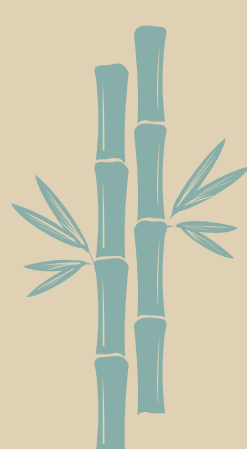




GUADUA

[alegría . mar . tierra]



Color

ALEGRÍA

[mar y tierra]

GUADUA es un restaurante inspirado en el Caribe Colombiano. Nuestra carta y sus sabores, desarrollados por el prestigioso grupo Carmen, celebran una riqueza natural de nuestra región desde el mar Caribe hasta los Montes de María. Además de reflejar la biodiversidad de todo el país por medio de platos tropicales llenos de explosión y buen gusto.

Nuestra propuesta gastronómica maneja un concepto acorde a todo gusto de nuestros huéspedes, manteniendo una esencia de sabores costenos y caribeños. Logramos un factor diferenciado notable, implementando técnicas modernos con producto local por medio de presentaciones creativas y una estética refinada.

GUADUA is a restaurant inspired by the Colombian Caribbean. Our menu and its flavors, developed by the prestigious Carmen group, celebrate the natural richness of our region from the Caribbean Sea to the Montes de Maria. In addition to reflecting the biodiversity of the whole country through tropical dishes full of explosion and good taste.

Our gastronomic proposal handles a concept according to all tastes of our guests, maintaining an essence of coastal and Caribbean flavors. We achieve a remarkable differentiating factor, implementing modern techniques with local products through creative presentations and refined aesthetics.

Entradas

CEVICHE

Pesca del día, leche de tigre de patilla, cebolla roja encurtida, mango pintón, casabe cordobés.

Catch of the day, watermelon tiger's milk, pickled red onion, mango, local cassava crisps.

\$ 68.000

TARTAR DE ATÚN

Acompañado de patilla encurtida, aguacate, salsa hoisin de maracuyá y puerros fritos.

Served with pickled watermelon, avocado, passion fruit hoisin sauce and fried leeks.

\$ 68.000

CARPACCIO DE PULPO

Acompañado de suero de aguacate, ensaladilla de cebolla, tomate y mango.

Served with avocado whey, onion, tomato and mango salad.

\$ 70.000

SALPICÓN DE CANGREJO

Salpicón de carne de cangrejo, sabayón de maracuyá gratinado y casabe crocante.

Crab meat salpicon, gratin passion fruit sabayon and crispy casabe.

\$ 52.000

EL COCTEL

Pulpo, camarones & muelitas de cangrejo al ajillo, salsa isleña y chips de plátano.

Octopus, shrimp & garlicky baby crab claws, "isleño" island sauce, and plantain chips.

\$ 68.000

PANZA CROCANTE

Chicharrón crocante, espuma de queso costeño melao de panela especiada y cebolla encurtida.

Tenderloin tataki, black recado sauce, garlic chips, brown butter vinaigrette.

\$ 55.000

CROQUETAS ISLEÑAS

Caracol pala, camarón y yuca, salsa de coco, limón mandarino & aceite de cilantro.

Conch, shrimp & cassava, coconut sauce, mandarin lime & cilantro oil.

\$ 52.000

PULPO PARRILLA

Pure de yuca, alioli y salsa de ají dulce.

Pureed yucca, aioli and sweet bell pepper sauce.

\$ 75.000

CARIMAÑOLAS DE TRUCHA AHUMADA

Previamente curado y preparado, acompañado de hummus de pimientos asados.

Smoked trout carimañolas previously cured and prepared, accompanied by roasted red pepper hummus.

\$ 45.000

Sopas

MOTE DE QUESO

Servido con queso costeño frito, hogao con achiote y espuma de suero costeño.

Served with fried costeño cheese, hogao with achiote and sour cream foam.

\$45.000

CREMA DE TOMATE

Acompañada de crotones de finas hierbas, queso campesino, tortillas de maíz crocantes y pico de gallo.

Served with fine herb croutons, country cheese, crispy corn tortillas and pico de gallo.

\$ 45.000

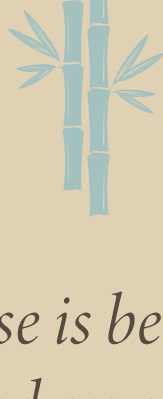
SANCOCHO DE PESCADO Y CANGREJO

Sancocho de cangrejo y pesca del día, terminado con espuma de suero costeño.

Crab and catch of the day sancocho, finished with sour cream foam.

\$ 55.000

El paraíso está bajo nuestra
cabeza y sobre nuestro plato.



*Paradise is below our
head and on our plate.*

Ensaladas

ENSALADA AIMARAWA 🍴

Mezclum, burrata de búfala, vinagreta de aguacate, ají dulce, marañón sazonado.

Mezclum, local buffalo milk burrata, avocado, vinaigrette, sweet pepper, seasoned cashews.

\$ 75.000

ENSALADA DE SALMÓN CURADO

Salmón curado en casa, mézclum de lechugas, tomates confitados, aguacate quemado y vinagreta de chontaduro confitado.

Home-cured salmon, lettuce mix, confit cherry tomatoes, burnt avocado and candied peach palm vinaigrette.

\$ 75.000

MILANESA DE BERENJENA 🍴

Berenjenas apanadas en migas de la casa, queso costeño parrillado, hogao & albahaca morada.

Breaded eggplant, local grilled cheese, tomato sofrito & purple basil.

\$ 62.000

CURRY DE QUINUA 🍴

Variedad de vegetales, salsa de curry y leche de coco, casabe crocante.

Variety of vegetables, curry sauce and coconut milk, crunchy cassava.

\$ 62.000

COLIFLOR A LAS BRASAS 🍴

Papitas criollas, zanahorias y hierbas de azotea, salsa encocada.

Ember roasted cauliflower, Yellow Andean potato, carrots and patio herbs, caribbean curry.

\$ 62.000

Platos Fuertes

LOMO ANCHO

Preparado a la parrilla con chimichurri de cilantro, papas criollas con crema de aguacate con suero costeño y ensalada.

Grilled with cilantro chimichurri, creole potatoes with avocado cream with sour cream and salad.

\$ 110.000

POLLO A LAS BRASAS

Medio pollo deshuesado y marinado, cocido a las brasas, acompañado de papas criollas al romero y ensalada fresca de la casa.

Half boneless, marinated chicken, grilled over coals, accompanied by rosemary baby potatoes and fresh house salad.

\$ 95.000

COSTILLAS MONGO MONGO

De cerdo a la parrilla, salsa BBQ de mongo mongo, arepas de yuca y ensalada.

Grilled pork, mongo mongo BBQ sauce, cassava arepas and salad.

\$ 98.000

CHICHARRÓN

Glacé de achioté, frijoles diablito estofados en cerveza de yuca, revoltillo de papaya verde al ajillo, suero costeño.

Achiote glazed crispy pork belly, "little devil" beans braised in local cassava beer, sautéed green papaya with garlic, sour cream.

\$ 85.000

PESCA DEL DÍA

Filete de robalo en mantequilla acompañado de hummus de pimientos asados, polvo de casabe, pico de gallo de mango y aguacate

Sea bass fillet in butter, served with roasted pepper hummus, cassava dust, and mango-avocado pico de gallo.

\$ 95.000

PEZ CARIBEÑO

Pescado encocado con camarones, acompañado de patacones de guineo.

Fish cooked in coconut milk with shrimp, served with plantain chips.

\$ 98.000

ARROZ DEL PUERTO

Camarones, langostinos, arroz de coco, bísquet de langostinos, chips de plátano y aguacate.

Shrimp, prawns, coconut rice, shrimp bisque, plantain chips and avocado.

\$ 98.000

CAZUELA TRADICIONAL

Camarones, pulpo, calamar, mejillones, langostino, servida con arroz con coco, patacones.

Shrimp, octopus, squid, mussels, prawns, served with coconut rice, patacones.

\$ 110.000

PEZ AIMARAWA

Salmón sellado en mantequilla avellanada de ajo, puré de berenjenas, espinacas asadas, aceite de coco y limoncillo.

Salmon seared in hazelnut butter, mashed eggplant, roasted spinach, coconut oil and lemongrass.

\$ 98.000

MORRILLO CARTAGENERO

Preparado en cocción lenta de 24 horas servido con cremoso de yuca, espuma de suero y queso frito.

Prepared in a slow cooker for 24 hours and served with creamy cassava, buttermilk foam and fried cheese.

\$ 90.000

ARROZ CALDOSO DE MARISCOS Y CANGREJO

Arroz achiotado de mariscos y vegetales acevichados.

Achiote rice with seafood and seasoned vegetables.

\$ 120.000

LOMO FINO

A las brasas de coco, pommes aligot costeño, brócoli rostizado con ajonjolí, habichuela larga, bordelaise de vino de corozo costeño.

Mezclum, local buffalo milk burrata, avocado, vinaigrette, sweet pepper, seasoned cashews.

\$ 110.000

FETUCCINIS MARINEROS

Fettuccini con mariscos frescos, salsa de tomate pomodoro de la casa y tomates Cherry confitados.

Fettuccini with fresh seafood, homemade tomato sauce and confit cherry tomatoes.

\$ 95.000

LANGOSTA

Cola de langosta al ajo y mostaza gratinada, acompañada de papines al horno y ensalada fresca de la casa.

Lobster tail with garlic and mustard au gratin, accompanied by baked baby potatoes and fresh house salad.

\$ 180.000

PARGO FRITO

Servido con arroz con coco patacones y ensalada fresca.

Served with rice with coconut patacones and fresh salad.

\$ 160.000

SHORT RIBS

Short ribs en cocción lenta en cerveza, acompañado de hummus de ahuyama y cebollas crocantes.

Slow-cooked short ribs in beer, accompanied by pumpkin hummus and crispy onions.

\$ 95.000

NEWYORK CERTIFIED ANGUS

Corte de res de 300 gramos certificado Angus a la parrilla, acompañado de papas al horno gratinadas, ensalada fresca de la casa y mantequilla especiada.

Grilled 300-gram certified Angus beef cut, accompanied by scalloped baked potatoes, fresh house salad, and spiced butter.

\$ 210.000

TOMAHAWK (Menu experiencial para dos personas)

Corte de res de 500 gramos acompañado de chimichurri, papas al horno y vegetales parrillados o ensalada fresca de la casa.

500 gram cut of beef accompanied by chimichurri, baked potatoes and grilled vegetables or fresh house salad.

\$ 250.000

Postres

MANGO

Crema de mango especiada, merengue de flor de jaimaca y helado de hierbabuena.

Spiced mango cream, hibiscus flower merengue and peppermint ice cream.

\$ 31.000

CACAO & MAÍZ

Chocolate de bola de los Montes de María, ajonjolí, miel de abejas y helado de vainilla.

Chocolate ball from the Montes de María, sesame seeds, honey and vanilla ice cream

\$ 31.000

MONGO MONGO

Crema helada de coco, crocante de casadilla y torta de suero costeño.

Coconut ice cream, crunchy cassadilla and caribbean sour pound cake.

\$ 31.000

FRESAS CON CREMA

Mermelada de fresas, crema inglesa, tostadas francesas.

Strawberry jam, crème anglaise, French toast.

\$ 31.000

TIRAMISÚ DE PISTACHO

Capas de galletas mojadas en café y licor de café, alternadas con crema de queso y pistacho, terminado con cacao en polvo.

Layers of cookies soaked in coffee and coffee liqueur, alternating with cream cheese and pistachio, finished with cocoa powder.

\$ 31.000

Bebidas

Sodas Saborizadas / Flavored Sodas

Frutos rojos (Flor de jamaica y corozo).

Frutos amarillos (mango, piña y maracuyá).

Tamarindo y tajín.

Lichis y arándanos.

Red fruits (hibiscus and corozo).

Yellow fruits (mango, pineapple and passion fruit).

Tamarind and tajin.

Lychees and blueberries.

\$ 22.000

Jugos Naturales / Fresh Juices

Maracuyá | Mango | Mora | Piña

Fresa | Lulo | Corozo | Sandía

Passion fruit | Mango | Blackberry | Pineapple

Strawberry | Lulo | Corozo | Watermelon

\$ 15.000 En Agua | \$ 17.000 En Leche

Limonadas / Limeades

Natural / Fresh

\$ 15.000

Hierbabuena / Mint

\$ 17.000

Cerezada / Cherry

\$ 17.000

Agua Normal

Natural Water

\$ 10.000

Coca Cola

\$ 12.000

Coca Cola Zero

\$ 12.000

Te Hatsu

\$ 15.000

Soda Bretaña

\$ 12.000



GUADUA

[alegría . mar . tierra]



**Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado.*

AIMARAWA

∞ CARIBBEAN HIDEAWAY ∞

Tel: 57 301 608 82 82 | www.hotelaimarawa.com | [@aimarawahotel](https://www.instagram.com/aimarawahotel)

Cra 1 # 1 - 31 Punta Bolívar, San Antero, Córdoba, Colombia