

RESTAURANTE

# Escuela

Universidad de La Sabana

ENTRADAS  
APPETIZERS

[unisabana.edu.co](http://unisabana.edu.co)

# ENTRADAS APPETIZERS

## ENTRADAS / APPETIZERS

### ■ Causa limeña

#### Limeña casserole

**\$11.000**

Plato elaborado a base de puré de papa criolla, acompañado de parisién de aguacate, aceitunas negras, camarón tigre y un espejo de rábano encurtido

Dish made from Creole potato puree, accompanied by avocado, black olives, tiger shrimp and pickled radish

### ■ Fritos del caribe

#### Caribbean pastries

**\$16.000**

Carimañolas de carne y kibbes en salsa criolla

Meet pasty known as "carimañola" and kibbes in Creole sauce

### ■ Tacos de camarón

#### Shrimp tacos

**\$19.400**

Camarones encostrados en granola sobre salsa chipotle, terminados con cebollas encurtidas y aguacate, en tortilla de maiz frita sobre cremoso de aguacate

Shrimp crusted in granola over chipotle sauce, finished with pickled onions and avocado, in fried corn tortilla on creamy avocado

### ■ Crema de ajiaco

#### Ajiaco soup

**\$13.800**

Crema de ajiaco, acompañada de chips de arracacha, aguacate en cubos, mazorca tierna desgranada, alcaparras y crema de leche

Traditional Ajiaco soup accompanied by arracacha chips, diced avocado, threshed corn, capers and fresh cream

### ■ Ceviche costeño

#### Caribbean ceviche

**\$16.100**

Pescado blanco acevichado con salsa de suero costeño, con plátano maduro, aguacate apanado y chips de plátana verde

White fish prepared as ceviche with sour cream, ripe plantain, breaded avocado, and green plantain chips

12h00 - 15h00

PICANTE

Spicy

VEGETARIANO

Vegetarian

DULCE

Sweet

RESTAURANTE

# Escuela

Universidad de La Sabana



FUERTES  
MAIN COURSES

[unisabana.edu.co](http://unisabana.edu.co)

# FUERTES

## MAIN COURSES

### ENSALADAS / SALADS

#### Ensalada pacífica

##### Pacific salad

**\$27.100**

Lechugas moradas, adobadas en mayonesa de panela, poleo, cilantro cimarrón, albahaca y naranja, con maní tostado, cubitos de papa, pollo desmechado y crutones (creación de nuestros estudiantes del programa de gastronomía)

Purple lettuce marinated in panela mayonnaise, pennyroyal, wild coriander, basil and orange, with toasted peanuts, potato cubes, shredded chicken and croutons (created by our gastronomy students)

#### Ensalada Thai con pollo

##### Chicken Thai salad

**\$22.500**

Mix de lechugas asiáticas, champiñones salteados, tomates cherry, ajonjolí, cebollas fritas y rodajas de pollo marinadas en jengibre y especias, acompañada de vinagreta en reducción de vinagre balsámico

Mix of Asian lettuce, sautéed mushrooms, cherry tomatoes, sesame seeds, fried onions and chicken slices marinated in ginger and spices, accompanied by a balsamic vinegar reduction vinaigrette

#### Ensalada Roquefort con lomo

##### Roquefort salad with beef loin

**\$39.100**

Mix de lechugas, almendras garrapiñadas, rodajas de manzana verde, mayonesa de albahaca, queso azul y lomo a la parrilla

Lettuce mix, sugared almonds, green apple slices, basil mayonnaise, blue cheese and grilled beef loin

### ADICIONES / SIDES

**Pan \$3.600**

Bread

**Pechuga de pollo \$8.800**

Chicken

**Cascos de papa \$6.700**

Potato wedges

**Arroz \$3.800**

Rice

**Verduras calientes \$10.000**

Hot vegetables

**PICANTE**

Spicy

**VEGETARIANO**

Vegetarian

**DULCE**

Sweet





CARNES / MEAT

**Alma y sabor cundiboyacense**  
**Cundiboyacense soul and flavor**

**\$35.700**

Panceta de cerdo marinada en guarapo de panela, sobre puré de papa pastusa en chorrio, acompañada de habas fritas, cubios agridulces, chips de chuguas y mazorca desgranada (creación de nuestros estudiantes del programa de gastronomía)

Pork pancetta marinated in panela's guarapo, on pastusa potato puree accompanied by fried broad beans, sweet and sour sweetcorn, chugua's chips and threshed corn (created by our gastronomy students)

**Pernil de cerdo al son andino**  
**Pork leg to the Andean sound**

**\$32.400**

Pernil de cerdo bañado en guiso de tomate de árbol y maracuyá sobre rodajas de papa y florecitas de guatila encurtidas (creación de nuestros estudiantes del programa de gastronomía)

Pork leg stewed in tree tomato and passion fruit on potato wedges and pickled guatila flowers (created by our gastronomy students)

**Ternera a la Llanera**  
**Llanera veal**

**\$43.300**

Con todo el sabor del Meta y el Casanare, ternera sobre una cachapa de chócolo y ensalada criolla de aguacate

Inspired in the Colombian plains of Meta and Casanare, this BBQ veal is served on a sweet com arepa accompanied with avocado salad

**Bandeja Paisa**  
**Bandeja Paisa**

**\$33.500**

Tradicional plato antioqueño (creación de nuestros estudiantes del programa de gastronomía)

Traditional dish from Antioquia but designed by our gastronomy students

**Lomo saltado**  
**Salted Fillet**

**\$33.100**

200 g de lomo fino al wok, con variedad de vegetales calientes y notas aromáticas, acompañado de arroz castellano y papas en casco

200 g of wok panfried tender fillet, with a variety of cooked aromatic vegetables accompanied by Castilian rice and potato wedges

**VEGETARIANO**

Vegetarian

**PICANTE**

Spicy

**DULCE**

Sweet

## AVES / POULTRY

### Pollo asado con chimichurri

#### Chicken breast with chimichurri

**\$26.400**

Suprema de pollo asada, acompañada de puré de pimentón asado y ahuyama, con chimichurri, papines en cascotes salteados

Roast chicken supreme, accompanied by mashed roasted peppers and pumpkin, with chimichurri sauce, potato wedges

### Pechuga rellena de frutos secos

#### Chicken Breast stuffed with nuts

**\$29.500**

Pechuga de pollo rellena de almendras y arándanos deshidratados en salsa de manzana y limonaria sobre quínoa, acompañado de ensalada de lechugas asiáticas, tomates cherry, cebollas encurtidas, parmesano y vinagreta de la casa

Chicken breast stuffed with almonds and dehydrated blueberries with an apple and lemon sauce on a bed of quinoa, served with Asian lettuce, cherry tomatoes, pickled onions, Parmesan cheese and house vinaigrette

## DEL MAR / FISH AND SEAFOOD

### Patarashca de salmón

#### Salmon Paratascha

**\$54.800**

Salmón en patarashca con vegetales calientes, acompañado con camote parrillado y chicha morada

Salmon Patarashca with cooked vegetables, accompanied by grilled sweet potatoes and purple chicha

### Corvina en mantequilla y limón

#### Sea bass in butter and lemon

**\$52.300**

Corvina en mantequilla y limón, sobre puré de yuca y hierbas de azotea, acompañado de salsa criolla con leche de coco y ensalada de mangos parrillados, mix de lechugas y tomates uvalina

Sea bass in butter and lemon, on cassava puree herbs, accompanied by criolla sauce with coconut milk and grilled mango salad, mixed lettuce and cherry tomatoes

### Cazuela de mariscos

#### Seafood stew

**\$48.300**

Cazuela de mariscos de las costas colombianas, acompañada de tostones y ají de suero costeño

Colombian seafood stew served with fried green plantain and sour cream chili

### Paella

#### Paella

**\$38.900**

Plato emblemático de la gastronomía española, su principal ingrediente es el arroz acompañado de mariscos, pollo, especias y vegetales

Spanish dish, made with rice, accompanied by seafood, chicken, spices and vegetables

PICANTE

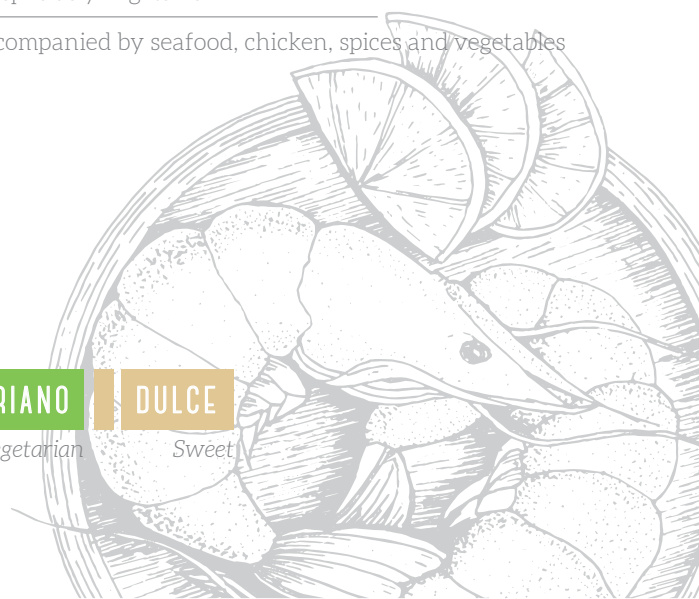
Spicy

VEGETARIANO

Vegetarian

DULCE

Sweet



RESTAURANTE

# Escuela

Universidad de La Sabana



ARROCES Y PASTAS  
RICE AND PASTA

[unisabana.edu.co](http://unisabana.edu.co)



# ARROCES Y PASTAS

## RICE AND PASTA

### PASTAS

#### **Fettuccini mariner** **Sea food Fettuccini**

**\$34.900**

Fettuccini bañado en salsa marinera acompañado de camarones, anillos de calamar, queso parmesano y crostinis de pan

*Fettuccini with fish sauce accompanied by shrimp, squid rings, Parmesan cheese and bread crostini*

#### **Pasta Alfredo con lomo** **Alfredo pasta with tenderloin**

**\$42.800**

Pasta fettuccini en salsa Alfredo, acompañada de lomo a la parrilla, tomates secos, cebollín y tostones de pan baguette

*Fettuccine in Alfredo sauce, accompanied by grilled tenderloin, dried tomatoes, chives and baguette croutons*

### ARROCES

#### **Arroz paisa** **paisa rice**

**\$27.500**

Arroz salteado con lomo de res, chorizo antioqueño, chicharrones, plátano maduro, arvejas, maíz tierno, zanahoria, cilantro, pimentón y adobado con hogao. Acompañado de chips de plátano

*Sautéed rice with beef loin, Antioquian chorizo, pork crackling, ripe plantain, peas, sweet corn, carrot, coriander, paprika and marinated with hogao. Accompanied with plantain chips*

#### **Lechona tolimense** **Tolimense lechona**

**\$23.400**

Lechona tolimense ensamblada y horneada en casa, acompañada de salsa de insulso, arepa oreja de perro y su chicharrón de cuero

*Assembled and baked inhouse, with insulso sauce, oreja de perro arepa and pork rind*

#### **Arroz amazónico** **Amazonian Rice**

**\$26.500**

Arroz castellano en cocción con limonaria, salteado con vegetales y acompañado con carne de res, carne de cerdo oreada y ahumada, filete de pechuga y chips de papa

*Castilian rice cooked with lemongrass, sautéed with vegetables and served with beef, smoked pork, chicken fillet and potato chips*

### ADICIONES / SIDES

<b>Pan</b>	<b>\$3.600</b>
Bread	
<b>Pechuga de pollo</b>	<b>\$8.800</b>
Chicken	
<b>Cascos de papa</b>	<b>\$6.700</b>
Potato wedges	
<b>Arroz</b>	<b>\$3.800</b>
Rice	
<b>Verduras calientes</b>	<b>\$10.000</b>
Hot vegetables	

**PICANTE**

*Spicy*

**VEGETARIANO**

*Vegetarian*

**DULCE**

*Sweet*



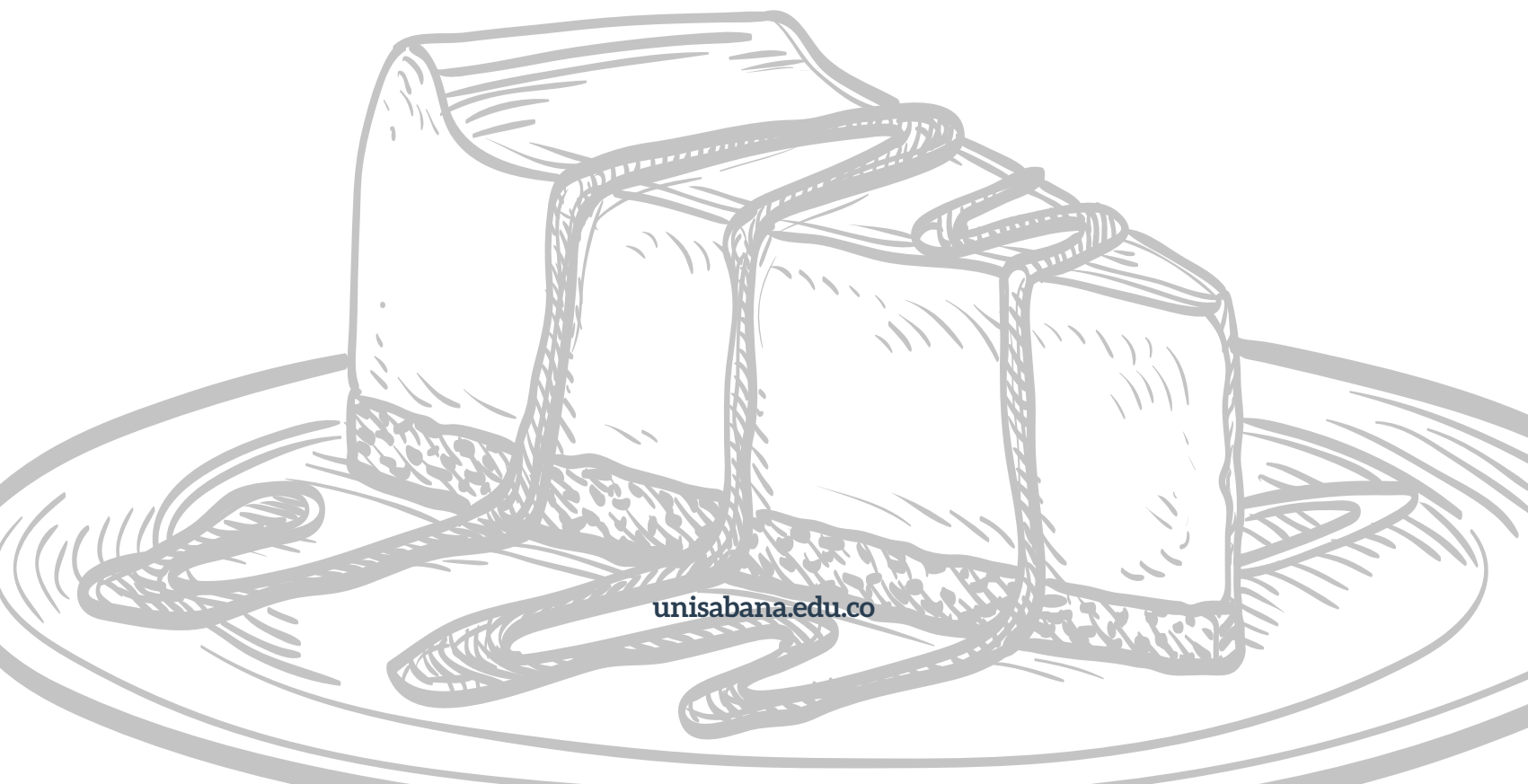


RESTAURANTE

# Escuela

Universidad de La Sabana

POSTRES  
— DESSERTS —



[unisabana.edu.co](http://unisabana.edu.co)

# POSTRES DESSERTS

## POSTRES / DESSERTS

### Merengón Merengon

**\$14.100**

Merengue con guanábana fresca y crema montada de arequipe

Soursop, strawberries, and arequipe cream on meringue

### Delirio colombiano Colombian delirium

**\$15.200**

Panacota de yogurt acompañada de panderos aromatizados con hinojo, mermelada de maracuyá, chocolate semiamargo y crocantes de parmesano (creación de nuestros estudiantes del programa de gastronomía)

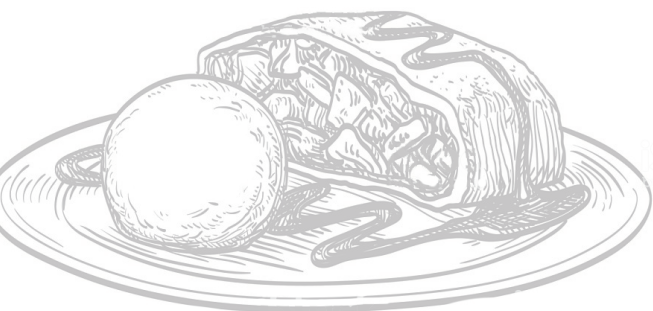
Yogurt panna cotta accompanied by tambourines flavored with fennel, passion fruit jam, dark chocolate and crunchy Parmesan and Parmesan crisps (created by our gastronomy students)

### Torta de almojábana Almojabana cake

**\$12.600**

Amasijo colombiano hecho a partir de almojábanas, queso campesino y cuajada. Típico de la región cundiboyacense sobre una crema de bocadillo y un nido de caramelo

Colombian dough made from almojabanas, white cheese and curd, typical from the Cundiboyacense region, on a guava and cheese cream, and a caramel nest



BAJO EN AZUCAR

Light

## BEBIDAS FRÍAS / COLD BEVERAGES

### JUGOS

JUICES

<b>Fresa</b> Strawberry	<b>\$8.200</b>
<b>Mango</b> Mango	<b>\$8.200</b>
<b>Maracuyá</b> Passion fruit	<b>\$8.200</b>
<b>Primavera</b> Spring	<b>\$8.200</b>
<b>Lulada</b> Lulada	<b>\$6.400</b>
<b>Piña</b> pineapple peppermint	<b>\$8.200</b>

## LIMONADAS / LEMONADES

<b>Natural</b> Natural	<b>\$6.400</b>
<b>Hierbabuena</b> Peppermint	<b>\$6.800</b>
<b>Frutos rojos</b> Berries	<b>\$6.400</b>
<b>Piña</b> Pineapple	<b>\$6.400</b>

## BEBIDAS CALIENTES/ HOT DRINKS

<b>Espresso sencillo</b> Single Spresso	<b>\$3.200</b>
<b>Espresso doble</b> Double Spresso	<b>\$4.000</b>
<b>Latte</b> Latte	<b>\$4.000</b>
<b>Americano</b> Americano	<b>\$5.500</b>
<b>Affogato</b> Affogato	<b>\$5.600</b>
<b>Cappuccino</b> Cappuccino	<b>\$6.200</b>
<b>Chocolate</b> Hot Cocoa	<b>\$3.400</b>
<b>Macchiato</b> Macchiato	<b>\$5.600</b>
<b>Aromática</b> Fruit infusion	<b>\$5.800</b>
<b>Milo</b> Milo	<b>\$5.200</b>
<b>Latte en leche de almendras</b> Almond latte	<b>\$6.400</b>
<b>Té</b> Tea	<b>\$8.200</b>
<b>Cappuccino Arequipe</b> Arequipe cappuccino	<b>\$8.200</b>
<b>Cappuccino en leche de almendras</b> Almond cappuccino	<b>\$8.200</b>

## AGUAS Y GASEOSAS / WATER AND SODAS

<b>Agua con gas</b> Sparkling water	<b>\$3.400</b>
<b>Agua sin gas</b> Still Water	<b>\$3.400</b>
<b>Coca Cola</b> Coca Cola	<b>\$3.600</b>
<b>Coca Cola zero</b> Coca Cola zero	<b>\$3.600</b>
<b>Sprite</b> Sprite	<b>\$3.000</b>
<b>Ginger Ale</b> Ginger Ale	<b>\$3.600</b>
<b>Sangría</b> Sangría	<b>\$12.500</b>
<b>Cold brew</b> Cold brew	<b>\$5.600</b>
<b>Mistela</b> Mistela	<b>\$11.500</b>



