

EVENTOS

SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN



BIENVENIDO

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

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 de máximo 30 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 120 personas 3 días hábiles, para eventos superiores a 121 personas 4 días hábiles, para eventos superiores a 301 personas 5 días hábiles). Por ejemplo, si su evento es para 30 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.

Ejemplo

JUNIO 2019

D	L	M	M	J	V	S
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						

● Fecha máxima de solicitud de alimentos y/o bebidas para el evento

● Fecha evento

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, hora de inicio, hora 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 debido a que se deben encontrar inscritos como clientes de la Universidad para poder realizar la solicitud de productos, por favor evite realizar la solicitud por medio de las facultades ya que si no se encuentra toda la documentación al día no se puede autorizar la prestación del servicio.

CAMBIOS O CANCELACIONES

Cualquier cambio o cancelación de productos debe realizarse mínimo 48 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 se puede realizar mediante consignación, tarjeta débito o crédito o carta de compromiso de pago para envío de factura de cobro. El comprobante de pago (copia original de la consignación, carta de compromiso de pago o transacción con el datafono) del evento debe ser radicado mínimo 3 días hábiles antes de la realización del evento en la oficina de eventos (Calle 40 N° 6-23 edificio Gabriel Giraldo) y 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 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 am, la hora máxima de préstamo del salón entre semana es hasta las 10:00 pm y los fines de semana hasta las 2:00 am.

SOLICITUDES FUERA DE TIEMPO

Únicamente serán atendidas aquellas solicitudes fuera de tiempo que cuenten con el visto bueno de la Jefe de los Servicios de Alimentación María Consuelo Villamil villamil-m@javeriana.edu.co y el menú dependerá del stock de productos con el que se cuente en el momento de la solicitud.



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.



PASOS PARA SOLICITAR SU EVENTO

1 INGRESE AL PORTAL DE LA UNIVERSIDAD

⇒ www.javeriana.edu.co ⇐

seleccione la opción **servicios** y elija la opción **solicitud de eventos**.



Fondo de Empleados	Sistema de Información de Planeación - SIP
Impresión y pago de facturas	Sistema "Nuevo FAP"
Inteligencia de Negocios BI	Solicitud de Eventos - Servicios de Alimentación
Listas Institucionales de Correo	Solicitud de Reembolso (Devolución) o Abonos (Pregrado, Posgrado, Preuniversitarios, Asignaturas de Libre elección, Educación continua y servicios No académicos)
MAX - Mis Aplicaciones Javerianas (SU)	Solicitud de Refrigerios
Portal de estadísticas	Solicitud del Uso del Campus
Procesos Documentados	Tienda Javeriana
Proveedores	Trabaja en la Javeriana
Red Inalámbrica	Verificación de Certificados Digitales
Red Inalámbrica para Invitados	Verir de Evaluaciones de Profesores



2 USUARIO

En la herramienta de gestión de eventos, seleccione el tipo de usuario (eligiendo el botón **usuario javeriano**, si pertenece a la Comunicad Javeriana o **externo**).



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.

3 USUARIO JAVERIANO

Digite su **usuario** (no se debe digitar el complemento @javeriana.edu.co), y **contraseña**, luego seleccione el botón **ingresar**.



4 USUARIO EXTERNO

Diligencie los campos **tipo documento**, **documento** y oprima el botón **ingresar**.



En caso de presentarse error, el sistema arrojará el mensaje (como se ilustra), valide la información diligenciada, si luego de realizar la validación 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)

Calentado paisa
\$17.200
Medio calentado paisa
\$10.900

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

Calentado colombiano
\$17.200
Medio calentado colombiano
\$10.900

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

Canasticas de jamón y maíz
\$14.600

Canastica de pan horneada con maíz tierno, huevos y queso parmesano.

Canoa de papa huevo y queso
\$15.100

Conoce esta novedosa receta para iniciar tu día, papa horneada rellena con queso y huevo.

**Solo para servir en los salones del 9° piso del Ed. Gabriel Giraldo, S.J.*

Salchichas con tostadas francesa
\$14.900

Novedosa combinación, una tostada francesa envuelve la salchicha asada, bañada con miel maple y tocineta crocante.

Frittata florentina
\$15.100

Tortilla de huevos con champiñones, espinaca, tocineta y pimentón.

Omelette de lomo de res y champiñón
\$19.100

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

Omelette de caprese con chorizo y salsa blanca
\$19.100

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

Omelette con salmón ahumado y queso crema
\$19.100

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

Omelette de queso y espárragos
\$19.100

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

Montadito sobre Hash Brown
\$15.100

Huevos revueltos con una combinación de jamón y maíz tierno, sobre dos crocantes de Hash Brown.

Cereales
\$9.900

Müsli o Zucaritas con yogurt o leche, fresa y banano.

Desayuno americano
\$11.500

Huevos al gusto (revueltos o con tomate y cebolla), canasta de pan, mermelada y mantequilla.

**Por favor especifique al momento de ordenar el término de sus huevos.*

N NUEVO **V** VEGETARIANO **P** PICANTE

OPCIONES LIGHT

Desayuno light

\$13.500

Saludable combinación de queso campesino, jamón, fruta y un pan integral.

Parfait de frutas

\$16.600

Fresa, melocotón y kiwi, acompañadas con yogurt (bajo en grasa) y media porción de queso campesino.

ACOMPAÑAMIENTOS

Canasta de pan

\$2.600

4 unidades de pan acompañadas de mantequilla y mermelada.

Porción de arepas

\$2.600

Tres arepitas de masa de arroz con queso, acompañadas de mantequilla.

Porción de fruta

\$4.500

Porción de queso campesino

\$4.700

Porción de queso mozzarella

\$4.700

Porción de Hash Brown

\$5.200

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.

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.



COFFEE BREAK

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 DE FRUTA

Porción de fruta
\$4.500

N

OPCIONES DE SAL

Carimañolas 2 unidades
acompañadas de suero costeño
\$ 4.200

Kibbeh
\$ 2.600

Ensaladilla de pollo
en canastillas wontón
\$ 4.700

Ensaladilla de atún
en canastillas wontón
\$ 4.700

Mini sándwich de jamón
y cebolla caramelizada
\$ 3.100

Mini sándwich de Roast beef
\$ 3.600

Mini sándwich de lomo
de cerdo en salsa BBQ
\$ 3.100

Mini sándwich tres quesos
con peras acarameladas
\$ 4.200

Mini sándwich hawaiano
\$ 3.100

Mini sándwich de huevo con tocineta
\$ 3.100

Quiche de espinaca y ricotta
\$ 4.600

Quiche de pizza
\$ 3.100

Empanadillas de queso
\$ 2.600

Canastillas de salmón y pepinillos
\$ 4.700

Muffin de queso y jamón
\$ 3.100

Mini croissant de sal o dulce
\$ 1.600

N

OPCIONES DE DULCE

Torta de limón
\$ 2.100

Mini brownie
\$ 1.600

Profiterol con chantilly
\$ 1.600

Mini muffin:
vainilla, chocolate o zanahoria
\$ 1.600

Colaciones variadas
\$ 200

Colaciones de polen del campus
\$ 200

BEBIDAS

CALIENTES

Tinto
\$1.700

Aromática de frutas
\$2.300

Chocolate
\$3.300

FRÍAS

Jugo en leche
mora, fresa, mango, maracuyá,
lulo y guanábana
\$ 3.700

Jugo en agua
lulo, mango, maracuyá, mora,
feijoa, fresa, guanábana,
durazno, pera y manzana
\$3.000

Agua Manantial
sin gas
\$3.700

con gas
\$3.700

Vaso de gaseosa
\$2.600

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.

N NUEVO **V** VEGETARIANO **P** PICANTE



SIENTE EL SABOR





COFFEE BREAK PARA LA TARDE

N
Ensalada de lomo Thai
\$16.100

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

N
Variaditos sushis con salsa teriyaki
\$16.100

California, Maki y Nigiri acompañado de wasabi.

N
Canelones de pollo
\$15.100

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

N
Mini pie de pollo con ensalada Waldorf
\$10.900

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

N
Shawarma
\$10.900

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

V N
Wraps de pollo con vegetales en julianas y queso al pesto
\$12.500

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

N
Criollito
(arepitas de arroz con carne mechada y maíz tierno)
\$8.300

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

N
Tostón de queso con jamón ahumado y ensaladilla de aceituna
\$8.300

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

N
Spring roll de vegetales y pollo con salsa teriyaki
\$10.400

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

N
Jamón, salami, queso doble crema y fruta
\$10.900

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

N
Open sándwich italiano
\$10.400

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

N
Open sándwich de lomo de cerdo con salsa BBQ
\$10.400

Filete de lomo de cerdo bañadas en salsa BBQ y ensaladilla de tomates uvalinos con queso más bebida.

N
Open sándwich de pollo grillé y chutney de mango
\$10.400

Pollo marinado a la plancha acompañado de lechuga salanova con picadillo de mango agridulce y una bebida.

Nuestros productos pueden estar hechos a base de o contener trazas de trigo, leche, huevos, soya, mani, 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 ⇐

N

MUY ESPECIALES

\$ 4.200

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

Raviolón de camarón
(máximo hasta 30 unidades)

Pulpo al grill

N

ESPECIALES

\$ 3.300

Albondiguillas al jerez

Mini causa de atún

Wraps de atún

V

Champiñones queso azul

Hamburguesa de lenteja

Pincho de melón y prosciutto

Pincho de pechuga

Miñoletes

Morunos

Cevichito de mango

Papitas rellenas chilenas

P

Mini flauta de pollo con jalapeños

Causa de pollo

CLÁSICOS

\$ 3.000

N

Tabulé de quínoa

Pincho de tomate uvalina, boconccino y albahacon

N

Criollo con arepita y chorizo

N

DULCES MUY ESPECIALES

\$ 3.500

Nougatine de pistacho

Mousse de mora con interior cremoso de vainilla

Alfajor

N

DULCES

\$ 3.000

Sablé de nueces con banano y chocolate de leche

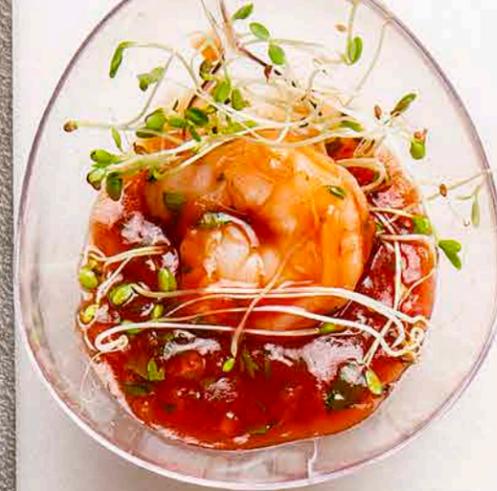
Mousse de coco y piña

Trufas 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.

N NUEVO **V** VEGETARIANO **P** PICANTE



PONQUÉS Y TORTAS

Deben ser solicitados con dos días hábiles de anticipación

Torta 1/2 libra
\$68.600
para 15 personas

Torta libra
\$88.400
para 30 personas

N

SABORES

Mocca
(bizcochuelo de chocolate y café)

Pasión de maracuyá
bajo en calorías

Frutos rojos

Sensación de chocolate y arequipe

Esponjado de mango
bajo en calorías

Esponjado de lulo
bajo en calorías

Torta blanca o negra con crema o pastillaje
\$110.700
libra 30 personas

Torta blanca o negra con crema y pastillaje
\$80.100
½ libra 15 personas

Cupcake con crema de colores
precio de venta de acuerdo a su diseño

Cupcake personalizado
precio de venta de acuerdo a su diseño

Deben ser solicitados con dos días hábiles de anticipación

Torta de helado
\$85.900
½ libra para 15 personas

Torta de helado
\$115.400
libra para 30 personas

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.

N NUEVO **V** VEGETARIANO **P** PICANTE





ALMUERZOS Y CENAS

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

N MENÚ BÁSICO

\$ 27.600

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).

PROTEÍNAS

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

Medallones de lomo de cerdo bañados en salsa demi-glace 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.

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

Medallones de lomo de res en salsa de puerros y aceitunas

Corte fino de res en salsa demi-glace 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 (para 15 personas en adelante) Sobrebarriga acompañada de papa chorreada, arroz blanco, ensaladilla de aguacate y arroz de leche

Tilapia en salsa de mango y pimentón

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

Filete de tilapia en salsa Meunière Tilapia a la plancha con salsa a base de mantequilla, jugo de limón y perejil liso.

Filete de bagre en salsa criolla Filete de bagre acompañado de arroz blanco, croquetas de yuca, ensalada fresca y mousse de maracuyá y chocolate.

ACOMPAÑAMIENTOS

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, mani, frutos secos como almendras y nueces, mostaza, ajonjolí y sulfitos. Algunas preparaciones contienen pescado, mariscos y moluscos, descritas en los ingredientes.

N NUEVO **V** VEGETARIANO **P** PICANTE

ALMUERZOS Y CENAS

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

MENÚ TRADICIONAL

\$ 35.800

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

Champiñones salteados en vino blanco y bañados en una salsa de tres quesos.

PROTEÍNA

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.

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.

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.

Filete de tilapia en salsa de hongos al jerez

Filete de tilapia 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.

N NUEVO **V** VEGETARIANO **P** PICANTE





ALMUERZOS Y CENAS



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



N

MENÚ CLÁSICO

\$ 43.900

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 de 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.

PROTEÍNA

Lomo de cerdo en salsa oriental

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

Pechuga de pollo con tocineta en salsa de mango y aceitunas

Pechuga de pollo 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 maní

Pechuga de pollo a la plancha bañados en salsa bechamel, leche de coco y maní salteado con un toque de vino blanco.

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.

Filete de róbalo a la parmesana

Filete de róbalo a la plancha con salsa de tomates pomodoro y queso parmesano.

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

Filete de tilapia 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

Filete de salmón 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

Tartaleta de chocolate blanco con frambuesa

Mousse de chocolate con cremoso de limón

Peras rellenas F.S. en reducción al vino tinto

Crème brûlée

Tiramisú

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.

N NUEVO **V** VEGETARIANO **P** PICANTE

OTRAS ESPECIALIDADES

Parrillada gourmet

\$27.600

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

Ajiaco

\$26.500

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

Lasagna mixta

\$18.200

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

N MENÚ INFANTIL

Sándwich de pollo gourmet

\$17.700

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

Flautas de pollo y queso con tortillas mexicanas

\$17.700

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

Pulпитos de salchicha con papas fritas

\$17.700

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.

N NUEVO **V** VEGETARIANO **P** PICANTE





PLATOS VEGETARIANOS **N**

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).

\$ 23.900

ENTRADAS

Sopa mexicana de tomate

Sopa de ahuyama y pera

Potaje de lentejas y tabulé

PROTEÍNAS

Wrap de vegetales rostizados
Acompañado de queso tofu y pesto.

Musaca

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 Reina de Siam, salsa 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, mani, frutos secos como almendras y nueces, mostaza, ajonjolí y sulfitos. Algunas preparaciones contienen pescado, mariscos y moluscos, descritas en los ingredientes.

N NUEVO **V** VEGETARIANO **P** PICANTE

VINOS Y LICORES

VINOS BLANCOS

Botella

SAUVIGNON BLANC

Santa Helena Selección del Directorio / Chile
\$68.600

Aromo Varietal / Chile
\$46.800

CHARDONNAY

Santa Helena Selección del Directorio / Chile
\$68.600

Aromo Varietal / Chile
\$46.800

TORRONTÉS

Michel Torino Reserva / Argentina
\$56.100

Michel Torino / Argentina
\$46.800

PINOT GRIGIO

Cuarto Dominio Lote 44 / Argentino
\$64.100

PINOT BIANCO

Cantina Colli Euganei DOC / Italia
\$45.800

FINCA MUÑOZ

Macabeo / España
\$46.800

Verdejo / España
\$51.500

VIURA

El Coto de Rioja / España
\$51.500

CAVAS Y CHAMPAGNES

Prosecco Spumante Extra Dry DOC / Italia
\$59.000

Henri Leblanc Brut / Francia
\$41.600

Pol Clement Brut / Francia
\$47.200

Lambrusco IGT / Italiano
\$41.600

VINOS TINTOS

CABERNET SAUVIGNON

Santa Helena Selección del Directorio / Chile
\$68.600

Michel Torino / Argentina
\$46.800

Aromo Varietal / Chile
\$40.600

CARMÉNÈRE

Aromo Varietal / Chile
\$46.800

MERLOT

Michel Torino / Argentina
\$46.800

Aromo Varietal / Chile
\$46.800

MALBEC

Cuarto Dominio Lote 44 / Argentina
\$64.100

Michel Torino Reserva / Argentina
\$56.100

Michel Torino / Argentina
\$46.800

TEMPRANILLO

Coto de Rioja Crianza / España
\$71.500

Finca Muñoz / España
\$64.100

Michel Torino / Argentina
\$46.800

PINOT ROSSO

Cantina Colli Euganei DOC / Italia
\$46.800

GARNACHA

Legado Muñoz / España
\$46.800

VINOS ROSADOS

Pol Clement / Francia
\$47.200

Michel Torino / Argentina
\$46.800

Aromo Varietal / Chile
\$46.800

LICORES

Botella

WHISKY 18 & 15 AÑOS

Buchanan's
\$391.000

Chivas Regal
\$355.000

WHISKY 12 AÑOS

Buchanan's
\$205.000

Johnnie Walker Black
\$165.000

Old Parr
\$190.000

WHISKY 8 AÑOS

Jack Daniels
\$192.000

Something Special
\$104.500

Johnnie Walker Red
\$93.000

CREMAS

Baileys
\$108.000

VODKA

Smirnoff Red
\$118.000

TEQUILA

Don Julio Añejo Reserva
\$225.000

Don Julio Reposado
\$270.000

GINEBRA

Tanqueray
\$198.000

Gordon's
\$125.000

RON

Bacardi Blanco
\$84.000

Viejo de Caldas
\$85.000

CERVEZA

Club Colombia lata
\$6.900

Vodka con jugo de naranja
\$8.500

Ron con Coca-Cola
\$8.000

Sangría
\$7.300

Bebida refrescante compuesta por vino, brandy, triple sec y frutas (naranja, manzana y durazno).

Margarita
\$12.100

Tequila, triple sec y limón.

Mojito
\$10.300

Tradicional hierbabuena macerada con azúcar, limón y ron blanco.

Cuba Libre
\$8.000

Mezcla de ron, Coca-Cola y un toque de limón.

Gin & Tonic
\$8.800

Combinación de ginebra y tónica.

Frutas sin licor
\$4.900

Perfecta combinación para aquellas ocasiones especiales en las que no se desea brindar alcohol.

Mojito sin licor
\$3.400

Con la misma presentación del mojito tradicional esta es una perfecta elección de una bebida refrescante sin alcohol.



SIENTE EL SABOR

Los Vinos y Licores se encuentran sujetos a disponibilidad

Los vinos y licores se encuentran sujetos a disponibilidad

