



| VIGILADA MINEDUCACIÓN |





¡Muchas gracias por escoger nuestros servicios para esta ocasión tan importante!

Los invitamos a conocer nuestros protocolos de bioseguridad para el desarrollo de los eventos; estos han sido diseñados para evitar el contagio por la covid 19.

Por favor recuerde que dentro de los auditorios y salones no se encuentra permitido el ingreso de alimentos y/o bebidas y cualquier lugar externo a la Pontificia Universidad Javeriana tendrá un costo adicional por servicio de transporte.



Con el objetivo que su evento sea un éxito, por favor tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:

Procure solicitar sus alimentos y/o bebidas con el mayor tiempo de anticipación de modo que pueda realizar los cambios que necesite y no se generen contratiempos (para eventos máximos 15 personas la solicitud debe contar con 2 días hábiles entre la fecha de solicitud y la fecha de realización del evento. Para eventos máximo de 50 personas con 3 días hábiles). Por ejemplo si su evento es para 15 personas y lo realizará el día 27 de junio, la solicitud de los alimentos y/o bebidas se debe realizar en el sistema a más tardar el día 24 de junio.

RESERVA DE ESPACIOS ADMINISTRADOS POR LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

Para solicitar la reserva de un espacio administrado por los Servicios de Alimentación por favor enviar un correo a eventos.cafeterias@javeriana.edu.co con la mayor anticipación posible, en el correo por favor indicar los siguientes datos: fecha, horas: inicio y final, cantidad de personas y tipo de evento; el asistente de eventos validará la disponibilidad y dará respuesta al correo confirmando o rechazando la solicitud.

Si usted realizó la separación de un espacio por favor recuerde que los alimentos y/o bebidas deben ser solicitados mínimo 5 días hábiles antes de la fecha del evento, si la solicitud no se realiza antes de este tiempo se da por entendido que no requiere el servicio y se procederá a liberar el espacio.

SOLICITUDES DE EMPRESAS O PERSONAS NATURALES

Esta solicitud la debe realizar la empresa o la persona natural para evitar contratiempos con la prestación de los servicios, es necesario realizar el proceso de inscripción como cliente o validar que se encuentre registrado, por favor evite realizar la solicitud por medio de las Facultades ya que si no se encuentra toda la

EJEMPLO

Octubre 2021

D	L	M	M	J	V	S
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

- Fecha máxima de solicitud de alimentos y/o bebidas para el evento de 50 personas máximo .
- Fecha evento.

documentación al día no se puede autorizar la prestación del servicio.

CAMBIOS O CANCELACIONES

Cualquier cambio o cancelación de productos debe realizarse mínimo con 24 horas hábiles antes de la prestación del servicio, pasado este tiempo todo cambio o cancelación debe contar con el visto bueno de la Coordinadora de Servicios Especiales Blanca Yaneth Orjuela orjuelab@javeriana.edu.co

PARA PAGOS DE LAS FACULTADES

La operación interna debe ser enviada mínimo 1 día hábil antes de la realización del evento para poder autorizar la prestación del servicio por favor tenga en cuenta que el centro de costo es Eventos **4111201170**.

PARA PAGOS DE EMPRESAS O PERSONAS NATURALES

El pago lo puede realizar con cualquiera de los siguientes medios: PayU, tarjetas: débito y crédito. Si el pago es por PayU por favor enviar por correo eventos.cafeterias@javeriana.edu.co. comprobante de transacción exitosa o radicar en

físico con mínimo 3 días hábiles antes de la realización del evento en nuestra oficina, ubicada en el Ed. Gabriel Giraldo, S.J. piso 9, Dirección Calle 40 No. 6 - 23. Debe adjuntar el documento **FOR-CONFIRMACION DE SERVICIO** para realizar el proceso de facturación, si el comprobante de pago no es entregado en la oficina de eventos no se autorizará la prestación del servicio.

SOLICITUD DE ALIMENTOS Y/O BEBIDAS

Para garantizarle un excelente servicio le sugerimos escoger solo un menú por evento, a excepción de las personas que tengan restricciones médicas o que sean vegetarianos en tal caso por favor escribir en el campo de observaciones las restricciones que tenga. Si requiere más de un menú en su evento debe ser verificado directamente por la Coordinadora de Servicios Especiales.

HORARIOS DE SERVICIO

El servicio de desayunos inicia a las 7:00 a. m. el tiempo de permanencia en nuestros salones es de 3 horas, de lunes a domingo.

SOLICITUDES FUERA DE TIEMPO

Para solicitudes fuera del tiempo estipulado es necesario contar con la autorización de la jefe María Consuelo Villamil Peña de los Servicios de Alimentación por correo: villamil-m@javeriana.edu.co y el menú dependerá del stock de productos con el que se cuente en el momento de la solicitud.

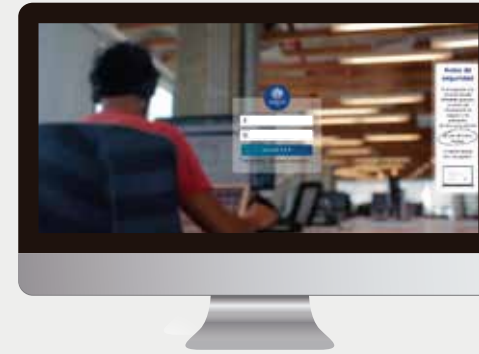
PASOS PARA SOLICITAR TU EVENTO

Sigue las siguientes instrucciones para solicitar tu evento a través de nuestra página.

Solo podrá realizar solicitudes de eventos una vez este creado como cliente de la Universidad. Si usted no se encuentra registrado en la base de datos de clientes de la Universidad, debe comunicarse con la Oficina de Eventos y realizar los trámites solicitados por el Auxiliar de eventos.

USUARIO INTERNO

- 1 Ingrese al portal de la Universidad <https://www.javeriana.edu.co>
Intranet



- 2 Seleccione la opción "Solicitud eventos internos Servicios de Alimentación"

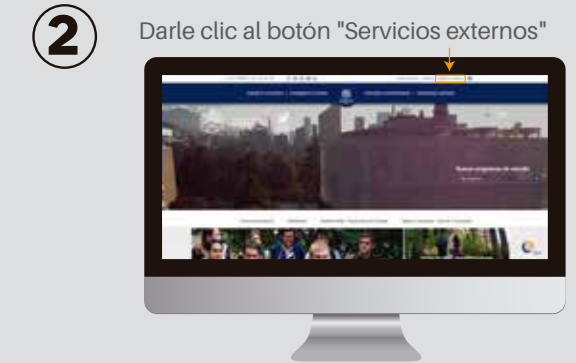


- 3 Por favor llenar completamente este formulario.
No olviden consultar nuestros protocolos de bioseguridad.

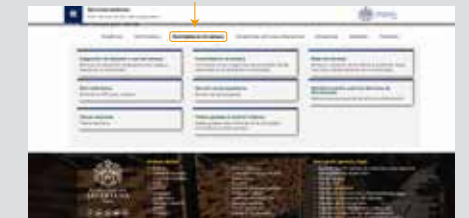


USUARIO EXTERNO

- 1 Ingrese a la página de la Universidad Javeriana:
<https://www.javeriana.edu.co/inicio>



- 3 Ubique por favor la pestaña "Actividades en el campus" y de clic al botón "Solicitud de eventos externos Servicios de Alimentación"



- 4 Diligencie los campos del formulario y oprima el botón ingresar.



- 5 En caso de presentarse error, el sistema arrojará el mensaje (como se ilustra), valide la información diligenciada, si luego de realizar esto persiste el error siga las instrucciones y oprima el botón Acep.





DESAYUNOS

Estos menús incluyen un jugo natural (puede seleccionar entre naranja, mandarina, mango o fresa) o porción de fruta y una bebida caliente (café con leche, tinto o chocolate).

Para garantizarle un excelente servicio les sugerimos escoger solo un menú por evento, si requiere más de un menú en su evento debe ser verificado directamente por la Coordinadora de Servicios Especiales.

● VEGETARIANO



Calentado paisa **\$18.200**
Medio calentado paisa **\$12.000**

Combinación de arroz blanco con frijol, plátano, carne molida, mini chorizo y tortilla de huevo.

Calentado colombiano **\$18.200**
Medio calentado colombiano **\$12.000**

Combinación de arroz blanco, lomo fino de res, lentejas, salchicha, hogao y tortilla de huevo.

Canasticas de jamón y maíz **\$15.500**
 Canastica de pan horneada con maíz tierno, huevos y queso parmesano.

Canoa de papa con huevo y queso **\$15.500**
 Conoce esta novedosa receta para iniciar tu día, papa horneada rellena con queso y huevo.
 **Solo para servir en los salones de eventos.

Salchichas con tostada francesa **\$24.000**
 Novedosa combinación, una tostada francesa envuelve la salchicha asada, bañada con miel maple y tocineta crocante.

Frittata florentina **\$16.600**
 Tortilla de huevos con champiñones, espinaca, tocineta y pimentón.

Omelette de lomo de res y champiñón **\$21.000**

Tortilla francesa (dos huevos) con lomo de res, láminas de champiñones y salsa velouté, acompañado de porción de pan, mermelada y mantequilla.

Omelette de caprese con chorizo y salsa blanca **\$19.800**

Tortilla francesa (dos huevos), combinación de chorizo, queso doble crema, albahaca y un toque de orégano. Bañado en salsa bechamel, acompañado de porción de pan, mermelada y mantequilla.

Omelette con salmón ahumado y queso crema **\$21.000**

Tortilla francesa (dos huevos) con salmón ahumado, queso crema y salsa dos quesos, acompañado de porción de pan, mermelada y mantequilla.

Omelette de queso y espárragos ● **\$19.800**

Tortilla francesa (dos huevos), combinación de queso tofu y espárragos salteados en mostaza de dijon, acompañado de porción de pan, mermelada y mantequilla.

Nuestros productos pueden estar hechos a base de o contener trazas de trigo, leche, huevos, soya, maní, frutos secos como almendras y nueces, mostaza, ajonjolí y sulfitos. Algunas preparaciones contienen pescado, mariscos y moluscos, descritas en los ingredientes.



DESAYUNOS

Estos menús incluyen un jugo natural (puede seleccionar entre naranja, mandarina, mango o fresa) o porción de fruta y una bebida caliente (café con leche, tinto o chocolate).



● VEGETARIANO

Montadito sobre hash browns \$ 16.200
Huevos revueltos con una combinación de jamón y maíz tierno, sobre dos crocantes de hash browns.

Cereales ● \$ 12.000
Müsli o Zucaritas con yogurt o leche, fresa y banano.

Desayuno americano \$ 12.700
Huevos al gusto* (revueltos o con tomate y cebolla) y porción de pan, mermelada y mantequilla.

OPCIONES LIGHT

Desayuno light \$ 19.500
Saludable combinación de queso campesino, jamón, fruta y pan. Escoge entre vaso de jugo natural o una bebida caliente.

Parfait de frutas \$ 18.400
Fresa, melocotón y kiwi, acompañadas con yogurt (bajo en grasa) y media porción de queso campesino. Escoge entre vaso de jugo natural o una bebida caliente.

ACOMPAÑAMIENTOS

Canasta de pan \$ 2.600
4 unidades de pan acompañadas de mantequilla y mermelada.

Porción de arepas \$ 2.900
Tres arepitas de masa de arroz con queso, acompañadas de mantequilla.

Porción de fruta \$ 5.500

Porción de queso campesino \$ 4.900

Porción de queso mozzarella \$ 4.900

Porción de hash browns \$ 5.700

Nuestros productos pueden estar hechos a base de o contener trazas de trigo, leche, huevos, soya, maní, frutos secos como almendras y nueces, mostaza, ajonjolí y sulfitos. Algunas preparaciones contienen pescado, mariscos y moluscos, descritas en los ingredientes.



Con las siguientes opciones puede armar su coffee break al gusto mezclándolas entre si y acompañándolas de las bebidas frías y/o calientes que prefiera. Para satisfacción de sus invitados ofrezca mínimo tres de las siguientes opciones y una bebida.



OPCIONES FRUTA

Porción de fruta. **\$ 5.500**

OPCIONES DE SAL

Carimañolas **\$10.000**
2 unidades acompañadas de suero costeño.

Kibbeh. **\$ 2.900**

Ensaladilla de pollo en canastillas wontón. **\$ 5.200**

Ensaladilla de atún en canastillas wontón. **\$ 5.200**

Mini sándwich de jamón y cebolla caramelizada. **\$ 3.400**

Mini sándwich de roast beef. **\$ 5.000**

Mini sándwich de lomo de cerdo en salsa bbq. **\$ 3.400**

Mini sándwich tres quesos con peras caramelizadas. **\$ 4.600**

Mini sándwich hawaiano. **\$ 3.400**

Mini sándwich de huevo con tocineta. **\$ 3.400**

Quiche de espinaca y ricotta. **\$ 5.100**

Quiche pizza. **\$ 5.100**

Empanadillas de queso. **\$ 3.500**

Canastillas de salmón y pepinillos. **\$ 5.200**

Muffin de queso y jamón. **\$ 3.500**

Mini croissant de sal o dulce. **\$ 1.800**

OPCIONES DE DULCE

Torta de limón. **\$ 3.000**

Mini brownie. **\$ 1.600**

Profiterol con crema chantilly. **\$ 2.500**

Mini muffin: vainilla, chocolate o zanahoria. **\$ 1.800**

Colaciones variadas. **\$ 300**

Colaciones de polen del Campus. **\$ 300**

BEBIDAS CALIENTES

Tinto. **\$ 1.700**

Aromática de frutas. **\$ 3.200**

Chocolate. **\$ 3.500**

BEBIDAS FRÍAS

Jugo en leche **\$ 3.900**

Mora, fresa, mango, maracuyá, lulo y guanábana.

Jugo en agua **\$ 3.300**

Lulo, mango, maracuyá, mora, feijoa, fresa, guanábana, durazno, pera y manzana.

Agua Manantial sin gas o con gas. **\$ 3.700**

Vaso de gaseosa. **\$ 2.900**

ESTACIÓN DE CAFÉ

Podemos organizar la estación de café de acuerdo a su necesidad

Nuestros productos pueden estar hechos a base de o contener trazas de trigo, leche, huevos, soya, maní, frutos secos como almendras y nueces, mostaza, ajonjolí y sulfitos. Algunas preparaciones contienen pescado, mariscos y moluscos, descritas en los ingredientes.



Ensalada thai de lomo \$ 18.500

Lomo de res marinado con salsa de soya, aceite de ajonjolí, tomate cherry y pepino sobre lechugas salanovas más jugo natural.

Variaditos sushi con salsa teriyaki \$ 17.700

California, maki y nigiri acompañado de wasabi.

Canelones de pollo \$ 16.600

Pasta rellena de salsa de pollo y setas gratinado, acompañado de ensaladilla de tomates y cohombro más jugo natural.

Mini pie de pollo con ensalada waldorf \$ 12.000

Especial combinación de pollo con hojaldre horneado y acompañado de una ensaladilla de apio, manzana y salsa a base de mayonesa más jugo natural.

Shawarma

Pan árabe relleno con pollo o carne, tomates asados y especias más jugo natural.

Con carne \$ 18.500

Con pollo \$ 12.500

Wraps de pollo con vegetales en julianas y queso al pesto \$ 13.800

Tortilla rellena de vegetales y pollo salteados en wok más jugo natural.

Criollito \$ 9.100

Crocante arepa de arroz a la plancha con carne mechada, maíz tierno y salsa criolla más bebida.

Tostón de queso con jamón ahumado y ensaladilla de aceituna \$ 9.100

Pan crocante con un toque de queso crema, jamón ahumado y pesto acompañado con una ensaladilla de tomates y aceitunas más bebida.

Spring roll de vegetales y pollo con salsa teriyaki \$ 11.400

Rollo de vegetales y pollo salteados acompañados de salsa teriyaki más bebida.

Jamón, salami, queso doble crema y fruta \$ 13.500

Combinación de jamón, queso, papaya, melón y fresa más bebida.

Open sándwich italiano \$ 11.400

Combinación de salami, queso, tomate, albahaca y un toque de aceite de oliva más bebida.

Open sándwich de lomo de cerdo con salsa bbq \$ 11.400

Filete de lomo de cerdo bañado en salsa bbq y ensaladilla de tomates uvalinos con queso más bebida.

Open sándwich de pollo grillé y chutney de mango \$ 11.400

Pollo marinado a la plancha acompañado de lechugas salanovas con picadillo de mango agridulce más bebida.

Nuestros productos pueden estar hechos a base de o contener trazas de trigo, leche, huevos, soya, maní, frutos secos como almendras y nueces, mostaza, ajonjolí y sulfitos. Algunas preparaciones contienen pescado, mariscos y moluscos, descritas en los ingredientes.



PASABOCAS

Para la satisfacción de sus invitados le sugerimos como mínimo tres pasabocas por persona.

● VEGETARIANO ● PICANTE



MUY ESPECIALES

\$ 5.500

- Canapé de pulpo.
- Mini tartar de salmón.
- Croquetas de pescado.
- Mini causa de camarón.
- Montaditos de palmitos de cangrejo.
- Camarón gabardina.
- Cevichito de camarón y anillos de calamar.
- Tostón de plátano con carne mechada y camarón.
- Cevichito peruano.
- Ravioles de camarón.
(Máximo hasta 30 unidades)
- Pulpo al grill.

ESPECIALES

\$ 4.600

- Albondiguillas al jerez.
- Mini causa de atún.
- Wraps de atún.
- Champiñones queso azul. ●
- Hamburguesa de lenteja. ●
- Pincho de melón y prosciutto.
- Pincho de pechuga.
- Mollete.
- Morunos.
- Cevichito de mango.
- Papitas rellenas chilenas.
- Mini flauta de pollo con jalapeños. ●
- Causa de pollo.

CLÁSICOS

\$ 3.900

- Tabule de quinoa. ●
- Pincho de tomate uvalino, bocconcini y albahaca. ●
- Criollo con arepita y chorizo.

DULCES MUY ESPECIALES

\$ 4.200

- Nougat de pistacho.
- Mousse de mora y crema de vainilla.
- Alfajor.

DULCES

\$ 3.900

- Sablée de nueces con banano y chocolate de leche.
- Mousse de coco y piña.
- Trufa de limonaria.
- Turrón de chocolate.

Nuestros productos pueden estar hechos a base de o contener trazas de trigo, leche, huevos, soya, maní, frutos secos como almendras y nueces, mostaza, ajonjolí y sulfitos. Algunas preparaciones contienen pescado, mariscos y moluscos, descritas en los ingredientes.



Encuentra una gran variedad de tortas para todo tipo de eventos.

Para conocer todo el portafolio darle clic aquí.



Deben ser solicitados con dos días hábiles de anticipación.

TORTAS FRÍAS

Amor perfecto	\$ 57.000
Capricho de café	\$ 40.000
Copo de guanábana frutal	
Media libra	\$ 60.000
Libra	\$ 90.000
Otoño dorado	
Media libra	\$ 60.000
Libra	\$ 90.000
Turrón de almendra	
Media libra	\$ 72.000
Libra	\$120.000

TORTAS SIN CREMA

Magdalena de naranja	\$ 38.000
Magdalena primavera	\$ 42.000
María Luisa con relleno de mora	
Media libra	\$ 38.000
Libra	\$ 58.000

TORTAS BAJAS EN AZÚCAR

María Luisa con arequipe light	
Media libra	\$ 42.000
Libra	\$ 62.000
Mora tropical	
Media libra	\$ 50.000
Libra	\$ 75.000
Pasión de maracuyá	
Media libra	\$ 50.000
Libra	\$ 80.000

TORTAS EVENTOS

Opera	
Media libra	\$ 55.000
Libra	\$ 93.000
Sutil ocaso	
Media libra	\$ 55.000
Libra	\$ 93.000
Torta deseo cumplido libra	\$ 83.000
Torta especial	
Media libra	\$ 66.000
Libra	\$120.000
Torta ilusión neón y primaveral	
Media libra	\$ 44.000
Libra	\$ 70.000

TORTAS INFANTILES

Festival de colores	\$ 45.000
Torta deseo cumplido media libra	\$ 60.000
Torta unicornio	\$ 77.000

OTROS

Cupcake	\$ 5.000
Cupcake de vainilla con yogurt griego	\$ 3.700
Cupcakes de frutos secos con chocolate	\$ 5.000
Macarrones x 3 unidades	\$ 11.000
Macarrones x 6 unidades	\$ 19.000
Trufas x 10 unidades	\$ 19.000

Nuestros productos pueden estar hechos a base de o contener trazas de trigo, leche, huevos, soya, maní, frutos secos como almendras y nueces, mostaza, ajonjolí y sulfitos. Algunas preparaciones contienen pescado, mariscos y moluscos, descritas en los ingredientes.



En nuestra oferta de menús encontrará opciones de proteína y acompañamientos para que la elección del menú sea de su agrado.

MENÚ BÁSICO

\$ 32.500 | * Con lomo de res \$ 37.500

Compuesto por una proteína, dos acompañamientos, un postre y una bebida fría.

(Puede seleccionar uno de los siguientes sabores de jugo: mango, mora, lulo, maracuyá, feijoa, guanábana o fresa).

RES (Platos marcados con * corresponden al precio lomo de res.)

***Medallones de lomo de res en salsa de puerros y aceitunas**

Corte fino de res en salsa demi-glacé al vino tinto y rodajas de puerro salteadas en mantequilla con crema de leche y aceitunas.

***Medallones de lomo de res al estragón y setas al vino blanco**

Corte fino de res en reducción de vino blanco y estragón.

***Sobrebarriga a la plancha**

Sobrebarriga acompañada de papa chorreada, arroz blanco, ensaladilla de aguacate y arroz de leche.

Para 15 personas aproximadamente

POLLO

Pollo en salsa de alcaparras y cebollín

Pechuga de pollo a la plancha bañada en salsa velouté y alcaparras al vino blanco.

Pechuga en salsa florentina

Pechuga de pollo a la plancha con salsa bechamel y julianas de espinaca.

CERDO

Lomo de cerdo en reducción de balsámico, miel y semillas de sésamo

Medallones de lomo de cerdo bañados en salsa demi-glacé y reducción de vinagre balsámico y miel, decorado con semillas de sésamo.

Lomo de cerdo en salsa de piña y estragón

Medallones de lomo de cerdo bañados en salsa de piña confitada, soya y estragón.

PESCADO

Tilapia en salsa de mango y pimientos

Con reducción de vinagre, miel y mango confitado con pimientos salteados.

Filete de tilapia en salsa meunière

A la plancha con salsa a base de mantequilla, jugo de limón y perejil liso.

Filete de bagre en salsa criolla

Acompañado de arroz blanco, croquetas de yuca, ensalada fresca y mousse de maracuyá y chocolate.

ACOMPÑAMIENTOS

Ensalada de la casa.
Vegetales salteados.
Arroz blanco.
Arroz malteado.
Papa perejil.
Puré de papa criolla.

POSTRES

Cheesecake de maracuyá.
Carlota de fresa.
Pastel de zanahoria.
Pie de arequipe y limón.
Mousse Italiano.

Nuestros productos pueden estar hechos a base de o contener trazas de trigo, leche, huevos, soya, maní, frutos secos como almendras y nueces, mostaza, ajonjolí y sulfitos. Algunas preparaciones contienen pescado, mariscos y moluscos, descritas en los ingredientes.



En nuestra oferta de menús encontrará opciones de proteína y acompañamientos para que la elección del menú sea de su agrado.

MENÚ TRADICIONAL

\$ 39.500 | * Con lomo de res \$ 44.500

Compuesto por una entrada, una proteína, dos acompañamientos, un postre y una bebida fría.
(Puede seleccionar uno de los siguientes sabores de jugo: mango, mora, lulo, maracuyá, feijoa, guanábana o fresa).

ENTRADAS

Crema de verduras

Combinación de crema de leche, arveja, zanahoria, ahuyama, apio, espinaca y un toque de sal.

Crema de ahuyama con leche de coco y jengibre

Combinación de ahuyama, cebolla cabezona, ajo, jengibre, leche de coco y un toque de crema de leche.

Crema de guisantes con queso crema

Mezcla de guisantes con trocitos de cebolla cabezona, crema de leche y queso crema.

Ensalada caprese con reducción de balsámico y miel

Ensalada italiana compuesta de tomate, berenjena, queso mozzarella y albahaca bañada con una reducción de balsámico.

Champiñones en salsa de tres quesos

Salteados en vino blanco y bañados en una salsa de tres quesos.

RES (Platos marcados con * corresponden al precio lomo de res.)

* Lomo de res en salsa al vino tinto, tocineta y aceitunas

Medallones de lomo de res bañados en salsa demi-glace con reducción de vino tinto, aceitunas y crujientes de tocineta.

* Lomo de res con alcaparras y salsa dijonnaise

Lomo de res a la plancha bañado en salsa de mostaza de dijon y alcaparras con un toque de vino blanco.

* Roast beef en salsa demi-glace y setas al brandy

Acompañado de papas doradas y vegetales salteados.

POLLO

Filete de pechuga a la king

Pechuga de pollo a la plancha bañada en salsa velouté y vegetales salteados.

Filete de pechuga en salsa de mandarina, soya y semillas de sésamo

Pechuga de pollo a la plancha bañada en salsa a base de reducción de vinagre, soya y extracto de mandarina. Decorado con semillas de sésamo dorados.

CERDO

Lomo de cerdo a la naranja con cebollas al curry

Medallones de lomo de cerdo con cebollas caramelizadas en salsa de naranja con un toque de curry.

Lomo de cerdo en salsa de maracuyá y pimientos asados

Medallones de lomo de cerdo con salsa de maracuyá frescos y morrones asados.

PESCADO

Filete de tilapia en salsa de hongos al jerez

A la plancha con setas en reducción de jerez y un toque de crema de leche.

ACOMPAÑAMIENTOS

Ensalada de la casa.
Arvejas francesas.
Vegetales salteados.
Arroz blanco.
Arroz con semillas de chía.
Arroz al curry.

Papa al vapor.
Papa en mantequilla con semillas de sésamo.
Puré de papa a las finas hierbas.

POSTRES

Cheesecake de caramelo y almendras.
Merenguitos de colores con salsa blanca.
Shot de manzana y vainilla.

Carlota de maracuyá.
Mousse de chocolate y fresa.
Tiramisú.
Dulce de leche.

Nuestros productos pueden estar hechos a base de o contener trazas de trigo, leche, huevos, soya, maní, frutos secos como almendras y nueces, mostaza, ajonjolí y sulfitos. Algunas preparaciones contienen pescado, mariscos y moluscos, descritas en los ingredientes.



En nuestra oferta de menús encontrará opciones de proteína y acompañamientos para que la elección del menú sea de su agrado.

MENÚ CLÁSICO

\$ 48.300 | * Con lomo de res \$ 53.300

Compuesto por una entrada, una proteína, dos acompañamientos, un postre y una bebida fría.
(Puede seleccionar uno de los siguientes sabores de jugo: mango, mora, lulo, maracuyá, feijoa, guanábana o fresa).



ENTRADAS

Crema de tomate y tostón de parmesano

Combinación de tomates maduros, cebolla cabezona, ajo y albahaca, decorada con un crujiente queso parmesano.

Crema de ahuyama y pera

Deliciosa crema hecha a base de ahuyama, cebolla, consomé de pollo y crema de leche.

Crema verde con tostones de plátano

Crema hecha a base de espinaca, apio y albahaca, acompañada de tostones de plátano.

Sopa mexicana de lentejas

Combinación de lentejas, zanahoria, chorizo y un toque picante.

Ceviche de camarones

Clásica combinación de camarones, cebolla en salsa de tomate y zumo de limón.

Rollos de jamón y espárragos en salsa queso azul

Espárragos envueltos en jamón bañados en una salsa de queso azul.

RES (Platos marcados con * corresponden al precio lomo de res.)

* Lomo de res en salsa de puerro y jerez

Medallones de lomo de res a la plancha con una salsa en reducción de jerez y anillos de puerro salteados con un toque de crema de leche.

* Lomo de res con mantequilla de queso azul sobre espejo de salsa vino tinto

Medallones de res a la plancha servidos sobre reducción de vino tinto y acompañado con una mezcla de mantequilla de queso azul.

POLLO

Pechuga de pollo con tocineta en salsa de mango y aceitunas

A la plancha bañada en salsa bechamel con un toque de vino blanco, leche de coco y maní salteado.

Pechuga de pollo en salsa de leche de coco y mani

A la plancha bañados en salsa bechamel y leche de coco y maní salteado con un toque de vino blanco.

CERDO

Lomo de cerdo en salsa oriental

Medallones de lomo de cerdo bañados en salsa soya y julianas de vegetales salteados.

PESCADO

Filete de róbalo a la parmesana

A la plancha con salsa de tomates pomodoro y queso parmesano.

Filete de tilapia en salsa de vino blanco y palmitos de cangrejo

A la plancha bañada en salsa a base de vino blanco y palmitos de cangrejo salteados.

Filete de salmón en salsa de uchuvas y semillas de chía

Salmón a la parrilla bañado con salsa en reducción de uchuvas, salsa demi-glace, semillas de chía y un toque de peperoncino.

Filete de salmón en salsa al estragón y splash de brandy

A la plancha bañado en salsa bechamel, vino blanco y estragón con un splash de brandy.

ACOMPÑAMIENTOS

Arroz blanco.
Arroz pilaf.
Arroz almendrado.
Arroz al curry con guisantes.
Papa sauté.

Papa mayonesa y maní.
Papa al vapor con perejil.
Puré de papa criolla.
Croquetas de yuca.

POSTRES

Flan de dulce leche.
Milhoja de maracuyá.
Variaditos típicos.
Crème brûlée.
Tiramisú.
Tartaleta de chocolate blanco con frambuesa.

Mousse de chocolate con cremoso de limón.
Peras con reducción de vino tinto.

Nuestros productos pueden estar hechos a base de o contener trazas de trigo, leche, huevos, soya, maní, frutos secos como almendras y nueces, mostaza, ajonjolí y sulfitos. Algunas preparaciones contienen pescado, mariscos y moluscos, descritas en los ingredientes.



OTRAS ESPECIALIDADES

Parrilla gourmet **\$ 36.500**

Costilla de cerdo ahumada, minis: morcilla, chorizo, lomo de res y pechuga de pollo, papa sour, plátano maduro y guacamole.

Ajiaco **\$ 28.000**

Preparación típica acompañada de arroz, aguacate, mazorca, crema de leche y alcaparras.

Lasagna mixta **\$ 20.000**

Combinación de pollo, carne y champiñones bañados en salsa de la casa.

MENÚ INFANTIL

Sándwich de pollo gourmet **\$ 19.500**

Sándwich de pechuga a la parrilla con lechuga y tomate acompañado de papas a la francesa, copa de helado y vaso de gaseosa.

Flautas de pollo y queso con tortillas mexicanas **\$ 21.500**

Rollitos de tortilla de maíz rellenos de julianas de pollo grillé con lechuga y tomate acompañados de papas a la francesa, copa de helado y vaso de gaseosa.

Pulпитos de salchicha con papas fritas **\$ 19.500**

Combinación de mini salchichas con papas a la francesa y salsa de tomate, copa de helado y vaso de gaseosa.

Nuestros productos pueden estar hechos a base de o contener trazas de trigo, leche, huevos, soya, maní, frutos secos como almendras y nueces, mostaza, ajonjolí y sulfitos. Algunas preparaciones contienen pescado, mariscos y moluscos, descritas en los ingredientes.



\$ 30.200

Compuesto por una entrada, una proteína, dos acompañamientos, un postre y una bebida fría.
(Puede seleccionar uno de los siguientes sabores de jugo: mango, mora, lulo, maracuyá, feijoa, guanábana o fresa).

ENTRADAS

Sopa mexicana de tomate.
Sopa de ahuyama y pera.
Potaje de lentejas y tabule.

PROTEÍNA

Wrap de vegetales rostizados

Acompañado de queso tofu y pesto.

Moussaka

Lasagna de berenjena, zucchini verde y amarillo.

Spring roll del huerto

Rollo de vegetales en hoja de arroz con salsa teriyaki.

Bowl macrobiótico

Arroz integral, zapallo, aguacate, frijol adzuki y espinacas salteadas.

Stir fry de setas y tofu

Setas portobello, salsa de soya, cebollín oriental, albahaca con arroz jazmín o integral.

Stir fry de zapallo y espárragos

Queso tofu, albahaca siam, salsa de soya, salsa de shiitake con arroz jazmín o integral.

POSTRES

Cascos de peras al vino tinto y chantilly con almendras.

Mousse de melocotón y frutos rojos.

Carlota de fresa.

Negritos de dátiles.

Nuestros productos pueden estar hechos a base de o contener trazas de trigo, leche, huevos, soya, maní, frutos secos como almendras y nueces, mostaza, ajonjolí y sulfitos. Algunas preparaciones contienen pescado, mariscos y moluscos, descritas en los ingredientes.



Los vinos y licores se encuentran sujetos a disponibilidad.

VINO BLANCO

Sauvignon blanc

De la casa 750 ml.

\$ 39.000

Pinot blanc

Cantina Colli Euganei
750 ml.
375 ml.

\$ 58.000

\$ 37.000

Macabeo & Verdejo

Finca Muñoz 750 ml.

\$ 54.000

Torrontés

Kaiken Terroir Series Torrontes 750 ml.

\$ 105.000

ESPUMOSO

Vino blanco Lambrusco Cleto chiarli IGT.

\$ 59.000

VINO TINTO

Merlot

De la casa 750 ml.
Loma Negra 750 ml.

\$ 42.000

\$ 39.000

Carménère

Livana 750 ml.

\$ 42.000

Rosso

Cantina Colli Euganei
750 ml.
375 ml.

\$ 58.000

\$ 37.000

Tempranillo

Finca Muñoz 750 ml.

\$ 92.000

Malbec

Kaiken 750 ml.

\$ 94.000

Garnacha

Legado Muñoz 750 ml.

\$ 59.000

WHISKY

Buchanan's 12 años x 750 ml.

\$ 205.000

CREMAS

Baileys crema de whisky x 750 ml.

\$ 75.000

APERITIVOS

Dubonnet x 750 ml.

\$ 65.000

CERVEZAS

Club Colombia en lata.

\$ 6.600

Si le interesa algún vino o licor que no se encuentre en nuestra carta, por favor déjenos saber para cotizarselo.



| VIGILADA MINEDUCACIÓN |

f | @ AlimentacionPUJ