

RESTAURANTE

Escuela

By  Unisabana
Dining

DESAYUNO / BREAKFAST

11 años

Es nuestra alegría servir más y mejor
It is our joy being able to serve you more and better

HUEVOS / EGGS

HUEVOS AL GUSTO // EGGS OF YOUR CHOICE ⚡

Fritos, revueltos, omelettes // Fried, scrambled, omelettes

Autor: Equipo de cocina de Unisabana Dining

\$6.700

HUEVOS POCHADOS CON QUESO // CHEESE POACHED EGGS 🥚 🧀

Huevos pochados sobre arepa de arroz llanera, cubiertos con salsa de quesos y tocineta ahumada, terminado con cilantro // Poached eggs on rice arepa coated with cheese sauce, smoked bacon and coriander

Autor: Andrey Sánchez Cocinero del Restaurante Escuela del equipo de Unisabana Dining

\$9.100

HUEVOS POCHADOS NAPOLITANOS

NEAPOLITAN EGGS POACHED 🥚 🧀 🍞

Huevos pochados en salsa napolitana con queso derretido y almojábana (pan de queso hecho en su mayoría con harina de maíz) // Eggs in Neapolitan sauce with melted cheese and almojábana (colombian cheese bread made with corn flour mostly)

Autor: Marcela Salinas Sánchez estudiante del Programa de Gastronomía

\$15.800

CALENTADO / CALIENTADO

LLANERO // LLANERO 🥩

Cecinas de res y cerdo salteadas con arroz, hogao, mazorca desgranada y plátano frito, terminado con huevo frito // Air dried beef and pork, cured veal sauteed with rice, hogao, ripe plantain and topped with fried egg

Autor: Equipo de cocina de Unisabana Dining

\$21.000

AREPA CON CERDO // AREPA WITH PULLED PORK 🥩

Arepas de arroz llanera tipo tela, montada con bondiola de cerdo cocida durante 12 horas en sus jugos, gratinada con queso paipa y terminada con hogao // Llanera rice "tela" arepa over pork shoulder cooked for 12 hours in its own juices, gratin with Paipa cheese and topped with hogao

Autor: Andrey Sánchez y Rosa Elena Mendoza, del equipo de cocineros del Restaurante Escuela de Unisabana Dining

\$11.300

WAFFLE DE HUEVO // EGG WAFFLE 🥚 🧀 🍞

Waffle relleno de tortilla de huevo, jamón ahumado y salsa de quesos terminado con queso 7 cueros // Filled waffle with egg omelette, smoked ham and cheese sauce, finished with cheese "7 cueros" (colombian string cheese)

Autor: Andrey Sánchez cocinero del Restaurante Escuela del Equipo de Unisabana Dining

\$6.700

BOWL DE FRUTA Y CEREAL // GRANOLA AND FRUIT BOWL

Bowl de frutas variadas, granola y semillas de chía, acompañado de yogur natural // Fruit bowl with granola and chia seeds served with natural yogurt

Autor: Equipo de cocina de Unisabana Dining

\$13.000

ADICIONES / SIDES

CEBOLLA Y TOMATE

Onion & tomato

\$2.200

CHAMPIÑÓN

Mushrooms

\$4.600

MAÍZ

Corn

\$2.700

TOCINETA

Bacon

\$7.200

JAMÓN DE CERDO

Pork ham

\$3.400

QUESO

Cheese

\$2.200

ACOMPAÑAMIENTOS SIDES DISHES

CANASTA DE PANES // BREAD BASKET

Integral, cereales, finas hierbas, focaccia, grissini // Whole meal, cereal, fine herbs, focaccia, grissini

\$8.400

CANASTA DE AMASIJOS // BASKET OF COLOMBIAN CHEESE BREAD AND AREPAS

Almojábana, pandebonos, pandeyuca, buñuelo // Almojábana, pandebonos, pandeyuca, buñuelo

\$10.000

JUGOS // JUICE

NARANJA

Orange

\$9.700

MANDARINA

Tangerine

\$11.400

PIÑA

Pineapple

\$9.700

PAPAYA

Papaya

\$9.700



LÁCTEOS

RESTAURANTE
Escuela

By  Unisabana
Dining

11 años

Es nuestra alegría servir más y mejor
It is our joy being able to serve you more and better

RECORRIDO GASTRONÓMICO

— DE RESTAURANTE ESCUELA —

Te damos la bienvenida a una experiencia gastronómica colombiana, creada en colaboración con el **Programa de Gastronomía** y el **equipo de cocina de Unisabana Dining**. Nos esmeramos por deleitarte con nuevos sabores y rendir homenaje a los platos que han sido parte de nuestra historia durante estos 10 años.



Bienvenidos

— WELCOME —



El Restaurante Escuela se erige como un punto de encuentro entre la academia y el sector real, brindando a estudiantes y profesionales de la gastronomía la posibilidad de exponer preparaciones que celebren la diversidad colombiana a través de los exquisitos platos.

Fruto de la colaboración entre **Unisabana Dining**, y el **Programa de Gastronomía de la Universidad de La Sabana**, esta carta materializa la sinergia de esfuerzos reflejada en cada creación culinaria del menú. El propósito del Restaurante Escuela es destacar la gastronomía colombiana de manera elegante y sofisticada, sin descuidar sus raíces tradicionales y sabores auténticos.

Restaurante Escuela stands as a meeting point between academia and the real sector, offering students and gastronomy professionals the opportunity to showcase preparations that celebrate Colombian diversity through exquisite dishes.

Resulting from the collaboration between the **Unisabana Dining** and the **Gastronomy Program of the Universidad de La Sabana**, this menu materializes the synergy of efforts reflected in each culinary creation on the menu. The purpose of the Restaurante Escuela is to highlight Colombian gastronomy in an elegant and sophisticated manner, without neglecting its traditional roots and authentic flavors.



Premio Restaurante Guru: Nos enorgullece compartir que hemos sido galardonados por Restaurant Guru, uno de los sitios más reconocidos a nivel mundial para los amantes de la gastronomía // **Restaurant Guru Award:** We are proud to share that we have been awarded by Restaurant Guru, one of the most recognized sites worldwide for food lovers.

EL EQUIPO TRAS LOS FOGONES

— THE TEAM BEHIND THE STONES —

En cada plato se resalta el amor, la dedicación y la pasión de cada una de nuestras personas
The love, dedication and passion of our people is highlighted in every dish



Andrey Daniel Sánchez Forero, John Jairo Bohórquez Forero, Rosa Elena Mendoza Hernández, Natalia Loaiza Alape, Paula Milena González Gómez, Juan Pablo Rodríguez Aldana, William Fernando Pisco Molina, Carlos Eduardo López Erazo, Camilo Andrés Ramírez Bojacá.

Equipo de cocina y meseros del Restaurante Escuela / Restaurante Escuela kitchen team and waiters

ANÉCDOTA

"El equipo del Restaurante Escuela se convertía en una pieza fundamental en el proceso de aprendizaje de los estudiantes de gastronomía que colaboraban en la cocina. Presenciar su graduación y tomarse una fotografía con ellos y su diploma es comparable a la satisfacción que siente una madre al ver los logros de su hijo" Rosa Elena Mendoza, miembro del equipo de cocina."

"Restaurante Escuela team became a fundamental piece in the learning process of the culinary students who collaborated in the kitchen. Witnessing their graduation and having a photograph taken with them and their diploma is comparable to the satisfaction a mother feels when she sees her child's achievements."

Todos compartimos una misma meta: servir más y mejor.

We all share the same goal: serve more and better.

ENTRADAS / APPETIZERS

PANCETA // PORK BELLY

NUEVO
Jugosas lonchas de panceta de cerdo con una deliciosa salsa a base de chontaduro, acompañado de B.B.Q de melaza. // Juicy slices of pork belly with a delicious chontaduro sauce, accompanied by B.B.Q. molasses.

Autor: Andrey Sánchez y Rosa Elena del equipo de cocina de Unisabana Dining

\$24.100

CREMA DE CEBOLLA PUERRO // LEEK ONION CREAM

Crema a base de cebolla puerro y papa, servida con pedazos de tocina crocante, cebollín, crema de leche y un aceite aromático a base de perejil y vinagre balsámico. // Leek and potato cream served with crispy bacon pieces, chives, cream and an aromatic oil based on parsley and balsamic vinegar.

Autor: David Alejandro Alarcón Contreras, estudiante del Programa de Gastronomía

\$21.300

TACOS DE CAMARÓN // SHRIMP TACOS

Camarones encostrados en granola sobre salsa chipotle, terminado con cebollas encurtidas y aguacate, en tortilla de maíz amarillo frita sobre cremoso de aguacate. // Breaded shrimp in granola on chipotle sauce, finished with pickled onions and avocado, in a fried corn tortilla over cream of avocado.

Autor: Equipo de cocina de Unisabana Dining

\$23.400

CEVICHE COSTEÑO // CARIBBEAN CEVICHE

Pescado blanco acevichado con salsa de suero costeño, plátano maduro, aguacate apanado y chips de plátano verde. // Ceviche-style white fish with coastal buttermilk sauce, served with ripe plantain, breaded avocado, and green plantain chip.

Autor: Andrey Sánchez y Rosa Elena del equipo de cocina de Unisabana Dining

\$19.500

Tacos de camarón
Shrimp tacos



Alérgenos
Allergen



ENSALADAS / SALADS



Ensalada Roquefort con lomo
Roquefort salad with beef loin

Alérgenos
Allergen



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



FRUTOS SECOS



PESCADO



SOJA



Contiene azúcar

NUEVO

ENSALADA RÚSTICA DE POLLO

RUSTIC CHICKEN SALAD

Mix de lechugas frescas, pepinillos ocareños encurtidos, quinoa crispy y rodajas de pollo a la parrilla, acompañada de un aderezo con mayonesa ahumada y tomates cherry en cuartos.

// Rustic Chicken Salad: Mix of fresh lettuce, pickles ocareña onions, crispy quinoa and grilled chicken slices, served with a smoked mayonnaise dressing and quartered cherry tomatoes.

Autor: Tomás Galvis, estudiante del programa de Gastronomía.

\$29.900

NUEVO

SALTEADO DE HONGOS

SAUTÉED MUSHROOMS

Portobello, crimini, champiñón fresco salteado con balsámico, queso campesino y notas de barbacuá de ciruela pasa, acompañado de espinaca baby. // Portobello, crimini, fresh mushrooms sautéed with balsamic, cheese and notes of prune barbacuá, accompanied by baby spinach.

Autor: Andrey Sánchez y Rosa Elena del equipo de cocina de Unisabana Dining

\$27.700

ENSALADA FRESCA CON SALMÓN AHUMADO

FRESH SMOKED SALMON SALAD

Ensalada a base de variedad de pimentones encurtidos, tomate cherry, aguacate laminado, garbanzos tostados y variedad de lechugas, acompañado de un aceite de oliva de ajo y salmón curado. // Salad based on a variety of pickled peppers, cherry tomato, sliced avocado, toasted chickpeas and a variety of lettuces, accompanied by garlic olive oil and cured salmon.

Autor: Cristian Chavarro, estudiante del Programa de Gastronomía

\$31.900

ENSALADA ROQUEFORT CON LOMO

ROQUEFORT SALAD WITH BEEF LOIN

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.

Autor: Andrey Sánchez y Rosa Elena del equipo de cocina de Unisabana Dining

\$47.000

AVES / POULTRY

FIAMBRE COLOMBIANO

230 gr de pernil de pollo horneado, marinado en vino blanco y especias, acompañado con puré papa criolla, hogao, rodajas de chorizo de cerdo y una empanada dulce de carnes oreadas, bañado en salsa de uchuva de "La propia- ICSEF". // 230g of baked chicken thigh, marinated in white wine and spices, accompanied by mashed yellow potato with hogao, slices of pork chorizo, and a sweet empanada with sun-dried meats, bathed in 'uchuva sauce (cape gooseberries sauce) of "La propia- ICSEF"

Autor: Rosa Elena Mendoza, cocinera del equipo de Unisabana Dining

\$37.200



NUEVO

POLLO A LA NARANJA ORANGE CHICKEN

Pierna pernil deshuesada, dorada y glaseada en una salsa rústica de naranja, acompañada de cremoso puré de papa con perejil y una fresca ensalada verde. // Boneless chicken leg, golden and glazed in a rustic orange sauce, served with creamy par sley mashed potatoes and a fresh green salad.

Autor: Equipo de cocina de Unisabana Dining

\$32.800

NUEVO

POLLO EN BBQ DE GUAYABA CHICKEN ROULADE STUFFED WITH CORN

Pierna pernil deshuesada sobre un espejo de salsa B.B.Q de guayaba acompañado de arepa santandereana y ensalada de la casa. // Boneless chicken leg on a mirror of guava B.B.Q. sauce accompanied by arepa santandereana and salad.

Autor: Equipo de cocina de Unisabana Dining

\$31.900

Fiambre colombiano

Alérgenos
Allergen



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS

Contiene azúcar

CARNES A LA PARRILLA / GRILLED MEATS

NUEVO CHULETAS DE CORDERO

LAMB CHOP 280gr   

De la especie ovina traemos a la mesa una carne tierna y jugosa apanada en especias con salsa de tomates secos, acompañado de cebolla ocañera y papas al romero. // From the ovine species, we bring to the table a tender and juicy meat breaded in spices, served with sun-dried tomato sauce, ocaña onions, and rosemary potatoes.

Autor: Equipo de cocina de Unisabana Dining

\$48.800

NUEVO BIFE CHORIZO // STRIP STEAK 300gr

Chata de res bañada en salsa de champiñón acompañado de pure de arracacha y vegetales encurtidos. // Strip steak with mushroom sauce served with mashed arracacha and pickled vegetables

Autor: Equipo de cocina de Unisabana Dining

\$62.900

NUEVO POSTA CARTAGENERA

CARTAGENA - STYLE BEEF ROAST 300gr

Plato emblemático del caribe con una cocción al horno de 8 horas sobre un puré de plátano guineo, queso costeño y ensalada de la casa. // Emblematic caribbean coast dish cooked in the oven for 8 hours over plantain mash, colombian style hard cheese and salad.

Autor: Equipo de cocina de Unisabana Dining

\$36.500

NUEVO CHULETÓN // STEAK 300gr

Jugoso corte de carne de res acompañado de papa acordeón, tomates secos y ensalada de la casa. // Juicy beef steak with bone, served with accordion potatoe, sun-dried tomatoes and salad.

Autor: Equipo de cocina de Unisabana Dining

\$46.900



Alérgenos
Allergen



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS

CARNES A LA PARRILLA / GRILLED MEATS



Alérgenos
Allergen



NUEVO

MATAMBRE DE CERDO

PORK FLANK STEAK 300gr



Jugoso corte de fibras largas y delgadas de la barriga del cerdo (sin piel) bañado en salsa b.b.q acompañado de piña asada, queso asado, pure de zanahoria y ensalada de la casa. // Tender thinly sliced pork belly in smoked barbecue sauce, served with grilled pineapple, cheese, creamy carrot puree and salad.

Autor: Equipo de cocina de Unisabana Dining

\$38.600

LOMO RELLENO DE QUESO MOZZARELLA //

TENDER LOIN STUFFED WITH MOZZARELLA CHEESE

Lomo tierno relleno de queso mozzarella especiado con pimienta y tomillo, acompañado de una duxelle de champiñones y cebolla, bañado en salsa de queso azul sobre un crocante de papa criolla. // Tender loin stuffed with mozzarella cheese spiced with pepper and thyme, accompanied by a duxelle mushroom and onion, bathed in blue cheese sauce on a crispy creole potato.

Autor: Sarah Garnica, estudiante del Programa de Gastronomía

\$64.000

STEAK EN SALSA TRES PIMIENTAS

STEAK IN THREE - PEPPER SAUCE



Corte de lomo de res de 200 gr en salsa tres pimientas acompañado de un mix de lechugas con vinagreta de cilantro, tomates uvalina, queso parmesano y papines en páprika. // Loin cut of 200g in three-pepper sauce, accompanied by a mixed salad with cilantro vinaigrette, uvalina tomatoes, parmesan cheese, and baby potatoes in paprika.

Autor: Rosa Elena Mendoza y Andrey Sánchez del equipo de cocineros de Unisabana Dining

\$55.500

DEL MAR / FISH & SEAFOOD

Cazuela de mariscos
Seafood stew



PATARASHCA DE SALMÓN

Salmon Patarashca

Salmón en patarashca (técnica de cocción de alimentos sobre el fuego directo envueltos en una hoja) con vegetales calientes, acompañado con camote parrillado y chicha morada. // *Salmon Patarashca (cooking method of food wrapped in plant leaves on direct fire) with cooked vegetables, accompanied by grilled sweet potatoes and purple chicha.*

Autor: Equipo de cocina de Unisabana Dining

\$63.000

CAZUELA DE MARISCOS

SEAFOOD STEW

Cazuela de mariscos de las costas colombianas, acompañada de tostones y ají de suero costeño // *Seafood casserole from the Colombian coasts, served with green plantain chips and coastal buttermilk chili sauce*

Autor: Equipo de cocina de Unisabana Dining

\$58.200

PAELLA

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*

Autor: Equipo de cocina de Unisabana Dining

\$47.000

TILAPIA AL VINO TINTO // TILAPIA IN RED WINE

NUEVO

Filete de tilapia de 160g sobre una cama de puré de camote, acompañado de una ensalada con frutos secos (arándanos, almendras fileteadas, semillas de girasol) y una mantequilla elaborada // *160g tilapia fillet on a bed of sweet potato purée, accompanied by a salad of mixed nuts (dried cranberries, sliced almonds, sunflower seeds) and a butter made with red wine*

Autor: Rosa Elena Mendoza, cocinera del equipo de Unisabana Dining

\$53.200

ARROZ CON CAMARONES // RICE WITH SHRIMP

Arroz blanco con camarones salteados en vino blanco, pimentón rojo, arveja verde y un delicioso sofrito, acompañado de hilos de plátano verde // *White rice with shrimp sautéed in white wine, red bell pepper, green peas and a delicious sofrito, accompanied by green plantain threads.*

Autor: Juliana Tengonoff García, estudiante del Programa de Gastronomía

\$42.400

NUEVO

Alérgenos
Allergen



ARROCES Y PASTAS / RICE AND PASTA

ARROZ PAISA // PAISA RICE

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

Autor: Equipo de cocina de Unisabana Dining

\$33.500

PASTA ALFREDO CON LOMO // 🍲 🌾

ALFREDO PASTA WITH TENDERLOIN

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.

Autor: Equipo de cocina de Unisabana Dining

\$51.800



RAVIOLIS DE CARNE EN SALSA DE CHONTADURO // BEEF RAVIOLI PEACH PALM SAUCE 🍲 🌾

NUEVO
Pasta rellena de carne de res en una salsa de chontaduro, acompañada de crostini de pan baguette, queso parmesano rallado y cogollo de lechuga en hoja // Beef-filled pasta in a peach palm sauce, accompanied by baguette crostini, grated parmesan cheese, and a heart of romaine lettuce.

Autor: Autor: Inspirado y desarrollado en colaboración con el programa de Gastronomía y el equipo de cocina de Unisabana Dining.

\$36.100

ARROZ AMAZÓNICO // AMAZONIAN RICE

NUEVO
Arroz castellano en cocción con limonaria, salteado con vegetales, 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.

Autor: Equipo de cocina de Unisabana Dining

\$32.300

Pasta Alfredo
con lomo
Alfredo pasta
with tenderloin

Alérgenos
Allergen



SABOR COLOMBIANO / THE COLOMBIAN FLAVOR



LECHONA TOLIMENSE // TOLIMENIAN LECHONA

Lechona tolimense ensamblada y horneada en casa, acompañada de salsa de insulso, arepa y su chicharrón. // Assembled and baked inhouse, with insulso sauce, arepa and pork rind.

Autor: Equipo de cocina de Unisabana Dining

\$28.200

BANDEJA PAISA // PAISA PLATTER

Tradicional plato antioqueño acompañado frijol, arroz, arepa, chorizo, plátano, chicharrón, aguacate, huevos y carne molida // Traditional dish from Antioquia that contains beans, rice, arepa, chorizo, plantain, chicharrón, avocado, egg and beef.

Autor: Equipo de cocina de Unisabana Dining

\$41.600

AJIACO PEQUEÑO // AJIACO SOUP / POTAGGE

Típica sopa santafereño acompañado de pollo desmechado, aguacate, alcaparras y crema de leche. // Traditional Ajiaco santafereño accompanied by shredded chicken, diced avocado, capers and fresh cream.

Autor: Equipo de cocina de Unisabana Dining

\$17.800

TERNERA A LA LLANERA // LLANERA VEAL DESDE NUESTROS INICIOS

250 gramos de ternera, acompañada de una cachapa de choclo, ensalada criolla de aguacate y yuca bañada con hogao. // 250 grams beef on a corn pancake (cachapa) with avocado criolla salad and manioc with traditional sauce hogao (colombian traditional main sauce).

Autor: Andrey Sánchez y Rosa Elena Mendoza, del equipo de cocineros de Unisabana Dining

\$52.300

Alérgenos
Allergen



POSTRES / DESSERTS



Macarrón
Macarons

NUEVO

CANASTILLA DE MAÍZ // CORN BASKET:

Tortilla de maíz acompañada de una bola de helado de arroz con leche, frutas y chocolate en punto de hilo // *Corn tortilla served with a scoop of rice pudding ice cream, fresh fruit and piped chocolate.*

Autor: Rosa Elena Mendoza, cocinera del equipo de Unisabana Dining

\$16.600

MERENGÓN // MERENGON

DESDE NUESTROS INICIOS

Merengue con guanábana fresa y crema montada de arequipe (dulce de leche/cajeta) // *Merengue with soursop, strawberry, and whipped arequipe (dulce de leche / cajeta/ sweet cream made with sugar and milk concentrated)*

Autor: Equipo de cocina de Unisabana Dining

\$17.000

NUEVO

MACARRÓN // MACARONS

Apreciados por su delicadeza y sabor, estas galletas redondas de almendra molida, azúcar glass y clara de huevo se unen con un cremoso ganache de maracuyá. // *Appreciated for their delicacy and flavor, these almond flour cookies, powdered sugar, and egg whites are filled with a creamy passion fruit ganache.*

Autor: Inspirado y desarrollado en colaboración con el programa de Gastronomía y el equipo de cocina de Unisabana Dining.

\$16.900

NUEVO

FALSO BAKLAVA // FALSE BAKLAVA

Delicadas láminas de pasta filo, alternadas con un relleno de manzanas infusionadas en vino tinto y naranja // *Delicate layers of phyllo pastry, alternated with a filling of apples infused with red wine and orange.*

Autor: Inspirado y desarrollado en colaboración con el programa de Gastronomía y el equipo de cocina de Unisabana Dining.

\$14.800

Alérgenos
Allergen



ADICIONES Y BEBIDAS / SIDES AND BEVERAGE

ADICIONES / SIDES

VERDURAS SALTEADAS <i>Stir-fried vegetables</i>	\$12.700
AGUACATE <i>Avocado</i>	\$7.900
AGUACATE Y TOMATE <i>Avocado and tomato</i>	\$9.400
CASCOS DE PAPA <i>Potato wedges</i>	\$8.100
PAPA CRIOLLA RICHE <i>Small yellow potato</i>	\$8.000
ARROZ <i>Rice</i>	\$4.500
PAN <i>Bread</i>	\$4.300
PECHUGA DE POLLO <i>Grilled chicken breast</i>	\$9.900

BEBIDAS CALIENTES / HOT BEVERAGES

ESPRESSO SENCILLO <i>Single Spress</i>	\$3.800
ESPRESSO DOBLE <i>Double Spresso</i>	\$4.900
LATTE // Latte	\$6.700
AMERICANO // Americano	\$4.900
CAPPUCCINO // Cappuccino	\$6.800
CHOCOLATE // Hot Cocoa	\$6.800
MACCHIATO // Macchiato	\$4.100
AROMÁTICA // Fruit infusion	\$6.300
MILO // Milo	\$7.000
LATTE EN LECHE DE ALMENDRAS <i>Almond latte</i>	\$9.900
TÉ // Tea	\$5.500
CAPPUCCINO AREQUIPE <i>Arequipe Cappuccino</i>	\$9.800
CAPPUCCINO EN LECHE DE ALMENDRAS <i>Almond Cappuccino</i>	\$9.900

JUGOS / JUICES

FRESA // Strawberry	\$9.800
LULADA // Lulada	\$9.800
MANGO // Mango	\$9.800
PIÑA // Pineapple peppermint	\$9.800
MARACUYÁ // Passion Fruit	\$9.800

LIMONADAS / LEMONADES

NATURAL // Natural	\$8.300
FRUTOS ROJOS // Berries	\$8.300
HIERBABUENA // Peppermint	\$8.300
PIÑA // Pineapple peppermint	\$8.300

AGUAS Y GASEOSAS / WATER AND SODAS

AGUA CON GAS - AGUA SIN GAS <i>Sparkling water, still water</i>	\$4.400
COCA COLA // Coca Cola	\$4.800
COCA COLA SIN AZÚCAR // Coke Zero	\$4.800
Sprite // Sprite	\$4.800
GINGER ALE // Ginger Ale	\$4.800

CERVEZAS / BEERS

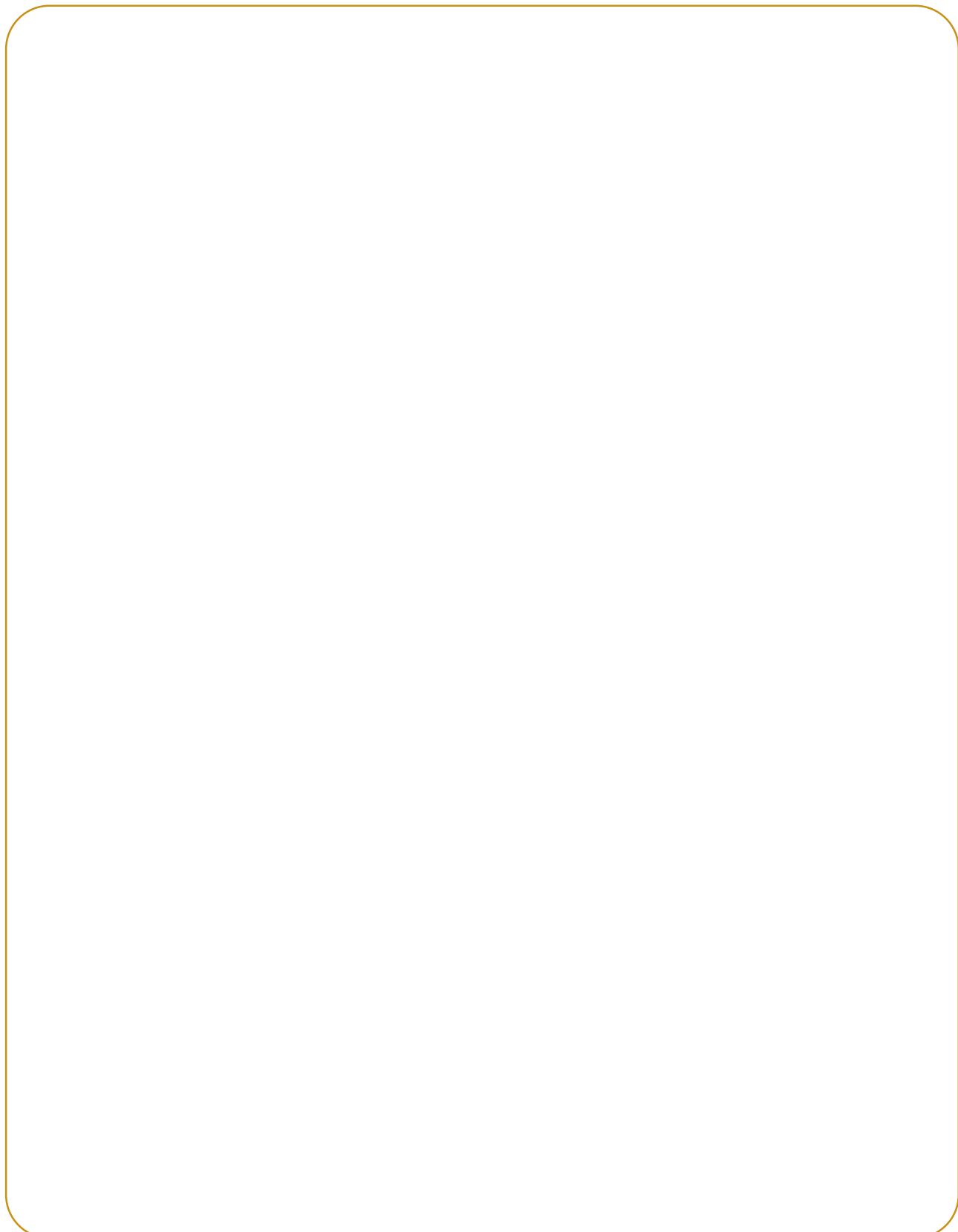
CORONA STELLA ARTOIS	\$11.800
CLUB COLOMBIA	\$10.700
COLA & POLA	\$7.900

VINOS / WINES

COPA DE VINO <i>Glass of wine</i>	\$20.200
BOTELLA DE VINO TINTO <i>Bottle of red wine</i>	\$137.800
BOTELLA DE VINO BLANCO <i>Bottle of white wine</i>	\$98.300

RECOMENDADO DEL CHEFF

— CHEF'S RECOMMENDATION —



RESTAURANTE *Escuela*

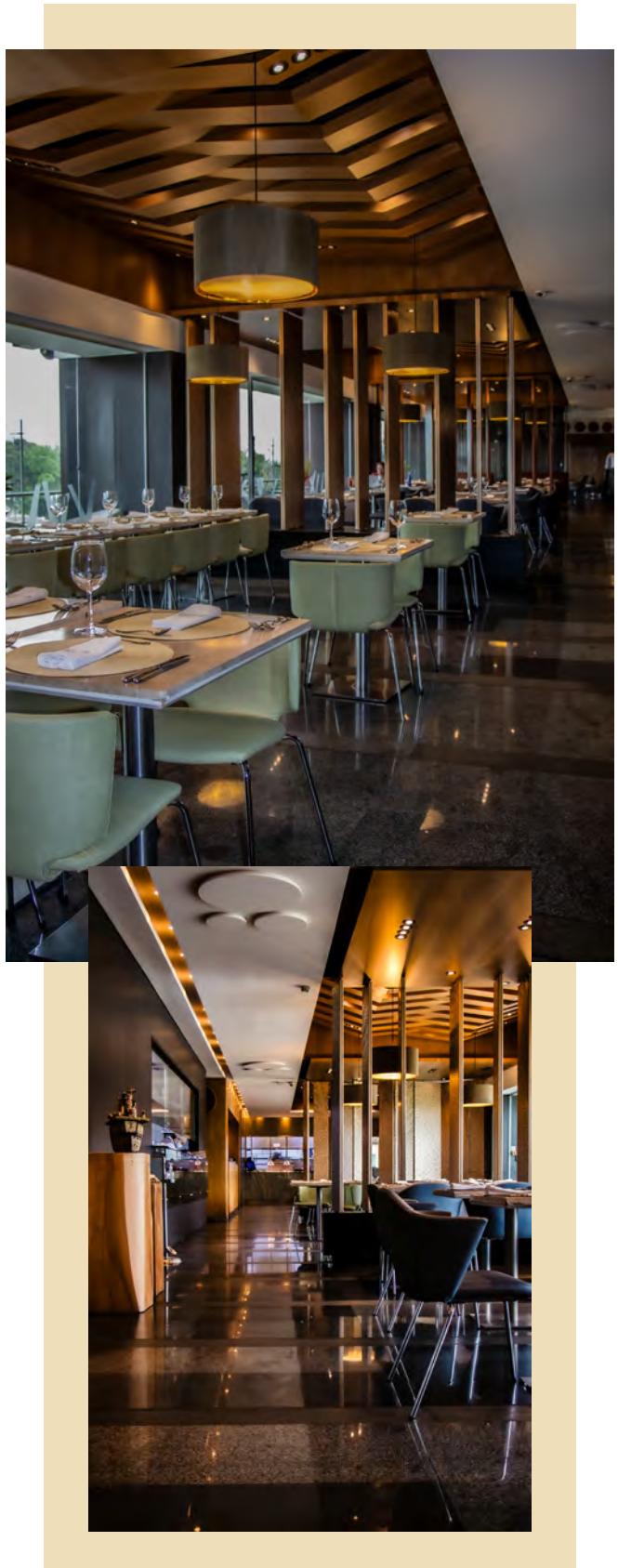
By  Unisabana
Dining

Califica tu experiencia desde la APP
Unisabana o a través de nuestra
página web www.unisabana.edu.co en
la sección "Comunícate con nosotros".

Reservas / Reservations:
restaurante.escuela@unisabana.edu.co

Horarios de atención / Opening Hours:
Lunes a Viernes / Monday to Friday
Desayuno / Breakfast: 7:00 a.m. a 10:00 a.m.
Almuerzo / Lunch: 12:00 m a 3:00 p.m.

**Gracias por tu visita,
vuelve pronto!**
Thank you for your visit, come back soon!



RESTAURANTE

Escuela

By  Unisabana
Dining

VEGETARIANA / VEGETARIAN
- VEGANA / VEGAN -

11 años

Es nuestra alegría servir más y mejor
It is our joy being able to serve you more and better

ENTRADAS

- APPETIZERS -

VEGATRIANA VEGETARIAN

CEVICHE DE MANGO // MANGO CEVICHE

Mango en cubos acompañado con palmitos en salsa coctel y chips de camote. // *Diced mango, served with palm hearts in cocktail sauce and sweet potato chips.*

\$19.500

MONTADITO DE AGUACATE // AVOCADO MONTADITO

Pan baguet hecho a las finas hierbas con tomate larga vida gratinado en queso mozzarella, acompañado de aguacate y aceituna negra. // *Fine herbs baguette with tomato, gratin with mozzarella cheese, served with avocado and black olives*

\$14.000

VEGANA / VEGAN

FALAFEL DE GARBANZO // CHICKPEA FALAFEL

Croquetas hechas en base a una mezcla de sabores tradicionales de la casa en hierbas y vegetales acompañadas de un guiso costeño de leche de coco // *Traditional house herbs croquettes and vegetables, served by a coastal coconut milk jue.*

\$15.300



LÁCTEOS



DIÓXIDO
DE AZUFRE
Y SULFITOS



GLUTEN



MOSTAZA



HUEVO



FRUTOS
SECOS



SOJA



PESCADO



PICANTE

Si usted sufre de alguna alergia, por favor avísele a la persona encargada de atenderlo. Es importante tener en consideración que en nuestras cocinas se manejan y preparan alimentos que pueden contener trigo, huevos, frutos secos, maní, soya, leche, pescado y mariscos.

FUERTES

— MAIN COURSES —



VEGATRIANA VEGETARIAN



VEGAN / VEGAN

PASTA EN SALSA BLANCA // PASTA IN WHITE SAUCE

Fettuccini a base de arroz en salsa de leche de almendras acompañada de albóndigas de frijol proteína de soya y pan árabe. // Rice-based fettuccini in almond milk sauce., served with soy protein bean meatballs and Arabic bread.

\$28.100

CHILI VEGANO // VEGAN CHILI ☺

Deliciosa mezcla de vegetales salteados y caracterizado por su alto contenido de proteína vegetal. // Delicious mixture of sautéed vegetables with a high content of vegetable protein.

\$21.000



I PORTOBELO RELLENO DE FRUTOS SECOS // PORTOBELLO STUFFED WITH NUTS

Champiñón portobello en salsa de albahaca relleno de frutos secos y gratinado con queso paipa acompañado de ensalada mixta y almendra tajada. // Portobello mushroom in basil pesto sauce, stuffed with nuts, gratin with paipa cheese and served with mixed salad and sliced almonds.

\$25.100

ADICIONES / SIDES

PAN	\$4.300
Bread	
PECHUGA DE POLLO	\$9.900
Grilled chicken breast	
CASCOS DE PAPA	\$8.100
Potato wedges	
ARROZ	\$4.500
RICE	
VERDURAS CALIENTES	\$12.700
HOT VEGETABLES	



Si usted sufre de alguna alergia, por favor avísele a la persona encargada de atenderlo. Es importante tener en consideración que en nuestras cocinas se manejan y preparan alimentos que pueden contener trigo, huevos, frutos secos, maní, soya, leche, pescado y mariscos.

