



YUBARTA
Restaurante

Tradición ancestral

La gastronomía del Pacífico colombiano es un tesoro culinario, enriquecido por la diversidad de sus ingredientes y la tradición ancestral de sus sabores



YUBARTA
Restaurante





YUBARTA
Restaurante



La variedad y autenticidad de los ingredientes locales hacen de la gastronomía de Buenaventura, una de las más diversas y ricas de todo Colombia, con platos que deleitan a los paladares más exigentes.



Carnes

Bife de cerdo	\$42.000
Churrasco	\$52.000
Suprema de pollo gratinada	\$38.000
Suprema de pollo a la plancha	\$34.000
Suprema de pollo salsa de champiñones	\$38.500
Costilla Argentina	\$44.000
Costilla Barbacoa	\$56.000
Lomo fino	\$58.000
Costilla de cerdo con chicharrón	\$58.000
Rib Eye	\$110.000

Entradas

Tardeo

Nuggets con papas a la francesa	\$16.000
Empanadas 4 Unidades	\$10.000
Aborrajados 3 unidades	\$12.000
Marranitas 3 unidades	\$12.000
Papas amarillas con queso	\$14.500
Papas con tocineta	\$16.000



La gastronomía de Buenaventura, Colombia es una verdadera riqueza culinaria que combina sabores del mar y de la selva para ofrecer una experiencia gastronómica única e inolvidable.





YUBARTA
Restaurante



La gastronomía de Buenaventura, Colombia es un verdadero tesoro culinario, donde la mezcla de influencias africanas, indígenas y españolas se fusionan en platos deliciosos y llenos de sabor.



Vegetariano

Pasta primavera	\$32.000
Berenjena gratinada	\$28.500

Pastas

Pastas de langostinos	\$52.000
Pastas Gratinadas	\$36.500
Pastas de Champiñones	\$36.000
Pastas a la marinera	\$48.000
Pastas Carbonara	\$38.000

Mariscos

Salmon trifásico	\$72.000
<i>Acompañado con salsa de jaiba, langostino, patacón, arroz</i>	
Salmon primavera	\$68.000
Langostino apanado	\$70.000
<i>Acompañado con arroz de coco y plátano verde</i>	
Langostino al ajillo	\$70.000
Pargo al horno	\$70.000
Filete de corvina	\$70.000
Filete de corvina trifásico	\$72.000
Ceviche de camarón	\$40.000
Ceviche de langostinos	\$65.000
Pargo a la primavera	\$76.000



La gastronomía de Buenaventura, Colombia es una verdadera riqueza culinaria que combina sabores del mar y de la selva para ofrecer una experiencia gastronómica única e inolvidable.



Comidas Rápidas

Hamburguesa

Sencilla **\$25.000**

Especial Yubarta **\$32.000**

Picadas

Personal **\$35.000**

Grupal **\$70.000**

Cebolla dulce, costilla, chicharrón, chorizo, yuca, arepa, Nuggets de pollo, papa francesa

Wings

Alitas de pollo BBQ **\$28.000**

Adicionales

Alita de pollo:
\$10.000

Champiñones:
\$8.000

Carne desmechada:
\$10.000

Pollo desmechado:
\$8.000

Chicharrón
\$12.000

Empanaditas:
\$10.000



YUBARTA
Restaurante

Crepes

Crepe especial yubarta **\$36.500**
langostino, carne molida, pollo desmechado, queso.

Crepe sencilla **\$28.000**
Langostino, carne molida, pollo desmechado, queso.

Sandwich

Sandwich adicionales **\$25.000**
Pollo desmechado, champiñones, carne desmechada, atún





COCTELES DE AUTOR

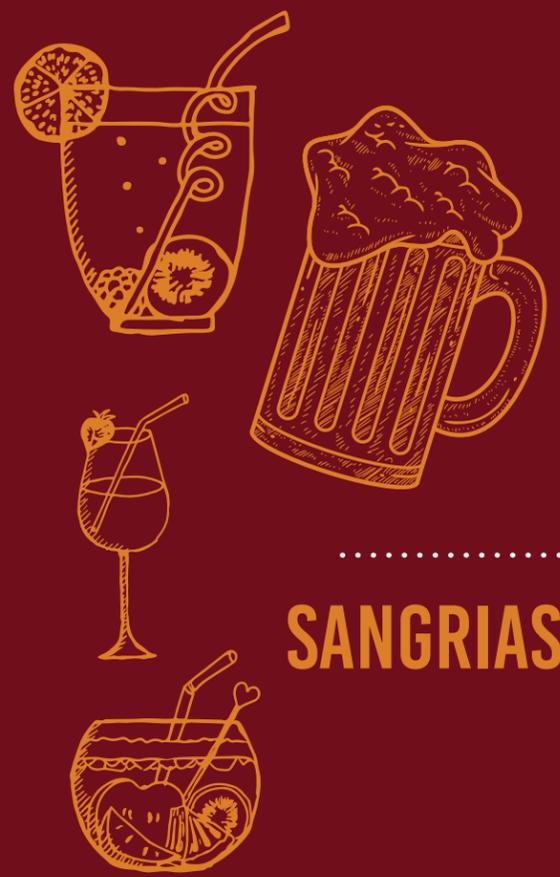
Cañaveral	\$34.000
El señor de los cielos	\$30.000
Velada de la conquista	\$42.000
Viche Loco Coco	\$28.000

CERVEZAS

Cervezas Nacionales	\$6.000
Cervezas Internacionales	\$10.000
Adicionales	
Zumo más escarchado	\$1.500
Zumo de naranja	\$1.500

SANGRIAS

Tinto	\$25.000
Blanca	\$25.000
Rosada	\$25.000
Jarra para 5 personas	\$90.000



COCKTAILS

Clásicos

1 Mojito	\$25.000
2 Mojito Premium	\$32.000
3 Margarita Premium	\$35.000
4 Margarita	\$25.000
5 Maracuyá, frutos rojos y blue	\$34.000
6 Gina and tonic	\$34.000
7 Martini	\$34.000
8 Sucio y lychee	\$38.000
9 Negroni	

COCKTAILS Modernas

10 New york sour <i>Whiskey, sirope simple, vodka y 3 granos de café o café molido.</i>	30.000
11 Expresso martini <i>Un expreso, sirope simple, vodka y granos de café o café molido</i>	28.000
12 Long island Tea <i>Vodka, Ron, Gin, whiskey, triple set, limón, simple sirope y cocacola decorado con menta twist de Naranja, rodaja de limón deshidratado.</i>	30.000
13 Daiquiri <i>Frutos rojos y maracuyá, fresa</i>	25.000
14 Carajillo <i>Licor 43, doble expreso, simple sirope, decorado con canela en polvo y canela en palos.</i>	28.000
15 Paloma	28.000
16 Piña colada	28.000
17 Moscow mule	28.000
18 Submarino <i>Escarchado de tajín, salsa negra, tabasco, shot de tequila, vino tinto, sirope de frutos rojos, licor de café cerveza.</i>	28.000





BEBIDAS Frías

Limonada de café	\$10.000
Caipiriña sin alcohol	\$20.000
Malteada de café, maracuyá y oreo	\$12.000
Frappuccino <i>Moca, caramelo</i>	\$12.000
Affogato del pacífico <i>Dos bolas de helado de vainilla o macadamía con un expreso, licor de café, arrechón.</i>	\$18.000
Café Bombon Fría <i>Leche fresca, leche condensada, chantillí, doble expreso, chocolate y galleta de vainilla.</i>	\$10.000

BEBIDAS Calientes



Café Espresso	\$4.000
Café Americano	\$6.000
Café Bombon Caliente	\$8.000
Chai Tea Coffee <i>Al fondo de la tasa va un sirope de especias, canela, clavos de olor, jengibre, anís, expreso y leche texturizada</i>	\$14.000
Capuchino <i>Acompañado con un Muffins con crema de chocholate.</i>	\$8.500
Mocaccino <i>Acompañado con un Muffins con crema de chocholate.</i>	\$11.000

Sin Alcohol

Jugos <i>Limonada, maracuyá, mora, mango</i>	\$10.000	Agua	\$4.500
Limonadas Natural Hierva buena Cerezada Coco Mango	\$8.000 \$10.000 \$14.000 \$14.000 \$14.000	Gaseosa	\$5.000
Sodas <i>Maracuyá, frutos rojos, lulo, fresa</i>	\$14.000	Ginger Ale	\$4.000

