

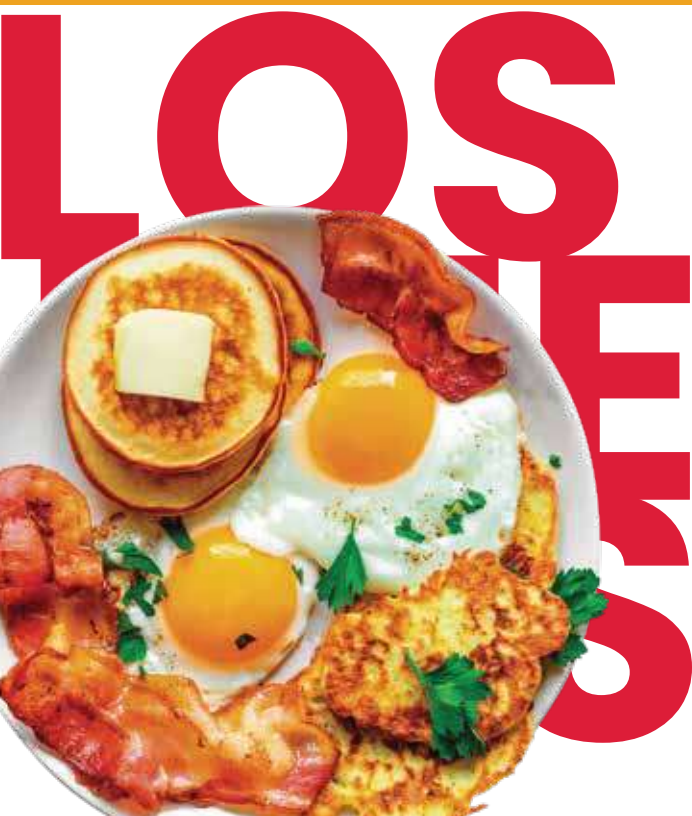
 **cajasan**



MENÚ
Restaurante
MUNDO
GUARIGUA

DESAYUNOS

La Cazuelita.	\$9.000
Caldo de leche con trocitos de queso tipo mozzarella, tosta'o, dos huevos al término, mix de verdeo y cilantro.	
Caldo de Carne	\$11.500
Caldo de papa y costilla de res, mix de verdeo y cilantro; servidos con arepa de maíz pela'o.	
Caldo de Huevo	\$9.000
Típico caldo de papa, leche, huevo, cilantro y trocitos de tosta'o. servidos con arepa de maíz pela'o.	
Desayuno Guarigua	\$18.500
Puntal de carne asada encebollada, servida con arepa de maíz pela'o y yuca cocida; bebida caliente (café o chocolate).	
El Santandereano	\$21.000
Exquisito tamal, servido con arepa de maíz pela'o y pan; acompañados de chocolate con queso y jugo de fruta de temporada.	
El Sangileño	\$21.000
Caldo de papa y huevo; carne de pierna por 125 g. asada a la parrilla; servidos con yuca al vapor, arepa de maíz pela'o, pan y chocolate.	
El Colombiano	\$14.500
Calenta'o de fríjoles mezclados con arroz, trocitos de carne asada, chorizo, exquisita salsa criolla, trocitos de maduro frito, chicharrón, huevos al gusto, acompañados de chocolate caliente. (fines de semana).	
El Sándwich Club	\$19.500
Atractivo sándwich de tres pisos con pan tostado, rellenos de jamón y queso mozzarella, verduras frescas (tomate y lechuga), mermelada de cebollas; pollo crujiente; servido con papas a la francesa y mayonesa de ajo cremosa.	
Americano.	\$23.000
Macedonia de fruta; huevos (fritos o revueltos) servidos con salchicha o tocineta; servido con pan, arepa, mantequilla y mermelada; café o chocolate y jugo de fruta de temporada.	



HUEVOS

Rancheros.	\$11.500
Huevos revueltos con trocitos de salchicha, vegetales y maíz dulce.	
Tres Ingredientes.	\$11.500
Escoge los tres toppings que más te gustan:	
<input type="radio"/> Queso.	<input type="radio"/> Maíz dulce.
<input type="radio"/> Jamón.	<input type="radio"/> Cebolla.
<input type="radio"/> Salchicha.	<input type="radio"/> Tomate.
Omelette Toppings.	\$12.500
Tortilla francesa rellena; escoge tres ingredientes a tu gusto:	
<input type="checkbox"/> Champiñones..	<input type="checkbox"/> Vegetales (cebolla y tomate).
<input type="checkbox"/> Tocineta.	<input type="checkbox"/> Queso tipo mozzarella.
<input type="checkbox"/> Maíz dulce.	
Mexicano	\$16.000
Maíz, pico de gallo, aguacate y queso fundido.	

*Los huevos son servidos con arepa de maíz pela'o, pan o envuelto.

ENTRADAS

Calientes

Sopa de Tortilla De tomates y pimientos asados, servidos con pollo deshebrado, trocitos de aguacate, crujientes de tortilla de maíz y crema agria.	\$10.500
Crema de Pollo y Champiñones Suave y tersa sopa de pollo con champiñones salteados, crema de leche y aceite de pimentón, llevada a la mesa con tostadas de pan.	\$10.500
Chicharroncitos Crocantes Trocitos de cerdo fritos hechos chicharrones crocantes, palitos de yuca, ají y guacamole.	\$16.000
Quesadilla de Pollo Chipotle. Una combinación clásica de sabores que deleitan tu paladar, tortillas, rellenas de queso y pollo, cebollitas grilladas, guacamole y mayonesa de la casa.	\$13.500
Bouquet de Camarones y Parmesano Salteados, desglasados con crema de mantequilla y ajo, crujiente de parmesano, bouquet de verdes, salsa cremosa de aguacate.	\$23.000
Mixto de Arepas Cuatro arepitas: una con champiñones, otra con hogao, otra con ensalada de aguacate y la última con quesito rallado.	\$12.000
Rostí de Papa Papa rallada con queso parmesano, asados en la plancha; servida con guacamole y pico de gallo; y un huevito poche.	\$9.500
Mix de Morcilla y Chorizo. Una morcilla y un chorizo parrillero asados; servidos con papa criolla, ensalada de hierbabuena, ají y mayonesa de la casa.	\$13.000
Arepa de Choclo. Receta clásica de Mundo Guarigua, rellena de queso; servida con dulce de tomate de árbol.	\$13.000



Frías

Encewichado

Al estilo peruano, desnaturalizados con limón y zumo de lulo, servido con leche de tigre, mazorca y crocante plátano verde.

De pescado.	\$22.500
De camarones.	\$25.500

Ceviche /Coctel de Camarones

Camarones blanqueados, en salsa de tomate cítrica, mango y aguacate; servidos con crujientes de verde.

\$24.000

Salpicón de Mariscos

Elaborado con selección de mariscos cocidos y desnaturalizados en su punto con jugo de limón y verduras; servido con aguacate y crocante plátano verde.

\$20.000



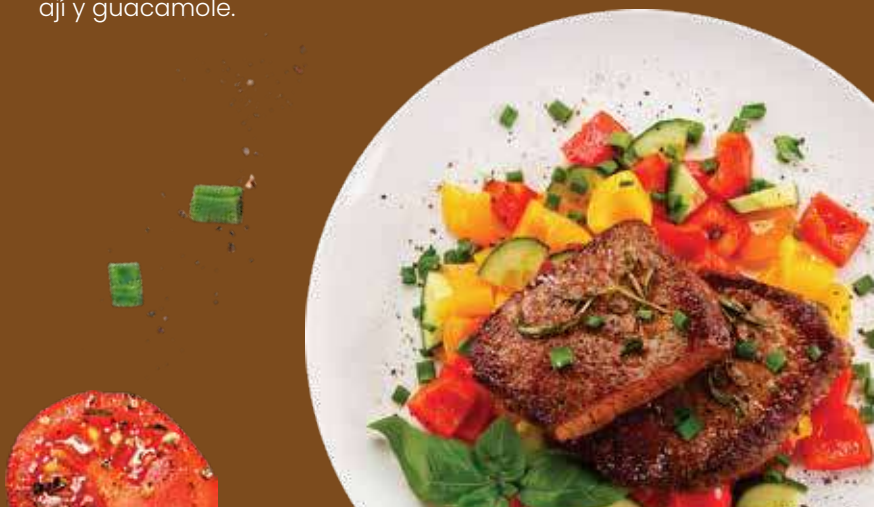
LAS ENSALADAS

Griega	\$16.000
Combinación de lechugas y espinacas, trozos de pepino, tomate cherry, julianas de cebolla roja, aceitunas negras, aguacate, queso campesino y aderezo griego.	
Santa Fe	\$16.000
Fresca combinación de lechugas, maíz, aguacate, queso, pico de gallo, tiritas de tortilla de maíz y frijoles, con aderezo de pimientos asados.	
Oriental	\$16.000
Mix de lechugas y espinacas; mezclados con julianas de verduras, maní y semillas de ajonjolí, todo esto combinado con una vinagreta de soja y crujientes de tortilla.	
Guarigua	\$16.000
Combinación de lechugas, palmitos, manzana verde, aguacate, crotones de pan, tomate cherry, frutos secos, maíz tierno, queso parmesano y alioli de ajo.	
Avocado y Fresa	\$16.000
Una colorida ensalada de frutas de aires tropicales que entra por los ojos y convence al paladar; mix de lechugas, fresas, mango, aguacate, nueces y crumble; vinagreta de maní aromatizada con albahaca.	
Filete de róbalo x 100 grs.	\$8.000
Steak de lomo fino x 100 grs.	\$12.000
Filete de lomo de cerdo x 100 grs.	\$8.000
Lomitos de pechuga x 100 grs.	\$7.500
Camarones x 100 grs.	\$15.000
Salmón curado x50 grs.	\$12.500

LAS CARNES

Filet Mignon	\$40.000
200 g de medallones de lomo fino sellado y horneado al término, albardado en tocineta, servido con salsa de champiñones, cremoso puré de papa y ensalada de verdura.	
Baby Beef	\$40.000
200 g de lomo fino a la plancha al término, servidos con papa sour cream, chimichurri y ensalada clásica.	
Lomito Salta'o BRAVAZO	\$36.000
Trocitos de lomo fino, salteado, con verduras, aromatizado con sillao y finas especias, servidos con casquitos de papa y arroz.	
Ossobuco	\$40.000
250 g de jarrete braseado y guisado con trocitos de tocineta, champiñones, verduras, desglasados con vino tinto; cremolata; servidos con cremoso de papa.	
Matambre a la pizza	\$40.000
300 g de sobrebarriga con salsa criolla, mantequilla provenzal y quesito fundido; servidos con puré de yuca, mazorca y ensalada de la casa.	

Bife de chorizo.	\$47.000
Corte seleccionado de 320 g de bife de chata a la parrilla al término; chorizo parrillero; servidos con papa sour cream, chimichurri y ensalada clásica de la casa.	
Punta de Anca Ranchera	\$47.000
300 g de corte de punta a la parrilla al término con salsa ranchera; servidos con papa sour cream y ensalada de verduras.	
Parrillada	\$52.000.
Tierno y jugoso bife de chata nacional de 100 g, medallón de pollo de 100 grs., 100 g de costillitas de cerdo, un chorizo, una morcilla; servidos con papa sour cream, papitas criollas, chips de plátano verde, arepita de maíz pela'o, ají y guacamole.	



LAS AVES

Gratín de Pollo \$35.000

Suprema de pollo de 300 g al horno, con tocineta y champiñones al ajillo, desglasada y gratinada con salsa de queso, puré de papa y ensalada clásica de la casa.

Cazuela de Pollo \$33.000

300 g de trocitos de pollo con salsa criolla, mantequilla provenzal y quesito fundido; servidos con puré de yuca, mazorca y ensalada clásica de la casa.

Pollo & Agraz \$38.000

Filete de pollo por 300 g, a la parrilla con mantequilla de finas hierbas, servido con pasta corta al pesto, vino y champiñones; con un contraste de salsa de vino, aceto balsámico y agraz.

Pollo Chilindrón \$33.000

Pierna y muslo de pollo sellado y frito, laqueado con salsa vizcaína, servido con ensaladita clásica y cayeye.

EL CERDO

Rack Ribs en Bbq Ahumada \$40.000

Costillitas de cerdo asadas, desglasadas con salsa bbq de provincia; servidas con vegetales grillados, casquitos de papa con maíz tierno, mayo de ajos ahumados, tocineta crujiente y cebollitas.

Chuleta Valluna \$38.500

Lomito de cerdo apanado; servido con hogo criollo y vegetales grillados, casquitos de papa con mazorca, tocineta crujiente y cebollitas.

LAS PASTAS

Bolognesa \$25.000

Espaguetis cremosos, con salsa boloñesa y virutas de queso parmesano.

Puttanesca \$25.000

Un clásico italiano, espaguetis, la salsa de la edad media con tomates, alcaparras, olivas Kalamata, virutas de parmesano y aromatizado con albahaca y perejil.

Pesto \$31.000

Espaguetis con salsa pesto, tomates cherry, 100 grs. de bife ancho, 30 grs. de camarón; queso parmesano y albahaca.

Marinera

\$40.000

Exquisita pasta corta con 150 grs. de mix de mariscos bañada en nuestra original salsa diavola cobanera con tomates y queso parmesano rallado.

(Todas las pastas son servidas con pan.)



DE LAS AGUAS

Los pescados

Róbalo Primavera

Filete de róbalo asado a la plancha, servido con salsa napolitana, sobre encocado de arroz con verduras y crujiente de verde.

\$35.000

Róbalo Floreciente

Filete de róbalo confitado, servido en espejo de salsa florentina, sobre cremoso de papa; con verduras salteadas y tuille de parmesano.

\$35.000

Irresistible Tentación

175 g. de filete de salmón horneado al término, glaseado con mantequilla de maracuyá, sal de ron y anís, servido con ensalada de aguacate y tomates; cremoso puré de papa.

\$43.000

Salmón Camaronero

175 g. de filete de salmón horneado al término, glaseado con salsa de camarones, servido con encocado de arroz con verduras y crujiente de verde.

\$53.000

Ansía de Salmón

175 g. de filete de salmón horneado al término, glaseado con mantequilla de anís, espejo de salsa tropical, servido con vegetales salteados y cremoso puré de papa.

\$50.000

Trucha al Ajillo

400 g. de trucha asada a la plancha, desglasada con salsa de ajo y perejil, servida con casquitos de papa, vegetales salteados y mojo criollo.

\$40.000

Los mariscos

La Cazuela

Mix de mariscos por 250 g., salteados, desglasados con crema de coco, finas especias y crema de queso fundido; servida con crujiente de verde y arroz.

\$40.000

Cazuela Manabi

150 g. de róbalo, 100 grs. de camarones, desglasados con crema de coco, plátano verde; refrito, maní y finas especias; servida con crujiente de verde y arroz.

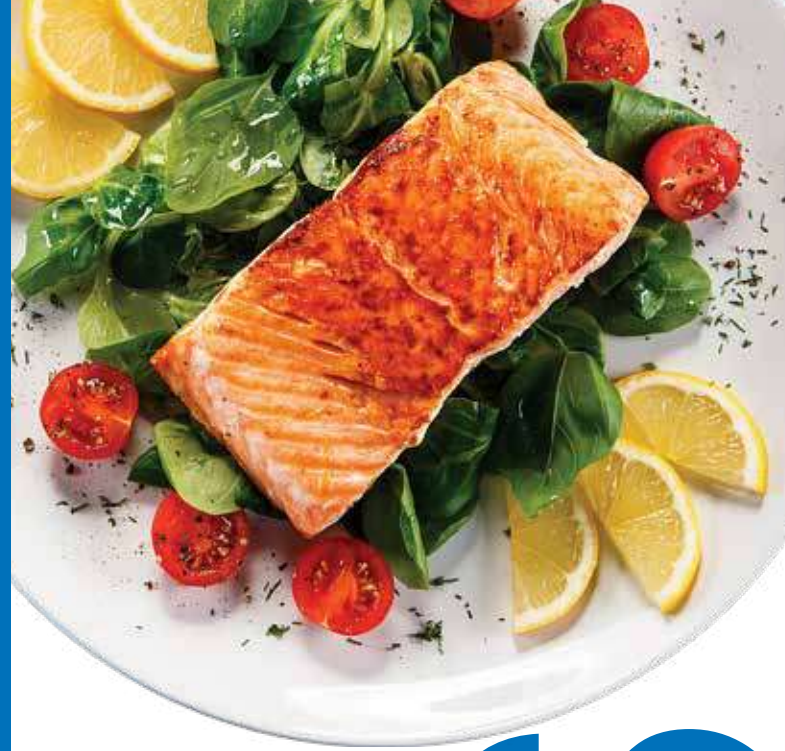
\$50.000

La Pesca del Día

Mojarra

300 g., frita o frita/sudada, servida con ensalada de aguacate y tomates; yuca al vapor y tostadas de plátano verde.

\$40.000



ARROCES CLÁSICOS WOK

Arroz Campoalegre \$30.000

Mix de carnes (lomito de cerdo, chorizo, pechuga de pollo), vegetales y arroz; todo salteado en el wok.

Arroz Cantones \$32.000

Arroz preparado al wok con pollo, manzana, pimentón, champiñones, vegetales frescos, aceite de ajonjolí, jengibre, nam-pla y verdesos.

Bamboo Wok \$30.000

Pechuga de pollo a la parrilla, marinada en ajo y salsa soja; vegetales salteados en el wok, arroz blanco aromatizado, mango biche, albahaca y ajonjolí.

Arroz Thai \$33.000

Arroz cocido, salteado en el wok con vegetales al dente, camarón, chorizo, pollo y tortilla de huevo en chifanadde; con salsa de soja, aromatizado con aceite de ajo y jengibre.

Arroz de Mariscos \$36.000

Mix de frutos del mar (camarón, anillos de calamar, chipirones, palmitos de cangrejo, mejillones, trocitos de pescado), vegetales y arroz; todo con hogo criollo; servido con tostadas de plátano verde.

Arroz mundo Guarigua \$39.500

Mix de frutos del mar; chorizo, chicharrones; vegetales, trocitos de maduro y maíz baby; arroz; todo con nuestro hogo criollo y camarón apanado.



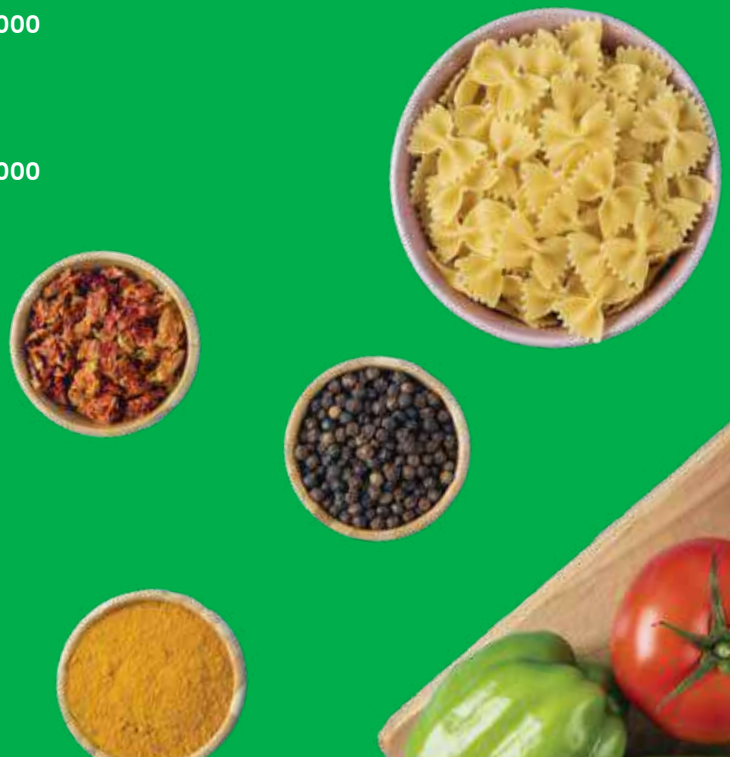
VEGETARIANO

Cantonés con Vegetales \$25.000

Arroz salteado con verduras, aromatizados con ajo, jengibre y canela china, perfumados con aceite de ajonjolí y crujientes de tortilla.

Pasta con Vegetales. \$25.000

Penne salteado con pesto de albahaca y vegetales; champiñones, zuchinis, tomate cherry y vino blanco.



DE LA TIERRITA

La Conquista del Cabrito

\$50.000

El cabrito santandereano se presenta acompañado con yuca y salsa criolla, la clásica ensalada (lechuga, aritos de cebolla, lasca de aguacate, y casquitos de tomate); la tradicional arepa santandereana y la pepitoria.

Sabor de la Tierrita

\$34.500

Originaria de la Tierra Brava de Santander, 250 g. de carne oreada ahumada; servida con yuquitas al vapor, arepa de maíz pela'o, ají y aguacate.

Cazuela de Bagre y Camarones

\$42.000

Bisque de camarón, con aliason de huevo y crema, desglasan en cazuela 350 g. de bagre y camarones; se acompaña de arroz y tostadas de plátano verde y ensalada de lechuga, aritos de cebolla, casquitos de tomate y aguacate.



PARA LOS MÁS PEQUEÑINES

Albóndigas Apanadas

\$20.000

Trocitos de lomo apanados fritos; servidos con cremoso de papa y queso.

Tenders de Pollo

\$20.000

Lomitos de pechuga de pollo apanados, en fritura; servidos con papas a la francesa, salsa de queso, crispy de tocineta y mayo de ajos.

ADICIONALES

Crujientes de Verde

\$4.000

Quesito Fundido

\$4.500

Papa Francesa

\$5.000

Casquitos de Papa

\$5.000

Arroz Blanco

\$2.500

Ensalada de Aguacate

\$6.500

Guacamole

\$4.500

Pepitoria

\$9.000

Carne Oreada

\$24.000

Chicharrones

\$12.000



AS



BE

BEBIDAS

Refrescantes

Limonada Clásica	\$5.700
Agüita de Soda	\$7.700
Limonada de Panela	\$5.700
Limonada Cerezada	\$7.000
Limonada de Hierbabuena	\$7.000
Limonada de Albahaca	\$7.000
Limonada de Coco	\$7.800

Jugos Naturales

Jugos Naturales en Agua	\$6.300
Maracuyá, fresa, mora, lulo, piña, mango o guanábana.	
Jugos naturales en leche	\$7.300
Maracuyá, fresa, mora, lulo; guanábana.	

Smoothies

Suave producto resultante a partir de licuados de frutas refrigeradas; con base de leche y/o yogur natural.

Frutos rojos	\$8.200
Banano y chocolate	\$8.200
Cereza	\$8.200
Uva y manzana	\$8.200

Festival Tropical Mundo Guarigua

Piña con fresa	\$6.700
Piña con hierbabuena	\$6.700
Fresa con naranja	\$6.700
Mora con banano	\$6.700
Mango con maracuyá y hierbabuena	\$7.700

Creмосa Tentación

Las milkshakes son las bebidas favoritas de grandes y chicos; elaboradas a partir de leche y helado.

De Milo	\$8.500
De Oreo	\$8.500
Vainilla Old Style	\$8.500
Banana y leche condensada	\$9.000
De Arequipe y Brownie	\$12.500



COCTELES

Orgasmo Sabor a nuez (baileys cream) y vainilla; con textura cremosa irresistible que te dejará rogando por mas... del trago por supuesto.	\$17.500	Singapur Refrescante combinación de licores y zumos de frutas de sabor agridulce, coctel suave y afrutado. Está hecho con ginebra, zumo de lima, jarabe de granadina, néctar de piña y cherry brandy. Una sencilla fórmula que te hará pasar muy buenos momentos.	\$13.000
Cosmopolitan Coctel de vodka con cierto matiz a fruta ácida. Se prepara con vodka, triple seco, zumo de limón recién exprimido, zumo de frutos rojos y hielo.	\$16.000	Piña Colada Cuando el calor aprieta es cuando nos apetece tomar bebidas refrescantes y no solo en el día a día sino también en momentos más especiales; la piña colada es una bebida cuyos ingredientes son la piña, la crema de coco y el ron.	\$19.000
¿Cómo Fue? Coctel con el sabor y aroma de café. Se prepara con ron, licor de café y cola helada.	\$17.500	Siete Machos Para compartir con todos los amigos, a base de ron blanco, jugo de naranja, jarabe de granadina y curacao rojo.	\$13.000
Ida y Vuelta Bebida elaborada a base de crema de coco, cherry brandy, néctar de piña, jarabe de granadina, gin y hielo.	\$14.500	Mojito La combinación de sabor dulce, cítrico y menta, complementa el sabor del ron; y hacen del mojito una bebida popular en verano. Compuesto de ron, limón, azúcar, menta o hierbabuena y agua mineral.	\$17.500
Tequila Sunrise El Tequila Sunrise es un coctel dulce y refrescante. La forma más popular está hecha con tequila, jugo de naranja y granadina.	\$21.500	Guarigua El coctel de la casa, un trago sabroso de chocolate, baileys y helado de vainilla...	\$18.500
Submarino Coctel de cerveza mundialmente conocido, se prepara con cerveza y vodka. Debe su nombre a que el shot de vodka se hunde en el fondo del tarro de cerveza, y luego "sube a la superficie" cuando se bebe el coctel.	\$21.500		
Samba Coctel suave en el paladar y notas florales. Deliciosa combinación de vino tinto, leche condensada, banana y hielo.	\$12.000		



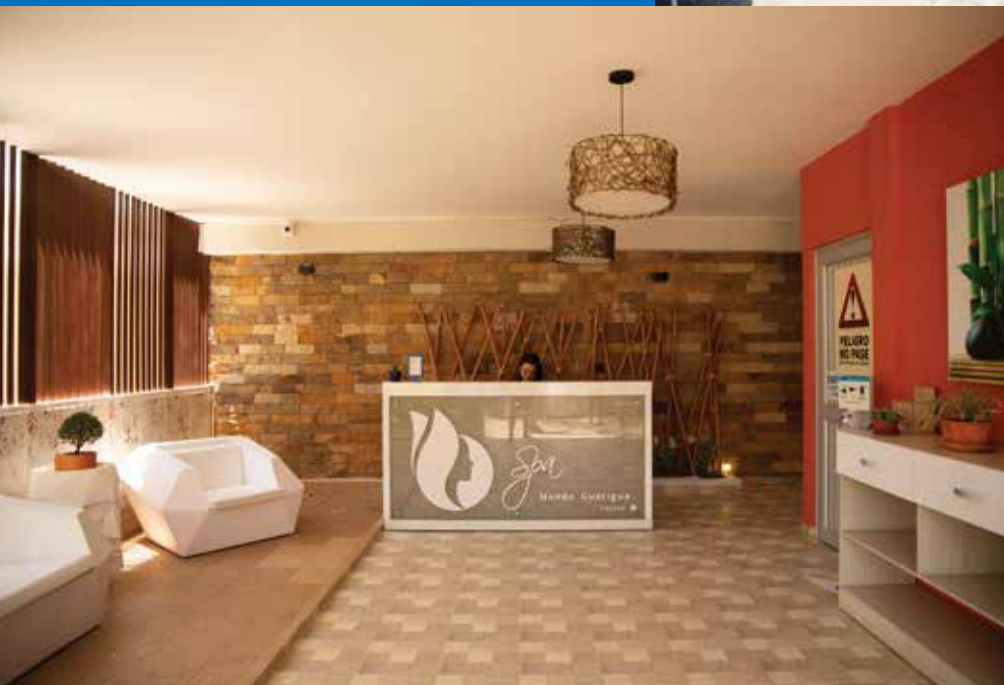


Centro de Convenciones

Encuentra todo lo necesario para el desarrollo del turismo corporativo, congresos, convenciones, asambleas, conferencias a nivel nacional e internacional, así como eventos sociales en el Centro de Convenciones Mundo Guarigua.

Hotel

A 5 minutos de San Gil, en el Km 3 vía a Socorro, se encuentra el Hotel Mundo Guarigua. Cuenta con 73 habitaciones con capacidad para 300 personas en acomodación múltiple, que permite a las familias disfrutar de alojamiento en el proyecto ecoturístico más importante de la provincia de Guantánamo.



Spa

Un lugar mágico para descubrir todo un mundo de sensaciones de bienestar y felicidad, junto con tu familia o en pareja. El spa brinda servicios de relajación y estética, donde la salud y la belleza se verán recompensadas con los tratamientos realizados en el ambiente adecuado de iluminación, sonido y aroma.

Eventos

Mundo Guarigua es el escenario ideal para la celebración de bodas, primeras comuniones, bautizos, 15 años y festejos familiares. Tus eventos sociales siempre contarán con la infraestructura, seguridad de nuestras instalaciones. Tenemos propuestas a la vanguardia, creativas tendencias, sabores, colores y detalles muy importantes para que tu celebración sea inolvidable.





cajasan

www.cajasan.com

f @CajasanSantander

@cajasansantander

t @cajasan

y Cajasan

in Cajasan

