

El Restaurante Escuela es un espacio dedicado a la exaltación de la cocina y el producto colombiano, a partir de la presentación de preparaciones de alta cocina en un ambiente sofisticado. Allí, los estudiantes de Gastronomía y de Administración & Servicio tienen un acercamiento al mundo gastronómico real, afianzando sus habilidades para el servicio a los demás. Durante 5 años el Restaurante Escuela ha desarrollado diferentes cartas apoyándose en los sabores tradicionales de las diferentes regiones del país.

Para esta temporada, el Restaurante Escuela trae como propuesta no solo resaltar los sabores y el producto nacional, sino también enfatizar la producción de platos a partir de las técnicas de cocina colombiana. Asimismo, la carta presenta algunas preparaciones de otras partes del mundo.

La creación de esta carta fue apoyada desde la Escuela Internacional de Ciencias Económicas y Administrativas, en cabeza de su decana Hilda Arango de Ortega, y desarrollada por los chefs Daniel Prada Granada, Juan Manuel de la Roche Merino, Daniel Jiménez Guzmán, Carlos Gaviria Arbeláez, Silvia Gast Harders y María Paula Deaza Fernández; con el apoyo activo de un grupo de estudiantes integrado por Sebastián Yela Rosero, Viviana Quiroga, Juan Sebastián Barrera, Daniela García, Julián Rojas; becarios y alumnos pertenecientes a la opción de grado “Restaurante Escuela”.

ENTRADAS Appetizers



AREPAS

DULCES EN ROLLO

Rollos de arepa dulce rellenas de queso paipa sobre cremoso de bocadillo, suero y ají criollo.

SWEET ROLLED AREPAS

Sweet arepa rolls filled with paipa cheese on top of creamy bocadillo, whey and hot sauce.

\$6.900

MONTADITOS



MEDITERRÁNEO

Ensalada de bocconcinis, tomates cherry y aceitunas negras, acompañadas de un aderezo de pesto y maní, sobre tostones de pan.

MEDITERRANEAN MONTADITO

Bocconcinies, cherry tomatoes and black olives salad, accompanied by a pesto and peanuts dressing, on crouton bread.

\$10.100

CREMAS

CAMARÓN **\$15.900**

Camarones en salsa a base de velouté de pescado y vino blanco, cocinados en hierbas de azotea del Pacífico colombiano.

SHRIMP SOUP

Shrimp on a fish velouté and white wine sauce, cooked in rooftops herbs (hierbas de azotea) of the Colombian Pacific.

TOMATES ROSTIZADOS **\$10.200**

Sopa a base de tomates rostizados acompañada de cuajada y queso paipa rallado. Inspirada en la Sierra Nevada del Cocuy y la leyenda de El Dorado.

ROASTED TOMATO SOUP

Roasted tomatoes soup accompanied by curd and shredded paipa cheese. Dish inspired on the Sierra Nevada del Cocuy and the legend of El Dorado.

AHUYAMA CON PURÉ DE ZANAHORIA **\$8.900**

Crema de ahuyama servida sobre puré de zanahorias rostizadas, acompañada de trozos de pera parrillada.

SQUASH SOUP WITH CARROT PURÉE

Squash soup served on roasted carrots purée, accompanied by pieces of grilled pear.



PULPO A LA PARRILLA CON CREMA DE MORRONES ASADOS

Braço de pulpo fresco parrillado con mantequilla de ajos fileteados, acompañado con papas asadas, salsa cremosa de pimentones tostados y cilantro, ensalada de lechugas y tomates cherry.

GRILLED OCTOPUS WITH ROASTED SWEET PEPPER CREAM 🇨🇴

Filleted Fresh octopus arm grilled with garlic butter, accompanied with roasted potatoes, creamy sauce of toasted peppers and coriander, lettuce salad and cherry tomatoes.

\$18.200

DE LA TIERRA

from the ground

TERNERA A LA LLANERA

\$32.100

Con todo el sabor del Meta y el Casanare, 300 gramos de ternera sobre una cachapa de chόcolo y ensalada criolla de aguacate.

VEAL "A LA LLANERA" (Dish from the Eastern Plains) 🇨🇴

With all the flavor of Meta and Casanare, 300 grams of veal over a corn "cachapa" and creole avocado salad.

BANDEJA PAISA

\$22.900

Tradicional pero con diseñador. (Nuestros estudiantes del programa de gastronomía)

BANDEJA PAISA 🇨🇴

Traditional but with a designer. (Our Gastronomy Program Students)



BIFE CHORIZO A LA PARRILLA CON SALSA DE CHAMPIÑONES

Corte de lomo ancho a la parrilla acompañado de salsa española con vino tinto y champiñones, servido con papa en cascos al horno y ensalada verde.

GRILLED CHORIZO STEAK WITH MUSHROOM SAUCE 🇨🇴

Grilled loin steak accompanied by Spanish sauce with red wine and mushrooms, served with baked potato and green salad.

\$27.900

MILANESA DE CERDO 🌶️

\$22.500

Clásica milanesa elaborada con lomo de cerdo, acompañada de una salsa ácido-picante de soja, panela, algunas hierbas de azotea y otras especias, cascos de papa, ensalada de mizuna y tatsoi, tomates perla, palmitos y vinagreta clásica.

PORK "MILANESA" (Breaded)

Classic milanesa made with pork loin, accompanied by an acid-spicy soy sauce, brown sugar cane, rooftop herbs and other spices, potato hulls, mizuna and tatsoi salad, pearl tomatoes, palm heart and classic vinaigrette.



BONDIOLA DE CERDO Y PURÉ DE ZANAHORIAS AHUMADAS \$21.200

Corte clásico de bondiola, acompañado de puré de zanahorias asadas y ahumadas con toques occidentales, crocante de arroz y chiles dulces asados, con una salsa de panela y mostaza.

PORK SHOULDER AND SMOKED CARROTS PURÉE 🇨🇴

Classic cut of bondiola, accompanied by mashed roasted and smoked carrots western style, crispy rice and roasted sweet peppers, with a panela and mustard sauce.

PINCHO MIXTO \$21.500

Ensamblado de ternera, pollo y longaniza, acompañado con chimichurri y ají de suero de nuestra emblemática región Caribe con ensalada de rúgula y tomate.

MIXED BROCHETTE 🇨🇴

Veal, chicken and sausage assemble, accompanied with chimichurri sauce and chili-whey from our emblematic Caribbean region, with arugula and tomato salad.



MEDALLÓN DE RES A LA MOSTAZA

Medallón de lomo de res, servido con una salsa de mostaza Dijon, acompañado de espárragos parrillados y cascos de papa fondant, decorado con un crocante de puré de zanahoria

BEEF MEDALLION WITH MUSTARD 🇨🇴

Beef Loin medallion, served with a dijon mustard sauce, accompanied by grilled asparagus and fondant potato hulls, decorated with a crunchy carrot purée.

\$35.900

DEL AIRE

From the sky

ROULADE DE POLLO CON PURÉ DE PAPA A LAS FINAS HIERBAS

Suprema de pollo rellena de queso paipa y espinaca, acompañada de un puré de papa con finas hierbas, servido sobre un espejo de salsa de pimentones rostizados.

ROLLED CHICKEN DISH WITH MASHED POTATOES ON FINE HERBS

Stuffed Chicken with paipa cheese and spinach, accompanied by mashed potatoes with fine herbs, served on a mirror of roasted peppers sauce.

\$18.700



POLLO SANTA FERREÑO

\$19.400

Pechuga de pollo asada sobre naco de papas, crocantes de arracacha y salsa de ajiaco con alcaparras fritas.

SANTA FE CHICKEN 🇨🇴

Roasted chicken breast over mashed potatoes, arracacha chips and "ajiaco" sauce with fried capers.

POLLO ASADO CON CHIMICHURRI

Suprema de pollo asado, acompañada de puré de pimentones asados y ahuyama, con chimichurri, papines en cascados salteados en mantequilla y tomillo, con rúgula y vinagreta.

ROASTED CHICKEN WITH CHIMICHURRI 🇨🇴

Roasted chicken, accompanied by mashed roasted peppers and squash, with chimichurri sauce, butter and thyme sauteed potatoes, with arugula and vinaigrette.

\$18.600



DEL AGUA

From the water

FILETE DE SALMÓN SOBRE ENSALADA DE COUS-COUS \$41.600

Filete de salmón a la parrilla sobre una cama de cous-cous, mezcla de lechugas, tomates cherry y arándanos frescos.

Salmon fillet on cous-cous salad

Grilled salmon fillet on a cous-cous base, mix of lettuce, cherry tomatoes and fresh blueberries.



PATARASHCA DE ALGUACIL \$26.800

Filete de alguacil horneado en hoja de plátano, acompañado de una salsa de panela ahumada con guiso y ensalada.

FISH PATARASHCA 🇨🇴

Fish fillet baked in banana leaf, accompanied by a sauce of smoked sugar cane with stew and salad.

ARROCES Y PASTAS

Pasta & Rice



ARROZ CON CAMARÓN

Nuestro arroz nacional “oryzica”, fusionado con camarones y guiso de nuestra costa caribe, en comparsa con auténticos patacones colombianos.

RICE WITH SHRIMP 🇨🇴

“Oryzica”, our national rice, fused with shrimp and stew from our Caribbean coast, with authentic Colombian “patacones”. (fried plantains)

\$28.500

ARROZ AMAZÓNICO

\$19.400

De influencia peruana al estilo chaufa, ají dulce, jengibre, cilantro amazónico, cebolla larga verde, con pollo y cerdo ahumado.

AMAZONIAN RICE 🇨🇴

A chaufa styled rice of Peruvian influence, sweet pepper, ginger, Amazonian coriander, scallions, with chicken and smoked pork.

FETUCCINI, LOMO DE RES Y SALSA ALFREDO

\$31.500

Pasta fettuccini bañada en salsa alfredo acompañada de lomo de res en cocción lenta impregnado de mantequilla y romero.

FETTUCCHINE, BEEF TENDERLOIN AND ALFREDO SAUCE

Fettuccine pasta bathed in alfredo sauce accompanied by slow-cooked beef tenderloin impregnated with butter and rosemary.



FETUCCINI, ALBONDIGAS Y SALSA NAPOLITANA

\$23.900

Pasta fettuccini bañada en salsa Napolitana acompañada de albóndigas de res y cerdo con queso parmesano gratinado.

FETTUCCINE, MEATBALLS AND NEAPOLITAN SAUCE

Fettuccine pasta bathed in Napolitana sauce accompanied by beef and pork meatballs with gratin parmesan.



MUSAKA DE BERENJENAS 🌿

Plato tradicional de los Balcanes y el Medio Oriente, preparada como homenaje a la receta clásica, con adición de algunas especias orientales.

MOUSSAKA

Traditional dish from the Balkans and the Middle East, prepared as a tribute to the classic recipe, with the addition of oriental spices.

\$25.200

ENSALADAS

Salads



ENSALADA DE QUINUA Y PALMITOS DEL PUTUMAYO 🇨🇴 \$14.900

Ensalada fresca con productos de origen colombiano, entre ellos palmitos, quinoa, tomate, cebolla y pepino en una vinagreta a base de suero costeño.

QUINUA AND PALM HEART SALAD FROM PUTUMAYO 🇨🇴

Fresh salad with Colombian products, including palm hearts, quinoa, tomato, onion and cucumber in a vinaigrette based on coastal serum.

CALAMARES CAPRESE \$25.600

Anillos de calamar crocantes, salsa cremosa de albahaca, hojas verdes, mozzarella de búfala y tomatitos.

CAPRESE SQUID

Crispy squid rings, creamy basil sauce, green leaves, buffalo mozzarella and tomatoes.



ENSALADA ROQUEFORT 🌿

\$19.800

Lechugas, rúgula, láminas de pera, queso azul y vinagreta cremosa de albahaca.

ROQUEFORT SALAD

Lettuce, rucula, pear slices, blue cheese and creamy basil vinaigrette.

TABOULEH Y HUMMUS 🌿

\$15.400

Trigo, perejil, hierbabuena, tomate, pepino y cebolla aderezada con limón y aceite de oliva, unidos a un puré de garbanzo cremoso con aceite de ajonjolí acompañado de pan pita.

TABBOULEH AND HUMMUS

Wheat, parsley, peppermint, tomato, cucumber and onion garnished with lemon and olive oil with a center of creamy chickpea purée with sesame oil, accompanied with pita bread.

POSTRES

Desserts



FRUTAS EN CAMELO

\$7.900

Mix de frutas colombianas caramelizadas servidas en una base de yogurt griego aromatizado con romero.

CARAMEL FRUITS

Mix of caramelized Colombian fruits served on a Greek yogurt base flavored with rosemary.

Torta de almojábana

\$8.900

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

Almojabana cake 🇨🇴

Colombian dough made from almojabanas, mojicones, peasant cheese and curd, typical of our cundiboyacense region. On top of a bocadillo and cheese cream, and a candy nest.



Split Tropical

\$11.300

Helado de coco sobre torta de piña y almíbar de ron.

Tropical Split

Coconut ice cream on pineapple cake and rum syrup.

MERENGÓN Con guanábana, fresa y crema montada de arequipe.

\$9.800

MERENGON 🇨🇴 With guanábana, strawberry and cream assembled of arequipe.



TRUFAS DE CHOCOLATE AMARGO Y MARACUYÁ \$11.300

Fusión de chocolate amargo y maracuyá en un crumble de hierbabuena y crema.

BITTER CHOCOLATE AND PASSION FRUIT TRUFFLES 🇨🇴

Fusion of bitter chocolate and passion fruit in a crumble of mint and cream.

BEBIDAS

Beverages

BEBIDAS CALIENTES HOT BEVERAGES

Expreso sencillo Espresso	\$2.300
Americano Black Coffee	\$2.900
Latte	\$3.900
Capuchino Cappuccino	\$3.900
Mocchino Mocaccino	\$4.000
Macchiato Macchiato	\$2.600
Chocolate	\$4.000
Milo Chocolate milk	\$4.200
Expreso doble Double Espresso	\$2.900
Aromática Aroma infusion	\$3.700
Te Tea	\$3.700

BEBIDAS FRIAS COLD DRINKS

Jugos Juice

Piña Hierbabuena/Pineapple Peppermint	\$5.500
Fresa/Strawberry	\$5.100
Mango/Mango	\$5.100
Fresa Banano/Strawberry Banana	\$5.100
Maracuyá/Passion fruit	\$5.100
Mango Hierbabuena/Mango Peppermint	\$5.500
Limonada hierbabuena/Peppermint lemonade	\$5.100
Limonada Natural/Lemonade	\$4.700
Agua 300 ml/Water 300 ml	\$2.600
Gaseosa 10 Onz./Soda 10 oz.	\$3.100
Gaseosa 400 ml/Soda ml	\$2.600
Te Frío/Ice Tea	\$2.600

RESTAURANTE
Escuela
Universidad de La Sabana

