

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 coffees \$ 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 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 y el menú dependerá del stock de productos con el que se cuente en el momento de la solicitud.

Ejemplo

Mes						
L	M	M	J	V	S	D
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 70 personas máximo.

Fecha evento.

Reserva de espacios administrados por los Servicios de Alimentación:

- Por favor, enviar un correo a 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.

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 recibirlo, 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.

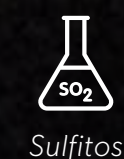
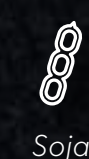
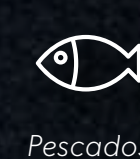
Horarios de servicio

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

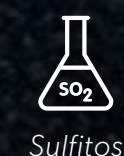
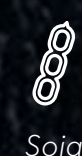
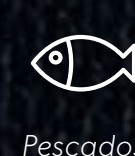
Perfecto para pausas entre reuniones, capacitaciones o conferencias. Un momento para recargar energía



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

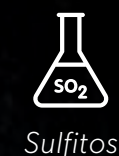
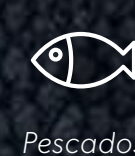
Propuestas vegetarianas llenas de sabor y frescura, ideales para una alimentación consciente y ligera



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



Contiene
Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescados



Nueces



Soja



Lácteos



Frutos de
cáscara



Mostaza



Granos
de Sésamo



Sulfitos



Altramuces



Moluscos

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.



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



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

Arepa **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**

Claros 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



Canasticas **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 **santaferenas**

Mini almojábana, 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, albahacon 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 pulverizada

\$ 12.800

Brownie tentación

Brownie cubierto con mini marmelos, 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

Ekige 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, pimiento 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-glaze)

Proteína vegetariana

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





Acompañamientos

- Arroz blanco
- Arroz con ajonjolí negro
- Arroz verde
- Papa cascots
- Ensalada 1
Mix lechuga, uvalino, champiñón, y palmitos
- Ensalada 2
Mix lechuga, tomates cherry, queso y mango
- Vegetales salteados 1
Espárragos, 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
- Cheescake de arequipe
- Cheescake 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
- 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 rocotto)
- 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 ajonjolí 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
Espárragos, 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

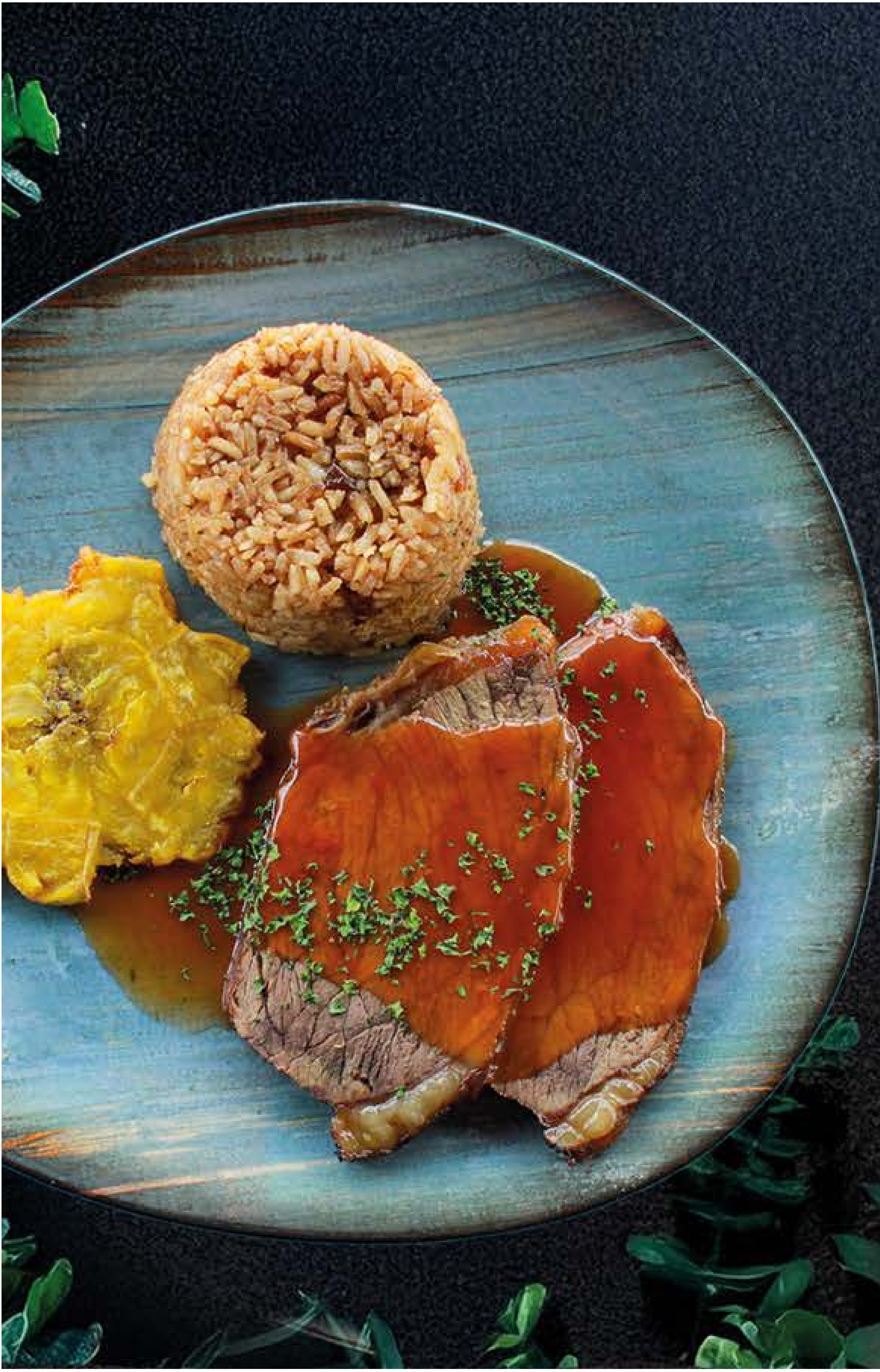
Jugos

- 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, spaguetti o linguini.

\$ 38.900

Ajiaco **santafereno**

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

Crepe **criollo**

Carne desmechada con hogao y queso. Acompañado de ensalada de la casa

\$ 35.900

Sobrebarriga **santaferena**

Sobrebarriga en salsa criolla y papitas chorreadas. Acompañada de arroz y ensalada de la casa

\$ 45.900

Posta **cartagenera**

Acompañada de arroz con coco, patacón y ensalada de la casa

\$ 63.100

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

Infusiones

- Pera
- Fresa
- Manzana
- Durazno
- 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
- Pera
- Fresa
- Manzana
- Durazno

Infusiones

- 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 cascós

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 Showwhy 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 \$ 5.900
- Camarón a la diablo \$ 5.900
- Atún picante \$ 5.900



Flores

- Jamón y queso \$ 5.900
- Jamón y boconccini \$ 5.900
- Salami y queso tajado \$ 5.900
- Queso \$ 5.900



Triangulos en masa phyllo

- Espinaca y queso \$ 5.900
- Pera y queso azul \$ 5.900



Ceviche

- Tilapia \$ 5.900
- Mango \$ 5.900



Huevos codorniz

- Dos huevos de codorniz rebozados \$ 6.500
- Tres huevos de codorniz encurtidos en una mezcla de vinagre y salsa soya, infusionados con notas suaves de cebollín \$ 7.500



Ciruela y tocineta (ojo 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

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



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



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



Mendiantes 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 \$ 5.400
(mora, mango, fresa, pera o manzana)
- 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 ajonjolí. 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 ajonjolí. 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.

