

ALMUERZO EN LA GUARIDA



El Paladar La Guarida. Ambientado en un edificio de principios del siglo XX, La Guarida se ha convertido en referente de la nueva cocina cubana en los últimos 25 años, al principio fue un pequeño Paladar de 12 sillas que ha ido creciendo y adaptándose a los constantes retos de nuestra realidad, conservando los valores que la hacen única.

Menú 1:

Bebidas (a escoger una):

- Daiquirí
- Cerveza
- Agua natural

Degustación de entrantes (a escoger uno):

- Tacos de marlín ahumado, perfume de ron, mayonesa, alcaparra
- Ravioli, queso parmesano, salsa pesto, piñones
- Croquetas de jamón ibérico
- Pan

Platos principales (a escoger uno):

- Pollo asado, salsa miel, limón
- Pescado del día estilo caimanero
- Ropa vieja, hummus
- Lonjas de cerdo asado
- Langosta grille, arroz cremoso con champiñones

Guarniciones (a escoger una):

- Moros y cristianos
- Yuca con mojo
- Boniato frito
- Chicharritas de plátano

Postres (a escoger uno):

- Piel de limón con almendras
- Chocolate 3 leches
- Arroz con leche cremoso, perfume de anís
- Torrijas caramelizadas, pan brioche, crema inglesa canela

Café