

HISTORIA/HISTORY

El Paladar La Guarida abrió sus puertas el 14 de Julio de 1996, en un hermoso palacete de principios del siglo XX. En la actualidad constituye un edificio multifamiliar, que ofrece un ambiente único donde se mezclan la rutina diaria de los vecinos con las faenas de un restaurante de lujo.

En el año 1993, se filmó en este edificio, la mítica película "Fresa y Chocolate", el primer y hasta ahora, único filme cubano nominado a los premios OSCAR y ganador de innumerables distinciones. La historia de amistad entre el homosexual Diego y el joven comunista David, marcó un antes y un después en la sociedad cubana, con su gran llamado en contra de la intolerancia.

"Bienvenido a la Guarida"... le dice Diego a David en la famosa película.

"Bienvenido a la Guarida"... le decimos nosotros, convencidos de que en nuestra casa, podrá descubrir una ciudad en tres tiempos; anclada en la historia, marcada por su cotidianidad y esperanzada con su futuro.

The Guarida paladar opened on July 14, 1996, in a beautiful palace of the early twentieth century. Today it is a multifamily building, offering a unique environment where the daily routine of the residents is mixed with the tasks of a fancy restaurant

In 1993, filmed in this building was the legendary film "Strawberry and Chocolate", the first and, so far, only Cuban film nominated for OSCAR awards and winner of countless distinctions. The story of friendship between the homosexual Diego and the young communist David, marked as before and after in Cuban society, was I its great call against intolerance.

"Welcome to the Guarida "... tells Diego to David in the famous movie.

"Welcome to the Guarida "... we tell you, convinced that in our house, you can discover a city in three periods: historical, current daily living, and hope for the future.

BAR

Mojito/Ron Havana Club 3 Años, limón, azúcar, hierbabuena, soda	4.00
Daiquirí/Ron Havana Club 3 Años, limón, azúcar, Licor de marrasquino	4.00
Daiquirí de sabor/El clásico con el sabor de su elección	4.50
Cubata/Ron Havana Club 7 Años, cola, limón	5.00
Cuba Libre/Ron Havana Club 3 Años, cola, limón	4.00
Ron Collins/Ron Havana Club 3 Años, limón, azúcar, soda	4.00
Mary Pickford/Ron Havana Club 3 Años, jugo de piña, granadina	4.00
Sangría/Vino tinto, limón, azúcar, soda	5.50
Martini Dry/Beefeater Gin, Dry Vermouth, aceitunas	5.00
Vodka Martini/Absolut Vodka, Dry Vermouth, aceitunas	5.00
Margarita/Tequila Olmeca, triple sec, jugo de naranja y limón	6.00
Tom Collins/Ginebra Beefeater, limón, azúcar, soda	5.00
Piña Colada/ Ron Havana Club 3 Años, Horchata coco, piña	4.50
Blóody Mary/Absolut vodka, jugo de tomate, tabasco, sal de apio	5.00
Cubanito/Ron Havana Club 3 Años, Jugo de tomate, tabasco, sal de apio	4.00

GIN & TONIC

Beefeater Gin/ Tónica Schweppes	6.50
Tanqueray Gin/ Tónica Schweppes	8.50
Plymouth Gin/ Tónica Schweppes	8.50

AGUAS, JUGOS, REFRESCOS Y CERVEZAS

Jugos de Frutas Naturales/Jugos elaborados con la fruta de temporada	3.50
Agua Natural Panna/Panna water	3.00
Agua con Gas San Pellegrino/San Pellegrino water	3.00
Refresco Importado/Imported softdrink	3.00
Cerveza Nacional/National beer	2.75
Cerveza Importada/Imported beer	3.50

ENTRANTES / STARTERS

Caviar de berenjenas, coulis de tomate / <i>Eggplant caviar, tomato coulis</i>	8.00
Crema habanera, mantequilla de limón y chips de malanga <i>Havana cream soup, lemon butter and taro chips</i>	7.00 
Crepes espinacas pollo, salsa funghi porcini, remolacha <i>Chicken spinach crepes, funghi porcini sauce, beetroot</i>	8.00
Ensalada verde, queso cabra, piña asada, vinagreta estragón, nuez, frutos secos <i>Green salad, goat cheese, grilled pineapple, tarragon vinaigrette, walnut, nuts</i>	7.00
Gazpacho de melón, fresa, camarón / <i>Watermelon gazpacho, shrimp, stawberry</i>	7.00
Raviolis queso, salsa pesto, piñones <i>Cheese ravioli, pesto sauce, pine nuts</i>	9.00
Carpaccio de pescado, tartar de tomate, gel de piquillos <i>Fish carpaccio, tartar tomato, peppers gel</i>	8.00
Ceviche verde, frutos del mar / <i>Seafood, green ceviche</i>	9.00
Lasaña de papaya, salpicón mariscos, compota cítricos <i>Papaya lasagna, seafood spatter, citrus compote</i>	9.50
Tacos de la casa, perfume de ron, mayonesa, alcaparra <i>Tacos, rum perfume, caper, mayonnaise</i>	9.00 
Tartar de atún, rábano, comino, hojuelas de ajo, soja <i>Tuna tartar, radish, cumin, garlic flakes, soy</i>	9.50
Tiradito de pescado, leche de tigre y coco <i>Fish tiradito, tiger's milk and coconut</i>	8.00
Carpaccio de res, alcaparras, trufa, queso parmesano, rúcula <i>Beef carpaccio, capers, truffle, parmesan cheese, arugula</i>	10.00
Manitas de cerdo con Duxelle de champiñones <i>Pork trotters with mushroom's Duxelle</i>	7.00
Pan / Bread	2.00

PLATOS PRINCIPALES / MAIN COURSES

Atún caña de azúcar, glaseado de coco <i>Longfin tuna with sugarcane, coconut & seafood sauce</i>	17.00
Pescado del día estilo caimanero / <i>Fish of the day caimanero style</i>	18.00
Pescado del día, vinagreta de tomate y verduritas crujientes <i>Fish of the day, tomato vinaigrette and crispy vegetables</i>	15.00
Cordero Tika Masala / <i>Lamb Tika Masala</i>	18.00 
Lomo de cordero, tapenade de berenjena y hierba buena <i>Lamb loin, eggplant tapenade and mint</i>	18.00
Cochinillo lechal confitado, reducción naranja, miel <i>Suckling pig, orange honey reduction</i>	18.00
Conejo provenzal, caponata olivas negras <i>Provençal rabbit, black olives caponata</i>	18.00
Rabo de toro, risoto de azafran/ <i>Oxtail, saffron risotto</i>	20.00
Ropa Vieja / <i>Shredded beef</i>	18.00
Solomillo de cerdo, salsa de mango y níspero <i>Pork tenderloin, mango suace and loquat</i>	18.00 
Pollo asado, salsa de miel, limón <i>Baked Chicken, honey, lemon sauce</i>	15.00
Pollo, curry indio / <i>Chicken, indian Curry</i>	15.00 

GUARNICIONES / SIDE DISHES

Boniato frito/ <i>Fried sweet potatoes</i>	2.50
Yuca frita / <i>Fried yuca</i>	2.50
Yuca con mojo / <i>Yuca with cuban mojo</i>	2.50
Plátano maduro frito/ <i>Fried ripe plantains</i>	2.50
Arroz blanco / <i>White rice</i>	2.50
Frijoles negros / <i>Black beans</i>	3.00
Moros y Cristianos / <i>Moors & Christians</i>	3.00
Chicharritas / <i>Banana chips</i>	2.50
Vegetales salteados / <i>Sauteed vegetables</i>	2.50

La cuenta incluye un recargo del 10% por el servicio
An extra 10 % for service is included in the check

POSTRES / DESSERT

Pie de limón con almendras / <i>Lemon pie with almonds</i>	8.00
Chocolate 3 leches / <i>3 milk chocolate</i>	7.50
Fondant fresa y chocolate / <i>Strawberry & chocolate Fondant</i>	9.00
Sopa de coco con torrija caramelizada, Helado de mantequilla y limón / <i>Coconut soup with caramelized french toast, butter and lemon ice cream</i>	8.00
Hojaldre, manzana, helado vainilla / <i>Puff pastry, apple, vainilla ice cream</i>	8.00
Helados artesanales / <i>Home made Ice Creams</i>	4.50

INFUSIONES Y CAFÉ / INFUSIONS & COFFEE

Café especial de la casa / <i>Special house's coffee</i>	4.50
Café / <i>Coffee.</i>	2.50
Café americano / <i>American coffee.</i>	2.50
Café bombon / <i>Coffee with condensate milk</i>	2.50
Cappuccino	3.50
Cortadito / <i>Small coffee with milk</i>	2.50
Carajillo / <i>Coffe with rum</i>	3.50
Café con leche / <i>Coffee with milk</i>	3.55
Té / <i>Tea</i>	2.00

VINOS PARA POSTRES / DESSERT'S WINE

Moscatel de Sardá	5.00
Oporto Taylor Late Bottled Vintage	10.00
Vin Santo del Chianti Riserva	15.00

Todos sus comentarios son importantes.

Estamos en www.laguarida.com, Facebook, Twitter y Trip Advisor

All your comments are important.

We are in www.laguarida.com, Facebook, Twitter and Trip Advisor

ESPIRITUOSOS

Ron

Havana Club Añejo Especial	3.50
Havana Club Reserva	3.50
Havana Club 7 Años	5.00
Havana Club Selección de Maestros	9.50
Havana Club 15 Años	18.00
Havana Club Unión	40.00
Habana Club Tributo 18 Años	40.00
Habana Club Máximo	200.00
Havana Club Pacto Navio	11.00
Santiago de Cuba Añejo	5.00
Santiago de Cuba 12 Años	8.50
Santiago de Cuba 20 Años	16.00
Santiago de Cuba 25 Años	25.00
Santiago Siglo 1/2	80.00

Whisky & Whiskey

Chivas Regal 12 Años	7.00
Chivas Regal 18 Años	12.00
Chivas Regal 25 Años	25.00
Chivas Royal Salute	22.00
Ballantine's Finest	4.50
Johnnie Walker Red Label	5.00
Johnnie Walker Black Label	8.00
Johnnie Walker Double Black	8.50
Johnnie Walker Gold Label	10.00
Johnnie Walker Island Green	12.00
Haig Supreme	4.50
Grand Old Parr	6.00
The Glenlivet Founder's Reserve	8.00
Clan Campbell	2.50
Jamenson	4.00
William Grant's	4.50
Jack Daniels	6.00
Glen Scalán 12 Años	5.00

Aguardiente

Santero
Orujo Tostado
Orujo Blanco

Vodka

Absolut
Stolichnaya

Brandy

Carlos III

Cremas y Licores

Baileys
Drambuie
Amarula
Pernod
Ricard
Kahlua
Sambuca Molinari

Ginebras

Beefeater
Beefeater 24
Tanqueray

Tequila

Olmecca Blanco

Armagnac

Casterede Napoleón

HABANOS

(Fuerte - Strong Strength)

PARTAGÁS
Serie D No. 4

10.00

(Medio) - MediumStrength

ROMEO Y JULIETA
JULIETA N.2

15.00

(Suave a Medio) - Mild to Medium

H. UPMANN N.2

15.00