



N. 26  
RESTAURANT

# MENÚ

 GuillerminaRest

 Calle Unión #26 La Asunción



# GUILLERMINA

N. 26  
RESTAURANT

*Nuestra* cocina para el disfrute y el encuentro.

Abraza la tradición neoespartana y recrea sus mejores sabores. Crea, innova y enaltece. Respeta y lee su paisaje. En la cocina de Guillermina late la *herencia de la cocina* margariteña, armonizando con la despensa, las temporadas y el ambiente, para ofrecer calidad y frescura en los platos y en la mesa.

Una cocina respetuosa; que reconoce el trabajo del pescador, el agricultor y el artesano quiénes nos brindan su materia prima para crear platos que lleguen a conquistar su paladar. Nos *vinculamos* con las comunidades y apoyamos al productor local diseñando una experiencia con prácticas sustentables y sostenibles a largo plazo.

Consentirlos es la especialidad de Guillermina. Nuestra *Cocina de Bodega* ofrece una experiencia para sus sentidos, invitándolos en cada bocado a navegar por las costas de la Isla de Margarita, Coche y Cubagua, recorrer los conucos de sus valles y montañas.

Conectamos con los orígenes, promovemos nuestros productos e invitamos al comensal a ser parte de nuestra historia gastronómica en el corazón de La Asunción.

N. 26

RESTAURANT



# Menú



## Entradas

### Fosforera

Caldo a base de mariscos aromatizado de ajíes dulces margariteños acompañado de bollitos de maíz. \$12

### Ceviche de Pesca Blanca

Cubos de pesca blanca marinado en pasta de ajíes dulce con cremoso de parchita, acompañado de casabe de la casa. \$16

### Crudo de Pescado

en gazpacho de patilla y Tomate margariteño.  
\$16

**Mezclum de quesos y tomate cherry.** \$14

### Croquetas de pescado

con cremoso de ají margariteño. \$12

**Ensalada de Tomate Margariteño y pesto.**  
\$12

### Ossobuco

En salsa meloso de su propio jugo de cocción con papelón y champiñones confitados, guarnición de su gusto. \$25

### Socarrat de pulpo

Arroz pegado de pulpo con emulsión de culantro. \$25

### Pasta Mejillón

Mejillones en su propia salsa y ciboulette. \$20

### Pasta Erizo

Pasta penne en salsa de erizo con ralladura de huevas de lisa. \$20

### Guarniciones

Arroz - Papas rústicas - Tajadas - Puré de papa  
Ensalada del día - Tostones - Vegetales al grill.  
\$6 c/u

## Principales

### Pastel de chucho

Guiso de chucho acompañado de puré de plátano y aceitunas negras, bechamel de palmito con rueda de plátano frito y un gratinado de queso amarillo, guayanés y pecorino. \$20

### Churrasco de Robalo

Robalo a la plancha con mojito o ajillo acompañado de tostones y ensalada rallada. \$18

### Solomo

En salsa de vino o queso, acompañado de vegetales al grill. \$18

## Menú infantil

### Tender de Pollo

acompañado de papas rústicas y su salsa. \$16

### Tiritas de Lomito

acompañado de puré de papa. \$16

### Pasta a la crema

Pasta a la crema de leche y parmesano. \$16

## Postres

**Quesillo en 3 tiempos.** \$13

**Negro en Camisa.** \$13

**Dulce de Lechosa con queso de Cabra.** \$13



**ATRIL**  
SPECIALTY COFFEE BAR



Completa la experiencia culinaria con un acercamiento a nuestros reconocidos rones nacionales, los mejores del mundo, en **La Bodeguita de Pablo**, el primer **Rum Bar de Venezuela**.

O degusta los mejores cafés de origen, en la maravillosa Barra de **Atril**, donde un equipo especializado realizará los mejores cafés para finalizar tu experiencia en La Asunción.



Comparte tu experiencia en

**GuillerminaRest**  
**LaBodeguitaDePablo**  
**AtrilCoffeeBar**

RESTAURANT