



Somos una familia dedicada a salvaguardar, resguardar, y dar a conocer la gastronomía ancestral caribeña del Pueblo Garífuna.

Gusina Garífuna es la mezcla de tradiciones y dietas culinarias. Nuestras raíces provienen de las Antillas Menores del Caribe, una influencia de los Amerindios y Caribes negros, creando un legado milenario de recetas propias.

Nuestras recetas nacen desde la cocina ancestral, es la inspiración de mezclar el arte, la cultura y la creatividad de nuestras abuelas, hoy reinterpretadas por nuestros chefs.

La perfecta combinación de los frutos de la tierra y del mar le permitirán a su paladar deleitar una experiencia gastronómica única de la región.

identificando Raíces

SOBRE NUESTROS ARROCES

EN NUESTRAS RECETAS DE ARROZ NOS INSPIRAMOS EN UNIR LOS CEREALES, EL COCO, LA CREATIVIDAD, CULTURA Y ARTE PARA OBTENER ESOS SABORES ÚNICOS DE NUESTRO SOLEADO CARIBE GUATEMALTECO.

RICE AND BEANS: Fusionamos frijol rojo, arroz, y la saludable leche de coco, la mezcla de estos ingredientes da el resultado de un sabor único y original de este platillo.

ARROZ BLANCO CON COCO: Este carbohidrato es la combinación perfecta con la leche de coco para obtener un arroz nutritivo. Uno de estos arroces es la guarnición perfecta que acompañarán nuestros platos fuertes.



ENTRADAS:

CEVICHES

Camarón,	Q 110.00
Caracol,	Q 115.00
Pescado,	Q 100.00
Mixto (pescado camarón,) (camarón caracol)	Q 135.00
Mixto (pescado, camarón, caracol)	Q 150.00

Camarones empanizados:

Empanizados con miga de pan y ralladura de coco acompañado de tostones y nuestro delicioso aderezo caribeño.

Q 65.00

Caracol a la plancha:

Flameado con nuestra bebida artesanal "Cifiti Namule" hecho en casa, aromatizado con hierbas de la bahía acompañada de tostones caribeños.

Q 65.00

Cazabe:

Rollos de galleta de yuca 100% natural, con camarón o caracol al ajillo en su salsa bechamel.
solo en temporada

Q 75.00

ENSALADAS

Ensalada César:

Lechuga romana, cremoso aderezo césar, crotones hechos con pan de coco y queso parmesano rallado, pollo a la plancha.

Q 45.00

Ensalada Jardín Caribeño:

Frescas, lechugas, tomate, cebolla, cilantro, elote, semillas de frijol rojo y crocante tiritas de plataninos, aderezo de la casa tiras de caracol.

Q 65.00

Ensalada 7 altares:

Lechuga escarola, elotes dulces, aguacate, champiñones, queso emmental, corazón de palmito, aderezo de la casa, con unos exquisitos camarones.

Q 65.00

Ensalada Garifuna:

Lechuga romana, tomates, cebolla, Piña, mango, rice & Beans, cilantro y aderezo de la casa deliciosos camarones.

Q 65.00



PLATOS FUERTES

CALDOS GARIFUNAS
EL ARTE DE PESCAR ERA UNA DE LAS ACTIVIDADES MÁS IMPORTANTES DE NUESTRO PUEBLO GARIFUNA, COMO SOLIAN DECIR LOS ABUELOS:

"DEL MAR A LA COCINA Y DE LA COCINA A TU MESA"

Tapado:

Mezcla de los tubérculos del Caribe, yuca, banano verde, plátano, leche de coco, hierbas y especias aromáticas, fresco filete de pescado, exquisitos mariscos de la región, nos permiten reinterpretar el exquisito "Tapou" Garifuna.

pide tu pescado entero del día, por un precio extra

Q 175.00





PLATOS FUERTES



Machuca:

Deliciosa fusión de sabores ancestrales del Caribe, mezcla de la leche de coco, fresco filete de pescado, mariscos frescos, el aroma de la albahaca y el zamat, puré de plátano, generan un sabor inusual a tu paladar dando una experiencia única que te transportan al Caribe. *pide tu pescado entero del día, por un precio extra*

Q 175.00

Mariscada:

Nuestra deliciosa combinación de los frutos del mar, pesca del día, camarón, caracol, jaivas, calamar, nuestra fresca hierbas aromáticas nos da como resultado la sopa de mariscos al estilo del caribe.

Q 160.00

Nuestros exquisitos camarones Jumbo:

Al Ajillo mezcla de mantequilla y frescos ajos con su toque de Gifiti Q 165.00

A la Plancha con nuestro delicioso house seasoning Q 165.00

Con Salsa verde de hierbas caribeñas Q 165.00

Con nuestra famosa salsa de crema de coco Q 175.00

Empanizados con nuestra combinación de miga de pan de coco y ralladura de coco. Q 165.00

Acompaña estos crustáceos frescos, con nuestro tradicional cereal Rice and Beans, ensalada de la casa.

*Agrega crujientes tostones o nuestras exquisitas tajadas de plátano por Q15.00

Cacerola de Caracol:

Al Ajillo mezcla de mantequilla y frescos ajos homemade Q 150.00

A la Plancha con nuestro delicioso house seasoning Q 145.00

A la Plancha con nuestro delicioso house seasoning con salsa verde Q 145.00

Con nuestra famosa salsa de crema de coco Q 150.00

Reducción de salsa con Zafron y leche de coco Q 150.00

Acompaña estos crustáceos frescos, con nuestros tradicional Rice and Beans, ensalada de la casa.

*Agrega crujientes tostones o nuestras exquisitas tajadas de plátano por Q15.00

Nuestra cacerola de Langosta Caribeña:

Con nuestra famosa salsa de crema de coco Q 295.00

Con nuestra Reducción de salsa con Zafron y coco flameadas y ahumadas con GIFITI. Q 295.00

Cocinada al vapor con nuestra crema de mantequilla y ajo. Q 295.00

Estas deliciosas recetas son bañadas de salsa sobre la langosta, con nuestro tradicional Raice and Beans.

*Agrega crujientes tostones o nuestras exquisitas tajadas de plátano por Q15.00



Crema tu propio menú elige tu pescado del día preferido, tu salsa y dos acompañantes.

NUESTRA PESCA DEL DIA:
DEL MAR A LA COCINA Y DE LA COCINA A SU PLATO

PESCA DEL DÍA

acompañado de Rice & Beans o Arroz blanco con coco, crema de mantequilla y ajo, ensalada de la casa. Q 105.00

*pregunta tu pescado entero del dia, por un precio extra

NUESTROS FILETES

Filete Robalo Q 175.00
Salsa de crema de coco

Filete de Salmón Q 190.00
Zafron y flameado con giffiti

Acompañado de Rice & Beans o Arroz blanco con coco, crema de mantequilla y ajo, ensalada de la casa.

*Agrega crujientes tostones o tajadas por Q15.00



PLATOS MIXTOS

Selecciona dos

PESCADO- CAMARÓN Q 185.00
PESCADO-CARACOL Q 185.00
CARACOL-CAMARÓN Q 185.00

Nuestros exquisito platos mixtos lo puedes degustar a la plancha, frito, empanizado, al vapor; todos acompañados del sabor único del Rice and beans, ensalada de la casa.
*Agrega crujientes tostones o tajadas por Q15.00



Menú para Compartir

MANABIQUE:

(3 a 4 personas)
Parrillada Marina con Pesca del día, Camarones, jaibas fritas, Caracol a la plancha, acompañado de un toque de chimichurri caribeño, Rice and Beans, ensalada de la casa. Q 455.00

Frutos del Caribe Mar y Tierra:

(3 personas)
Parrillada del Caribe, Camarones, filete de pescado, lomito, filete de pollo, aderezo de la casa, Rice and Beans, ensalada de la casa. Q 485.00

ANTOJITOS CARIBEÑOS

Tortilla de harina con Carne: Q 50.00
Viuda sin hueso a la plancha, cebollin, papa asada, chimichurri.

Tortilla de harina con fajita de pechuga de pollo: Q 45.00
ensalada, cebollin, papa asada, chimichurri.

Tortilla de harina con longaniza o chorizo: Q 45.00
cebollin, papa asada, ensalada, chimichurri.

POSTRES.

Flan de la casa con caramelo tropical. Q 25.00

Cocada de la casa, bocadillo de coco. Q 18.00

Pastel de piña Q 18.00

Pastel y Pie de temporada Q 25.00

BEBIDAS

BEBIDAS

Limonada (con agua o con soda) Q 18.00

Naranja (con agua o con soda) Q 18.00

Jamaica Q 18.00

Horchata Q 18.00

Cocos frios Q 15.00

Pepsi, Mirinda, Grapette, 7UP Q 15.00

Agua pura Q 10.00

BEBIDAS CALIENTES

Café americano Q 15.00

Café con leche Q 18.00

Te Q 12.00

BEBIDA ARTESANAL

Giffiti Namule (tradicional) Q 25.00

Giffiti Namule de Nance Q 25.00

CERVEZAS

Corona Q 25.00

Modelo Q 25.00

Stella Artois Q 30.00

Gallo, Q 20.00

Monte Carlo, Q 25.00

Dojada Draf Q 25.00

VINOS

De temporada.

