

GUAKA

Restobar



Cuenta la leyenda, que hace mucho tiempo en el Valle de Aburrá, cuando los dioses aún caminaban entre los hombres, una tribu indígena recibió una visión, en la que les indicaban la existencia de un lugar sagrado, un santuario de abundancia, protección y muchos tesoros.

Guiados por su intuición y el llamado de los dioses, caminaron entre bosques hasta descubrir una inmensa cueva natural adornada con misteriosos símbolos tallados en piedra, que parecían susurrar antiguos secretos.

Convencidos de que habían encontrado el lugar señalado por los dioses, proclamaron aquel lugar como la Guaca, un lugar sagrado donde la tribu depositaría sus ofrendas a la tierra y a los dioses en agradecimiento por la abundancia que les brindaban.

Con el tiempo, la Guaca se convirtió en el corazón espiritual de la tribu, un

lugar de celebración y conexión con la naturaleza. En sus profundidades, se guardaban los tesoros más preciados de la tribu: semillas de plantas sagradas, frutos exóticos, recetas, brebajes y artilugios que eran utilizados en ceremonias rituales para sanar el cuerpo y el alma.

Con el paso de los años, la tribu floreció bajo la protección de la Guaca y hoy en día sigue siendo un símbolo de conexión con la naturaleza y con nuestras raíces ancestrales, así que...

Bienvenido/as a este lugar donde la magia de la guaca cobra vida en cada sorbo y bocado. Sumérgete en la leyenda y déjate llevar por la esencia de un tiempo olvidado, donde los dioses aún caminan entre nosotros para ofrecerte una experiencia gastronómica única, en la que cada plato es un tributo a la sabiduría de nuestros antepasados y la riqueza de nuestro presente.



Rituales de Iniciación

ENTRADAS



Tostones de patacón Smoky pork

3 tostones de plátano verde con pico de gallo, guacamole, tocino al cajón y queso blanco.

\$20.000

Desgranados al fuego

Maicitos dulces salteados con crema de leche, queso cheddar, mozzarella, pulled pork al cajón, pico de gallo y tajín.

\$23.000

Ceviche Guaca

Cubos de tocino al cajón marinados con limón tahití, tomate, cebolla en juliana y cilantro, servidos con chips de plátano verde.

\$20.000



Corona Trópico con chorizo glaseado

Rodaja de piña asada al carbón con salteado de chorizo casero y tomate en BBQ de naranja, topping de queso blanco rallado y tajín.

\$22.000

Papas smoky pulled pork

Papas criollas fritas cubiertas con nuestro rub de la casa y topping de pulled pork al cajón, dip de aguacate y queso blanco rallado.

\$19.000

Ceviche ancestral

Champiñones blancos en conserva, mezclados con tomate, queso blanco y cebolla cevichada, acompañado con chips de plátano verde.

\$23.000



Los tesoros de la Guaca

FUERTES



Punta de anca al carbón

\$39.000

250 grs aprox. de punta de anca de res nacional en corte de mariposa, asada a la parrilla en el término deseado, acompañada de ceviche de vegetales, chimichurri, 1 guarnición y 1 aderezo.

Churrasco al carbón

\$38.000

250 grs aprox. de chata en corte de mariposa, asada a la parrilla en el término deseado, acompañado de ceviche de vegetales, chimichurri, 1 guarnición y 1 aderezo.

Costilla de la Guaca

\$40.000

400 grs aprox. de costilla de cerdo ahumada en cajón chino y glaseadas con nuestra salsa BBQ de naranja, servidas con ensalada salteada, 1 guarnición y 1 aderezo.

Trucha al fuego

\$30.000

Trucha arcoiris en mariposa con nuestro rub de la casa y bañada en reducción de panela y vino de naranja, servida con ceviche de vegetales 1 guarnición y 1 aderezo.



Tocino de la Guaca

\$34.000

250 grs aprox. de tocino al cajón con piel, arepa de mote, 1 guarnición y 1 aderezo.

Suprema de pollo al carbón

\$28.000

300 grs aprox. de pechuga de pollo asada al carbón y aderezada con nuestra mantequilla de búfalo, acompañada de ensalada fresca, 1 guarnición y 1 aderezo.

Sanduche Smoky pork

\$35.000

Pan de finas hierbas, cogollo europeo, tajadas de tocino al cajón, queso cheddar y cebolla acevichada, acompañado de 1 guarnición y 1 aderezo.

Sanduche Smoky Chicken

\$33.000

Pan de finas hierbas, cogollo europeo, tomate, pollo al cajón glaseado en BBQ de naranja, maicitos y queso cheddar acompañado de 1 guarnición y 1 aderezo.



Ensalada Guaca

\$24.000

Mezclum de lechugas acompañado de 150 grs de pollo parrillado, champiñones en conserva de la guaca, tomates cherrys, maicitos, queso campesino rallado y finalizado con reducción de vinagre balsámico.

Papas Guaca

\$25.000

Cascos de papa con tocino guaca, pulled pork, acompañado de guacamole, pico de gallo, finalizado con queso campesino rallado.

Cacerola capresse (opción vegetariana)

\$25.000

Salteado de tomates cherry y champiñones en conserva de la guaca, servido en cacerola con centro de queso 7 cueros asado ligeramente en parrilla y acompañado de arepa de mote.



SABORES PARA NIÑOS

Mini brochetas de pollo

\$15.000

2 brochetas de pechuga de pollo ahumadas con chimichurri de la guaca y papas francesas.

Mini smash de pollo Hawaiano

\$22.000

Mini sanduche de pollo guaca con piña, queso cheddar y tomate, acompañado de papas francesas.

GUARNICIONES

Papas a la francesa

Papas en cascots

Pure de plátano maduro

Crocantes de criollas



Para la triku

COMPARTIR



Trilogía de tocino

\$75.000

Presentación de tres cortes de tocino al cajón: tradicional, bañado en BBQ de naranja y cevichado. Acompañado de arepa mote, papas a eleccion y 1 aderezo.

Piqueo para la tribu

\$65.000

Mezcla de 150 grs de trozos de chorizo, morcilla y tocino al cajón, servidos con papa criolla, arepa mote, chimichurri y aderezos de la Guaca.

Guaca de carnes

\$85.000

5 tipos de carne de la guaca (150 grs de cada una): trozos de chata, trozos de pechuga de pollo, trozos de chorizo parrillado, trozos de tocino al cajón y bastones de trucha apanados. Acompañados con papas criollas y cascos de tomate.



Postres

POSTRES

Cacerola de maduro y guayaba

Cacerola con base de maduro y queso, jalea de guayaba y helado.

\$15.000

Churro guaca

Base de churro en espiral bañado en salsa de arequipe acompañado de helado de vainilla.

\$15.000

Helado guaca

Helado con crispetas de churro, jalea de bocadillo y arequipe.

\$15.000



Los bebidos de la Guaca



CÓCTELES DE AUTOR

El espíritu protector

Vodka, almíbar de maracuyá y romero, zumo de limón, vino de naranja y bitter de angostura.

\$30.000

Dios de la noche

Whisky, miel de tomillo y canela, soda y zumo de limón.

\$25.000

El guardián

Whisky, baileys, miel de tomillo y canela, café, y masmelos flameados.

\$35.000



CÓCTELES DE AUTOR

Ancestro sagrado

Ginebra, triple sec, vino de naranja, zumo de naranja y perlas de fresa.

\$30.000

La maldición del duende

Tequila reposado, almíbar de mango y anís, zumo de limón, huevo, tajín y romero ahumado.

\$25.000

El creador

Tequila reposado, aperol, miel de tomillo y canela, zumo de limón y soda.

\$30.000

El duende de la guaca

Ron añejo, jagermeister, zumo de limón, almíbar de lulo y ginger ale.

\$25.000



CÓCTELES CLÁSICOS

Mojito clásico

Ron añejo, hierbabuena, limón y soda.

\$20.000

Mojito de Jägermeister

Jagermeister, hierbabuena, limón y soda.

\$30.000

Margarita

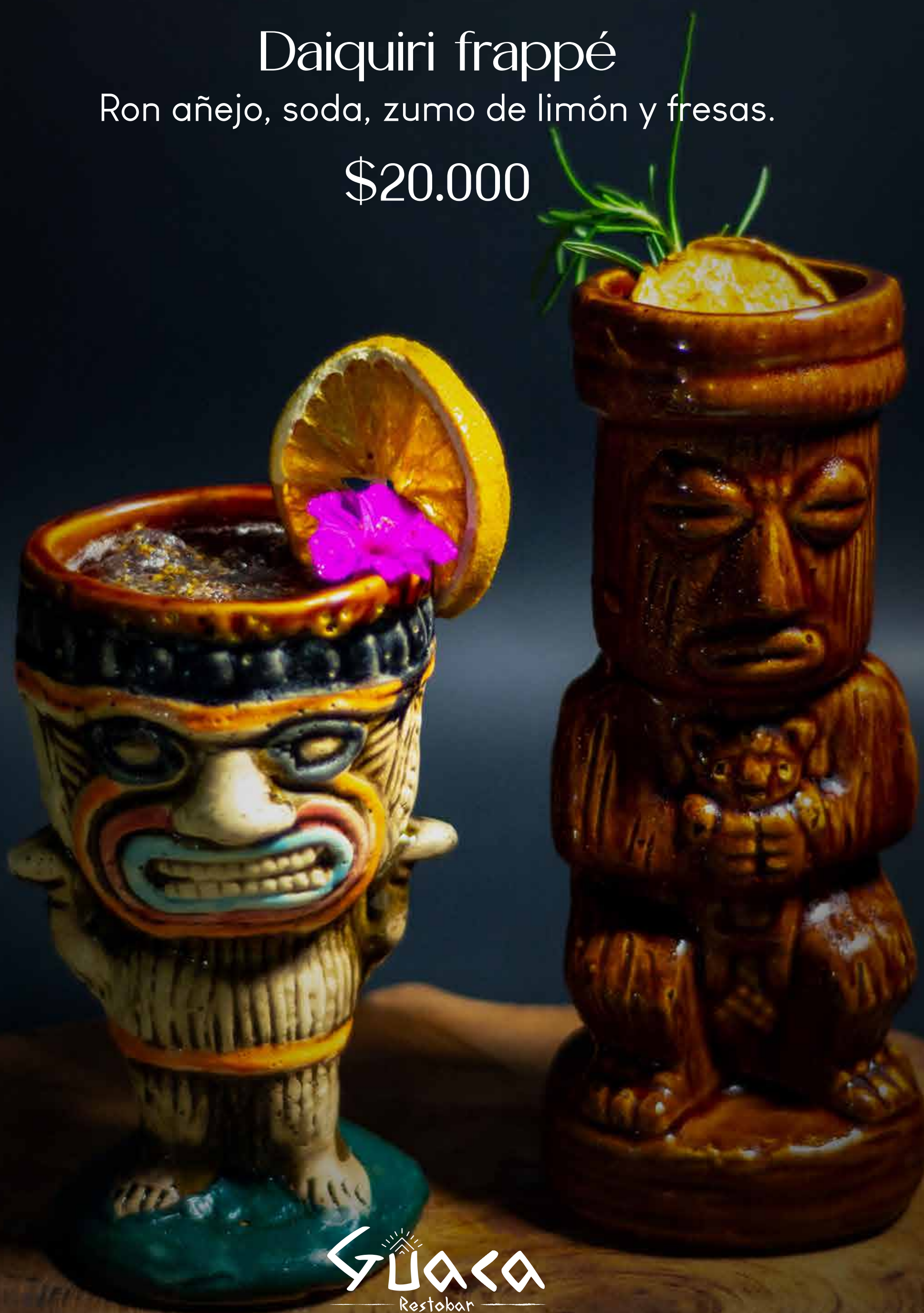
Tequila, zumo de limón, tajín y sal.

\$20.000

Daiquiri frappé

Ron añejo, soda, zumo de limón y fresas.

\$20.000



CÓCTELES CLÁSICOS

Caipiriña

Aguardiente, zumo de limón y soda.

\$20.000

Paloma

Tequila, zumo de limón, soda de toronja.

\$20.000

Gin & tonic

Ginebra, agua tónica, frutos del bosque y naranja.

\$28.000



Los menjures de la Guaca

COCTELES SIN LICOR



Elixir de Dioses

Almíbar de lychees, soda, lychees, agráz, zumo de limón, ginger ale y perlas de cereza.

\$15.000

La ofrenda

Almíbar de lulo, té con sabor a mangostino, zumo de limón, hierbabuena y soda.

\$10.000

Ritual

Zumo de limón, almíbar de mango y anís, pimienta rosada, tajin, ginger ale y soda.

\$10.000

La montaña iluminada

Soda de toronja, granadina, cerezas, zumo de limón, red bull y perlas de fresa.

\$22.000



Jarras y sangrías



Jarras y sangrías

Jarra La Guaca

Vino de naranja, ron añejo, ginger beer, ginger ale, naranjas y romero.

\$90.000

Sangría blanca

Vino blanco espumoso, ginebra, soda, zumo de limón, miel de tomillo y canela, triple sec y frutas.

\$90.000

Sangría rosada

Vino rosado espumoso, soda de toronja, vodka y frutas.

\$95.000

Jarra de verano

Vino de naranja, cerveza rubia, zumo de limón, rodajas de naranja y romero.

\$85.000

Tinto de verano

Vino tinto, zumo de naranja y gaseosa de limón.

\$60.000

Jarra quando (sin alcohol)

Almíbar de panela, zumo de limón, zumo de naranja y rodajas de naranja.

\$15.000



Cheladas



Cheladas

Poison salvaje

Cerveza corona, vodka
y almíbar de cereza.

\$18.000

Poison feroz

Cerveza corona, tequila,
zumo de limón y tajín.

\$18.000

Poison primitivo

Cerveza corona, ron y almíbar
de mango biche.

\$18.000

Poison silvestre

Cerveza corona, whisky y almíbar
de blueberry.

\$18.000



Bebidas



Bebidas

Jugos en agua	\$7.000
Frutos rojos, frutos amarillos, fresa, maracuyá, mora, piña, lulo, mango o guanabana.	
Jugos en leche	\$9.000
Frutos rojos, frutos amarillos, fresa, maracuyá, mora, piña, lulo, mango o guanabana.	
Limonada natural	\$7.000
Limonada de mango biche, fresa, hierbabuena, blueberry o cereza	\$9.000
Limonada de lychee o coco	\$11.000
Limonada de vino tinto	\$12.000
Soda michelada	\$6.500
Sodas de sabores	\$12.000
Fresa, mango biche, cereza, maracuyá - romero, blueberry o café - hierbabuena	



Bebidas

Latte frío	\$8.000
Affogato	\$8.000
Frapuchino	\$10.000
Milo frío	\$9.000
Coldbrew tonic	\$15.000
Coldbrew naranja	\$10.000
Jugo de naranja	\$8.000
Jarra de mimosas	\$85.000
Gaseosa	\$5.000
Té Hatsu	\$8.500
Soda Hatsu	\$7.000
Botella de agua	\$7.000



Bebidas

BEBIDAS CALIENTES

Espresso	\$2.500
Espresso doble	\$5.000
Americano	\$3.000
Americano doble	\$5.000
Capuchino	\$6.000
Latte caliente	\$5.500
Mocaccino	\$7.500
Chocolate en agua	\$5.500
Chocolate en leche	\$6.500
Milo caliente	\$9.000
Aromática	\$3.500



CERVEZAS

Pilsen, águila y águila light	\$6.500
Club Colombia	\$7.000
Stella Artois	\$9.000
Corona	\$9.000
3 Cordilleras	\$9.000
Adición de michelada	\$3.000



Likores



Licores

Botella de vino tinto	\$40.000
Copa de vino tinto	\$15.000
Botella Aguardiente tapa roja	\$90.000
1/2 Aguardiente tapa roja	\$50.000
Botella Aguardiente tapa azul	\$90.000
1/2 Aguardiente tapa azul	\$50.000
1/2 ron Viejo de Caldas	\$65.000
Botella ron Viejo de Caldas	\$110.000
Botella Tequila Jose Cuervo	\$200.000
Botella Jägermeister	\$170.000
Botella Absolut Vodka	\$180.000
Botella Jacks Daniels Old N°7	\$270.000

