

LAS ISLAS.....

BARÚ - CARTAGENA DE INDIAS

LAS GUACAS

HORARIO / SCHEDULE

6:00 P.M. - 10:00 P.M.



.....

ENTRADAS FRÍAS COLD STARTERS

CARPACCIO DE LOMO FINO

Beef tenderloin carpaccio

Parmesano, mayonesa trufada, rúgula, pistachos tostados, limón y aceite de oliva.
Parmesan cheese, truffle mayonnaise, arugula lettuce, toasted pistachios, lemon and olive oil.

50.000 COP

CARPACCIO DE PESCA BLANCA Y LIMÓN SUTIL

White fish carpaccio and subtle lemon

Aceite de oliva, jalapeños frescos y cilantro.
Olive oil, fresh jalapeños and coriander.

56.000 COP

CARPACCIO DE REMOLACHA Y QUESO CABRA

Beet and goat cheese carpaccio

Cilantro, pesto rústico, pistachos, aceite de oliva y nueces de nogal garrapiñadas.
Coriander, rustic pesto, pistachios, olive oil and caramel-coated walnuts.

42.000 COP

BURRATA BRÛLÉE

Burrata Brûlée

Setas, tomate cherry, albahaca fresca, pimentón amarillo y nueces de nogal garrapiñadas.
Mushrooms, cherry tomatoes, fresh basil, yellow bell pepper and caramel-coated walnuts.

83.000 COP

LABNEH CON CORDERO

Labneh with lamb

Cordero braseado en cerveza y hierbas, papas rústicas, hierbabuena y aceite de oliva.
Lamb braised in beer and herbs, rustic potatoes, spearmint and olive oil.

65.000 COP

CANGREJA DEL ATLÁNTICO

Atlantic crab

Carne de cangreja fresca provenzal, gratinada con mozzarella de búfala y parmesano.
Fresh provençal crab meat, gratinated with buffalo mozzarella and parmesan cheese.

130.000 COP

LAS GUACAS

.....

SOPA DE TOMATES ROSTIZADOS

Roasted tomato soup

Stracciatella de búfala y albahaca fresca, rostizado de tomates, cebollas y ajo perfumada con albahaca fresca.

Buffalo Stracciatella and fresh basil, roasted tomatoes, onions and garlic scented with fresh basil.

45.000 COP

SOPA DE ARVEJAS

Pea soup

Arvejas frescas, puerros perfumados con menta, servida con labneh y pimienta rosa.

Fresh peas, mint-scented leeks, served with labneh and pink peppercorns.

42.000 COP

ENSALADAS

SALADS

ENSALADA DE HABAS CROCANTES

Crispy broad beans salad

Habas, wasabi y sal marina, alverjas, hinojo, pimentón amarillo y verde, cebolla roja, tomates cherry, pomelo del caribe, aceite de oliva, cilantro y limón.

Broad beans, wasabi and sea salt, peas, fennel, yellow and green bell pepper, red onion, cherry tomatoes, Caribbean grapefruit, olive oil, coriander, and lemon.

47.000 COP

ENSALADA GRIEGA

Greek salad

Tomate, cebolla roja, pepino, pimentón verde, oliva morada, queso feta, aceite de oliva, limón, menta y orégano.

Tomato, red onion, cucumber, green bell pepper, purple olives, feta cheese, olive oil, lemon, mint and oregano.

45.000 COP

ENSALADA DE PULPO

Octopus salad

Pulpo cocido en brasa, tomates cherry, pimentón verde, huevo cocido, aguacate, cebolla roja, cilantro y vinagreta clásica.

Grilled octopus, cherry tomatoes, green bell pepper, hard-boiled egg, avocado, red onion, coriander and classic vinaigrette.

87.000 COP

LAS GUACAS

.....

ENSALADA DE CAMARONES MARINADOS
Marinated shrimp salad

Mix de verdes, hinojo, camarones al estragón, láminas de manzana verde, nueces de nogal garrapiñadas y vinagreta clásica.

Mixed greens, fennel, tarragon shrimp, green apple slices, caramel-coated walnuts and classic vinaigrette.

85.000 COP

FUERTES
MAIN DISHES

PASTA
PASTA

PAPPARDELLE STRACCIATELLA
Stracciatella Pappardella

Pasta hecha en casa con salsa napolitana, albahaca fresca y stracciatella de búfala.

Homemade pasta with neapolitan sauce, fresh basil and buffalo stracciatella.

50.000 COP

FETUCCINI TRUFADO
Truffled fettuccini

Langostinos con ajo, romero, anís a la crema de hongos de parís y portobello con hierbas del huerto al aroma de trufa negra.

Prawns with garlic, rosemary, anise in a cream of paris mushrooms and portobello with herbs from the garden with the aroma of black truffle.

120.000 COP

RAVIOLI DE CALABAZA Y NUEZ
Pumpkin and walnut ravioli

Pasta fresca hecha en casa con zapallo asado, nuez de nogal en mantequilla avellanada y hierbas del huerto.

Homemade fresh pasta with roasted pumpkin, walnuts in hazelnut butter and herbs from the garden.

55.000 COP

FETUCCINI MARINERA
Seafood fettuccini

Pasta larga con caldereta de pulpo, camarón, calamar, langostinos, en bisque de mariscos.

*No lleva acompañante.

Long pasta with octopus, shrimp, squid, prawns, in seafood bisque.

*Without side dish.

125.000 COP

LAS GUACAS

.....

ARROCES RICE

ARROZ CREMOSO DE CORDERO Creamy lamb rice

Cordero braseado con aroma de romero, cebolla blanca y garbanzos crocantes.
Braised lamb with rosemary aroma, onion and crispy chickpeas.

120.000 COP

RISOTTO DE SETAS Mushroom risotto

Arroz arborio, ragú de setas, queso de cabra y trufa.
Arborio rice, mushroom ragout, goat cheese and truffle.

110.000 COP

CALDOSO DE MARISCOS Seafood rice

Arroz cocido en bisque de mariscos, pulpo, langostino, mejillón y calamar.
Rice cooked in seafood bisque, octopus, shrimp, mussels and squid.

145.000 COP

(Todos nuestros platos incluyen 2 acompañamientos a elección)
(All our dishes include 2 side dishes of your choice)

AVES POULTRY

MEDIO POLLO MARINADO Marinated half chicken

Pollo en cocción lenta sellado en mantequilla cítrica y hierbas, ají dulce y cebolla roja.
Slow-cooked chicken seared in citrus and herb butter, sweet pepper and red onion.

95.000 COP

PECHUGA DE POLLO CON HIERBA MEDITERRÁNEA Chicken breast with mediterranean herbs

Pechuga de pollo en salmuera asada con hierbas del huerto.
Brined chicken breast roasted with garden herbs.

85.000 COP

LAS GUACAS

.....

PESCADOS Y MARISCOS FISH AND SEAFOOD

CAZUELA DE RÓBALO AL CURRY

Spicy curry sea bass soup

Sopa de róbalo con curry, leche de coco con jengibre, canela, vino blanco, tomate, albahaca, cebolla y crema.

Sea bass soup with curry, coconut milk with ginger, cinnamon, white wine, tomato, basil, onion and cream.

145.000 COP

FILETE DE PESCADO BLANCO White fish fillet

Filete de pesca blanca con chimichurri de la isla.
Whitefish fillet with island chimichurri.

125.000 COP

SALMÓN NORUEGO EN COSTRA DE MOSTAZA Norwegian salmon in mustard crust

Salmón noruego cubierto en costra de mostaza antigua, naranja, romero y ajo.
Norwegian salmon covered in a crust of old mustard, orange, rosemary and garlic.

120.000 COP

MEJILLONES A LA PROVENZAL Provincial mussels

Salteados en mantequilla de ajo, perejil y vino blanco, servido con papas fritas.
*No lleva acompañante.

Sautéed in garlic butter, parsley and white wine, served with french fries.
*Without side dish.

110.000 COP

LAS GUACAS

.....

CARNES MEATS

LOMO DE RES A LAS 3 PIMIENTAS Beef tenderloin with 3 pepper sauce

Lomo fino de res en mantequilla negra y salsa 3 pimientos.
Beef tenderloin in black butter and 3 pepper sauce.

120.000 COP

RIB EYE A LA BRASA Grilled Rib eye

Cocido a la brasa, mantequilla, hierbas y cristales de sal.
Grilled, butter, herbs and salt crystals.

230.000 COP

ENTRECOT A LA BRASA Grilled entrecot

A la parrilla, sal marina y mantequilla avellanada.
Grilled, sea salt and hazelnut butter.

190.000 COP

ESPETO MAR Y TIERRA Sea and land spike

Espadas de lomo de res en mantequilla avellanada de romero y langostinos al aroma del limón, servidos con vegetales sauté, papas rústicas, paprika y perejil.

*No lleva acompañante.

Beef tenderloin in hazelnut butter with rosemary and prawns with lemon aroma, served with sautéed vegetables, rustic potatoes, paprika and parsley.

*Without side dish.

196.000 COP

LAS GUACAS

.....

ACOMPañANTES SIDE DISHES

PURÉ DE PAPA CRIOLLA TRUFADO

Truffled creole mashed potatoes

Papa criolla rústica con pasta de trufas y crema.

Rustic Creole potato with truffle paste and cream.

ENSALADA FRESCA

Fresh salad

Mezclas de lechugas verdes con aguacate, tomate perla, cebolla roja y vinagreta clásica.

Mixed green lettuces with avocado, pearl tomato, red onion and classic vinaigrette.

—

PURÉ DE YUCA Y SUERO

Yuca and suero puree

Yuca cocida y suero costeño.

Cooked yuca and and sour cream dip.

—

BERENJENAS ASADAS CON HIERBAS FRESCAS

Roasted eggplants with fresh herbs

—

ARROZ DE COCO BLANCO

White coconut rice

—

VEGETALES SAUTÉ

Sauté vegetables

Pimentones, cebolla roja, brócoli, zucchini, aceite de oliva, ajo y hierbas frescas.

Bell peppers, red onion, broccoli, zucchini, olive oil, garlic and fresh herbs.

—

PAPAS RÚSTICAS

Rustic fries

—

PAPAS CRIOLLAS ASADAS EN MANTEQUILLA DE ROMERO

Roasted creole potatoes in rosemary butter

LAS GUACAS

.....

NIÑOS CHILDREN'S MENU

MILANESA DE POLLO Chicken Milanese

Pechuga de pollo apanada en panko, servida con papas a la francesa.
Chicken breast breaded with panko, served with french fries.

53.000 COP

PASTA BOLOÑESA Pasta with bolognese sauce

Pasta larga o corta con carne, salsa napolitana y albahaca.
Long or short pasta with meat, neapolitan sauce and basil.

58.000 COP

PASTA AL BURRO Buttered Pasta

Pasta larga o corta en mantequilla, sal y perejil.
Long or short pasta with butter, salt and parsley.

47.000 COP

LAS GUACAS

.....

POSTRES DESSERTS

VOLCÁN DE CHOCOLATE Chocolate volcano

Chocolate semi amargo y helado de pistacho.
Semi-sweet chocolate and pistachio ice cream.

38.000 COP

SOUFFLÉ GRAND MANIER

Clásico francés flambeado con Grand Marnier.
Classic french dessert flambé with Grand Marnier.

37.000 COP

MOUSSE DE CHOCOLATE OLIVA Y SAL ROSADA Chocolate mousse with olives and pink salt

Clásico mouse de chocolate al 70 % de cacao, aceite de oliva y escamas de sal rosada.
Classic 70% cocoa chocolate mousse, olive oil and pink salt flakes.

30.000 COP

VOLCÁN DE DULCE DE LECHE Volcano of dulce de leche

Núcleo líquido con dulce de leche, acompañado de helado de vainilla.
Liquid dulce de leche accompanied by vanilla ice cream.

38.000 COP

COPA DE HELADO Ice cream cup

28.000 COP

PERA BELLA ELENA Elena beautiful pear

Peras pochadas en vino tinto especiado con salsa de chocolate y helado de vainilla artesanal.
Pears poached in spiced red wine with chocolate sauce and homemade vanilla ice cream.

32.000 COP

CRÉME BRÛLÉE DE LIMÓN Lemon crème brûlée

Crema quemada infusionada con limón de la isla.
Creme brulee infused with island lemon.

35.000 COP

LAS GUACAS

.....

INFORMACIÓN ALERGIAS ALLERGY INFORMATION

Apreciado cliente, tenga en cuenta que en nuestras cocinas utilizamos ingredientes considerados alérgenos. Si usted tiene alguna restricción o alergia alimentaria, por favor comuníquese al equipo de servicio.

Al lado de cada preparación encontrará el alérgeno que corresponde.

Dear customer, please note that in our kitchens we use ingredients considered allergens. If you have any dietary restrictions or allergies, please let the service team know.

Next to each preparation you will find the corresponding allergen.



**PLATO
VEGETARIANO**
Vegetarian dish



PLATO VEGANO
Vegan dish



**CONTIENE
FRUTOS SECOS**
Contains dried fruits



**CONTIENE
PICANTE**
Contains spicy



LIBRE DE GLUTEN
Gluten free

LAS GUACAS

.....

***Precios en pesos colombianos, incluye impuestos.**

***El 10% del servicio es voluntario.**

***Si tiene dudas sobre alergias, consulte con el personal de servicio.**

**Prices are in Colombian pesos and include taxes.*

**10% voluntary tip.*

**If you have any concerns about allergies, please consult the restaurant staff.*

LAS GUACAS

LAS ISLAS.....

BARÚ - CARTAGENA DE INDIAS

LAS GUACAS

HORARIO / SCHEDULE

6:00 P.M. - 10:00 P.M.

