

# EVENTOS

SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN



Pontificia Universidad  
**JAVERIANA**  
Bogotá



#### Precio alquiler de salón:

- Clientes externos \$ 250.000

#### Precios por cada mesero:

El número de meseros asignados dependerá del tipo de evento y la cantidad de invitados.

- Desayuno, almuerzo y coffeees \$ 75.900
- Cena, cóctel, copa de vino \$ 82.100
- Eventos fines de semana \$ 82.900
- Servicio externo \$ 140.000

# Recomendaciones para tu reserva

## Solicitudes:

Para solicitar sus eventos por favor enviar un correo con la solicitud a [eventos.cafeterias@javeriana.edu.co](mailto:eventos.cafeterias@javeriana.edu.co) relacionando los siguientes datos:

- Fecha
- Hora de inicio
- Hora de finalización
- Cantidad de personas
- Lugar donde se realizará
- Empresa o unidad que pagará
- Menú seleccionado

## Plazos:

- Para eventos de máximo **15 personas** la solicitud se debe realizar con **2 días hábiles** de anticipación, sin contar la fecha de solicitud y la fecha de realización del evento.
- Para eventos de máximo de **70 personas** con **3 días hábiles** de anticipación, sin contar la fecha de solicitud y la fecha de realización del evento.
- Para solicitudes fuera del tiempo estipulado es necesario contar con la autorización de María Consuelo Villamil Peña Jefe de los Servicios de Alimentación, correo: [villamil-m@javeriana.edu.co](mailto:villamil-m@javeriana.edu.co) y el menú dependerá del stock de productos con el que se cuente en el momento de la solicitud.

## Reserva de espacios administrados por los Servicios de Alimentación:

- Por favor, enviar un correo a [eventos.cafeterias@javeriana.edu.co](mailto:eventos.cafeterias@javeriana.edu.co) con la mayor anticipación posible, incluyendo la siguiente información: fecha, hora de inicio y finalización, cantidad de personas y tipo de evento. El asistente de eventos validará la disponibilidad y responderá al correo confirmando o rechazando la solicitud.
- En caso de que la solicitud de alimentos y/o bebidas no se realice dentro de los tiempos establecidos en el apartado anterior, se entenderá que no se requiere el servicio, y se procederá a liberar el espacio.

## Solicitudes de empresas o personas naturales:

- Estas solicitudes deben ser tramitadas directamente por la empresa o la persona natural que requiera el servicio, con el fin de evitar contratiempos en la prestación del mismo.
- Por favor, absténgase de realizar la solicitud a través de las Facultades.

## Cambios o cancelaciones:

Cualquier cambio o cancelación de productos debe realizarse con un mínimo de 24 horas de anticipación a la prestación del servicio. Pasado este plazo, todo cambio o cancelación deberá contar con el visto bueno de la Coordinadora de Servicios Especiales, Paola Alejandra Garibello Rivera, al correo: [pgaribello@javeriana.edu.co](mailto:pgaribello@javeriana.edu.co).

## Pagos:

### ▪ Facultades:

La operación interna debe ser enviada **mínimo con un (1) día hábil** de anticipación a la realización del evento para poder autorizar la prestación del servicio. Por favor, tenga en cuenta que el centro de costo correspondiente es **Eventos 4111201170 o Sapiencia 4111201380**.

### ▪ Empresas o personas naturales:

El pago puede realizarse a través de cualquiera de los siguientes medios: **Wompi o tarjetas débito y crédito**. Si el pago se realiza por **Wompi**, es indispensable enviar al correo el comprobante de la transacción exitosa.

### ▪ Confirmación del servicio:

Para dar inicio al proceso de facturación y autorizar la prestación del servicio, es obligatorio que el comprobante de pago haya sido enviado previamente a la oficina de eventos. En caso de no recibirla, el servicio no será autorizado.

## 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, disponible de lunes a domingo.

## Nota:

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.

# Sabores que reúnen



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



## Desayunos

Opciones frescas y completas para empezar el día, perfectas para reuniones, compartir en grupo o disfrutar de un buen momento



## Brunch

Opción de media mañana, servido en línea bufet asistida, con lo mejor del desayuno y el almuerzo en una propuesta fresca y deliciosa



## Coffee break sal

Perfecto para pausas entre reuniones, capacitaciones o conferencias. Un momento para recargar energía



## Coffee break dulce

Pequeños placeres para compartir y disfrutar. Una selección pensada para acompañar la mañana o la tarde con un toque dulce

# Cocina que inspira



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



## Menú tradicional

Una propuesta completa y equilibrada, pensada para ocasiones especiales. Servido a la mesa e ideal para eventos formales; incluye entrada, proteína, dos acompañamientos, postre y bebida



## Menú especial

Una opción servida a la mesa con preparaciones pensadas para brindar variedad y buen sabor; Incluye entrada, proteína, dos acompañamientos, postre y bebida



## Especialidades

Propuestas únicas que reúnen creatividad, sabor y presentación. Cada plato está pensado para ofrecer una experiencia diferente, resaltando lo más especial de nuestra cocina



## Vegetarianos

Propuestas vegetarianas llenas de sabor y frescura, ideales para una alimentación consciente y ligera



## Niños

Platos pensados para hacer feliz a los más pequeños, con sabores que conocen y disfrutan

# Pequeños placeres



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



## Pasabocas de sal

Perfectos para cócteles, recepciones o celebraciones. Ideales para compartir y disfrutar en cualquier momento



## Pasabocas de dulce

Pequeñas delicias pensadas para endulzar el momento. Sabores que conquistan el paladar y ese toque final que acompañan cualquier celebración



## Tortas

Estamos preparando una selección de tortas irresistibles, con sabores clásicos y combinaciones que te van a sorprender. **Muy pronto** podrás disfrutar de estas delicias pensadas para tus ocasiones especiales

# Delicias al instante



## Estaciones de café

Ideal para acompañar momentos de encuentro con una variedad de bebidas calientes, infusiones y colaciones



## Catering buffet

Llevamos la experiencia gastronómica directamente a donde la necesites. Nuestro servicio de catering combina calidad y atención personalizada para ofrecer soluciones prácticas y sofisticadas en cualquier ubicación

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



## Catering delivery

Una solución práctica y eficiente para disfrutar de nuestra propuesta gastronómica donde la necesites. Con nuestro catering delivery, recibes comida lista para servir y disfrutar, sin complicaciones logísticas



## Food truck

Llevamos nuestra experiencia gastronómica móvil hasta tu evento, ya sea social o corporativo

# Desayunos



## Huevos mexicanos

(Máximo 20 und.). Aplica para el salón de eventos del restaurante El Mirador

Huevos fritos con salsa mexicana, nachos y un sutil toque de picante que realza su sabor

**\$ 8.500**

## Omelette con espinaca y aguacate

Esponjoso omelette de espinaca, bañado en cremosa salsa florentina y servido con finas láminas de aguacate

**\$ 11.200**

## Huevos capresse

Huevos revueltos con tomates secos y salsa pomodoro, aromatizados con albahaca. Acompañados de crujientes mini tostadas al pesto

**\$ 12.700**

## Waffle de pandebono

Huevos revueltos servidos sobre waffle artesanal de pandebono, con opción de aguacate en láminas o tocineta crocante

**\$ 15.900**

## Migas de Tian

(Máximo 20 und.). Aplica para el salón de eventos del restaurante El Mirador

Huevos revueltos suaves y esponjosos con cebolla, tomate, salchicha y queso. Acompañados de triangulitos de arepa

**\$ 9.100**

## Pancakes de avena

Esponjosos pancakes con avena en hojuelas, arándanos. Acompañados de salsa de frutos rojos y yogur griego

**\$ 12.700**

## Arepas de choclo

Huevos revueltos servidos sobre arepa de choclo, con opción de aguacate en láminas o tocineta crocante

**\$ 17.000**

## Desayuno americano

Huevos al gusto (revueltos o con tomate y cebolla), porción de pan, bebida caliente, jugo de naranja o porción de fruta

**\$ 17.100**

### **Omelette ligero**

Claras de huevo, con champiñones salteados y tomates secos. Ideal para una opción ligera y llena de sabor

**\$ 11.200**

### **Trio clásico**

Huevos revueltos acompañados de chorizo y arepa de queso

**\$ 18.100**

### **Bowl verde**

Trocitos de fresas, durazno, almendras doradas y chía sobre una base de yogur licuado con espinaca

**\$ 15.900**

### **Bowl de frutas**

Cubitos de mango, fresa, arándanos, kiwi, durazno, Müsli y yogur Finesse o bebida no láctea

**\$ 18.100**

### **Caldo de la casa**

Caldo de lomo servido con arepitas de la casa

**\$ 18.800**

### **Calentado vegetariano**

Arroz con proteína vegetal, frijoles, trocitos de plátano maduro y hogao casero

**\$ 12.700**

### **Bowl de avena**

Arándanos, trocitos de fresa, kiwi, hojuelas de avena y chía sobre una base de licuado de avena y yogur

**\$ 15.900**

### **Croissant provenzal**

Croissant de la casa, relleno de huevos revueltos, queso, pechuga de pavo, mix de lechugas y pesto

**\$ 17.700**

### **Huevos con hash brown**

Huevos revueltos con tomates secos. Acompañados de hash brown dorado y tocineta crocante

**\$ 19.200**



# Brunch

Mínimo 10 personas. El máximo dependerá del espacio y la ubicación del evento

**\$ 35.800 por persona**

## Bocados

Elige 3 opciones  
(2 porciones por persona)

- Tostadas francesas
- Colaciones
- Mini croissant
- Pan de papa
- Arepitas de la casa

## Fruta picada

Elige 3 opciones  
(1 porción por persona)

- Piña
- Melón
- Papaya
- Mango

## Quesos

Elige 2 opciones  
(1 porción por persona)

- Doble crema 50 g.
- Campesino 50 g.
- Bocconcini 4 und.

## Rollitos

(1 porción por persona)

- Jamón
- Tocineta

## Huevos

Elige 2 opciones  
(1 porción por persona)

- Revueltos
- Duros
- Pericos
- Maíz y tocineta

## Bebida fría

Elige 3 opciones  
(1 porción por persona)

- Jugo de naranja
- Jugo de mango
- Jugo de manzana
- Bebida vegetal (con opción de cereal o avena en hojuelas)
- Yogur (con opción de cereal o avena en hojuelas)

## Bebida caliente

Elige 2 opciones  
(1 porción por persona)

- Chocolate
- Café con leche
- Tinto
- Aromática
- Té



# Coffee break de sal



## Pitas

### Vegetariana mediterránea

Pita con hummus, aceitunas negras, aguacate, pepino y tomates cherry

**\$ 13.800**

### Gourmet vegetariana

Pita rellena de champiñones salteados, espinaca, queso y un toque de pesto

**\$ 13.800**



## Canastas de plátano

### Camarones

Canasta crocante de patacón, rellena de camarones bañados en salsa endiablada, con notas picantes

**\$ 17.000**

### Atún cremoso

Canasta crocante de patacón, rellena de atún mezclado con mayonesa, apio y trocitos de manzana

**\$ 17.000**

### Ropa vieja

Canasta crocante de patacón, rellena de carne desmechada y maíz tierno

**\$ 17.000**

### Veggie criolla

Canasta crocante de patacón rellena de proteína vegetal con zucchinis, champiñones salteados y hogao criollo

**\$ 17.000**

## Otros

### Mini burger pizza

Deliciosa combinación de carne hamburguesa, salsa napolitana, queso fundido y rodajas de pepperoni, servida sobre base pizza

**\$ 17.000**

### Crepe pavo gourmet

Mínimo 3 días de antelación

Crepe artesanal con pechuga de pavo laminada, queso derretido y tomates cherry confitados

**\$ 18.100**

### Onces santafereñas

Mini almojabana, mini tamal, media porción de queso y bebida caliente

**\$ 17.900**

### Dulce capricho de burrata

Burrata servida sobre mix de lechugas, duraznos en almíbar, trozos de turrón crocante y reducción de balsámico

**\$ 21.300**

## Sándwiches y wraps

### Sándwich del huerto

Pan de la casa con pera fresca, queso, alfalfa, pepino europeo y un toque de mostaneza

**\$ 12.100**

### Sándwich italiano

Sándwich con pan de masa madre, pepperoni, salami, pesto de la casa, queso cheddar y lechuga

**\$ 15.000**

### Wrap de pollo crocante

Trozos de pollo apanado, julianitas de lechuga, tomate y salsa de queso cheddar

**\$ 16.600**

### Croissant provenzal

Croissant relleno de jamón serrano, queso tajado y aguacate, con una suave mezcla de queso crema, albahaca y un toque de limón

**\$ 16.600**

### Croissant salmón ahumado

Croissant con salmón ahumado, mix de lechugas, queso fundido y mostaneza

**\$ 16.600**

### Waffle con serrano

Sándwich en waffle con jamón serrano, tomates secos, mix de lechugas y queso crema

**\$ 16.600**

### Waffle con jamón de pavo

Sándwich en waffle con pechuga de pavo, laminas de pera, queso azul, mix de lechugas y un toque de miel mostaza

**\$ 16.600**

## Burritos

### Burrito de pollo

Burrito con pollo, frijoles refritos, arroz, maíz, aguacate y queso, con un toque de chile. Acompañado de taconachos

**\$ 20.200**

### Burrito de birria

Mínimo 3 días de antelación

Burrito de birria de res, frijoles refritos, arroz, maíz, aguacate y queso, con un toque de chile. Acompañado de taconachos

**\$ 23.400**



# Coffee break dulce



## Pera al horno

Peras al horno, rellenas de queso azul fundido y almendras tostadas

**\$ 9.500**

## Pancakes de avena

Esponjosos pancakes con avena en hojuelas y arándanos. Acompañados de salsa de frutos rojos y yogur griego

**\$ 12.700**

## Dulce frangipane

Croissant relleno con frangipane de almendra y decorado con almendras tostadas y un toque de azúcar pulcerizada

**\$ 12.800**

## Brownie tentación

Brownie cubierto con mini masmelos, almendras laminadas y un delicado hilo de chocolate.

**\$ 12.700**

## Onces tradicionales

Aguapanela con queso campesino y almojábana

**\$ 14.600**

## Migao

*Máximo 40 und.*

Taza surtida con amasijos de la casa: pan, almojábana, pandebono, achiras y trozos de queso. Acompañada de chocolate caliente para servir sobre los amasijos

**\$ 15.900**

## Waffle con frutillas

Sándwich de waffles dorados, con suave queso crema, frutillas frescas y una sedosa salsa de flor de jamaica

**\$ 15.900**

## Waffle capricho de maní

Sándwich de waffles con suave mantequilla de maní, una mezcla de frutos secos crocantes y banano

**\$ 15.900**

## Parfait

*Elige yogur o bebida vegetal*

Capas yogur griego o bebida vegetal, müsli, trocitos de kiwi, fresa y melocotón. Un parfait equilibrado que combina texturas y sabores en un postre ligero y delicioso

**\$ 16.600**

## Pudín de chía fresh berry

Pudín de chía hidratada en bebida vegetal, combinado con rodajitas de banano y arándanos frescos que aportan un toque de acidez natural

**\$ 15.900**

## Pudín de chía y mango

Pudín de chía hidratada en bebida vegetal, con cubitos de mango y dulce artesanal de uchuva

**\$ 15.900**

## Copa tentación

Copa de yogur con fresas, uvas pasas, avena en hojuelas, chips de chocolate y bubbles de blueberry (bolitas rellenas que explotan dulzura en cada bocado)

**\$ 15.900**

## Ensalada de frutas

Mango, melón, papaya, banano, kiwi, fresa, manzana, queso y crema de leche

**\$ 19.200**

# Menú tradicional

Disfruta un menú completo con entrada, proteína, dos acompañamientos, postre y jugo

\$ 56.700

## Entrada

- Crema de champiñones apanados
- Sopa de lenteja y curry
- Crema de tomate con pesto y parmesano
- Sopa campesina
- Crema de zanahoria y curry
- Sopa minestrone
- Crema de berenjenas
- Crema de zapallo con manzana
- Bocadito de criollitas, patacón, chicharrón y chimichurri
- Berejenas apanadas en panko y gratinadas
- Ceviche de mango
- Patacones con hogao
- Bocaditos de wrap manzana y pollo
- Triangulitos de masa philo rellenos de espinaca y queso (3 und)

## Proteína de pollo

- Capress en salsa florentina
- Capress en salsa de limón
- Milanesa en salsa pomodoro

## Proteína de cerdo

- Costillas  
(Elige una salsa: caramelizada o bbq)
- Milanesa  
(Elige una salsa: pomodoro o naranja y miel)
- Lomo  
(Elige una salsa: maracuyá, bbq, soya y miel o uchuva)

## Proteína de pescado

- Trucha
- Tilapia
- Tilapia apanada

(Elige una salsa: camarones, coco, pimento asados o chipotle)

## Proteínas sin salsa

Servidas sobre vegetales salteados, con un acompañamiento adicional a elección

- Pechuga de pollo
- Lomo de res 150 g.
- Tilapia
- Trucha

## Proteína de res

- Churrasco con chimichurri  
Aplica para salones de eventos 9° piso
- Lomo 150g.  
(Elige una salsa: vino tinto y champiñones, frutos rojos o demi-glace)

## Proteína vegetariana

- Falafel en salsa tartara
- Bocaditos de coliflor gratinados, en salsa de cilantro





## Acompañamientos

- Arroz blanco
- Arroz con ajonjoli negro
- Arroz verde
- Papa cascós
- Ensalada 1  
*Mix lechuga, uvalino, champiñón, y palmitos*
- Ensalada 2  
*Mix lechuga, tomates cherry, queso y mango*
- Vegetales salteados 1  
*Esparragos, zanahoria, zuquini, pimentón y cebolla*
- Vegetales salteados 2  
*Champiñones, cebolla, brocoli, maíz y zanahoria*

## Postres

- Panacota de frutos amarillos
- Panacota de frutos verdes
- Panacota de frutos rojos
- Mini suspiro

## Bebidas

Escoge entre jugo natural o infusiones

### Jugos

- Lulo
- Mora
- Mango
- Maracuyá
- Pera
- Fresa
- Manzana
- Durazno

### Infusiones

- Piña y hierbabuena
- Frutos rojos
- Maracuyá con uchuva

# Menú especial

Disfruta un menú completo con entrada, proteína, dos acompañamientos, postre y copa de vino de la casa o jugo

\$ 80.300



## Entrada

- Camarones en melcocha
- Carpaccio de pera
- Ceviche de tilapia
- Sopa de tortilla mexicana
- Vichyssoise de puerro crema de cebolla
- Burrata con tomates confitados
- Deditos de queso apanados
- Palmitos de cangrejo en salsa de limón gratinado (*aplica para El Mirador*)
- Albondiguillas al jerez

- Bocado nórdico (rollito de pepino con salmón y crema de queso)
- Portobello con salsa de queso azul
- Portobello relleno de tomates confitados

## Proteína de pescado

- Filete de atún  
(*Elige una salsa: soya y miel o vinagre balsámico*)
- Filete de salmón  
(*Elige una salsa: blanca de vino y mantequilla, naranja o roccotto*)
- Corvina  
(*Elige una salsa: camarones cremosos y tomates secos o blanca de vino y mantequilla*)
- Filete de robalo  
(*Elige una salsa: vasca o vinagre balsámico*)

## Proteína de res

- Filet mignon  
(*Elige una salsa: flor de jamaica, arándanos o setas al vino tinto*)
- Roast beef  
(*Elige una salsa: tartara o flor de jamaica*)

## Proteínas sin salsa

Servidas sobre vegetales salteados, con un acompañamiento adicional a elección

- Filete de atún
- Filete de salmón
- Filete de robalo
- Filet mignon

## Proteína vegetariana

- Salteado de tofu y champiñones
- Filete de tofu a la teriyaki



## Acompañamientos

- Arroz blanco
- Arroz con ajonjoli negro
- Arroz frito con verduras
- Orzo al burro
- Cubitos de papa al ajillo y cebollín
- Ensalada 1  
*Mix lechugas, uvalino, champiñón, y palmitos*
- Ensalada 2  
*Mix lechugas, tomate cherry, queso y mango*
- Vegetales salteados 1  
*Esparragos, zanahoria, zuquini, pimentón y cebolla*
- Vegetales salteados 2  
*Champiñones, cebolla, brocoli, maíz y zanahoria*

## Postres

- Strudel de manzana en salsa inglesa
- Canoli con queso crema y arequipe
- Pie de frutos rojos
- Tres leches
- Pavlova (máximo 60 und)
- Selva negra
- Waffle con frutos rojos y bola de helado (aplica para mirador)

## Bebidas

Escoge entre jugo natural o infusiones

### Jugos

- Lulo
- Mora
- Mango
- Maracuyá
- Pera
- Fresa
- Manzana
- Durazno

### Vino de la casa

- Tinto
- Blanco
- Rosé



# Especialidades



## Risotto milanesa

Strips de pollo, queso parmesano y ensalada de la casa

**\$ 38.400**

## Pasta en salsa boloñesa

Preparada con nuestra salsa boloñesa de la casa. Acompañada de ensaladada de la casa

*Elige: pasta penne, spaghetti o linguini.*

**\$ 38.900**

## Ajiaco santafereño

Acompañado de lomitos de pollo, arroz blanco, mazorca, tajada de aguacate, alcaparras y crema de leche

**\$ 44.800**

## Lasagna mixta

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

**\$ 36.900**

## Osobuco

Osobuco de res en salsa pomodoro, servido sobre orzo y acompañado de ensalada de la casa

**\$ 38.400**

## Parrillada

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

**\$ 57.800**

## Postres

- Cheescake de arequipe
- Cheescake de frutos rojos
- Panacota de frutos amarillos
- Mini suspiro

## Bebidas

Escoge entre jugo natural o infusiones

### Jugos

- Lulo
- Mora
- Mango
- Maracuyá

- Pera
- Fresa
- Manzana
- Durazno

### Infusiones

- Piña y hierbabuena
- Frutos rojos
- Maracuyá con uchuva

# Vegetarianos



**\$ 34.800**

Incluye bebida y postre

## Berenjenas a la parmesana

Berenjenas gratinadas con salsa pomodoro y queso. Acompañadas de pasta al burro

*Elige: pasta penne, spaghetti o linguini*

## Lasaña vegetariana

Lasaña con berenjenas, champiñones, pimentón, apio, bañada en salsa de la casa y queso gratinado

## Ensalada thai garden

Mix de lechugas, láminas de aguacate, queso bocconcini, tomates cherry, almendras tostadas y chips de tortilla. Acompañada de vinagreta Thai

## Postres

- Pie de frutos rojos
- Milhoja en masa phyllo con culis de mango y naranja

## Bebidas

Escoge entre jugo natural o infusiones

### Jugos

- Lulo
- Mora
- Mango
- Maracuyá

### Infusiones

- Pera
- Fresa
- Manzana
- Durazno
- Piña y hierbabuena
- Frutos rojos
- Maracuyá con uchuva

# Niños

**\$ 31.900**

Incluye vaso de gaseosa y postre

## Sándwich Club Kids

Jamón de pavo, queso, lechuga, tomate y mostaneza. Acompañado de papa francesa

## Pollito crunch

Strips de pollo. Acompañado de papa francesa.

## Mazorcada mega mix

Maíz tierno, pollo y carne desmechada, queso derretido y papas en cascitos

## Hamburguesa

Carne de res, queso, lechuga, tomate y cebolla. Acompañado de papa francesa

## Pizza pollo champiñones

Pollo desmenuzado, láminas de champiñones y queso fundido. Acompañado de papa francesa

## Perro caliente

Queso, salsa Showhy y papa fosforito. Acompañado de papa francesa

## Postres

- Bola de helado (Aplica en El Mirador)
- Porción brownie
- Gajitos de manzana



# Pasabocas de sal



## Bocaditos de sushi

Bolitas de arroz oriental con salsa de soya

- Salmón con ajonjolí negro \$ 5.900
- Palmito y mango \$ 5.900
- Salmón con láminas de rábano encurtido \$ 5.900
- Camarón con mango \$ 5.900



## Arepitas de la casa

Arepitas minis de arroz

- Con camarón \$ 5.900
- Plátano y queso \$ 5.900



## Canasticas de plátano

Rellenas con una selección de sabores:

- Atún, mayonesa y apio \$ 6.300
- Carne gratinada \$ 6.300
- Salmón \$ 6.300
- Camarón \$ 6.300



## Risottinis rellenos

Croquetas de risotto rellenas y un toque de mayonesa asiática al sésamo y limón

- Queso \$ 5.900
- Tocineta \$ 5.900
- Chicharrón \$ 5.900



## Mini Satay

Brochetas de sabores criollos. Una combinación perfecta de carnes a la parrilla, con notas ahumadas y especiadas

- Ranchero tres carnes (chorizo, pollo y lomo) \$ 5.900
- Lomo cerdo, cebolla y pimentón \$ 5.900
- Pollo en salsa teriyaki y ajonjolí \$ 5.900



## Mini hamburguesa

Pan de papa y carne de la casa

- Tocineta y queso \$ 7.000
- Guacamole y pico de gallo \$ 7.000
- Pepinillos y cebolla caramelizada \$ 7.000

# Tapitas



## Crispy de arroz

- Pollo teriyaki
- Camarón a la diabla
- Atún picante

\$ 5.900  
\$ 5.900  
\$ 5.900



## Flores

- Jamón y queso
- Jamón y boconccini
- Salami y queso tajado
- Queso

\$ 5.900  
\$ 5.900  
\$ 5.900  
\$ 5.900



## Triangulos en masa phyllo

- Espinaca y queso
- Pera y queso azul

\$ 5.900  
\$ 5.900



## Ceviche

- Tilapia
- Mango

\$ 5.900  
\$ 5.900



## Huevos codorniz

- Dos huevos de codorniz rebozados
- Tres huevos de codorniz encurtidos en una mezcla de vinagre y salsa soya, infusionados con notas suaves de cebollín

\$ 6.500  
\$ 7.500



Ciruela y tocineta (ojos de buey)

**\$ 5.900**



Croquetas de papa y queso

**\$ 5.900**



Canastica de jamón serrano rellena de aceitunas

**\$ 6.300**



Bocadito de durazno con prosciutto

**\$ 6.300**



Bocadito de pera con prosciutto y mix lechugas

**\$ 6.300**

Mini tartaleta queso y caviar

**\$ 6.800**



Canastica de plátano rellena de champiñones en mantequilla y perejil

**\$ 5.900**



Arepita de arroz con proteína vegetal

**\$ 5.900**



Hummus con almendras tostadas y chips de hojas nori

**\$ 5.900**

## Vegetarianos



Champiñones rellenos con hummus

**\$ 5.900**



Croqueta de garbanzo con especias, servida con un toque de mayonesa asiática al sésamo y limón

**\$ 5.900**



## Berenjenas a la parmesana

Rodaja de berenjena apanada y gratinada

• Champiñones y tomates secos

**\$ 5.900**

• Tomate, queso y aceituna

**\$ 5.900**

• A la parmesana

**\$ 5.900**



Croqueta de arroz rellena de tofu

**\$ 5.900**

# Pasabocas de dulce



Mini brownie  
\$ 5.900



Mini tartaleta de limonada de coco  
\$ 5.900



Mini tartaleta con durazno  
\$ 5.900



Mini tartaleta queso y uchuva  
\$ 5.900



Mini tartaleta queso y frutos rojos  
\$ 5.900



Mini tartaleta brie y frutillas  
\$ 5.900



Brusqueta de pera caramelizada sobre queso crema  
y frutos secos  
\$ 5.900



Eclair pistacho  
\$ 5.900



## Trufas

- Rafaelo (trufa de coco) \$ 6.300
- Arándanos \$ 6.300
- Café \$ 6.300
- Limón \$ 6.300



## Bombones rellenos

- Baileys \$ 6.300
- Frutos rojos \$ 6.300
- Maracuyá \$ 6.300
- Café \$ 6.300



## Mendiants de chocolate

Moneditas de chocolate con frutos secos.  
Elige el % de chocolate:

- |                |               |             |
|----------------|---------------|-------------|
| • 55% cacao    | • 30,4% cacao | • 22% cacao |
| • 33,6 % cacao | • 28% cacao   |             |

**\$ 6.300**



## Cake pop

Bombón de brownie glaseado con chocolate  
**\$ 6.300**

# Estaciones de café

## Mini colaciones

- |                    |        |
|--------------------|--------|
| • Galleta rizada   | \$ 900 |
| • Galleta de avena | \$ 900 |

## Mini colaciones sin gluten

- |                        |          |
|------------------------|----------|
| • Galleta choco chips  | \$ 900   |
| • Galleta de garbanzo  | \$ 900   |
| • Galleta de zanahoria | \$ 900   |
| • Galleta de almendra  | \$ 2.000 |

## Bebidas calientes

- |                       |          |
|-----------------------|----------|
| • Tinto 7 onz.        | \$ 3.700 |
| • Aromática de frutas | \$ 4.300 |
| • Chocolate con leche | \$ 5.400 |
| • Latte               | \$ 5.400 |

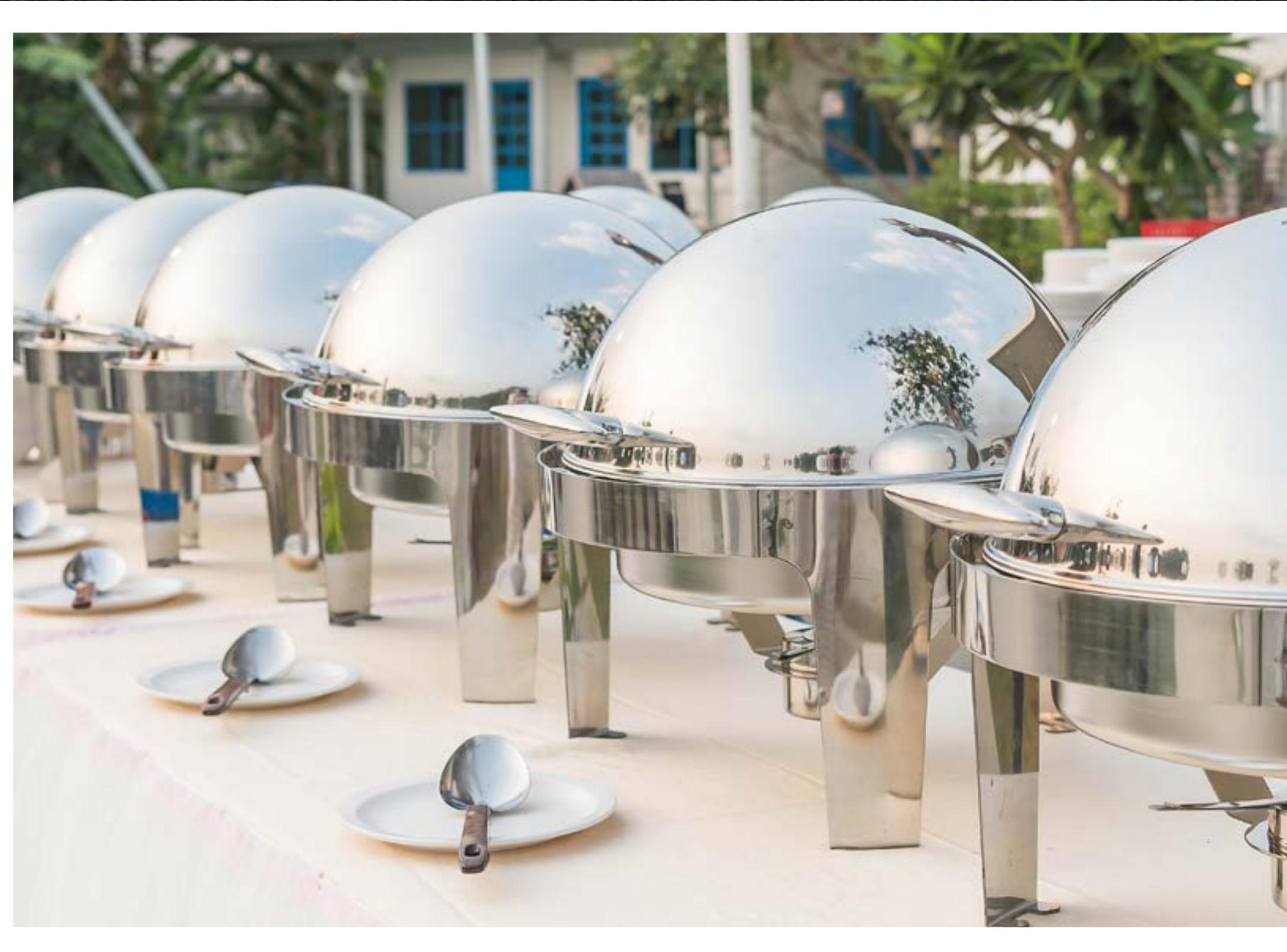
## Bebidas frías

- |  |          |
|--|----------|
| • Vaso de gaseosa                                      | \$ 2.400 |
| • Agua botella Coca-Cola con gas                       | \$ 3.900 |
| • Agua botella Coca-Cola sin gas                       | \$ 3.900 |
| • Coca-Cola original 400 ml.                           | \$ 4.200 |
| • Coca-Cola zero 400 ml.                               | \$ 4.200 |
| • Jugo natural<br>(mora, mango, fresa, pera o manzana) | \$ 5.400 |
| • Jugo de naranja                                      | \$ 8.200 |



# Catering buffet

Servicio de catering flexible, diseñado para llevar la experiencia gastronómica completa a cualquier ubicación



## Menú tradicional

**\$ 57.000**

Para consultar el menú tradicional completo, por favor dirígete a la sección correspondiente al menú tradicional

### Incluye:

Una entrada, una proteína, dos acompañamientos, postre y bebida

### Entradas disponibles:

- Ceviche de mango
- Berenjenas apanadas
- Bocaditos con chimichurri
- Sopa o crema

### Proteínas disponibles:

Aplica cualquier proteína del menú tradicional, excepto churrasco y proteínas apanadas

## Parrillada

**\$ 57.800**

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

\* Los eventos realizados fuera de nuestras instalaciones tienen un costo adicional de transporte, el cual varía según la ubicación y las condiciones logísticas del lugar. Este valor será informado al momento de cotizar y debe ser consultado previamente al solicitar el servicio.

# Catering delivery

Solo entrega a domicilio. Comida lista para consumir o calentar.  
No incluye montaje ni servicio en sitio

## Arroz con pollo

Min. 30 und. / 5 días hábiles de antelación

Arroz con pollo desmechado, verduras mixtas. Acompañado de chips de papa

**\$ 17.100**

## Arroz atollado

Min. 30 und. / 5 días hábiles de antelación

Arroz con carne de cerdo, pollo, res, salchicha y vegetales. Acompañado de chips de papa

**\$ 17.100**

## Teppanyaki vegetariano

Min. 30 und. / 5 días hábiles de antelación

Arroz salteado con salsa de soya. Acompañado de champiñones, cebolla, pimentón, zucchini, zanahoria, apio y raíces chinas con un toque de ajojalí. Acompañado de chips de papa

**\$ 20.300**

## Lasagna vegetariana

Min. 30 und. / 5 días hábiles de antelación

Berenjenas, champiñones, queso gratinado, zucchini verde y amarillo. acompañada de una porción de pan

**\$ 29.700**

## Lechona

Min. 50 und. / 5 días hábiles de antelación

Carne de cerdo desmechada, arroz, arvejas y condimentos típicos, preparada al horno. Acompañada de una arepita

**\$ 21.300**

## Teppanyaky

Min. 30 und. / 5 días hábiles de antelación

Arroz salteado con salsa de soya. Acompañado de trocitos de cerdo, pollo, filete de pescado, anillos de calamar, huevo, cebolla, pimentón, zucchini, zanahoria, apio y raíces chinas con un toque de ajojalí. Acompañado de chips de papa

**\$ 23.500**

## Burrito vegetariano

Min. 30 und. / 5 días hábiles de antelación

Frijol refrito, quinua, champiñones, queso, arroz, lechuga y guacamole. Acompañado de nachos

**\$ 27.700**

## Lasagna mixta

Min. 30 und. / 5 días hábiles de antelación

Capas rellenas de pollo en salsa bechamel y salsa boloñesa, cubierta con queso gratinado. Acompañada de pan

**\$ 34.200**

## Ensalada Thai

Min. 30 und. / 5 días hábiles

Mix de lechugas, láminas de aguacate, queso bocconcini, tomates cherry, almendras tostadas y chips de tortilla con vinagreta Thai. Acompañada de chips de papa

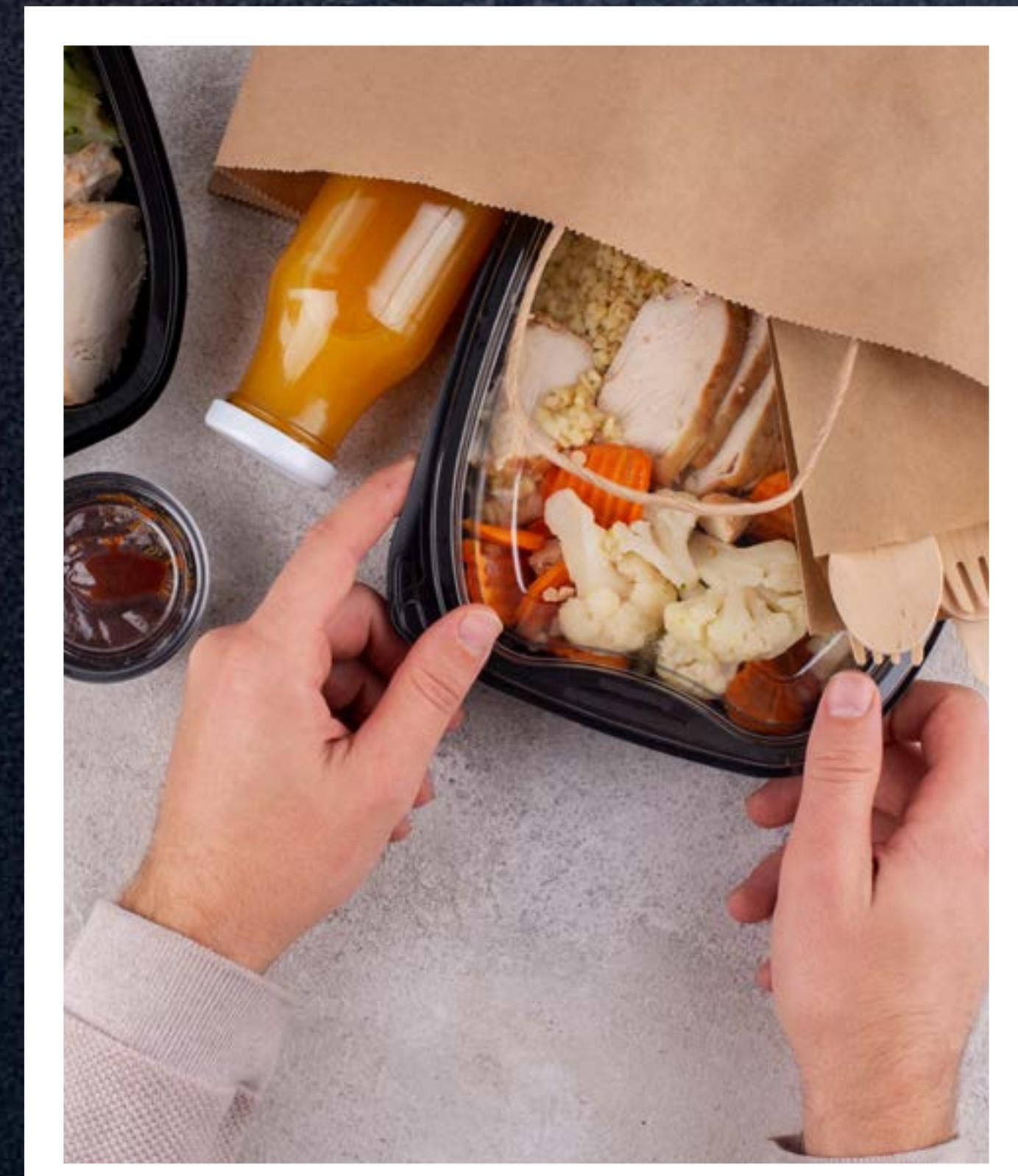
**\$ 34.800**

## Burrito

Min. 30 und. / 5 días hábiles de antelación

Arroz, cerdo, pollo, carne, frijol refrito, lechuga, queso, guacamole, pico de gallo y salsas de la casa. Acompañado de nachos

**\$ 35.000**



# Food truck

## sabores sobre ruedas

Haz de tu evento una experiencia diferente con El Nómada de la U: arepas rellenas, hamburguesas, picadas, perros calientes y más

Llevamos nuestra experiencia gastronómica móvil hasta tu evento, ya sea social o corporativo. Nuestro food truck está equipado para ofrecer un servicio de calidad, con una carta variada (*Solicita la carta para conocer las opciones disponibles*)

### ¿Qué incluye nuestro servicio?

- Traslado e instalación del food truck en el lugar del evento
- Personal de cocina
- Elección de productos de nuestra carta según preferencia
- Servicio por tiempo: mínimo 4 horas y máximo 6 horas, según el número de invitados
- Posibilidad de adaptar el menú a necesidades vegetarianas

### Condiciones del servicio

- Solicitud con mínimo 15 días hábiles de antelación
- Tiempo de cancelación 3 días hábiles
- El lugar del evento debe contar con acceso adecuado para el ingreso y maniobra del vehículo
- Espacio plano y seguro para ubicar el food truck
- Disponibilidad de punto eléctrico cercano (220V o 110V, según requerimiento)
- Permisos necesarios en caso de ser un espacio público (*a cargo del cliente, enviar soporte*)
- El servicio se confirma previa validación de disponibilidad para la fecha solicitada

\* *Ten en cuenta que se aplicará un costo adicional por rodamiento, el cual dependerá de la distancia, tiempo y logística requerida, y será informado al momento de cotizar.*

