAKE DE MELOCOTÓN
5p**$45.800** / 10p**$74.200** / 20p**$114.100**
Bizcochuelo en masa blanca, cubierta con crema de leche y rellena con Duraznos.

SHORTCAKE DE FRESA
5p**$45.600** / 10p**$73.800** / 20p**$113.600**
Bizcochuelo en masa blanca, cubierta con crema de leche y rellena con fresa 100% natural.

AREQUIPE, CHOCOLATE Y NUECES**
5p**$60.300** /10p**$96.600** /20p**$139.000**
Torta de chocolate, cubierta con mezcla de crema de leche, cocoa arequipe y nueces, decorada con hojuelas de chocolate.

CARAMELO
5p**$43.300** /10p**$69.100** /20p**$98.600**
Bizcochuelo en masa blanca, cubierta y rellena con crema de leche y caramelo triturado.

CURUBA**
5p**$45.600** /10p**$73.800** /20p**$113.600**
Bizcochuelo en masa blanca, cubierta y rellena con crema de leche, mermelada de curuba 100% natural y maní acaramelado.

CASSATA DE HELADO
10p**$97.100** / 20p **$134.800**
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**$48.700**/10p**$79.400** /20p**$122.600**
Bizcochuelo en masa blanca rellena y cubierta de crema de leche mezclada con mermelada de guanábana 100% natural.

GUAYABA
5p**$43.300** /10p**$69.100** /20p**$98.600**
Bizcochuelo en masa blanca, cubierta y rellena con crema y salsa de guayaba 100% natural.

MARACUYÁ
5p**$47.000**/10p**$75.400**/20p**$106.600**
Bizcochuelo en masa blanca, cubierta con crema de leche mezclada con mermelada de maracuyá 100% natural, decorada con hojuelas de chocolate.

MORA
5p**$43.300**/10p**$69.100** /20p**$98.600**
Bizcochuelo en masa blanca, cubierta y rellena con crema y salsa de mora 100% natural.

MOCCA BLANCA**
5p**$45.600**/10p**$73.800**/20p**$113.600**
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**$48.900**/10p**$79.400** /20p**$122.600**
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**$48.700** /10p**$79.400** /20p**$122.600**
Torta cubierta y rellena con crema sabor chocolate,

YANUBA
5p**$45.600**/10p**$73.800**/20p**$113.600**
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**$48.700**/10p**$79.400**/20p**$122.600**
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**$47.700** / 10p**$87.100**/20p**$133.100**
En masa blanca enriquecido con fruta acaramelada, uvas pasas y licor.

PONQUÉ BLANCO DECORADO EN BATIDO
5p**$51.800** /10p**$91.100**/20p**$144.200**
Ponqué en masa blanca enriquecido con fruta acaramelada, uvas pasas y licor, decorado con merengue italiano.

PONQUÉ BLANCO CUBIERTO EN PASTILLAJE
5p**$61.000** /10p**$109.900** /20p **$176.100**
Ponqué en masa blanca enriquecido con fruta acaramelada, uvas pasas y licor, cubierto en pastillaje.
Figuras adicionales.

PONQUÉ INFANTIL DECORADO EN BATIDO
5p**$45.000**/10p**$71.200**/20p**$113.400**
Ponqué de vainilla con capas rellenas con arequipe decorado en batido.

PONQUÉ DE VAINILLA RELLENO DE FRUTOS ROJOS Nuevo
5p**$66.300**/10p**$101.000**/20p**$139.200**
Ponqué en masa de vainilla con relleno de frutos rojos, mojado con jarabe de vainilla y canela.

PONQUÉ DE VAINILLA RELLENO DE CHOCOLATE Nuevo
5p**$66.300**/10p**$101.000**/20p**$143.600**
Ponqué en masa de vainilla con relleno de glaseado de chocolate mojado con jarabe de vainilla y canela.

PONQUÉ DE VAINILLA MARMOLIZADO Nuevo
5p**$67.800** /10p**$115.500** /20p**$167.000**
Ponqué en masa de vainilla marmolizado con masa negra, con relleno de glaseado de chocolate blanco, mojado con jarabe de vainilla y canela.

PONQUÉ NEGRO SIN DECORAR**
5p**$58.500**/10p**$98.700** /20p**$152.100**
En masa negra, enriquecido de fruta acaramelada, uvas, ciruelas pasas, nueces y licor.

PONQUÉ NEGRO DECORADO EN BATIDO**
5p**$58.800** /10p**$101.000**/20p**$157.800**
Ponqué en masa negra enriquecido con fruta acaramelada, uvas, ciruelas pasas, nueces y licor, decorado con merengue italiano.

PONQUÉ NEGRO CUBIERTO EN PASTILLAJE**
5p**$66.200**/10p**$118.400**/20p**$198.000**
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**$54.400** /10p**$89.600**/20p**$143.600**
Ponqué de vainilla con capas rellenas con arequipe cubierto en pastillaje. Figuras adicionales.

PONQUÉ DE AMAPOLA CUBIERTO EN PASTILLAJE RELLENO DE FRUTOS AMARILLOS Nuevo
5p**$66.300**/10p**$101.000**/20p**$143.600**
Ponqué suave y esponjoso en masa blanca, con sabor a naranja, enriquecida con semillas de amapola, decorado con pastillaje, relleno con frutos amarillos (mermelada de maracuyá y trozos de melocotón).

POSTRES

TIRAMISÚ
Porción **$14.800** / Completo **$91.400**
Con galleta champañera, remojado con jarabe de café y amaretto, mezcla de crema y queso y sabor a ron.

CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS
Porción **$14.800** / Completo **$79.000**
Base de galleta con suave crema enriquecida de queso y salsa de frutos rojos.

CHEESECAKE HORNEADO
Porción **$14.800** / Completo **$57.400**
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 **$13.700** / Completo **$71.300**
Relleno de piña natural y crema pastelera.

PIE DE LIMÓN
Porción **$13.700** / Completo**$69.400**
Galleta dulce de crema suave sabor a limón, con merengue y ralladura de limón.

PIE DE MANZANA
Porción **$13.700** / Completo**$69.400**
Pastel con manzana natural y canela.

PIE DE FRUTOS ROJOS
Porción **$13.700** / Completo**$69.400**
Relleno de frutos rojos y crema pastelera.

NAPOLEÓN
Porción **$13.200** / Completo**$90.300**
Postre elaborado a base de un hojaldre, relleno con arequipe y crema de leche.

ROLLO DE HELADO
Porción **$18.100** / Medio **$56.500**
Completo **$116.100**
Rollo con bizcochuelo con ralladura de limón, relleno con helado sabor a vainilla, fresa y mandarina.

TORTA DE ALMOJÁBANA
Porción**$15.300** / 6p **$57.400**
Torta horneada de almojabana con salsa dulce de guayaba.

TARTA DE QUESO Nuevo
Torta de queso elaborada con base galleta, tipo flan de textura muy blanda.
Porción**$14.800** / Completo **$80.000**

STRUDEL DE MANZANA
Porción**$13.300** / Completo **$70.900**
Pastel de manzana, pasta filo y salsa inglesa.

LORETA DE AREQUIPE
Porción**$13.000** / Completo **$66.300**
Postre suave de arequipe con base de torta de chocolate, decorado con salsa de arequipe y fresas en mitades,

MILHOJA
Porción **$12.000** / Medio **$44.500**
Completo **$68.000**
• Chantilly • Guanábana • Guayaba • Arequipe.

MILHOJA DE AREQUIPE LIGHT
Medio**$46.500** / Completo **$75.800**
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 **$14.200**

POSTRE DE CHOCOLATE Y ALMENDRAS SIN AZÚCAR**
6p **$47.200** / 10p **$79.300**
Postre a base de galleta de almendra, mousse de chocolate sin azúcar con almendras trituradas, endulzado con sucralosa.

CUAJADA CON MELAO
Porción**$14.200**
Completo**$38.000**

CHEESCAKE DE LIMÓN SIN AZÚCAR
6p**$47.200** / 10p**$79.000**
Galleta de almendra con mousse de limón endulzado con sucralosa.

ROLLO DE MOCCA
Medio **$39.400** / Completo**$59.700**
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**$39.400** / Completo **$63.700**
Rollo con bizcochuelo con ralladura de limón, relleno de crema de leche con fresas picadas,

MERENGÓN TROPICAL
$18.100
Delgadas capas de merengón rellenas de crema chantilly con jugosas frutas.

PASIÓN DE MACADAMIA** Nuevo
Porción**$14.800** / 5p **$59.000**
Tarta con galleta crocante elaborada con almendras y granola , rellena de mousse de macadamia caramelizada con bayles.

Estimado cliente: Algunos de nuestros platos pueden contener alérgenos como trigo, huevos, gluten, lácteos, frutos secos, maní, soya, leche, nueces, entre otros. Si tiene alguna alergia o restricción alimentaria, por favor informa a nuestro personal antes de hacer tu pedido. Los productos marcados con (**) contienen almendras.

PANADERÍA

Croissant de Almendras**	$8.900	Muffin de Queso Grande	$5.700
Croissant de Piña y Queso	$8.900	Muffin de Queso Pequeño	$2.900
Croissant de Jamón y Queso	$8.900	Pan Molde Blanco	$11.700
Pastel de Carne o Pollo	$7.900	Integral	$11.100
Croissant de Chocolate	$5.400	Pan Huevo	$8.900
Almojábana	$4.800	Pan Integral	$10.200
Pastel Gloria	$4.800	Rollo de canela	$4.800
Croissant Sencillo	$3.400	Palito de Queso	$5.700

BEBIDAS

JUGOS NATURALES

• Guanábana • Maracuyá • Fresa
• Mango • Lulo • Mora • Guayaba
• Papaya • Melón • Curuba.

En agua **$10.500** En leche **$13.200**
Naranja o Mandarina **$11.400**

BATIDOS

Batido de frutos rojos **Fresa, mora y leche de almendras.**	$15.800
Batido de arándanos **Arándanos, fresa y leche de coco.**	$15.800
Batido verde **Apio, pepino, jengibre, espinaca, manzana verde y piña.**	$8.400

OTRAS BEBIDAS

Malteada • Vainilla • Chocolate • Fresa • Mandarina.	$15.300
Salpicón	$12.200
Botella de agua	$7.000
Té frío (Limón)	$5.800
Cerveza importada	$16.200
Cerveza nacional	$10.500
Gaseosa	$7.400
Té Hatsu	$7.900

LIMONADAS

Natural	$7.900
Cerezada	$9.500
Coco	$12.900
Hierbabuena	$8.400
Mango	$12.900
Mango y hierbabuena	$13.300

BEBIDAS CALIENTES

Chocolate	$9.100
Chocolate leche almendra	$10.100
Leche achocolatada	$9.300
Aromática de frutas	$5.800
Variedades de té • Té Blanco • Té Negro • Té Verde • Infusiones	$9.600 c/u

CAFÉS

Espresso	$6.200
Capuccino	$9.100
Latte	$7.500
Macchiato	$7.600
Americano	$5.800
Mocaccino	$9.800
Espresso mocca	$6.900
Capuccino amaretto	$10.100
Capuccino vainilla	$9.200
Capuccino baileys	$11.400
Latte con leche de almendras	$11.300
Vaso de leche de almendras	$14.900

yanuba
Desde 1947

78 AÑOS
1947 - 2025

MENÚ

Domicilios

Siguenos en nuestras redes:

@yanubabogota | @yanubarestaurante
@yanubarestaurante | yanuba-restaurante
Yanuba Restaurante

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

CO167026
PGM-DO-06 v.8

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.

OMELETTE $39.300
Elija tres ingredientes.
• Jamón • Queso • Mazorca • Tocineta • Champiñones.

HUEVOS CON 1 INGREDIENTE $35.400
Elija un ingrediente.
• Jamón • Tocineta • Mazorca • Salchicha.

HUEVOS AL GUSTO $32.100
• Fritos • Revueltos • Pericos • Tibios.

DESAYUNO RANCHERO Nuevo $47.000
Ligeramente picante. Cazuela de huevos y salsa ranchera con chorizo villa maría, queso y tortillas.

TÍPICOS

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

ANTIOQUEÑO $32.000
Huevos al gusto, arepa y queso.

ANTIOQUEÑO CON CHORIZO $37.800
Huevos al gusto, arepa, queso y chorizo.

CALDO CON COSTILLA $38.000
Con costilla de res y arepa.

CALDO CON HUEVO $36.900
Preparación con huevo acompañada de arepa.

AREPA DE CHÓCOLO CON QUESO $33.900
Acompañada de huevos al gusto.

ENVUELTO DE MAZORCA $33.600
Con huevos al gusto.

TAMAL TOLIMENSE $45.200
Acompañado de queso mozarella, mogolla y muffin

CALENTADO $47.000
Preparación con arroz, lomo de res, plátano maduro, maíz tierno, papa soute y huevos al gusto.

CHANGUA SANTAFEREÑA $35.600
Preparación con huevos, queso y muffin o almojábana.

ESPECIALES

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

PATACÓN YANUBA $47.000
Sobrebarriga desmechada a la criolla con queso doble crema y huevos fritos.

PANCAKES $35.400
Acompañados de salchicha coctel o tocineta.

BEEFSTEAK A CABALLO $47.000
150 gramos. Lomo de res a la parrilla, con salsa criolla y huevos fritos.

TOSTADAS A LA FRANCESA $39.300
Acompañadas de huevos al gusto y tocineta.

DESAYUNO YANUBA $43.300
150 gramos. Lomo de res a la parrilla, huevos al gusto y papa soute.

PROVENZAL $39.100
Papa soute de la casa, con queso gratinado, champiñones y huevos al gusto.

DESAYUNO MEDITERRÁNEO $47.000
Muffin con aguacate, jamón serrano y huevos poché en salsa de queso cheddar.

DESAYUNO IBÉRICO Nuevo $47.000
Croissant con salteado de espinacas y champiñón , huevos poche salsa de queso chédar y aguacate acompañado de jamón serrano.

LIGEROS

PARFAIT $28.900
Combinación de granola, yogurt griego, frutas y salsa de mora.

PARFAIT LIGHT $28.700
Saludable combinación de yogurt griego, semillas de chía, hojuelas de avena y fruta.

HUEVOS POCHE CON SALMÓN AHUMADO $47.000
Huevos escalfados sobre tostadas de pan de granos y salmón ahumado en salsa de queso cheddar.

OMELETTE DE CLARAS DE HUEVO CON ESPINACA Y TOMATES SECOS $35.300
Acompañado de fruta, jugo de naranja o papaya, puesto de pan y bebida caliente.

ESPECIALIDADES

LUNES

CUCHUCO DE TRIGO $51.100
Auténtica preparación boyacense de cuchuco de trigo y espinazo de cerdo, acompañado de arroz y aguacate.

JULIANAS DE LOMO AL WOK $56.300
250g de jugosas láminas de lomo fino de res salteadas con vegetales (calabacín, zanahoria, champiñones y brócoli) con un acompañamiento a su elección.

MIÉRCOLES

CHULETA VALLUNA $58.700
Filete de lomo de cerdo apanado con queso parmesano y miga de pan, con dos acompañamientos.

ENCOCADO DE MARISCOS DEL PACÍFICO* $62.200
Salteado de mariscos con leche de coco, con dos acompañamientos.

VIERNES

LOMO SALTADO $56.400
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 $53.700
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 $59.800
Trilogía de pierna pernil a la plancha, entrecote,chorizo y morcilla, acompañado de envuelto frito y papa criolla.

ROLLS DE TRUCHA Nuevo $51.300
Rollos de trucha a la parilla en cama de espinaca y champiñón con salsa agria, con papa al gratín.

MARTES

AJIACO SANTAFEREÑO $41.300
Cremosa sopa bogotana de pollo y papas acompañado de arroz y aguacate.

PICADILLO A LA DANESA $56.400
Fino lomo de res cortado en brunoise salteado con vegetales y salsa de carne con dos acompañamientos a su elección.

JUEVES

FRIJOLES ANTIOQUEÑOS $50.500
Con carne de cerdo, acompañados de arroz, chicharrón y aguacate.

POLLO AL ESTRAGÓN $53.000
250g de pollo a la parrilla, en salsa estragon con papa salteada y mezclum de vegetales.

SÁBADO

COSTILLAS AL HORNO $53.700
Marinadas, acompañadas de yuca frita y papa criolla.

SOLOMILLO DE RES ALBARDADO AL ESTILO PERUANO $54.400
Solomillo de res a la parrilla en salsa de tomates, cebolla roja y cilantro con un toque ligero de picante y dos acompañamientos.

ENTRADAS

ANILLOS DE CALAMAR AL PANKO* $26.300
Entrada caliente. Crocantes anillos de calamar con salsa tártara.

CROCANTES DE BANANO EN SALSA DE UCHUVAS Nuevo $24.400
Entrada caliente. Bananos albardados con tocineta fritos en salsa de uchuvas.

TOTOPOS $25.200
Entrada caliente. Tortillas de Maíz crujientes con salsa ranchera, sour cream, pico de gallo,guacamole y queso doble crema.

TARTAR DE ATÚN $31.300
Entrada fría. Preparación de atún aliñado y aguacate aderezado con alcaparras , pepinillos y vinagreta de mandarina.

AREPITAS DE HUEVO DE CODORNIZ $21.800
Entrada caliente. 4 unidades. Acompañadas de crema agria y limón.

EMPANADAS TÍPICAS $20.100
Entrada caliente. 5 unidades.

CROCANTE DE CERDO $24.200
Entrada caliente. Panceta de cerdo con papas criollas, pico de gallo y guacamole

SOPAS Y CREMAS

CREMA DE POLLO $18.600
A base de salsa bechamel y pollo.

CREMA DE ESPÁRRAGOS $20.700

CREMA DE CHAMPIÑONES $18.600

CREMA DE TOMATE $17.800
Receta tradicional Yanuba a base de tomates frescos.

CONSOMÉ CON POLLO $17.800

SOPA DEL DÍA $16.900

SOPA DE CEBOLLA A LA FRANCESA $32.300
Salteado a cebolla en reducción de vino tinto y tocineta, con queso Gruyer y tostada parmesana.

SOPA DE TORTILLA MEXICANA $34.600
Con pollo y mazorca. Acompañada de aguacate.(Ligeramente Picante)

SOPA DE VERDURAS $16.900

ENSALADAS

ENSALADA DE POLLO CON ALMENDRAS Y QUESO** $44.800
Pechuga de pollo, manzana, piña acaramelada, uvas verdes y apio.

ENSALADA DE FRUTAS $27.900
Frutas seleccionadas: papaya, mango, melón, patilla, fresa, banano, kiwi, durazno, manzana y brevas, acompañada de queso rallado, crema de leche y salsa de mora.

ENSALADA DE POLLO CAJÚN $36.000
Fresca ensalada de pollo con cogollos de lechugas, cuajada y tomates encurtidos con un suave aderezo de vinagreta de queso azul.

BOWL DE SALMÓN AHUMADO Y QUINUA $44.500
Lonjas de salmón ahumado, acompañadas de tabule de quinua y crocantes de plátano.

BOWL VEGETARIANO $37.800
Saludable combinación de queso tofu, vegetales, quinua y tomates secos de la casa.

BOWL DE POLLO $36.000
Crocantes de pollo, queso pera, tomates secos de la casa y aguacate. Aderezado con balsámico y miel.

CARNES Y POLLOS

Con dos acompañamientos a su elección. Ver excepciones.

FILET MIGNON $64.000 - 52.300
160 gramos – 250 gramos. Medallón de lomo de res albardado con tocineta en salsa de champiñones.

LENGUA YANUBA $62.600
180 gramos. Receta tradicional. En salsa de tomate, alcaparrada, champiñones o de carne.

SOBREBARRIGA A LA PLANCHA $53.900
250 gramos. Preparación típica colombiana acompañada de papa chorreada y ensalada con cebolla, tomate y aguacate.

BABY BEEF $62.400
250 gramos. Solomillo de res a la parrilla con tocineta.

CHURRASCO $65.000
375 gramos. Corte de chatas a la parrilla con chimichurri. El término de cocción bien asada tarda de 25 a 30 minutos.

SOLOMILLO DE RES A LAS FINAS HIERBAS CON RISOTTO $60.600
250 gramos. Lomo de res encostrado con finas hierbas y almendras con risotto. Con un acompañamiento a su selección.

STEAK PIMIENTA $62.400
250 gramos. Medallón de lomo de res encostrado en pimienta. El término de cocción bien asada tarda de 25 a 30 minutos.

RIB-EYE STEAK $66.900
400 gramos corte fino y suave con buen marmoleo, a la parrilla el término de cocción bien asada tarda de 25 a 30 minutos.

POLLO TERIYAKI** $52.200
Pollo frito en salsa teriyaki con vegetales salteados y almendras. Tiene un acompañamiento a su elección.

POLLO AMERICANO** $54.000
Filete de pechuga a la plancha con tocineta, miel, almendra y banano gratinado.

POLLO TRES QUESOS $54.300
Filete de pechuga a la parrilla bañada en salsa de quesos, sobre vegetales y un acompañamiento a su elección.

CHULETON DE CERDO $59.100
Chuletón de cerdo marinado con salsa BBQ. Con un acompañamiento a su elección.

AGUACATE YANUBA CON POLLO $52.000
Medio aguacate relleno de pollo en salsa bechamel con dos acompañamientos a su elección.

SUPREMA DE POLLO $48.800
250 gramos. Filete de pechuga de pollo a la plancha.

PASTAS Y ARROCES

ARROZ CHAUFFA $54.300
Arroz frito con vegetales, lomo de cerdo y pechuga de pollo.

ARROZ CON POLLO $37.400 - $48.000
Con un acompañamiento a su elección.

SPAGHETTI CON POLLO $42.900
Salteado en mantequilla y cebolla, con queso parmesano.

SPAGHETTI A LA BOLOGNESA $42.800
Salteado en mantequilla y cebolla, con queso parmesano.

RAVIOLIS DE CARNE $43.700
En salsa de tocineta, crema de leche y vino blanco.

FIDEUÁ* $68.300
Salteado de fideos y mariscos (Calamar, camarones, mejillón, pescado blanco y Langostino) en aceite de oliva. Acompañado de pan.

FETTUCCINI CON CAMARÓN EN SALSA DE COCO Y CURRY* Nuevo $48.900
Salteado de camarones en salsa de coco, con un ligero sabor a curry sobre cama de fettuccini de espinaca.

ARROZ A LA VALENCIANA* $55.000 - $66.700
Mezcla con camarones, chorizo, pernil de cerdo y verduras. Acompañado con tocineta y pollo al horno.

PAPPARDELLE A LA ITALIANA $36.400
Salteado de tomates secos, brócoli y champiñones en aceite de oliva y orégano.

SPAGHETTI A LA DANESA* $51.800
Spaghetti gratinado con camarones, tocineta,champiñones y jamón.

RISOTTO CON CAMARONES* $49.100
Arroz cremoso con camarones, tocineta y albahaca.

SPAGUETTI CARBONARA $42.400
Spaguetti a la crema con tocineta y queso parmesano.

Estimado cliente: Algunos de nuestros platos pueden contener alérgenos como gluten, lácteos, frutos secos, mariscos, entre otros. Si tiene alguna alergia o restricción alimentaria, por favor informa a nuestro personal antes de hacer tu pedido. Los productos marcados con (*) contienen mariscos. Los productos marcados con (**) contienen almendras.

PESCADOS Y MARISCOS

RÓBALO DE ARROZ CALDOSO $69.800
Filete de róbalo a la plancha en cama de arroz caldoso y tomates secos.

SALMÓN A LA PLANCHA $67.500
Filete de salmón a la plancha.

SALMÓN A LA MARINERA* $78.500
Preparado a la plancha en salsa de mejillones, camarones y calamares.

TILAPIA CON FRUTOS DEL MAR* $60.600
Filete de tilapia a la plancha con frutos del mar aderezados con salsa de ostras y mantequilla a las finas hierbas.

AGUACATE YANUBA EN CEVICHE DE CAMARÓN* $53.200
Medio aguacate relleno de camarones con salsa de tomate o salsa rosada con un acompañamiento a su elección.

FISH & CHIPS AL PANKO $44.700
Deditos de pescado apanados al panko y un acompañamiento a su elección.

CAZUELA DE MARISCOS* $73.000
Gratinada. Combinación de frutos del mar.

TRUCHA EN SALSA AL AJILLO $48.400
Filete de trucha a la plancha bañada en salsa de mantequilla y ajo.

TRUCHA EN SALSA DE CAMARÓN* $56.000
Filete de trucha a la plancha en salsa de camarones.

POKE DE ATÚN $59.500
Crocante combinacion de atún fresco y spring rolls de vegetales, acompañado de vinagreta de maracuyá..

LANGOSTINO ORLY AL ROMESCO* Nuevo $69.300
Langostinos U 16-20 fritos, acompañados de canastilla de parmesano y ensalada fresca con aderezo de salsa romesco.

ATÚN ENCOSTRADO CON SALSA DE LIMONCILLO $61.000
Atún fresco encostrado con semillas de chía quinua y linaza y sellado. Con un acompañamiento a su elección.

LANGOSTINOS THERMIDOR* $72.700
Salteados de Langostinos U16-20 y champiñones flambeados al brandy,crema de leche y mostaza. Gratinado con queso parmesano. Un acompañamiento

RÓBALO A LA PLANCHA* $65.600
Filete de róbalo a la plancha marinado en pimientos y mostaza.

MENÚS VEGETARIANOS

PAPPARDELLE A LA ITALIANA $36.400
Salteado de tomates secos, brócoli champiñones en aceite de oliva y orégano.

BOWL VEGETARIANO $37.800
Saludable combinación de queso tofu, vegetales, quinua y tomates secos de la casa.

SÁNDWICH VEGETARIANO $30.900
Combinación de vegetales frescos con queso fundido y salsa de la casa.

ARROZ FLORENTINO** $33.400
Arroz con champiñones, almendras, espinaca y maíz tierno.

SÁNDWICHES

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

SÁNDWICH DE POLLO $32.800
Filete de pechuga a la plancha con salsa de la casa o con julianas de pollo en salsa blanca servido en tostadas.

SÁNDWICH DE LOMO DE RES $36.700
150 gramos. Lomo de res a la parrilla.

SÁNDWICH VEGETARIANO $30.900
Combinación de vegetales frescos con queso fundido y salsa de la casa.

SÁNDWICH DE JAMÓN Y QUESO $24.300

SÁNDWICH DE ROASTBEEF $32.900
Lomo de res horneado cortado en láminas, acompañado de crocantes de cebolla y pepinillos.

SÁNDWICH DE ATÚN Y HUEVO $32.800
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.

LOMO DE CERDO A LA PARRILLA $48.100
150 gramos. Acompañado de salsa BBQ y limón.

BEEFSTEAK A LA CRIOLLA $50.300
150 gramos. Corte de lomo de res a la plancha en salsa criolla.

SUPREMA DE POLLO $48.100
150 gramos. Filete de pechuga de pollo a la parrilla.

PECHUGA DE POLLO EN SALSA BECHAMEL $48.100
Pechuga de pollo desmechada en salsa bechamel.

POLLO AL HORNO $48.100
Pierna pernil preparado con la receta tradicional.

CHULETA DE CERDO A LA PARRILLA $48.100
150 gramos. Acompañada de salsa BBQ y limón.

LOMO DE RES A LA PARRILLA $50.300
150 gramos. Asado a término.

LENGUA EN SALSA $50.100
110 gramos. En salsa de tomate o salsa de carne.

PESCADO BLANCO A LA PLANCHA $50.600
200 gramos. Acompañado de salsa tártara y limón.

MENÚS INFANTILES

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

SPAGHETTI CON POLLO O BOLOGNESA JUNIOR $28.200
Acompañado de queso parmesano y pan.

SÁNDWICH DE POLLO A LA PLANCHA JUNIOR $23.700
Filete de pechuga a la plancha en pan molde acompañado de papa chips o a la francesa.

NUGGETS DE POLLO $33.500
Bocaditos de pollo fritos, apanados al panko y queso parmesano, acompañados con papa chips o a la francesa.

FISH & CHIPS AL PANKO JUNIOR $26.200
Deditos de pescado apanados al panko.

MINI HAMBURGUESAS DE LA CASA $36.700
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.

CREPES DE FRUTAS $23.300
Relleno con fresas, banano y kiwi decorado con melocotón, crema chantilly y salsa de chocolate.

ACOMPAÑAMIENTOS

Adicional $9.200 c/u

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