



LA CUEVA

Bar cultural y Galería gastronómica
Patrimonio Nacional de Colombia

Presenta

Una carta de amor a Barranquilla

Por Charlie Otero y el equipo de cocina de La Cueva

En esta nueva carta de La Cueva, que convive con los platos clásicos que homenajean la sazón caribeña, el chef Charlie Otero le canta a la vocación acogedora, generosa y curiosa del barranquillero, a la diversidad e innovación de nuestras cocinas, al disfrute de la tradición y a la vanguardia que conviven en armonía en la Puerta de Oro de Colombia, en Barranquilla.

IG @lacueva_bq / @fundlacueva FB @fundlacueva TW @fundlacueva



PARA EMPEZAR Y COMPARTIR

Buti-wurst

Desde Soledad nos llega todos los días esta butifarra creada en el laboratorio gastronómico de La Cueva, aderezadas con caviar de mostaza de corozo y cremoso de yuca. Los padres de la aviación estarían haciendo fila para probar este homenaje a la gastronomía germana.

\$25.000

El falafel de Barranquilla

El esponjoso buñuelito de frijol cabecita negra crece con las frescas especias del falafel que nos trajeron de oriente. Un bocado de comunión cultural, acompañado de hummus de cecele de frijol cabecita negra y pan árabe, nacido en Barranquilla. (3 unidades)

\$22.000

Queso contento a caballo

Una pieza contundente del mejor queso costeño, ese que queremos en un buen mote, dorado con mantequilla de ajo y coronado por dulces hebras de caballito de papaya verde con una alegre explosión de millo.

\$25.000

Chicharrones del carajo

El nombre de este plato lo dice todo. 300g de chicharrón bien toteado, acompañado de arepitas de yuca artesanales y suero costeño.

\$35.000

Patacones no instagrameables

Estos ocho patacones están tan crocantes y frescos que no hay tiempo para la foto perfecta. Pa' dentro con su queso costeño y su guiso criollo sabanero.

\$25.000

IG @lacueva_bq / @fundlacueva FB @fundlacueva TW @fundlacueva



Dame cayeye

Cre moso puré de guineo verde con queso costeño, hogao y chicharrón o berenjenas encurtidas en casa.

\$25.000

De buena muela

Muelitas les decimos de cariño, porque en La Cueva servimos muelas de cangrejo carnosas al ajillo en reducción de vino blanco, acompañadas de cayeye y suero.

\$50.000

La Propia

Una picada para cuatro personas con la mejor proteína del caribe: Butifarra soledaña, lomo de cerdo, chicharrón, pechuga de pollo, lomo fino, acompañada de patacones de guineo verde.

\$80.000

Marinera para dos

Pulpo, camarón, anillos de calamar, corvina y mejillones apanados y un cóctel de camarón picante con arepita de yuca y tártara de suero.

\$60.000

Camarones despiertos en infusión de corozo

Ceviche de camarón en aguají de infusión de corozo, con cilantro, pepino, cebolla roja, tomate cherry.

\$ 37.000

Ceviche de Butifarra

Butifarra encevichada con maíz dulce, suero y tajás de plátano verde.

\$25.000

IG @lacueva_bq / @fundlacueva FB @fundlacueva TW @fundlacueva



PLATOS FUERTES Y VIGOROSOS / TAMBIÉN PARA COMPARTIR

La comunión

Pierna pernil de pollo asado con especias árabes, acompañado con arroz de marañón y fideos crocantes, con su platanito maduro frito.

\$30.000

Fetuccini con ragú criollo

Pasta larga con salsa de ragú de bondiola de cerdo, cocinada con dedicación a fuego lento durante cuatro horas, servida con una costillita de cerdo asada súper tierna.

\$40.000

Corvina paradisíaca

Jugoso filete de corvina asado con cayeye de guineo verde y ensalada de papaya verde con vinagreta de piña fermentada y coco.

\$50.000

La bandeja caribeña

Una jugosa pieza de ossobuco cocinado lentamente en salsa de panela y clavito de olor, acompañado de arroz meloso de coco con frijolito cabecita negra y tartar de aguacate.

\$50.000

La bullabesa de El Nene

La cazuela de mariscos que solía cocinar en La Cueva, Álvaro “El Nene” Cepeda, llega a su mesa con un toque de leche de coco, mucho tomate y un buen puñado de frutos de mar de temporada + focaccia del chef.

\$60.000

Desgraná

IG @lacueva_bq / @fundlacueva FB @fundlacueva TW @fundlacueva



Un clásico de la comida callejera barranquillera de la que nos sentimos muy orgullosos. Maíz tierno, plátano verde, queso costeño y suero tártaro hecho en casa, perfumado con cilantro.

Pollo | Butifarra | Champiñones **\$30.000** | Lomo fino **\$35.000**

CLÁSICOS DE LA CUEVA

El ceviche de La Cueva

Pescado blanco acevichado con leche de coco, maíz cancha crocante y suero costeño.

\$37.000

Róbalo micuiricuí

Este filete de róbalo a la plancha está bañado con la ya famosa caldereta de mariscos 'micuiricuí', una palabra concebida en los primeros años de La Cueva y sin traducción oficial, hasta ahora. Con patacones de guineo verde.

\$60.000

Róbalo coco pimienta

Filete de róbalo a la plancha con salsa cremosa de coco y pimienta acompañado de cayeye de guineo verde.

\$55.000

Róbalo apasionado

Filete de róbalo a la plancha con salsa de maracuyá y ají dulce acompañado de cayeye de guineo verde.

\$55.000

Lomo Alí Babá

Lomo fino de res con hummus de cecele, falafel de frijolito cabecita negra y pan árabe crocante.

\$40.000

IG @lacueva_bq / @fundlacueva FB @fundlacueva TW @fundlacueva



Esta ahí pimienta

Lomo fino asado bañado en salsa de pimienta cremosa acompañado de arroz meloso de coco.

\$40.000

El chu-le-tón

Chuletón de cerdo asado con salsa barbacoa de tamarindo y desgraná en leche de coco.

\$40.000

Arroz caldoso de cerdo

Salteado con verduras frescas y cerdo coronado con 100gr de chicharrón toteado y cocido con un contundente caldo de cerdo.

\$42.000

Arroz de pez hogao

Arroz frito con mezcla de cebollas, pescado blanco apanado y patacones de guineo verde.

\$42.000

Arroz kuki kuki

Este es el sueño de un buen comedor de arroz. Cucayo sueltico y crocante con un poderoso guiso de camarones y coco.

\$45.000

Ñami Ñami

IG @lacueva_bq / @fundlacueva FB @fundlacueva TW @fundlacueva



Base de puré de ñame cremoso, guiso criollo y queso costeño, con chicharrón o berenjenas encurtidas, arrocito blanco con o sin cucayo y tartar de aguacate.

\$28.000

PARA LOS NIÑOS

Pollo al cubo

200 gr de daditos de pollo apanados o a la plancha, acompañado de papas a la francesa o al horno.

\$25.000

Pescaíto

200 gr de deditos de pescado apanados, acompañado de puré gratinado.

\$25.000

IG @lacueva_bq / @fundlacueva FB @fundlacueva TW @fundlacueva



LOS POSTRES

Sierra Nevada

Mousse de cacao, a veces con zapote, a veces con níspero, con crumble y mermelada de agraz.

\$16.000

Flanyucado

Un flan de yuca con coco y salsa de caramelo salado, que rinde honores a nuestra generosa y enriquecida herencia africana.

\$16.000

El sabor de la guayaba

Tres gyozas de dulce de guayaba con espuma de suero costeño

\$16.000

El platanal

Torta de platano maduro, acompañada con helado de queso y dulce de guayaba.

IG @lacueva_bq / @fundlacueva FB @fundlacueva TW @fundlacueva



\$16.000

IG @lacueva_bq / @fundlacueva FB @fundlacueva TW @fundlacueva



Y DE BEBER...

Jugos naturales de temporada

Fresa, mango, corozo, maracuyá, mandarina, tamarindo, limonada natural.

\$8.000

Limonadas

Cerezada, limonada de coco, limonada yerbabuena.

\$10.000

Otras bebidas

Té Hatsu

\$9.000

Soda **\$6.000** | michelada **\$3.000**

Gaseosas Postobón, Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite y Kola Román

\$8.000

Agua

\$6.000

Cervezas

Michelada

\$3.000

Aguila y Aguila Light

\$10.000

Club Colombia dorada, roja y negra

\$12.000

Corona

\$12.000

Gracias por escoger La Cueva

Gracias por apoyar la cultura

La Fundación La Cueva impulsa a los creadores y promueve la cultura dentro y fuera de nuestras fronteras desde el corazón de Barranquilla, “donde empieza El Recreo”, en palabras de nuestro querido director consejero y fundador, Heriberto Fiorillo, en una clara alusión al tradicional barrio que nos acoge.

Desde hace veinte años nos encargamos de divulgar la vida y la obra de los creadores del Grupo de Barranquilla, Gabriel García Márquez y sus amigos, quienes tuvieron en la antigua tienda-bar La Cueva, un lugar de encuentro y creación colectiva en la década de los cincuenta.

Hoy y gracias a la generosidad de la familia Char Abdala, que cedió este espacio en comodato a la Fundación, La Cueva es centro de pensamiento y tertulia, museo vivo y laboratorio creativo de la cultura y la memoria, galería gastronómica de la región y bar cultural.

Paralelo al proyecto gastronómico y museístico, La Cueva tiene un extenso portafolio de proyectos culturales, entre los que se destacan **La Cueva por Colombia**, una cátedra de inspiración que llevamos a municipios y veredas de difícil acceso, el **Carnaval Internacional de las Artes**, el festival cultural más importante de la región Caribe que ya completa 16 ediciones y el **Premio Nacional de Cuento La Cueva**, uno de los certámenes literarios más prestigiosos del continente.

Síguenos en nuestras redes sociales para conocer más de este proyecto de creación colectiva y la programación cultural que ofrecemos de manera permanente.

IG: @fundlacueva | @lacueva_bq | FB: @fundlacueva | TW:
@fundlacueva

www.fundacionlacueva.org