



Embarcadero

Lunes a sábado de 7:00 a.m a 10:00 a.m



DESAYUNOS

DESAYUNO AMERICANO

Huevos al gusto (fritos, pericos o revueltos), chocolate y jugo del día, pan con mermelada y mantequilla.

\$11.800

CALENTADO MEDIO

\$7.700

CALENTADO ESTÁNDAR

\$10.600

HUEVOS NAPOLITANOS

Huevos fritos o revueltos gratinados con queso doble crema. Acompañados de rodajas de tomate y orégano.

\$12.600

CALDO DE COSTILLA

\$8.800

HASH BROWN \$4.000

HUEVOS RANCHEROS

Huevos fritos acompañados de salsa ranchera (cebolla, pimentón, tomate y salsa BBQ}, chorizo y totopos.

\$14.400

COMBO CALENTADO

\$14.100

HUEVOS FRITOS

\$4.300

ADICIONALES

TOMATE/ ADICIÓN

\$300

MAÍZ TIERNO / ADICIÓN

\$1.200

PAN / ADICIÓN

\$1.400

QUESO CAMPESINO

ADICIÓN

\$4.000

CEBOLLA / ADICIÓN

\$300

TOCINETA / ADICIÓN

\$4.700

PAN CON MANTEQUILLA Y MERMELADA

\$3.000

CHOCOLATE

\$3.500

JAMÓN / ADICIÓN

\$2.500

CHAMPIÑONES / ADICIÓN

\$2.900

AREPA DE QUESO

\$3.700

JUGO NATURAL

DE NARANJA

\$5.200



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.



Embarcadero

Lunes a viernes 11 :00 a.m. a 3:30 p.m.
Sábados de 11 :30 a.m. a 2:30 p.m.

COMIDAS RÁPIDAS



1 Arepa rellena mixta

@@@@

Arepa blanca rellena con carne molida y pollo desmechado, acompañada de una exquisita salsa criolla y queso gratinado que realza su sabor tradicional.

\$18.200



Mazorcada de carne

@@@

150g de carne de res a la plancha, servido con maíz tierno dulce, plátano maduro y butifarra, bañados en una salsa de ajo, gratinado con queso doble crema y cubierto con una crujiente viruta de papa.

\$24.900

Mazorcada de pollo

@@@

120g de pechuga de pollo a la plancha, servido con maíz tierno dulce, plátano maduro y butifarra, bañados en una salsa de ajo, gratinado con queso doble crema y cubierto con una crujiente viruta de papa.

\$22.600



Pique macho

\$20.900

@@@@@@

Exquisita combinación de salchichas salteadas al wok, cadera de res en julianas, cebolla ocañera, papa criolla richie, plátano maduro y tomate, todo aromatizado con una mezcla de finas hierbas que realzan su sabor único.



NOVEO Hamburguesa Raptor

🌾 🍷 🥗 🍷 🍷

150g de jugosa carne de res sobre una cama de lechuga fresca y tomate, bañada en una salsa agridulce preparada con cerveza, vino tinto y jamón ahumado, cebolla caramelizada, acompañado de papas a la francesa.

\$24.900

Hamburguesa de pollo

🌾 🍷 🥗 🍷 🍷

Hamburguesa con doble carne de pollo apanada, queso doble crema, lechuga fresca, tomate y una exclusiva salsa BBQ de piña que aporta un toque dulce y tropical. Acompañada papas a la francesa.

\$22.300

Burger cheese Embarcadero

🌾 🍷 🥗 🍷 🍷

Hamburguesa de carne de res, acompañada de queso fundido a la plancha y crujientes aros de cebolla. Se complementa con una salsa de pepinillos, lechuga fresca, tomate jugoso, acompañado con papas a la francesa.

\$25.400

Dorilocos

🌾 🍷

Doritos acompañados de carne molida, bañada en una deliciosa salsa de birria, guacamole, queso campesino y pico de gallo, con una suave salsa de ajo.

\$22.900

Patacón mixto

🌾 🍷

Patacón de 25 cm, acompañado de carne molida y pollo desmechado, todo gratinado con queso doble crema. Para completar, se baña con una deliciosa salsa criolla.

\$22.500

Perro Tradicional

@@@@

Salchicha tipo americana acompañada de cebolla caramelizada y una selección de salsas al gusto, como mostaza, tomate, mayonesa o piña, para un toque único. Se sirve con papa ripiada crujiente y queso doble crema.

\$13.200

Salchipapa Costeña

@@@@

Papas a la francesa, mezcladas con salchicha tipo americana, viruta de papa, queso costeño y salsa de ajo de la casa.

\$22.300

Papas Locas

@

Papas a la francesa acompañadas de 50g de carne desmechada, 50g de filete de pollo en tiras, queso mozzarella, orégano y salsa BBQ.

\$24.500



1 Fish and Chips @ @ @

Filete de tilapia apanado, acompañado de una suave salsa de ajo. Se sirve con una fresca ensalada de la casa y acompañado de papas a la francesa.

\$28.500

Plato especial @ @

Proteína acompañada de papas a la francesa, ensalada de la casa, té en vaso y postre.

Pollo \$21.600 / Carne \$22.000

Arroz cremoso @ @ @

Arroz salteado con vino blanco, crema de leche, comino, zanahoria, pimentón verde, champiñón y 180g de filete de pechuga.

\$20.100

1 Arroz montañero @ @

Arroz blanco combinado con sobrecarriaga y tocino carnudo, acompañado de maíz tierno dulce y trozos de plátano maduro. Todo mezclado con salsa criolla.

\$23.900



Embarcadero

Lunes a viernes 11 :00 a.m. a 3:30 p.m.
Sábados de 11 :30 a.m. a 2:30 p.m.

PASTAS

Fetuccini Parisieene Embarcadero

@®@@

Fetuccini, bañado en una salsa cremosa con un delicado toque de vino blanco y salsa napolitana. Acompañado de 60g de trozos de pechuga y 60g de cadera en julianas.

\$23.900

Fetuccini Bolognesa

@®

Fettuccine con una salsa boloñesa a base de carne molida y tomates frescos. Se sirve acompañado tajadas de pan baguette y un toque de queso parmesano rallado para realzar su sabor.

\$22.700

ENSALADAS

Ensalada pollo y pasta

@®

Mix de lechugas asiáticas, pasta en tornillos, tomate cherry, aceitunas negras, queso campesino, jamón y 120g de filete de pechuga en julianas, aderezado con vinagreta de verbabuena.

\$19.600

Ensalada Cerdo Crunch

@®@

Milanesa de cerdo apanada, servida con un fresco mix de lechugas acompañado de maíz tierno dulce, tomate cherry y zanahoria. Aderezado con vinagreta Unisabana Dining.

\$21.100

LÍNEA VERDE

Hamburguesa Veggie Lisa

🌱🌱

150g de hamburguesa elaborada con una mezcla de frijol y ahuyama, servida con lechuga fresca, tomate, y bañada en una salsa de vino tinto, acompañada de crujientes chips de remolacha y servida en pan vegano artesanal, acompañado de papas a la francesa.

\$18.100

Arepa rellena veggie

🌱🏠🌱🌱

Arepa blanca rellena, con un salteado de verduras frescas: pimentón morrón, zucchini, cebolla cabezona roja y champiñón portobello. Acompañado de queso campesino con un toque de aceite de ajonjolí y finas hierbas.

\$18.500

Ensalada de Cuscús

Mix de lechugas asiáticas acompañado de pasta macarrón, tomate cherry, zanahoria, cebolla morada, queso campesino, faláfel y cuscús, aromatizado con la vinagreta de Unisabana Dining.

\$21.900

Arroz vegetariano

Arroz blanco salteado con salchicha y queso de soya, complementado con trozos de plátano maduro, maíz tierno dulce, cebolla cabezona y brócoli. Todo mezclado con una salsa criolla.

\$19.200



Patacón Veggie

Crujiente patacón cubierto con un salteado de champiñones, zanahoria, berenjena, tomate y cebolla, todo bañado en una deliciosa salsa teriyaki y gratinado con queso tofu.

\$17.500

ADICIONALES

Papas a la francesa	\$7.200
Papas en cascós	\$7.200
Porción de arroz 🌱	\$3.400
Champiñones 🌱	\$6.600
Carne 180 gramos 🌱	\$13.300
Pollo 180 gramos 🌱	\$12.900
Carne hamburguesa 150 gramos 🌱	\$10.500
Queso campesino	\$4.000
Adición verduras calientes 🌱🌱🌱	\$4.900

POSTRES

Brownie con helado ®

Brownie de 60g acompañado con una bola de helado de 80g, bañada en salsa de chocolate.

\$12.300

Yasmín Rodríguez



"Cocinamos con amor,
servimos con pasión"



LÁCTEOS



DIÓXIDO
DE AZUFRE
Y SULFITOS



GLUTEN



MOSTAZA



HUEVO



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.